



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

“Accademia di Belle Arti “Mario Sironi”

Agli operatori economici invitati

OGGETTO: Lettera di invito a presentare offerta per la partecipazione alla procedura negoziata, ai sensi dell’art. 187 del d.lgs. 36/2023, per l’affidamento in concessione del servizio di somministrazione di bevande, snack e altri generi di ristoro mediante l’installazione e la gestione di 9 distributori automatici presso le sedi dell’Accademia di Belle Arti “Mario Sironi” di Sassari

L’Accademia di Belle Arti “Mario Sironi” di Sassari invita codesta rispettabile impresa alla presente procedura negoziata, ai sensi dell’art. 187 del d.lgs. 36/2023, per la selezione di un operatore economico al quale affidare in concessione il servizio di somministrazione di bevande, snack e altri generi di ristoro mediante l’installazione e la gestione di 9 distributori automatici presso le sedi dell’Accademia di Belle Arti “Mario Sironi” di Sassari. La Procedura negoziata in modalità telematica, senza pubblicazione di bando, ex art 187, del Codice dei Contratti si svolgerà attraverso l’utilizzo della piattaforma TRASPARE accedendo al link: <https://accademiasironi.traspares.com> mediante la quale saranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione, analisi, valutazione e aggiudicazione dell’offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

La documentazione ufficiale di gara è disponibile all’interno della piattaforma citata nonché sul sito istituzionale dell’Accademia

INFORMAZIONI GENERALI E ATTIVITÀ RICHIESTE

Con determina prot. n.1269 del 09.04.2026 si è autorizzato lo svolgimento della gara per l’affidamento in concessione del servizio di somministrazione di bevande, snack e altri generi di ristoro mediante l’installazione e la gestione di distributori automatici presso le sedi dell’Accademia di Sassari, mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara ex art. 187 del d.lgs. 36/2023, mediante invito di almeno 10 operatori economici presenti sia nell’albo fornitori dell’Accademia realizzato all’interno della piattaforma “Traspares” che all’interno del Mepa nell’ambito della categoria “Servizio di gestione distributori automatici”

Il Responsabile Unico del Progetto è il Direttore amministrativo Dott.ssa Marzia Spezzigu



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

“Accademia di Belle Arti “Mario Sironi”

VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore complessivo della concessione triennale determinato secondo quanto previsto nel Capitolato unito alla presente, è pari ad € 29.548,26 iva esclusa (di cui € 4.221,18 per l'eventuale proroga semestrale);

DURATA

La concessione avrà una durata di 3 anni dalla data di installazione dei distributori che dovrà avvenire a seguito di comunicazione del RUP e comunque entro il termine di 30 giorni lavorativi dalla stipula del contratto, come previsto all'art. 2 del capitolato tecnico unito alla presente, con possibilità di proroga nelle more dello svolgimento della procedura di gara.

CHIARIMENTI

Le richieste di eventuali chiarimenti, di natura tecnica o amministrativa, e di informazioni inerenti agli aspetti procedurali devono essere recapitate, entro e non oltre sei giorni dalla data di scadenza di presentazione delle offerte, attraverso la funzione “RICHIESTA CHIARIMENTI” disponibile accedendo alla propria area riservata del portale TRASPARE, tramite le proprie credenziali (username e password).

Le risposte alle richieste di chiarimento verranno notificate all'indirizzo PEC dell'Operatore Economico e saranno visualizzabili anche nei dettagli di gara nella scheda “chiarimenti”.

Le domande e le relative risposte ai chiarimenti, inoltre, saranno pubblicate nell'apposito spazio dedicato ai chiarimenti.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

Si precisa che: l'Amministrazione darà risposta alle richieste di chiarimenti degli operatori economici inerenti alla documentazione di gara; l'Amministrazione non fornirà riscontro alle richieste di conferma di dati già contenuti nel testo della lettera di invito o di altra documentazione di gara; l'Amministrazione non darà riscontro alle richieste di chiarimenti presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate; l'Amministrazione non fornirà chiarimenti telefonici.

