



**Politecnico
di Torino**

Capitolato Speciale d'Oneri

Concessione del servizio di somministrazione di cibi e bevande calde e fredde a mezzo di distributori automatici, da installare presso le sedi del Politecnico di Torino, nelle aree dell'Amministrazione e nelle strutture dipartimentali

CUI S00518460019202400017

Responsabile Unico del Progetto

Renzo Curtabbi



INDICE

CAPO 1 – ASPETTI CONTRATTUALI GENERALI	5
SEZIONE 1 Definizioni.....	5
1.1 Definizioni generali.....	5
1.2 Definizioni specifiche relative ai servizi	5
SEZIONE 2 Oggetto, Ammontare e Durata della Concessione.....	7
2.1 Contesto e finalità della presente concessione.....	7
2.2 Oggetto della concessione	9
2.3 Valore economico della concessione	10
2.4 Spazi oggetto della concessione	12
2.5 Ubicazione corner/distributori automatici.....	13
2.6 Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	13
2.7 Durata della concessione.....	13
2.7.1 Documento di riconsegna.....	13
2.8 Bacino di utenza	14
SEZIONE 3 Oneri e Obblighi per l'Espletamento del Servizio	16
3.1 Oneri a carico della Stazione Appaltante	16
3.2 Oneri a carico del Concessionario	16
3.2.1 Spese a carico del Concessionario per lo svolgimento dei servizi	16
3.2.2 Norme igienico-sanitarie	17
3.2.3 Raccolta rifiuti.....	17
3.2.4 Obblighi normativi.....	17
3.2.5 Tracciabilità dei flussi finanziari	18
3.2.6 Posta Elettronica Certificata (PEC).....	18
3.2.7 Garanzie Assicurative.....	18
3.2.8 Ulteriori oneri ed obblighi a carico del Concessionario	19
SEZIONE 4 Tempi, Modalità di Installazione ed Esecuzione	20



4.1	Tempi e modalità di installazione delle attrezzature	20
4.2	Giorni e orari di erogazione del servizio	20
4.3	Monitoraggio consumi.....	21
4.4	Tempo d'intervento per assistenza tecnica	21
4.5	Tempo d'intervento per rifornimento prodotti	22
4.6	Programma di pulizia e sanificazione distributori automatici	22
4.7	Interruzione nell'esecuzione del servizio	23
SEZIONE 5 Distributori ed Allestimenti.....		24
5.1	Requisiti minimi dei distributori.....	24
5.2	Tipologia di pagamento	26
5.3	Allestimenti corner.....	26
SEZIONE 6 Prodotti erogati.....		28
6.1	Packaging dei prodotti.....	29
6.2	Prodotti base	30
6.3	Prodotti a prezzo libero	30
6.3.1	Prodotti speciali	30
6.3.2	Altri prodotti.....	31
6.4	Schede di prodotto	31
6.5	Listino prezzi al consumo	32
SEZIONE 7 Erogatori di acqua.....		34
7.1	Requisiti minimi erogatore acqua	34
7.2	Programma di pulizia e sanificazione	35
SEZIONE 8 Disciplina Economica.....		36
8.1	Canone concessorio	36
8.2	Metodo di arrotondamento.....	37
8.3	Revisione prezzi e canone	37
8.3.1	Modalità delle revisioni	38
SEZIONE 9 Disposizioni Relative al Personale Impiegato nei Servizi		39
9.1	Disposizioni generali relative al personale impiegato nei servizi	39
9.2	Rapporto di lavoro	40



9.3	Tessere di riconoscimento.....	41
9.4	Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno	41
9.5	Responsabile del servizio	42
SEZIONE 10	Controlli di Conformità	43
10.1	Disposizioni generali	43
10.2	Controlli da parte della stazione appaltante	43
10.3	Organismi preposti al controllo.....	43
10.4	Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla stazione appaltante	44
10.5	Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte della stazione appaltante	44
10.6	Disposizioni in Materia di Sicurezza	44
	(i) Rispetto del piano di evacuazione ed emergenza	44
	(ii) Disposizioni generali in materia di sicurezza	45
	(iii) Misure per eliminare i rischi interferenti.....	45
SEZIONE 11	Inadempienze e Penalità	46
11.1	Penalità	47
SEZIONE 12	Allegati del capitolato speciale d'oneri	48
	• All. A - Ubicazione distributori.....	48
	• All. B - Prodotti Base e Prezzi	48
	• All. C - Mozione n_68 Città di Torino.....	48
	• All. D - GU_06_11_23_CAM.....	48
	• All. E - DUVRI.....	48



CAPO 1 – ASPETTI CONTRATTUALI GENERALI

SEZIONE 1 DEFINIZIONI

1.1 DEFINIZIONI GENERALI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- Servizio: il servizio di somministrazione di cibi e bevande calde e fredde a mezzo di distributori automatici presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino;
- CAM: Criteri Ambientali Minimi
- Concedente o Politecnico o Stazione Appaltante o S.A.: il Politecnico di Torino;
- Concessionario o Impresa Aggiudicataria o I.A.: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il servizio in oggetto;
- Sedi: le sedi del Politecnico, ove effettuare il servizio;
- Amministrazione: aree comuni dell'Ateneo;
- RUP: il Responsabile Unico di Progetto;
- DEC: Direttore dell'Esecuzione del Contratto del Concedente;
- Capitolato Speciale d'Oneri ovvero CSO: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- Caratteristiche Tecniche: specifiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche/merceologiche che il Concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Concedente;
- Articolo o Art.: dettaglio all'interno della sezione.
- G.U./GU: Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

1.2 DEFINIZIONI SPECIFICHE RELATIVE AI SERVIZI

- Distributore automatico o distributore: apparecchiatura per la distribuzione automatica di bevande calde/fredde, alimenti confezionati;
- Erogatore: Erogatore di acqua di rete microfiltrata;



- Area ristoro: area attrezzata per pausa caffè composta da distributori ed eventualmente erogatori di acqua microfiltrata arredata con sgabelli e tavolini a cura dell'I.A. previa autorizzazione della S.A.;
- Corner: spazio adibito all'installazione di un numero minimo di tre distributori (caldo, freddo, alimenti confezionati);
- Prodotto Base: prodotto, il cui prezzo indicato dalla S.A., è soggetto a ribasso in fase di gara;
- Prodotti a prezzo libero: prodotti con specifiche caratteristiche divisi in “altri prodotti” e “speciali” con annesso tariffario, proposti dal Concessionario in sede di gara;
- Listino prezzi al consumo: listino dei prezzi prodotti “base” più “prodotti a prezzo libero”.



SEZIONE 2 OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE

2.1 CONTESTO E FINALITÀ DELLA PRESENTE CONCESSIONE

Nella redazione del presente capitolato, il Politecnico di Torino, prende atto della mozione n° 68 approvata dal Consiglio Comunale di Torino in data 27 novembre 2023, di cui si riporta un estratto:

“L'amministrazione comunale si impegna a:

- promuovere presso gli edifici pubblici e i plessi scolastici l'installazione di erogatori di acqua al fine di ridurre l'utilizzo di bottiglie;*
- avviare una importante campagna di informazione e sensibilizzazione rivolta alla cittadinanza;*
- futura estensione del divieto su tutto il territorio comunale dell'utilizzo di bottiglie di plastica usa e getta;*
- promuovere il vuoto a rendere;*
- incoraggiare i cittadini ad un comportamento responsabile al fine di ridurre la produzione di rifiuti derivanti dai prodotti sopraindicati, informandoli inoltre della disponibilità di prodotti alternativi riutilizzabili e dell'impatto sull'ambiente dello smaltimento improprio dei rifiuti di prodotti in plastica monouso;”*

In riferimento a norme gerarchiche superiori, come indicato nella GU del 6/11/2023, si prende atto che la direttiva (UE) 2019/904, in merito alla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente” stabilisce quali “ulteriori misure volte alla riduzione di prodotti in plastica monouso (...) le stazioni appaltanti favoriscono l'impiego di prodotti alternativi a quelli in plastica monouso anche mediante le specifiche tecniche e le clausole contrattuali dei criteri ambientali minimi definiti nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (...) per gli affidamenti pertinenti”.