SOPRALLUOGO

Il sopralluogo dei luoghi nei quali dovranno essere posizionati i distributori automatici è **obbligatorio**

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata tramite la piattaforma TRASPARE. L'operatore economico dovrà inoltrare la richiesta attraverso la funzione “RICHIEDI SOPRALLUOGO”, disponibile accedendo alla propria area riservata tramite le proprie credenziali (username e password), entro e non oltre cinque giorni dalla data di pubblicazione della presente lettera di invito.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

"Accademia di Belle Arti "Mario Sironi"

apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso l'Amministrazione aggiudicatrice appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono le cause di esclusione di cui agli articoli 94 e segg. del D.lgs 36/2023;

Si allega pertanto, la dichiarazione sostitutiva ex art. 46 dpr 445/2000 e s.m.i. (Allegato II) da restituire mediante il sistema, debitamente compilato e firmato digitalmente. (BUSTA AMMINISTRATIVA).

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del decreto legislativo n. 165/2001 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'Accademia di Belle Arti di Sassari negli ultimi tre anni.

SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- sono sanabili l'omessa dichiarazione sull'aver assolto agli obblighi di cui alla legge 68/1999 e, per i



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

“Accademia di Belle Arti “Mario Sironi”

concorrenti che occupano oltre cinquanta dipendenti, l'omessa presentazione di copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile, redatto ai sensi dell'articolo 46 decreto legislativo n. 198 del 2006, e la trasmissione dello stesso alle rappresentanze sindacali e ai consiglieri regionali di parità, purché redatto e trasmesso in data anteriore al termine per la presentazione delle offerte;

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un **termine di sette giorni** affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, l'Ente concedente procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, l'Ente concedente può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

L'Ente concedente può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica ed economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di cinque giorni.

I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

DOCUMENTAZIONE DI GARA

BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il concorrente è tenuto a presentare **entro la data di scadenza di presentazione delle offerte indicata a sistema:**

- la **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**, redatta secondo il modello reso disponibile nella documentazione di gara (Allegato I), e sottoscritta ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005 dal concorrente che partecipa in forma singola.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura.

- La **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA EX ART. 46 DPR 445/2000 E S.M.I.**, secondo il modello reso disponibile (Allegato II), resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R.445/2000, sottoscritta ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005 dal Legale rappresentante dell'operatore ovvero da un procuratore speciale, (allegando, in tale ipotesi, la copia conforme all'originale della procura);



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

"Accademia di Belle Arti "Mario Sironi"

BUSTA B - OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma a pena di inammissibilità, indicata nell'allegato III.

L'Offerta tecnica è firmata secondo le modalità previste al paragrafo relativo alla domanda di partecipazione

BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA

La busta C deve contenere l'Offerta economica ed il Listino prezzi dei prodotti (Allegato A) che verranno forniti in conformità alle prescrizioni capitolari e a quanto declinato nell'offerta tecnica.

Il concorrente inserisce a Sistema, nella sezione indicata nella tabella che segue, la seguente documentazione:

Busta C – Offerta economica	
Documento	Busta
Offerta economica (<i>generata dal sistema</i>)	Economica
Listino prezzi dei prodotti (ALLEGATO A)	Economica

L'Offerta Economica è costituita solo dai valori inseriti direttamente a Sistema ed è formulata, a pena di esclusione, attraverso l'inserimento nell'apposita sezione del Sistema dei valori richiesti con modalità solo in cifre; tali valori dovranno essere riportati altresì su una dichiarazione d'offerta in formato .pdf che dovrà essere sottoscritta digitalmente e allegata.

L'Offerta economica dovrà contenere il Rialzo percentuale unico sul canone **annuo** minimo pari a 1.000,00 euro esente iva art. 4, comma 4 DPR 633/1972

Non saranno presi in considerazione decimali superiori al secondo.

Il Listino prezzi dei prodotti (Allegato A) che dovrà essere compilato indicando, nel rispetto delle indicazioni contenute nel Capitolato unito alla presente, la marca, la grammatura e i prezzi offerti dei prodotti elencati all'art. 5 del capitolato unito alla presente, la cui somministrazione dovrà essere necessariamente garantita, nonché la marca, la grammatura e i prezzi offerti degli ulteriori prodotti offerti in sede di offerta tecnica.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della Concessione sarà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri di valutazione e dei relativi fattori ponderali indicati nella tabella sottostante e di seguito descritti.