I CAM, pubblicati nella GU menzionata, 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 virtù della loro capacità di modificare determinate abitudini di consumo degli utenti;
- un miglioramento delle caratteristiche ambientali dei prodotti offerti, con un accento posto sulla presenza di prodotti freschi e sulla maggiore quota di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale.
- la promozione di criteri di ecodesign e l'attuazione di misure ed azioni rilevanti ai fini della promozione di modelli di economia circolare e di efficientamento energetico.

Attraverso l'introduzione dei Criteri Ambientali Minimi nella documentazione progettuale e di gara, le stazioni appaltanti hanno, pertanto, l'opportunità di:

- 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;
- contribuire al conseguimento di alcuni obiettivi dell'Agenda 2030 sullo sviluppo sostenibile, tra cui l'obiettivo 12 ("consumo e produzione responsabili") con particolare riferimento al target 12.3 ("Riduzione degli sprechi alimentari") e 12.7 ("Promuovere pratiche in materia di appalti pubblici che siano sostenibili"), in accordo con le politiche e le priorità nazionali; obiettivo 13 "Lotta contro il cambiamento climatico"; 2.4 garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili; 11 "Città e comunità sostenibili";



- fornire un impulso allo sviluppo di modelli di economia circolare e attuare gli obiettivi indicati nella COM (2020) 381 “Una strategia “Dal produttore al consumatore” per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente”.

Inoltre, come citato a pagina 14 della GU del 6/11/2023, [la S.A. deve] *“favorire la diffusione di una politica dei prezzi di vendita all'utenza volta alla promozione di abitudini di consumo più responsabili dal punto di vista ambientale, anche legate all'utilizzo di contenitori di proprietà per il consumo di acqua e bevande, nonché al cibo deperibile, prossimo alla scadenza e ai prodotti certificati nell'ambito della sostenibilità”.*

Pertanto, l'Ateneo, attraverso la presente concessione intende ridurre e, dove possibile, eliminare l'uso della plastica come contenitore di liquidi, incentivando, mediante criteri premiali, la fornitura di prodotti con imballaggi alternativi e a minor impatto ambientale.

Si ricorda quindi che i concorrenti dovranno redigere la “Relazione CAM”, per ogni criterio ambientale contenuto nella GU allegata (CAM), descrivendo le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando inoltre la relativa documentazione. Si precisa che la relazione CAM, concorrerà alla formulazione del punteggio complessivo dell'offerta tecnica. Quest'ultima prevede che la valutazione sia svolta in base a punteggi tabellari e discrezionali.

2.2 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto il servizio di somministrazione di bevande calde/fredde e prodotti alimentari confezionati, per mezzo di **distributori automatici**, da installare presso le sedi del Politecnico di Torino (in aree di pertinenza dell'amministrazione centrale e delle strutture dipartimentali).

Inoltre, è prevista l'installazione di **erogatori di acqua microfiltrata** per orientare l'utenza all'uso di borracce/contenitori riutilizzabili.



I servizi oggetto di affidamento dovranno essere svolti nel rispetto dei livelli minimi prestazionali descritti nel presente capitolato speciale d'oneri e relativi allegati, applicando i prezzi di listino determinati all'esito della procedura.

2.3 VALORE ECONOMICO DELLA CONCESSIONE

Al concessionario sarà richiesta l'installazione di

- un numero minimo di 61 distributori automatici fino ad un massimo 83 (comprensivi dei distributori opzionali eventualmente offerti dal concessionario in fase di gara);
- un numero minimo di 18 erogatori d'acqua fino ad un massimo di 23

da collocare presso le aree di pertinenza dell'Amministrazione centrale e delle strutture dipartimentali, per far fronte alle necessità che dovessero insorgere nel periodo di vigenza della concessione.

Per l'espletamento dei servizi, il Politecnico non sosterrà alcun costo e il gestore remunererà la propria attività d'impresa attraverso il prezzo pagato dall'utenza, assumendo la relativa alea di gestione (rischio economico). La remunerazione del gestore dipenderà quindi dal tasso di fruizione del servizio da parte degli utenti. I rischi imprenditoriale, economico e gestionale dell'affidamento rimangono a totale carico del gestore, il quale dovrà impegnarsi ad eseguire le prestazioni a proprio carico a regola d'arte, provvedendo a gestire le attività affidategli mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricomprese apparecchiature ed attrezzature. L'oggetto e le modalità di espletamento dei servizi richiesti sono dettagliati nel presente Capitolato d'oneri e relativi allegati.

Il valore economico stimato delle entrate derivanti dalla vendita di elementi dell'attivo facenti parte della concessione, determinato sulla base del volume di attività e delle caratteristiche del servizio, per l'intera durata del contratto,



considerando il numero minimo di distributori da installare (61) ed il numero minimo di erogatori d'acqua (18), ammonta ad euro 3.500.000 oltre IVA.

I valori stimati dell'investimento minimo, del fatturato e del valore complessivo potranno subire variazioni in aumento in considerazione delle ulteriori richieste di installazione di distributori automatici, fino ad un massimo di 83, rispetto al quale l'Amministrazione non assicura alcuna garanzia.

Il valore economico stimato delle entrate derivanti dalla vendita di elementi dell'attivo facenti parte della concessione, per l'intera durata del contratto, considerando il numero di distributori massimo di distributori da installare (83) ed il numero massimo di erogatori d'acqua (23) risulta pari ad euro 4.762.295,08 oltre IVA.

I costi della sicurezza da interferenze stimati sono tendenti a zero per i complessivi cinque anni (Allegato E – DUVRI).

La concessione degli spazi prevede, in favore del Politecnico di Torino, il riconoscimento di un canone concessorio definito nel capitolato speciale al par. 8.1, comprensivo degli oneri per utenze, a titolo di ristoro dei costi connessi alla rinuncia temporanea dell'Ateneo all'utilizzo degli spazi concessi.

Il canone concessorio complessivo per l'intera durata del contratto considerando il numero minimo di distributori da installare (61) è pari ad euro 213.500 oltre IVA e considerando il numero massimo di distributori (83) è pari ad euro 290.500 oltre IVA. Pertanto, il valore economico complessivo della concessione è pari ad euro 3.713.500 oltre IVA al netto delle opzioni e pari ad euro 5.052.795,08 oltre IVA comprensivo di opzioni.

Descrizione	€ oltre IVA
Stima entrate derivanti dalla vendita di elementi dell'attivo facenti parte della concessione	3.500.000
Canone concessorio	213.500
Valore complessivo della concessione al netto delle opzioni	3.713.500
<i>Opzione per 83 distributori</i>	
Stima entrate derivanti dalla vendita di elementi dell'attivo facenti parte della concessione	1.262.295,08
Canone concessorio	77.000



	<i>Totale opzioni</i>	1.339.295,08
	Valore complessivo della concessione comprensivo di opzioni	5.052.795,08

Il numero di distributori/erogatori potrà subire variazioni in caso di esigenze particolari che dovessero nascere nel corso dell'esecuzione del contratto.

In particolare, il Concessionario avrà l'obbligo, se richiesto dalla S.A., di rimuovere uno o più corner e/o uno o più distributori/erogatori d'acqua a seguito di indisponibilità dell'area, anche temporanea (ad esempio dismissione area, apertura cantiere, etc.). In questi casi il canone concessorio verrà rimodulato di conseguenza e in nessun caso il Concessionario avrà diritto al riconoscimento di un indennizzo. La S.A. potrà valutare il riposizionamento dei distributori in caso di mutate esigenze.

2.4 SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per l'esecuzione del servizio il Politecnico metterà a disposizione del Concessionario, determinati spazi presenti nelle seguenti sedi:

Sedi	Ubicazione
Alessandria	Viale Teresa Michel 5
Mondovì	Via S. Giuseppe Benedetto Cottolengo 29
Torino	C.so Duca degli Abruzzi 24 Via Boggio 65 Via Borsellino 53/N Via Borsellino 38/16 C.so Ferrucci 112 Viale Mattioli 39 Via Morgari 36 Via Nizza 230 C.so Luigi Settembrini 189



L'ubicazione dei distributori, attualmente installati presso l'amministrazione e i locali dei dipartimenti, è indicata nell'**All. A - Ubicazione distributori**. Si precisa che le aree specificate nell'allegato sono indicative e potranno subire variazioni future a insindacabile decisione della S.A, compatibilmente con gli spazi disponibili.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare delle verifiche periodiche sullo stato d'uso e di mantenimento delle aree, nonché sulle apparecchiature installate. All'interno degli spazi oggetto della concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

Si precisa che le prestazioni dei distributori presso i dipartimenti, potrebbero non essere omogenee per ogni sede/struttura, quindi, non sono garantiti prestazioni omogenee né in termini di quantità né in termini di affluenza.

2.5 UBICAZIONE CORNER/DISTRIBUTORI AUTOMATICI

È prevista l'installazione di dodici (12) corner presso le aree comuni dell'Ateneo.

2.6 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le aree affidate dal Politecnico di Torino al Concessionario devono essere utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla presente concessione di servizi, salvo diversa autorizzazione. Il Concessionario si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso degli spazi ad esso affidati.

2.7 DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà la durata di cinque (5) anni solari consecutivi decorrenti dalla data di consegna degli spazi.

Il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta di risarcimento danni dovuta alla ritardata consegna dei locali, oggetto della concessione.

2.7.1 DOCUMENTO DI RICONSEGNA



Alla scadenza della concessione dei servizi, e in ogni caso entro il termine indicato nella richiesta, il Politecnico di Torino tornerà in possesso degli spazi, che il Concessionario dovrà lasciare, in perfetto stato di pulizia e in buono stato di conservazione, liberi e sgomberi da allestimenti, macchine e attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o oneri.

Il Concessionario dovrà provvedere alla rimozione dei distributori:

- a proprie spese, senza alcun onere da parte dell'Amministrazione (pena l'applicazione delle penali);
- in base ad un programma definito tra le parti in modo da evitare l'interruzione del servizio durante l'avvicendamento tra il gestore uscente e l'aggiudicatario successivo e/o comunque nei tempi giudicati congrui.

Verrà a tal proposito redatto un verbale di riconsegna degli spazi, in contraddittorio tra la Stazione Appaltante e il Concessionario.

Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione degli spazi, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture e/o impianti di appartenenza del Politecnico di Torino, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Concessionario. Le spese sostenute dalla Stazione Appaltante per eventuali danni, che venissero riscontrati in contraddittorio con il Concessionario, saranno oggetto di valutazione economica e gli importi relativi saranno addebitati al Concessionario. Il Politecnico si riserva di procedere all'escussione della cauzione definitiva presentata dal Concessionario in sede di stipula del contratto e, se non sufficiente, di richiedere il risarcimento dei danni.

2.8 BACINO DI UTENZA

Gli utenti del Politecnico sono costituiti da:

- personale docente;



**Politecnico
di Torino**

- personale tecnico/amministrativo;
- studenti e personale di aziende e/o laboratori di ricerca;
- altro personale.

Il Politecnico di Torino non garantisce un numero minimo di utenti. Pertanto, il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

All'interno delle sedi e nelle immediate vicinanze, sono presenti pubblici esercizi (bar, caffetterie, ecc.) fruibili da parte dell'utenza.



SEZIONE 3 ONERI E OBBLIGHI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

3.1 ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

La S.A. garantisce le utenze idriche ed elettriche per il funzionamento dei distributori nonché la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani derivanti dal consumo dei prodotti distribuiti nell'ambito del servizio. Le spese riferite agli oneri sopra descritti si intendono comprese nel canone annuo.

Eventuali danni prodotti ai distributori automatici ed agli alimenti in essi contenuti, a seguito di interruzione nell'erogazione della corrente elettrica e/o dell'acqua, non potranno per nessuna ragione essere addebitati all'ateneo.

3.2 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del Concessionario le tasse ed oneri derivanti dal servizio svolto, tutte le spese per il personale, i distributori automatici, le attrezzature, i prodotti impiegati, la manutenzione ed il rifornimento dei distributori per lo svolgimento del servizio in oggetto, così come i materiali di consumo e gli attrezzi non indicati nel presente articolo ma occorrenti per lo svolgimento del servizio.

3.2.1 SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Sin dall'inizio della concessione, tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento dei servizi, sono interamente a carico del Concessionario; a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- i costi del personale;
- i costi per gli approvvigionamenti;
- i costi di acquisto dei distributori, gli eventuali allestimenti e le apparecchiature necessarie allo svolgimento del Servizio;
- i costi per ottenere le necessarie licenze e autorizzazioni;
- i costi per la pulizia e la disinfezione;
- le tasse e le imposte riconducibili all'attività;



- le Assicurazioni;
- il canone concessorio;
- qualunque eventuale altro costo, non indicato nel presente articolo (e in generale nel presente CSO), necessario per il buon espletamento del servizio in oggetto.

3.2.2 NORME IGIENICO-SANITARIE

Il concessionario dovrà effettuare una rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori e degli erogatori dell'acqua, con frequenza tale da garantire un'ottima condizione igienica delle stesse, inoltre, dovrà rendersi disponibile allo spostamento delle attrezzature, su richiesta del Politecnico di Torino, per consentire l'esecuzione delle pulizie periodiche di risanamento ambientale.

3.2.3 RACCOLTA RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani, derivanti dal consumo dei prodotti distribuiti saranno raccolti e smaltiti dal Politecnico.

I rifiuti, i materiali e gli imballi provenienti dall'attività oggetto della concessione (interventi di installazione, manutenzione, rifornimento giornaliero), devono invece essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente a livello locale, nazionale ed europea.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento di cui al precedente capoverso sono a totale carico del Concessionario. Pertanto, il Politecnico di Torino resta completamente sollevato da detti obblighi.

3.2.4 OBBLIGHI NORMATIVI

È a carico del Concessionario l'onere di acquisire tutte le autorizzazioni e le licenze necessarie nonché tutti i permessi previsti dalle attuali norme di legge o regolamenti, per lo svolgimento del servizio e delle attività inerenti e/o conseguenti,



manlevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi e delle Autorità.

Tale documentazione dovrà essere esibita all'avvio del contratto e ogni qualvolta la S.A. lo richieda.

Il contratto sarà risolto di diritto qualora l'autorizzazione all'esercizio per qualsiasi ragione, anche a carattere temporaneo, dovesse essere annullata o revocata dall'Autorità competente.

3.2.5 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

3.2.6 POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA (PEC)

Il Concessionario, entro 30 (trenta) giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, dovrà attivare, qualora ne fosse sprovvisto, un indirizzo di Posta Elettronica Certificata; quest'ultimo diverrà lo strumento privilegiato con il quale la Stazione Appaltante comunicherà con il Concessionario.