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

“Accademia di Belle Arti “Mario Sironi”

ELEMENTI DI VALUTAZIONE			RIFERIMENTO			MAX PUNTI
ELEMENTI QUALITATIVI	A	Caratteristiche del servizio	offerta tecnica	A.1	Qualità dei distributori, innovazione tecnologica	25
				A.2	Qualità e varietà dei prodotti in vendita	30
				A.3	Tempi di intervento di reintegro scorte dei prodotti in vendita	10
				A.4	Tempi di intervento di manutenzione/riparazione dei distributori	8
				A.5	Misure di gestione Ambientale	7
ELEMENTI QUANTITATIVI	B	Canone annuo	offerta economica			20



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

"Accademia di Belle Arti "Mario Sironi"

La concessione verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purché ritenuta conveniente e congrua da parte dell'Amministrazione; in caso di unica offerta non verrà attribuito alcun punteggio.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA – 80 PUNTI

Fermo restando il rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 10 del Capitolato unito alla presente, il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione come di seguito descritti:

A 1 – Qualità dei distributori, innovazione tecnologica

Il concorrente dovrà indicare le funzionalità delle apparecchiature caratterizzate da innovazione tecnologica: ad esempio la predisposizione di una piattaforma o altro strumento per la verifica dell'andamento delle vendite e l'utilizzo di sistemi di pagamento evoluti (contactless, satispay).

A 2 – Qualità e varietà dei prodotti in vendita

Verrà attribuito il punteggio con riferimento alla tipologia, alla qualità e alla varietà dei prodotti proposti, anche ulteriori rispetto a quelli previsti nel capitolato unito alla presente.

A titolo esemplificativo e non esaustivo sarà considerata migliorativa l'offerta esclusivamente di prodotti biologici da "filiera corta" o a "chilometro zero" per almeno una delle categorie di prodotti elencate all'art. 6 del Capitolato unito alla presente

I prodotti andranno indicati senza alcun riferimento ai prezzi che dovranno essere riportati nell'allegato A "Listino prezzi dei prodotti".

A 3 - Tempi di intervento di reintegro scorte dei prodotti in vendita

Il punteggio verrà attribuito in maniera tabellare ed in particolare:

- a) Entro un tempo superiore a 24 ore dalla richiesta e comunque contenuto entro le 48 ore previste all'art. 8 del capitolato: 0 punti
- b) Entro un tempo superiore a 12 ore e contenuto entro 24 ore dalla richiesta: 5 punti
- c) Entro 12 ore dalla richiesta: 10 punti

A 4 - Tempi di intervento di manutenzione/riparazione dei distributori

Il punteggio verrà attribuito in maniera tabellare ed in particolare:



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

"Accademia di Belle Arti "Mario Sironi"

- a) Entro un tempo superiore a 24 ore dalla richiesta e comunque contenuto entro le 48 ore previste all'art. 8 del capitolato : 0 punti
- b) Entro un tempo superiore a 12 ore e contenuto entro le 24 ore dalla richiesta: 4 punti
- c) Entro 12 ore dalla richiesta: 8 punti
- A 5** – Sarà attribuito il punteggio all'operatore economico in possesso della registrazione EMAS e/o della certificazione UNI EN ISO 14001 :7 punti

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno dei criteri di cui alle lettere A1 e A2 è attribuito un coefficiente assegnato discrezionalmente da ciascun commissario sulla base di quanto previsto di seguito:

- il coefficiente pari a 0,00 in caso di proposta/risposta nulla o irrilevante: la soluzione proposta non presenta aspetti positivi o comunque adeguati rispetto al servizio richiesto;
- il coefficiente pari a 0,20 in caso di proposta/risposta giudicata insufficiente: la soluzione proposta non presenta aspetti positivi o comunque adeguati rispetto al servizio richiesto;
- il coefficiente pari a 0,40 in caso di proposta/risposta giudicata mediocre – la soluzione proposta affronta solo alcuni aspetti, risultando ancora inadeguata rispetto al servizio richiesto;
- il coefficiente pari a 0,60 in caso di proposta/risposta giudicata sufficiente – la soluzione proposta, seppur non completamente adeguata, presenta aspetti positivamente apprezzati;
- il coefficiente pari a 0,80 in caso di proposta/risposta giudicata buona – la soluzione proposta risulta completamente adeguata rispetto a quanto richiesto e presenta aspetti positivi elevati;
- il coefficiente pari a 1,00 in caso di proposta/risposta giudicata ottima – la soluzione proposta risulta completamente adeguata e presenta aspetti di eccellenza e innovatività nello svolgimento del servizio.

Ciascun componente della commissione attribuirà – in base a quanto sopra previsto – un coefficiente, variabile tra zero e uno, agli elementi di valutazione A1, A2 .Successivamente si procederà a calcolare le medie dei coefficienti attribuiti dai commissari e a trasformarle in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Il coefficiente così ottenuto verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale arrotondandola all'unità superiore ove la terza cifra sia maggiore o uguale a cinque.



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

"Accademia di Belle Arti "Mario Sironi"

A seguire si procederà a moltiplicare ciascun coefficiente definitivo per il relativo fattore ponderale attribuendo così un punteggio a ciascun elemento di valutazione. Infine, verranno sommati tutti i punteggi attribuiti agli elementi di valutazione in riferimento a ciascun concorrente.

Con riguardo agli elementi A3, A4 e A.5 cui è attribuito un punteggio tabellare, i relativi punti sono assegnati, automaticamente e in valore assoluto, sulla base dei tempi quantificati nell'offerta.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'ELEMENTO QUANTITATIVO

L'operatore che avrà offerto il maggior rialzo percentuale conseguirà 20 punti. Per le altre offerte, il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:

$$P = P_{max} * \left(\frac{V\%_{off}}{V\%_{max}} \right)$$

dove:

P_{max} corrisponde al Punteggio massimo

$V\%_{off}$ corrisponde al rialzo percentuale offerto

$V\%_{max}$ corrisponde al rialzo percentuale massimo offerto

Si precisa che il valore percentuale ($V\%$) sarà assunto come valore assoluto (es. in caso di rialzo del 10,05%, il valore dedotto nella formula sarà 10,05)

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

Il punteggio totale per l'offerta i-esima (P_i) è dato dalla somma del punteggio tecnico (PtA_i) e del punteggio economico (PBi), secondo l'espressione seguente:

$$P_i = PA_i + PB_i$$

COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri.

In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93, comma 5, del D.Lgs. 36/2023.



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

"Accademia di Belle Arti "Mario Sironi"

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Il Sistema consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche.

VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La Commissione giudicatrice accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica resta chiusa, segreta e bloccata dal Sistema e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nella presente lettera di invito;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 101 del D.Lgs. 36/2023.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

La Commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nella presente lettera di invito.

Gli esiti della valutazione sono registrati dal Sistema.

La Commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti:

- i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il canone e per l'offerta tecnica, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

"Accademia di Belle Arti "Mario Sironi"

miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e stessi punteggi parziali è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul criterio A2 dell'offerta tecnica.

L'offerta è esclusa in caso di:

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la Commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Fermo restando quanto previsto nel Capitolato Tecnico unito alla presente, l'affidamento è regolato dalle seguenti disposizioni generali:

- a) la partecipazione alla gara implica di per sé la contestuale ed incondizionata accettazione da parte dei concorrenti di quanto contenuto negli atti di gara predisposti dall'Ente Concedente;
- b) qualora non si addivenga alla sottoscrizione del contratto nel termine fissato dall'Accademia, per fatto imputabile all'aggiudicatario, sarà disposta la revoca dell'aggiudicazione, fermo restando il diritto dell'Accademia al risarcimento degli eventuali ulteriori danni;
- c) tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o corredata di traduzione giurata;
- d) si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente;
- e) in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente, gli atti ed i provvedimenti ivi richiamati verranno pubblicati sul sito istituzionale dell'Accademia

AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, l'Ente Concedente può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 108, comma 10, del Codice.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dalla documentazione di gara nonché del rispetto dei Criteri ambientali minimi e della normativa nazionale ed



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

“Accademia di Belle Arti “Mario Sironi”

europea in materia di sicurezza alimentare (HACCP) ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione e alla segnalazione all'A.N.AC.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 del d.Lgs. 36/2023.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto dell'Ente Concedente, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato.