3.2.7 GARANZIE ASSICURATIVE

Il Concessionario assume la piena ed esclusiva responsabilità di tutti i danni che possono capitare a persone e a cose, siano essi terzi o personale dell'impresa, verificatisi nelle aree di pertinenza della concessione e per fatto imputabile allo stesso. Il Politecnico è inoltre esonerato da qualsiasi responsabilità che potrebbe derivare in caso di danni e furti alle attrezzature presenti nelle aree di pertinenza della concessione.

Il concessionario dovrà consegnare alla Stazione Appaltante copia di polizza RC Terzi / RC Prodotti (rischi assicurabili, eventualmente, anche con polizze separate) cui i massimali assicurati non inferiori ad



€ 5.000.000 per sinistro / anno con estensione alla garanzia "RC Smercio" per la somministrazione di cibi / bevande.

Il Politecnico resta esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Concessionario, durante l'esecuzione dei Servizi, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione.

Resta inteso che l'esistenza e quindi la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito. Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio. Eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nella polizza restano a totale carico del Concessionario.

3.2.8 ULTERIORI ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si impegna a disporre nell'ambito territoriale del Comune di Torino di un ufficio di riferimento con il relativo recapito telefonico e casella di posta elettronica, gestito da personale del Concessionario con adeguato livello di responsabilità, tale da consentire l'esame e la pronta soluzione di eventuali problemi connessi con l'esercizio della presente concessione. La stessa sede verrà eletta dal Concessionario quale domicilio per tutte le comunicazioni.



SEZIONE 4 TEMPI, MODALITÀ DI INSTALLAZIONE ED ESECUZIONE

4.1 TEMPI E MODALITÀ DI INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE

Salvo diversa indicazione da parte del Politecnico di Torino, il Concessionario avrà 10 giorni naturali e consecutivi dal verbale di consegna delle aree entro cui installare e rendere operativi i distributori e gli allestimenti. Viceversa, al termine del contratto, salvo diversa indicazione da parte del Politecnico di Torino, il Concessionario si impegna a lasciare le aree libere dalle proprie installazioni nei termini stabiliti dal contratto di concessione.

Il Concessionario dovrà effettuare la consegna, l'installazione e la rimozione delle apparecchiature, a proprio carico nonché a proprie spese.

Terminata la fase di installazione, ogni eventuale successivo spostamento delle apparecchiature che il Concessionario intendesse effettuare, dovrà essere preventivamente concordato con il Politecnico di Torino.

4.2 GIORNI E ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto indicativamente 24 h per 365 gg anno, tuttavia, per ragioni di risparmio energetico e/o scarsa affluenza, sarà richiesto dal concedente di garantire il seguente orario di fruibilità:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 07:30 alle 20:30 nei giorni di apertura del Politecnico
- il sabato dalle ore 07:30 alle ore 16:00

La S.A. richiederà al di fuori degli orari sopra indicati, lo spegnimento di distributori atti a erogare bevande calde e di eventuali altri distributori la cui natura del prodotto non venga pregiudicata. Nella sola sede centrale, in corso Duca degli Abruzzi 24, Torino, alcuni distributori dell'area ristoro, ubicata in TO_CEN03_XPTE_E013, dovranno essere funzionanti 24/7 tutti i giorni dell'anno, al fine di garantire un livello minimo di servizio.



Durante le chiusure programmate di Ateneo (natalizia, pasquale, estiva) e le chiusure che superino i cinque giorni consecutivi, sarà richiesto lo spegnimento di tutti i distributori automatici con conseguente rimozione di tutti gli alimenti/bevande presenti all'interno.

Il Concessionario non potrà chiedere al Politecnico alcun indennizzo in caso di sospensione delle attività o di chiusura della sede. Per orari e chiusure delle sedi del Politecnico è possibile consultare la pagina internet http://www.swas.polito.it/services/orari_sedi/

4.3 MONITORAGGIO CONSUMI

In fase di esecuzione il Concessionario dovrà attivare un sistema in grado di monitorare le seguenti grandezze:

- consumi energetici per singolo distributore automatico;
- fatturato per ogni distributore automatico e per prodotto erogato;
- quantità erogata per ogni tipologia di prodotto;

Il concessionario dovrà fornire, con cadenza trimestrale e ogni qualvolta la S.A. ne farà richiesta, le grandezze sopra indicate più una reportistica economica di andamento del fatturato con proposte di miglioramento del servizio. Si rimanda ai CAM per i requisiti di "Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici" (2.2.5).

4.4 TEMPO D'INTERVENTO PER ASSISTENZA TECNICA

Il servizio di assistenza e manutenzione ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del Concessionario il quale, in caso di guasto, deve provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico.

L'intervento ed il conseguente ripristino del servizio dovranno avvenire entro le 24 ore, naturali e consecutive, successive alla segnalazione del guasto da parte della S.A. In caso la segnalazione avvenga di sabato e/o giorno festivo l'intervento deve essere effettuato entro le ore 9:00 del primo giorno lavorativo successivo.



In sede di offerta tecnica potrà essere offerto un tempo di intervento per assistenza tecnica inferiore a quello previsto nel presente capitolato.

Ove non fosse possibile la riparazione del guasto entro cinque giorni lavorativi, il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla sostituzione del distributore automatico con altra apparecchiatura avente le stesse caratteristiche tecniche.

4.5 TEMPO D'INTERVENTO PER RIFORNIMENTO PRODOTTI

Il rifornimento dei prodotti dovrà avvenire assicurando la disponibilità di tutti i prodotti offerti in maniera continua nel tempo assicurando puntuale ripristino dei prodotti consumati. Le operazioni di caricamento delle macchine dovranno essere effettuate in modo da evitare:

- interferenze al normale svolgimento delle attività dell'Ateneo;
- possibili contaminazioni da qualsiasi causa esterna.

Il rifornimento dei prodotti esauriti dovrà avvenire entro le 12 ore, naturali e consecutive, successive in maniera autonoma da parte dell'I.A. o a seguito di segnalazione da parte della S.A. Nel caso in cui la segnalazione avvenga di sabato e/o festivo l'intervento deve essere effettuato entro le ore 9:00 del primo giorno lavorativo successivo.

In sede di offerta tecnica potrà essere offerto un tempo di rifornimento inferiore a quello previsto nel presente capitolato.

4.6 PROGRAMMA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario dovrà effettuare una rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori automatici con frequenza tale da garantire un'ottima condizione igienica delle stesse.

La frequenza minima richiesta è di due (2) passaggi alla settimana per la pulizia dei distributori. L'intervallo temporale tra i passaggi di sanificazione sarà concordato con la S.A.



In sede di offerta tecnica potrà essere offerto un tempo di pulizia e sanificazione dei distributori inferiore a quello previsto nel presente capitolato.

4.7 INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio:

- nei casi definiti eccezionali e imprevedibili ed al di fuori del controllo del Concessionario (cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali, guerre, sommosse, disordini civili, ecc..).
- nei casi in cui la S.A. debba intervenire, per qualunque causa (cantieri, manutenzioni, ecc.), sulle superfici oggetto di concessione.

Salvo quanto previsto precedentemente, l'interruzione o sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporta l'applicazione delle clausole penali.



SEZIONE 5 DISTRIBUTORI ED ALLESTIMENTI

I distributori automatici dovranno essere conformi a quanto indicato dalla GU 6/11/23. In riferimento al 2.1.4 della GU, si comunica che in ogni corner dell'Ateneo dovrà essere posizionato almeno un distributore automatico di bevande calde che permetta di inserire tazze/bicchieri esterni portati dall'utenza. A tal fine, il distributore dovrà essere dotato di opportuno sensore per impedire l'erogazione del bicchiere monouso. Si rimanda al decreto inserito in GU, all' articolo "2.1.4 Distributori di acqua calda e bevande calde", articolo "2.1.5 Consumi energetici e gas refrigeranti" e successivi, al fine di redigere la relazione CAM.