All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

“Accademia di Belle Arti “Mario Sironi”

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di concessione, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica.

In caso di interpello a seguito di risoluzione/recesso del contratto in corso di esecuzione, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta, ai sensi dell'art. 124 comma 2 del Codice.

OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla S.A.:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
 - le generalità e il Codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla concessione comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

“Accademia di Belle Arti “Mario Sironi”

ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante il Sistema nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del Codice.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti dalle imprese partecipanti saranno trattati, anche in maniera automatizzata e nel rispetto della normativa in vigore, esclusivamente per le finalità di esperimento della procedura, nonché, limitatamente al solo aggiudicatario, per la successiva stipulazione e gestione del contratto.

In particolare, il trattamento dei dati personali si propone la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti in relazione alla gara di cui trattasi. Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere le prescritte dichiarazioni a pena di esclusione. I dati possono essere comunicati, in applicazione delle vigenti disposizioni normative, ai competenti uffici pubblici, nonché agli altri concorrenti che esercitino il diritto di accesso ai documenti di gara. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al Capo III e VIII del GDPR (Regolamento Europeo sulla Privacy 679/2016/UE). L'interessato ha diritto alla rettifica e all'integrazione dei dati personali, alla cancellazione, alla limitazione del trattamento, nei casi previsti dalla normativa. I dati saranno conservati per il tempo strettamente necessario al raggiungimento delle finalità per le quali sono stati conferiti e successivamente per l'adempimento degli obblighi di legge connessi e conseguenti alla presente procedura. Titolare del trattamento dei dati è l'Accademia di Belle Arti “Mario Sironi” di Sassari - dpo Avv. Giacomo Briga

NORME DI RINVIO

Per quanto non specificamente contenuto nei documenti di gara, si fa riferimento alle vigenti disposizioni normative.

Il Rup
Dott.ssa Marzia Spezzigu



Ministero dell'Università e della Ricerca - Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica

“Accademia di Belle Arti “Mario Sironi”

CAPITOLATO TECNICO

(redatto in conformità ai criteri ambientali minimi adottati con D.M. [6 novembre 2023](#) e relativo decreto correttivo 17 maggio 2024)

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE, SNACKS E ALTRI GENERI DI RISTORO, MEDIANTE L’INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO L’ACCADEMIA DI BELLE ARTI “MARIO SIRONI” DI SASSARI

Art. 1

(Oggetto)

L’oggetto del presente capitolato è la Concessione del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde e *snacks*, mediante n. 9 distributori automatici da installare presso l’Accademia di Belle Arti “Mario Sironi” di Sassari.

Art. 2

(Durata della Concessione)

La durata della Concessione sarà di 3 (tre) anni dalla data di installazione dei distributori, che dovrà avvenire a seguito di comunicazione del RUP e comunque entro il termine di 30 giorni lavorativi dalla stipula del contratto, con possibilità di proroga nelle more dello svolgimento della procedura di gara.

Art.3

(Descrizione del servizio)

I distributori automatici (3 di bevande calde, 4 di bevande fredde e *snacks*, 2 prodotti caldi), saranno installati a titolo di comodato d’uso gratuito presso le sedi di:

Via Duca degli Abruzzi n.4 (n.4 distributori all’interno della sede centrale, n.2 distributori all’interno del padiglione “clinica medica”)

Via Maurizio Zanfarino - sede dell’Exmater (n.3 distributori all’interno del padiglione Corpo Centrale piano terra).

I prezzi applicati ai prodotti erogati dovranno essere quelli indicati nell'offerta presentata in sede di procedura di gara.