Le schede tecniche dei distributori offerti dovranno essere inserite, quali allegati, alla relazione tecnica illustrativa contenente la proposta.

Il Concessionario ha la facoltà di proporre di installare ulteriori distributori opzionali, nelle aree già indicate dall'Amministrazione Centrale o in aree sprovviste. La S.A. valuterà la proposta pervenuta e si esprimerà in merito.

5.1 REQUISITI MINIMI DEI DISTRIBUTORI

Come precedentemente menzionato, il Concessionario dovrà assicurare nelle Sedi individuate dalla S.A., salvo diversa indicazione della stessa, l'erogazione dei prodotti, per tutto il periodo di durata della concessione, salvo indicazioni diverse della stazione appaltante.

I distributori automatici gestiti dal Concessionario dovranno essere conformi a quanto contenuto nei CAM di più recente emissione (GU 6/11/23, articolo 2.1.4,2.1.5) e avere le seguenti caratteristiche:

- essere di nuova fabbricazione/rigenerati con caratteristiche paragonabili a quelli di nuova produzione;
- essere muniti di regolare certificato sanitario;
- essere muniti di contabilizzatori dei prodotti erogati;
- essere muniti di temporizzatori di accensione/spegnimento;



- essere muniti di telemetria per rilevazione guasti/malfunzionamenti al fine di avvisare l'I.A. ad intervenire;
- essere muniti di telemetria per invio dati da remoto i quali saranno resi disponibili, a richiesta, al concedente;
- appartenere alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori così come indicato nel decreto del 6 novembre 2023 "Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", rilasciati dal Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica.
- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi secondo il D.lgs. n. 81/2008 e il D.lgs. n. 17/2010 (direttiva macchine);
- essere dotati di sistemi di illuminazione integrata di ultima generazione ad alta efficienza energetica a LED; specificatamente per i prodotti freddi, i distributori dovranno contenere negli impianti fluidi refrigeranti consentiti dalle direttive internazionali sulla sostenibilità ambientale;
- dovranno essere conformi al protocollo energetico EVA EMP e dovranno collocarsi in classe energetica non inferiore ad A;
- rispettare la norma CEI EN 606635 "Norme particolari per Distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita";
- garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti con linee e strutture di facile pulizia sia interna che esterna;
- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo HACCP;
- segnalare la disponibilità di un prodotto tramite un display con barra progressiva;
- essere muniti di gettoniera che accetti tutti i formati di monete metalliche eccetto 0.01€ e 0.05€ con funzionalità di rendi resto;



- indicare in modo esplicito l'eventuale assenza di moneta per il resto e di mancanza di prodotti;
- esporre con sufficiente chiarezza le modalità di utilizzo, il nominativo del Concessionario ed un recapito di posta elettronica e/o telefonico gratuito (numero verde) attivo dalle 8:00 alle 18:00 dei giorni feriali al quale rivolgere segnalazioni e/o lamentele ricevendo precise indicazioni su come rivalersi;
- riportare una chiara ed esauriente etichettatura che permetta all'utente di individuare i "prodotti speciali" posti in distribuzione;
- essere compatibili per l'installazione nelle aree esterne e quindi soggetti alle condizioni atmosferiche.
- essere dimensionate adeguatamente per soddisfare l'utenza quotidiana;

Si ricorda che i distributori dovranno essere rimossi alla fine della concessione nei tempi e nelle modalità previste dalla S.A.

5.2 TIPOLOGIA DI PAGAMENTO

Nelle aree di ristoro almeno un distributore per tipologia dovrà disporre di un metodo di pagamento elettronico carta di debito/credito.

Tutti i corner dovranno permettere l'acquisto mediante sistemi di pagamento elettronici (applicazioni varie, "satispay") e di denaro contante con monete di taglio: 0.05 €, 0.10 €, 0.20 €, 0.50 €, 1 € e 2 €, con erogazione del resto.

5.3 ALLESTIMENTI CORNER

I distributori da installare in corner dovranno possedere gradevole aspetto estetico e potranno prevedere complementi d'arredo e accessori.

La progettazione degli allestimenti dovrà tenere conto di alcune specifiche che la S.A. intenderà prescrivere:

- illuminare opportunamente ogni distributore con lampade integrate che abbiano la miglior efficienza energetica sul mercato e quindi minor consumo (led o equivalente);



- prevedere che le aree di distribuzione abbiano una grafica personalizzabile e sviluppata in accordo con la S.A.;
- prevedere soluzioni volte ad una corretta e consapevole informazione del prodotto desiderato;
- prevedere soluzioni tecniche che diminuiscano i tempi di distribuzione e la riduzione delle code.



SEZIONE 6 PRODOTTI EROGATI

Con questa procedura la S.A. intende dotarsi di un servizio aggiuntivo al servizio bar, e colmare eventuali lacune rispetto ad offerte inerenti percorsi salutistici e di intolleranze alimentari. Le caratteristiche dei prodotti erogati (caldi o freddi) dovranno essere conformi a quanto riportato dall'articolo 2.2.2. della GU 6/11/23. L'elenco dei prodotti proposti dal Concessionario non potrà prevedere bevande alcoliche. I prodotti erogati nei distributori automatici sono così divisi:

- prodotti base imposti dalla S.A. (*All. B - PRODOTTI BASE E PREZZI*);
- prodotti a prezzo libero ("altri prodotti", "speciali") offerti dal concorrente in fase di gara.

Per tutti i prodotti del presente articolo dovrà essere fornita in fase di offerta da parte dell'aggiudicatario, la denominazione e la relativa scheda tecnica/merceologica, conformi alle leggi in materia come di seguito indicato.

Nei distributori automatici installati, dovranno essere resi disponibili prodotti di alto livello qualitativo, di marchi di corrente diffusione e adeguatamente noti e conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria; in ogni caso sempre in conformità alla normativa di settore vigente ed alle disposizioni contenute nel CSO. Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa. L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme a quanto previsto da D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica; inoltre, l'etichettatura dei prodotti allergenici deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente che prevede l'obbligo di indicare gli ingredienti allergenici.

Ogni variazione dei prodotti offerti dovrà essere preventivamente accettata dalla S.A.

La somministrazione di eventuali altri prodotti, non inseriti nel "Listino prezzi al consumo", ed il loro prezzo, dovrà essere preventivamente autorizzata dal



Responsabile del Progetto; analogamente anche l'esclusione o la sostituzione di prodotti previsti nel listino (ove non si tratti solo di un cambio di nome, a parità di caratteristiche tecniche/merceologiche) dovrà essere autorizzata dal RUP.

I prezzi dei prodotti non previsti nel "Listino prezzi al consumo" non potranno in ogni caso essere superiori ai prezzi consigliati dal produttore, al netto del ribasso di gara. I prodotti erogati dovranno essere confezionati in stabilimenti e laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria e corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali/merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

6.1 PACKAGING DEI PRODOTTI

L'offerente dovrà tener conto delle indicazioni contenute all'articolo 2.1.6 della GU del 6/11/23. L'I.A. è tenuta a:

- erogare prodotti il cui imballaggio deve essere totalmente riciclabile;
- attrezzare i distributori automatici alla erogazione di bicchieri e palette mescolatrici di materiale alternativo alla plastica monouso che possano essere compostabili e riciclabili.

La S.A. attraverso criteri premiali intende:

- promuovere contenitori riciclabili di alluminio e/o brick (tetrapak o simili), escludendo il vetro per ragioni di sicurezza, eliminando la presenza di imballaggi plastici per le bevande (acqua, soft drinks, energizzanti, ecc);
- orientare l'offerta degli alimenti confezionati verso incarti monomateriale (preferibilmente carta) e biodegradabile.

Gli alimenti distribuiti dovranno essere:

- confezionati con un imballaggio riciclabile la cui composizione sia identificabile al fine dello smaltimento, indicando il gruppo di appartenenza (PP5, PAP21, ecc..) e la destinazione di conferimento;



- qualora il singolo prodotto disponga di più imballaggi di diversa natura, gli stessi dovranno poter essere facilmente separabili e conferibili in maniera comprensibile e univoca nella raccolta differenziata comunale.

In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti immediatamente a spese del Concessionario oltre al pagamento di eventuali penali applicabili ed al risarcimento per eventuali ulteriori danni.

6.2 PRODOTTI BASE

Le caratteristiche dei prodotti base sono elencate nell'All. B - PRODOTTI BASE E PREZZI A BASE D'ASTA.

6.3 PRODOTTI A PREZZO LIBERO

Il partecipante può proporre altri prodotti il cui prezzo non è imposto dalla S.A. Tali prodotti dovranno essere suddivisi nelle categorie

- PRODOTTI SPECIALI
- ALTRI PRODOTTI

Potranno essere accolte eventuali richieste di variazione di prodotti in corso di esecuzione della concessione, fermo restando il rispetto dell'offerta tecnica.

Il Concessionario dovrà garantire per ogni distributore installato la presenza di almeno un prodotto delle due categorie.

6.3.1 PRODOTTI SPECIALI

Per prodotti speciali si intendono:

- prodotti biologici a Km zero
- prodotti biologici a filiera corta
- prodotti provenienti da mercato equo-solidale
- prodotti che, pur rientrando nella normale alimentazione, rispondono a caratteristiche specifiche e che sono certificati come:
 - prodotti con basso apporto di calorie;



- dedicati ad intolleranze alimentari (prive di lattosio, glutine, ecc.).
- prodotti di utilità quali: assorbenti, presidi sanitari, oggetti di uso diffuso (es. borracce, kit di riparazione foratura, camere d'aria etc.)

I prodotti speciali proposti saranno oggetto di premialità (criteri di valutazione B.1, B.2, B.3, B.4 e B.5. al par. 17.1. della Lettera di invito).

6.3.2 ALTRI PRODOTTI

Per questa categoria si intendono prodotti (alimenti/bevande) quali: panini, tramezzini, focacce, frutta e verdura con relativi derivati (macedonie, insalate, polpa di frutta senza zucchero aggiunto ecc.), latticini (formaggi, yogurt, latte, budini freschi ecc.) I panini, le focacce ed i tramezzini farciti offerti come prodotti freschi liberi dovranno avere un peso minimo complessivo non inferiore 140 grammi di cui:

- tramezzini e panini minimo 40% di farcitura;
- focaccia minimo 35% di farcitura.

I prodotti offerti nella presente categoria non saranno oggetto di premialità.

6.4 SCHEDE DI PRODOTTO

Le schede di prodotto alimentare da compilare e presentare a cura del concorrente e da inviare alla S.A. devono osservare il Reg. n. 1169/2011 (UE): "Principi guida e tipologia di informazioni che gli operatori devono adottare relativamente agli alimenti commercializzati".

I principi di seguito elencati, si applicano non solo alle etichette, ma anche alla pubblicità ed alle tecniche di presentazione degli alimenti in generale (in particolare agli imballaggi che li contengono).

La tipologia di informazioni obbligatorie riguardanti i prodotti alimentari (art. 4 del Reg. n. 1169/2011 (UE)) da comunicare al consumatore, sono indicate nel seguito: informazioni sull'identità, la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento; informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso



sicuro dell'alimento (in particolare eventuali effetti nocivi associati ad un consumo errato dei prodotti, durata e conservazione, impatto sulla salute); informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano al consumatore, in particolare se applica un regime alimentare particolare, di effettuare scelte consapevoli.

In particolare, il Reg. UE, all'art. 9, indica l'elenco delle indicazioni obbligatorie:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranza (D.Lgs. n. 109/92, art. 5);
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- i) il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto all'articolo 26 del medesimo Reg. UE;
- j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- l) una dichiarazione nutrizionale;
- m) indicazioni obbligatorie complementari per specifiche categorie di alimenti (art. 10 del Reg. n. 1169/2011 (UE)).

Sono ammesse anche altre tipologie di informazioni (informazioni volontarie) ma, se presenti, esse non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie (come indicato in art. 37 del Reg. n. 1169/2011 (UE)).

6.5 LISTINO PREZZI AL CONSUMO

I prezzi applicati all'utenza saranno quelli del "Listino prezzi al consumo", che sarà composto:



- dai prezzi dei prodotti base al netto del ribasso percentuale offerto e dell'eventuale arrotondamento;
- dai prezzi dei prodotti liberi, offerti dal Concessionario in fase di gara;
- dai prezzi dei prodotti speciali, offerti dal Concessionario in fase di gara.



SEZIONE 7 EROGATORI DI ACQUA

La presente concessione prende atto delle indicazioni al capo 2.1.3 della GU 6/11/23 che prevede, l'obbligo di installazione di erogatori di acqua naturale potabile microfiltrata. La S.A. richiede pertanto l'installazione degli stessi da parte della I.A., al fine di erogare acqua a temperatura ambiente, a titolo gratuito per l'utenza.

La S.A. ha previsto, di installare da un minimo di diciotto (18) erogatoria un massimo di 23.

Salvo diversa indicazione da parte della S.A., il posizionamento dovrà avvenire quanto più possibile, accanto ai corner. Qualora la sede del Politecnico non disponga di un corner, l'installazione avverrà, accanto ai distributori presenti. Il posizionamento degli erogatori avverrà sempre previa coordinazione con la S.A. al fine di predisporre gli allacciamenti necessari. Come indicato dai CAM, l'offerente, dovrà redigere una relazione CAM, nella quale riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità dei relativi criteri. Si rimanda ai CAM per i requisiti di "Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici" (articolo 2.2.5).

7.1 REQUISITI MINIMI EROGATORE ACQUA

L'erogatore di acqua microfiltrata dovrà rispettare la documentazione più recente in materia di CAM. Di seguito sono elencati i requisiti minimi:

- essere collegato alla rete idrica di Ateneo e opportunamente dimensionato per il bacino di utenza previsto;
- avere uno spazio adeguatamente dimensionato per il posizionamento, in verticale e perpendicolare all'ugello erogatore, di borracce di capacità 0,5L, 1L, 1,5L;
- microfiltrazione mediante apposito impianto e relativi filtri;



- display per comunicare in maniera comprensibile il funzionamento/guasto/indisponibilità dell'erogatore e temperatura di erogazione;
- sistema di protezione dell'ugello erogatore per evitare possibili interferenze durante l'erogazione con corpi estranei.
- sistema di protezione dello scarico al fine di evitare l'otturazione da corpi estranei (es. palettine mescolatrici);
- essere dotato di sistema di depurazione;
- lampada UV battericida pre-ugello erogatore;
- contabilizzatore dei litri erogati (propedeutico al monitoraggio cambio filtri, gradimento utenza).

L'installazione degli erogatori non dovrà comportare una riduzione della qualità dell'acqua erogata. L'affidamento di tale servizio all'I.A. non è da intendersi esclusivo per le sedi dell'Ateneo. Le strutture dipartimentali qualora decidessero di dotarsi di tali distributori, hanno la facoltà di contattare l'I.A. o rivolgersi direttamente al mercato.