Il servizio di concessione prevede le seguenti attività:

- l'installazione e la messa in funzione dei distributori automatici presso le sedi indicate dell'Accademia;
- la pulizia interna ed esterna dei distributori utilizzati per l'espletamento del servizio;
- la gestione, il rifornimento, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici installati;
- la disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori, al termine della concessione o, se richiesto dall'Amministrazione, nel corso del periodo contrattuale.

Art. 4

(Valore della Concessione)

Il valore della Concessione è stato determinato nel modo seguente:

- Fatturato annuo stimato dalla gestione del servizio € 7.442,36 + IVA (settemilaquattrocentoquarantadue/36).
- Canone annuo dovuto dal concessionario € 1.000,00 iva esclusa
- Costo eventuale proroga tecnica semestrale € 4.221,18 iva esclusa

Non sono previsti costi della sicurezza per rischi interferenziali.

L'importo del fatturato è stimato e non è in alcun modo garantito. Non sussiste, pertanto, alcun obbligo da parte dell'Accademia nel raggiungimento del totale indicato.

Art. 5

(Tipologia dei prodotti in somministrazione)

Fermo restando quanto previsto all'art. 10, tutti i prodotti commercializzati dovranno essere conformi alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. Inoltre, dovranno possedere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- essere di prima qualità e appartenenti alle marche più diffuse a livello nazionale;
- sono vietati alimenti transgenici, conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti;
- tutti i prodotti dovranno essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportare il nominativo

del produttore, gli ingredienti, il peso netto, le informazioni nutrizionali e la data di scadenza;

- tutti i prodotti dovranno essere confezionati in monoporzioni integre, e sotto atmosfera protetta ove richiesto a norma di legge;

Dovrà essere garantita l'erogazione almeno dei prodotti di seguito indicati.

Bevande calde:

- caffè espresso;
- caffè espresso lungo;
- caffè espresso macchiato;
- caffè d'orzo;
- caffè decaffeinato;
- latte;
- cappuccino;
- thè;
- cioccolata;
- ginseng;

Bevande fredde:

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

Prodotti alimentari:

- *Snack* Salati: Tarallini, schiacciatine, crackers, patatine, tramezzini;
- *Snack* Dolci: Brioches, biscotti, wafer, cioccolato, barrette, merendine;
- Frutta secca;

Prodotti caldi

- Pizza.
- Spianate con prosciutto crudo/prosciutto cotto/salame, etc.

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

Il concessionario si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno tre giorni prima della scadenza

riportata sulla confezione del prodotto, ad esclusione dei prodotti freschi o quelli la cui durabilità risulti inferiore ai 5 giorni, che comunque dovranno essere sostituiti entro la data di scadenza.

Prezzi dei Prodotti:

Ai fini della gestione della concessione del servizio l'ente concedente lascia la libera gestione nella decisione dei prezzi di vendita al Concessionario nel rispetto dei seguenti prezzi massimi applicabili

Tipologia prodotto erogato	Prezzo max erogazione "a moneta"
Bevande calde	€ 0.70
Bevande Fredde (bibite)	€ 1.20
Succhi di frutta	€ 0,70
Acqua	€ 0.60
Snack Salati	€ 0,80
Snack Dolci	€ 1.20
tramezzini	€ 2,00
Alimenti preconfezionati caldi	€ 2,00

Art.6

(Sistema di pagamento)

In caso di pagamento con sistema elettronico deve essere garantito un ribasso di almeno il 10% (dieci per cento) rispetto al prezzo di vendita a moneta su tutti i prodotti offerti

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

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

I prezzi offerti rimarranno fissi ed invariabili per l'intera durata della concessione.