7.2 PROGRAMMA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Il concessionario dovrà effettuare periodicamente la pulizia dell'erogatore, della vaschetta di scarico, delle parti esterne a contatto con l'utenza e delle parti interne all'apparecchio. La periodicità minima indicata dalla S.A. è di due passaggi settimanali. La pulizia e sanificazione dovrà comunque avvenire secondo quanto previsto dalle normative specifiche (vedasi DM 14 giugno 2017, controllo e analisi acque potabili).



SEZIONE 8 DISCIPLINA ECONOMICA

Il Concessionario è obbligato ad osservare ed applicare i prezzi dei prodotti base, imposti dal Politecnico al netto del ribasso percentuale, e i prezzi dei prodotti liberi presentati in sede di gara dal Concessionario.

8.1 Canone concessorio

Al Concessionario sarà richiesto il pagamento di un canone concessorio annuo, basato sul numero di distributori installati.

Il canone comprende il rimborso dell'occupazione del suolo pubblico, del maggior consumo di energia elettrica derivante dall'installazione dei distributori e dall'incremento delle attività di pulizia connesse a una maggior frequentazione dei luoghi di ristoro. Il canone della concessione verrà calcolato in base al numero di distributori automatici effettivamente installati.

Per ogni distributore installato presso il Politecnico di Torino, sarà richiesto un canone di **€ 700,00 (euro settecento,00) annui, esclusa IVA.**

Il canone annuo stabilito dalla S.A., maggiorato dell'IVA, dovrà essere versato in rate annuali anticipate, decorrenti dalla data del verbale di avvio dell'esecuzione. Il canone potrà subire variazioni in caso di aumento della quantità di distributori automatici.

Il pagamento sarà richiesto, con opportuno anticipo, esclusivamente con posta elettronica certificata, all'Impresa Aggiudicataria, che è tenuta a provvedere al pagamento degli importi dovuti.

Il predetto importo dovrà essere corrisposto entro 30 giorni dalla ricezione della relativa richiesta di pagamento. All'atto dell'avvenuto pagamento, il Politecnico invierà fattura debitamente quietanzata (art. 6, c.3, D.P.R. 633/72).

Qualora il Concessionario ritardi il pagamento del canone, per cause allo stesso imputabili, si procederà all'applicazione degli interessi legali di mora.



8.2 METODO DI ARROTONDAMENTO

I prezzi dei prodotti erogati all'utenza, previa applicazione dell'IVA, saranno arrotondati e troncati alla seconda cifra decimale. Di seguito è esposto il metodo di arrotondamento.

I prezzi dovranno essere arrotondati ai 5 centesimi più prossimi con la seguente modalità:

- verranno arrotondati per difetto i prezzi fino a 2,4 centesimi (0,024 €) o fino a 7,4 centesimi (0,074 €);
- verranno arrotondati per eccesso i prezzi da 2,5 centesimi (0,025 €) o da 7,5 centesimi (0,075 €).

Ai fini dell'arrotondamento le cifre inferiori a 0,01 centesimi verranno troncate.

Esempio: prezzo +IVA = € 3,074 verrà arrotondato a € 3,05;

prezzo + IVA = € 3,075 verrà arrotondato a € 3,1.

Esempio di Prezzi offerti a seguito del ribasso di gara	Prezzo arrotondato
≤ 0,024 €	0,00
Da 0,025 € a 0,074 €	0,05 €
Da 0,075 € a 0,124 €	0,10 €
Da 0,125 € a 0,174 €	0,15 €
Da 0,175 € a 0,224 €	0,20 €
Da 0,225 € a 0,274 €	0,25 €
Da 0,275 € a 0,324 €	0,30 €
Da 0,325 € a 0,374 €	0,35 €
Da 0,375 € a 0,424 €	0,40 €
Da 0,425 € a 0,474 €	0,45 €

8.3 REVISIONE PREZZI E CANONE

È ammessa la revisione dei prezzi e del canone, a partire dal secondo anno del contratto, nei limiti delle vigenti disposizioni in materia.



Ai sensi dell'art. 60 del Codice dei contratti (36/2023), la revisione dei prezzi viene operata sulla base di un'istruttoria condotta dai dirigenti responsabili dell'acquisizione dei beni e servizi sulla base dei dati. In particolare, si farà riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.

Per i prezzi l'istruttoria verrà avviata previa formale richiesta da parte del Concessionario al Politecnico.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte del Concessionario non potrà essere in alcun caso retroattiva e sarà subordinata alla verifica di congruità da parte del Responsabile del Procedimento al quale dovrà pervenire richiesta scritta almeno 30 gg. prima.

La revisione del canone sarà applicata dal Politecnico di Torino.

8.3.1 MODALITÀ DELLE REVISIONI

Per gli anni successivi al 1°, la revisione sarà effettuata sul "Listino prezzi al consumo". Per ogni revisione, le variazioni dei prezzi saranno obbligatoriamente determinate facendo riferimento ai prezzi offerti in fase di gara, rivalutati al momento in cui si opera la revisione; per ogni prezzo verranno prese in considerazione un massimo di tre cifre dopo la virgola e, dopo aver aggiunta l'I.V.A., verrà ottenuto l'importo che sarà eventualmente arrotondato secondo quanto descritto all'articolo 3.5.

Verrà utilizzato lo strumento di calcolo previsto dall'Istat alla pagina web:

<http://rivaluta.istat.it/Rivaluta/>.



SEZIONE 9 DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI

9.1 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI

Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte. La S.A. non assume diretta organizzazione e gestione dei rapporti di lavoro relativi al personale impiegato nella concessione, ricadendo sul Concessionario la responsabilità dell'esecuzione dei servizi, della sorveglianza della mano d'opera e dell'osservanza delle disposizioni di legge in materia di lavoro, di sicurezza del lavoro e prevenzione degli infortuni.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche da utilizzare per il buon espletamento del servizio in oggetto, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e delle normative di riferimento. In particolare, il personale dovrà essere formato e costantemente aggiornato su contenuti ed applicazione del protocollo HACCP.

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (D.lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni), di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi (regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale del personale impiegato, e inerenti al rapporto di lavoro).



9.2 RAPPORTO DI LAVORO

Nel caso di lavoratori dipendenti, il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Torino.

Il Concessionario si obbliga ad applicare il contratto e gli accordi medesimi, anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano il Concessionario anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale od artigiana, dalla struttura e dimensione del Concessionario stesso e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Le imprese concorrenti possono rivolgersi all'Ispettorato del Lavoro di Torino al fine di ottenere tutte le informazioni necessarie circa la normativa vigente, applicabile nel corso della concessione, in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro.

La Stazione Appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il Concessionario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Concessionario si è posto in regola.



9.3 TESSERE DI RICONOSCIMENTO

Gli operatori impiegati a titolo e per conto del Concessionario dovranno indossare la divisa per opportuno riconoscimento visivo ed essere sempre dotati di tesserino di riconoscimento esposto sulla divisa stessa.

La tessera di riconoscimento di cui all'articolo 18, comma 1, lettera u, del Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, deve contenere, oltre agli elementi ivi specificati, anche la data di assunzione. Nel caso di lavoratori autonomi, la tessera di riconoscimento di cui all'articolo 21, comma 1, lettera c) del citato decreto legislativo n. 81 del 2008 deve contenere anche l'indicazione dell'I.A.

9.4 NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE E ADEGUAMENTO ALLE NORME DI CARATTERE GENERALE INTERNO

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante;

Inoltre, il Concessionario deve istruire il proprio personale affinché si attenga alle seguenti disposizioni:

- provveda alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio;
- ottemperi in modo puntuale alle indicazioni ricevute ed alle disposizioni di cui all'art. 20 del D.lgs. 81/08;
- rispetti le indicazioni ricevute dal proprio Datore di lavoro nel rispetto del Piano di Emergenza delle Sedi;



La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. Il Concessionario, in tal caso, dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale allontanato, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del Servizio, a seguito di specifica segnalazione da parte della Stazione Appaltante la quale, entro 7 giorni dalla formale contestazione scritta, ha inoltre la facoltà di chiedere l'allontanamento dal Servizio dei dipendenti del Concessionario, che durante lo svolgimento dello stesso, abbiano dato motivo di lamentela. Il Concessionario, nell'esercizio delle attività inerenti l'oggetto della convenzione, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del Politecnico di Torino", pubblicato sul sito internet di Ateneo all'indirizzo

http://www.swas.polito.it/services/operazione_trasparenza/default.asp?id_documento_padre=71421.

La violazione di detti obblighi può costituire causa di risoluzione del rapporto contrattuale.

9.5 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Concessionario deve nominare un Responsabile del servizio, cui affidare la direzione nel suo complesso che sarà il referente responsabile nei confronti del Politecnico di Torino e, quindi avrà la delega a rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

Il Responsabile del servizio provvederà a garantire il buon andamento dei servizi e la rispondenza dei servizi medesimi alle prescrizioni di legge e del presente capitolato; questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'esecuzione del servizio nominato dalla Stazione Appaltante.



SEZIONE 10 CONTROLLI DI CONFORMITÀ

10.1 DISPOSIZIONI GENERALI

Al fine di garantire il corretto espletamento dei servizi, il Politecnico e il Concessionario provvedono ad effettuare i controlli di merito.

10.2 CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

È facoltà della S.A. effettuare, periodicamente, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni della presente concessione.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Il Politecnico comunicherà al Concessionario, tramite posta elettronica (PEC), la richiesta di controllo periodico al quale la I.A. dovrà rispondere e rendersi disponibile all'esecuzione del controllo nelle 48 ore successive alla comunicazione.

L'incaricato del Concessionario ai citati controlli dovrà avere un ruolo nell'organizzazione aziendale tale da garantire l'immediata soluzione di eventuali problematiche riscontrate.

Ai fini della massima collaborazione e trasparenza tra le parti, il Responsabile del servizio ha l'obbligo di firmare per presa visione eventuali verbali o altra documentazione riportante gli esiti dei controlli; lo stesso ha altresì la facoltà di aggiungere proprie considerazioni alla documentazione di cui sopra.

10.3 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli effettuati dal Politecnico potranno essere svolti sia da personale dipendente della S.A., sia da organismi esterni privati; il personale del Concessionario non dovrà in alcun modo interferire sulle procedure di controllo svolte dagli incaricati dal Politecnico.



10.4 METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLA STAZIONE

APPALTANTE

Gli organismi di controllo incaricati dal Politecnico effettueranno i controlli anche attraverso prelievi di campioni, utilizzando le metodologie che riterranno più idonee, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

10.5 CONTESTAZIONI AL CONCESSIONARIO A SEGUITO DEI CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La S.A., a seguito dei controlli effettuati, notificherà al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il Concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Contraente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il Concessionario non avrà esibito nessuna controdeduzione o in caso di non accoglimento di tali controdeduzioni, il Politecnico applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

10.6 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

(i) Rispetto del piano di evacuazione ed emergenza

Il Concessionario deve adeguarsi e rispettare il piano di evacuazione ed emergenza predisposto dalla Stazione Appaltante, in caso di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi ecc. Nel caso in cui il Piano predisposto dalla Stazione Appaltante non risultasse adeguato alle necessità specifiche del Concessionario, questo deve effettuare le necessarie integrazioni al fine di garantire la sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti.



(ii) Disposizioni generali in materia di sicurezza

Il Concessionario dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

Laddove necessario dovranno essere forniti al personale e utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto della concessione, il Concessionario avrà cura di coordinarsi, per quanto riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza, alla prevenzione e alla protezione, con le norme generali emanate dalla Stazione Appaltante, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio Igiene e Sicurezza e del Servizio Prevenzione e Protezione della Stazione Appaltante, in relazione alla specificità di ogni struttura.

(iii) Misure per eliminare i rischi interferenti

Il Concessionario è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nell'*All. E - DUVRI*.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il Concessionario dovrà provvedere ad informare il Politecnico. In tal caso la valutazione interferenziale verrà fatta in sede di riunione di coordinamento.



SEZIONE 11 INADEMPIENZE E PENALITÀ

Ove si verificano inadempienze del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro quattro giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Ogni controversia di qualsivoglia natura non dà facoltà al Concessionario di sospendere o rallentare il servizio stesso.

In caso di applicazione di penalità, la Stazione Appaltante procederà al recupero della stessa mediante addebito o rivalendosi sulla cauzione. La Stazione Appaltante può altresì procedere nei confronti del Concessionario alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi sulla cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Il pagamento dell'importo delle penali erogate verrà richiesto, con le medesime modalità utilizzate per il canone concessorio.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Sono pertanto definiti, al presente capo, diversi livelli di gravità delle inadempienze (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo), sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.



11.1 PENALITÀ

Le penalità che il Politecnico si riserva di applicare sono le seguenti:

TIPO DI INFRAZIONE	IMPORTO PENALI
<ul style="list-style-type: none">• Mancato rifornimento dei prodotti esauriti oltre il tempo di intervento dichiarato dalla I.A. per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo per ogni Distributore;• Mancata pulizia, con soluzioni detergenti, dei distributori, delle zone immediatamente circostanti e dei portarifiuti;• Mancato rifornimento di prodotti;• Mancato intervento tecnico di manutenzione nei tempi dichiarati in sede di gara;• Mancata disponibilità all'esecuzione del controllo per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo;	€ 100,00/Giorno
<ul style="list-style-type: none">• Modifica non autorizzata del prezzo di vendita dei prodotti;• Vendita o somministrazione di prodotti con caratteristiche merceologiche diverse da quelle previste dal Contratto o non concordate con il Politecnico;	€ 200,00/Giorno
<ul style="list-style-type: none">• Variazione sia in aumento sia in diminuzione del numero e della dislocazione dei Distributori automatici, in assenza della preventiva autorizzazione del Politecnico;• Mancata attivazione o mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP;	€ 500,00 a contestazione



<ul style="list-style-type: none">• Rilievi da parte dell'Ispettorato del Lavoro, ASL, ecc.	
<ul style="list-style-type: none">• Mancata consegna della relazione tecnico-economica trimestrale da parte dell'I.A.• Mancata consegna della documentazione prevista in materia di sicurezza	300€/giorno lavorativo di ritardo

In caso di applicazione di cinque (5) penali dello stesso tipo nell'anno, il Politecnico potrà procedere alla risoluzione del contratto, con conseguente incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

In caso di applicazione di dieci (10) penali nell'anno, il Politecnico potrà procedere alla risoluzione del contratto, con conseguente incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

Qualora dalla mancata, incompleta o ritardata esecuzione di una prestazione derivasse un intervento dei competenti organi di vigilanza (Ispettorato del Lavoro, ASL, ecc.) con contestazione di violazione di norme igieniche a carico del Politecnico, la S.A. si rivarrà sul Concessionario.

SEZIONE 12 ALLEGATI DEL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Nel seguito l'elenco degli allegati al presente CSO da visionare e/o completare da parte del partecipante:

- ALL. A - UBICAZIONE DISTRIBUTORI
- ALL. B - PRODOTTI BASE E PREZZI
- ALL. C - MOZIONE N_68 CITTÀ DI TORINO
- ALL. D - GU_06_11_23_CAM
- ALL. E - DUVRI.