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

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

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

Art. 7

(Obblighi del Concessionario)

Il Concessionario dovrà assumere i seguenti obblighi:

- provvedere alla realizzazione di eventuali opere necessarie per l'installazione dei distributori;
- sostenere gli oneri di installazione, rifornimento, pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori nonché gli oneri fiscali e di assicurazione per danni a cose e persone;
- provvedere all'installazione dei distributori entro 30 giorni lavorativi dalla stipula della Concessione;
- garantire la corretta fornitura dei prodotti in vendita;
- provvedere ad effettuare il reintegro delle scorte dei prodotti in vendita **entro 48 ore** dalla richiesta (salvo minor tempo proposto nell'offerta tecnica);
- provvedere ad effettuare gli interventi di manutenzione/riparazione dei distributori **entro 48 ore** dalla richiesta (salvo minor tempo proposto nell'offerta tecnica);
- sollevare l'Accademia da eventuali danni arrecati al Concessionario stesso per uso improprio dei distributori o in caso di tentativo di scasso o furto;
- sollevare l'Accademia da ogni eventuale responsabilità penale e civile verso terzi, in ogni caso connessa all'espletamento del servizio;

- stipulare o essere in possesso di una polizza assicurativa, con una copertura minima pari ad € 1.000.000, a copertura di danni che dovessero derivare all'Accademia e/o a terzi, cose e persone in relazione all'espletamento del servizio, con validità non inferiore alla durata della Concessione o, se inferiore, il Concessionario provvederà al rinnovo della stessa e all'invio della relativa documentazione all'Accademia;
- osservare le norme sanitarie e dei preventivi controlli sui prodotti alimentari; eseguire il servizio impegnando personale qualificato tecnicamente e fisicamente idoneo allo scopo;
- applicare integralmente le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro di categoria;
- sostenere tutti gli obblighi ed oneri antinfortunistici, assistenziali, previdenziali e realizzare le necessarie comunicazioni all'Autorità cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria;
- risarcire danni a persone e cose comunque provocati dallo svolgimento del servizio nonché ogni e qualsiasi risarcimento, senza diritti di rivalsa nei confronti dell'Accademia;
- provvedere al pagamento di ogni e qualsiasi spesa per il personale, per le attrezzature e i materiali nonché ogni imposta e tassa, nessuna esclusa, per l'espletamento del servizio appaltato;
- provvedere al pagamento di ogni onere fiscale e tributario su tutte le somme corrisposte per l'esecuzione del servizio;
- provvedere al pagamento di eventuali multe e ammende irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- provvedere al pagamento, entro il termine previsto, delle fatture emesse dall'Accademia per la riscossione dei canoni;
- non fornire dati e/o informazioni a terzi che possano essere lesivi dell'immagine e dell'attività dell'Accademia;
- osservare la massima riservatezza su notizie o informazioni di qualsiasi natura in ogni modo acquisite nello svolgimento del servizio.

Art. 8

(Sistema HACCP)

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

Art. 9

(Termini e modalità di pagamento del canone)

La ditta aggiudicataria dovrà corrispondere all'Accademia, quale rimborso delle spese sostenute per la fornitura di energia elettrica ed acqua, oltre che per l'utilizzo dei locali destinati allo svolgimento del servizio un canone annuo corrispondente all'importo offerto in sede di procedura di affidamento, da versare entro il 31 dicembre di ciascun anno, sul conto corrente bancario intestato all'Accademia di Belle Arti "Mario Sironi", via Duca degli Abruzzi, 4 Sassari. IBAN:

IT72S0101517203000070142955

Art. 10

(Criteri ambientali minimi)

Ai fini della stipula del contratto, l'Aggiudicatario dovrà produrre all'Ente Concedente una Relazione CAM in cui, per ciascuno dei seguenti criteri ambientali minimi, mutuati dal D.M. del 6/11/2023 e relativo decreto correttivo del 17 maggio 2024, descrive - secondo quanto specificatamente richiesto dal precitato D.M. in relazione ai singoli CAM - le scelte adottate, le verifiche di conformità allegando la documentazione prevista.

10.1 Distributori di acqua calda e bevande calde

I distributori che erogano caffè e bevande calde solubili, sono direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e s.m.i. 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 e s.m.i.

I distributori hanno 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 prevede la doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana. La possibilità di posizionare o meno distributori con doppia campana potrà essere valutato dall'operatore economico in sede di sopralluogo che sarà obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura selettiva.

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

10.2 Consumi energetici e gas refrigerati

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

Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica è 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. I nuovi distributori con funzione refrigerante contengono gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026) e, ove reperibili nel mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC).

10.3 Imballaggi

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

10.4 Bevande fredde

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

Per le altre bevande, ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite, almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno è biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto oltre che biologico può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del

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

10.5 Bevande calde

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

10.6 Frutta e ortaggi

Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi di stagione di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono 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 è biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti. Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate è 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.

12 Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformità alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondatura, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

10.7 Insalate

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

10.8 Prodotti esotici

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziativa quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/20011, 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.

10.9 Snacks a base di latte e latticini

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

10.10 Snacks salati

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere 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.

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

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale) avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti

previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

10.11 Snack dolci

a) Prodotti da forno:

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica. La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include anche una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del Regolamento 1924/2006 e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione. I grassi consentiti sono 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 hanno una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLOcert), il World Fair Trade Organization (WFTO).”

10.12 Uova

Le uova utilizzate all'interno delle pietanze, sono biologiche, di categoria 1 o di categoria 2.

10.13 Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

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

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

10.14 Raccolta degli imballaggi

È applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior 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.

10.15 Prevenzione degli sprechi alimentari

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti sono donati entro la scadenza della “Shelf-life” ossia il “termine minimo di conservazione del prodotto” ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell’art. 13 della Legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed è gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc.

10.16 Manutenzione delle apparecchiature

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

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

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

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

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

10.17. Comunicazione

L'esecutore del servizio:

- fornisce indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
- elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- rende evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- rende riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

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

Art. 11 (Risoluzione e recesso)

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 190 del D.Lgs. 36/2023, il contratto potrà essere risolto in tutti i casi di inadempimento di non scarsa importanza, ai sensi dell'art. 1455 c.c., previa diffida ad adempiere,

mediante pec, entro un termine non superiore a 15 (quindici) giorni dal ricevimento di tale comunicazione.

L'Accademia potrà procedere alla risoluzione del contratto - senza alcuna diffida ad adempiere

- per una delle seguenti clausole risolutive espresse:

- a) raggiungimento di tre diffide ad adempiere in tutti i casi di inadempimento diversi da quello previsto alla lett. b);
- b) omesso pagamento di n. 2 ratei di canone;
- c) mancata reintegrazione della cauzione in esito all'escussione della stessa;
- d) violazione del divieto di cessione del contratto;
- e) adozione di comportamenti contrari ai principi del Codice Etico dell'Accademia, inosservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 231/2001;
- f) accertamento di cause interdittive nell'ambito delle verifiche antimafia di cui al D.Lgs. 159/2011;
- g) inadempimento agli obblighi di tracciabilità;
- h) perdita delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento del servizio;
- i) perdita della capacità giuridica;
- j) in caso di mancato rispetto delle norme relative alla sicurezza dei distributori.

La risoluzione in tali casi opera allorquando l'Accademia comunichi per iscritto mediante PEC all'Affidatario di volersi avvalere della clausola risolutiva ex art 1456 c.c.

In caso di risoluzione, l'Ente Concedente ha la facoltà di escutere la cauzione per l'intero ammontare e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'affidatario per il risarcimento del maggior danno. In ogni caso resta salva la facoltà dell'Ente concedente di procedere all'esecuzione del Contratto a spese dell'affidatario.

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, l'Ente concedente si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto mediante una formale comunicazione all'appaltatore a mezzo PEC con un preavviso non inferiore a venti giorni.

Art. 12 (Penali)

Al verificarsi delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Accademia applicherà le corrispondenti penali:

- mancato rispetto dei termini per l'installazione dei distributori automatici: € 30,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo;

- mancata corresponsione del canone entro le scadenze stabilite: € 5,00 per ogni giorno di ritardo;
- inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o contrattuali in tema di igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio: € 300,00 per ogni violazione accertata;
- presenza nei distributori di prodotti scaduti: € 10,00 per ogni violazione accertata.

Il Rup
Dott.ssa Marzia Spezzigu

