



Presidenza del Consiglio dei Ministri

SEGRETARIATO GENERALE

Dipartimento per i servizi strumentali

CAPITOLATO

Procedura aperta sotto soglia per l'affidamento in concessione, ai sensi degli articoli 35, 60 e 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., del servizio di somministrazione di acqua, bevande calde e fredde, snack e altri generi alimentari, mediante l'installazione, la manutenzione e il rifornimento di n. 76 distributori automatici di cui massimo n. 27 erogatori di acqua naturale e frizzante microfiltrata (per borracce) collegati alla rete idrica - collocati presso gli immobili in uso alla Presidenza del Consiglio dei ministri, sedi di Roma.

Durata: tre anni, rinnovabile per ulteriori tre anni.

CIG: 82741425FA

Codice Iniziativa n. 2548225

Sommario

PARTE I – PROFILI GENERALI.....	4
ART. 1. OGGETTO DEL SERVIZIO E NORMATIVA DI RIFERIMENTO....	4
ART. 2 SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO E CONSEGNA DEGLI SPAZI..	4
ART. 3 CANONE ANNUALE DA RICONOSCERE ALLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO E ALL’AGENZIA DEL DEMANIO (OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO E SPESE)	5
ART. 4 TERMINE PER LA CONSEGNA E L’INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI	6
ART. 5 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE.....	7
ART. 6 DURATA	7
ART. 7 RICONSEGNA DEGLI SPAZI.....	7
ART. 8 VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE	8
ART. 9 BACINO D’UTENZA	8
PARTE II – SPECIFICHE TECNICHE	10
ART. 10 SERVIZIO EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI – PANIERE OBBLIGATORIO DEI PRODOTTI.....	10
ART. 11 CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E DEGLI EROGATORI DI ACQUA POTABILE DA RETE IDRICA	12
ART. 11.1 CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	12
ART. 11.2 CARATTERISTICHE DEGLI EROGATORI DI ACQUA POTABILE DA RETE IDRICA	13
ART. 12 QUALITÀ DEI PRODOTTI.....	14
ART. 13 O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.....	15
ART. 14 INTOLLERANZE ED ALLERGIE.....	15
ART. 15 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE - LIVELLI DI SERVIZIO...	15
ART. 16 REVISIONE PREZZI	16
ART. 17 CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI	16
ART. 18 GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E ACCESSO ALLE SEDI DA PARTE DEL PERSONALE ADDETTO	16
ART. 19 INTERRUZIONE NELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	17
ART. 20 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	17
PARTE III – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	20
ART. 21 PERSONALE.....	20
ART. 22 RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO.....	21
ART. 23 ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL’ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE	22
PARTE IV – QUALITÀ E IGIENE DEL SERVIZIO	22

ART. 24 OBBLIGHI NORMATIVI IN MATERIA DI QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO.....	22
ART. 25 PULIZIA DEGLI SPAZI E DEI DISTRIBUTORI - GESTIONE DEI RIFIUTI.....	23
PARTE V – PREVENZIONE E SICUREZZA.....	24
Art. 26 PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO	24
ART. 27 ONERI SICUREZZA - DUVRI.....	25
PARTE VI – CONTROLLI – QUALITÀ E REPORTISTICA.....	25
ART. 28 CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	25
ART. 29 ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO	26
ART. 30 RELAZIONE SULL’ANDAMENTO DEL SERVIZIO - REPORTISTICA.....	26

PARTE I – PROFILI GENERALI

ART. 1. OGGETTO DEL SERVIZIO E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente Capitolato Tecnico ha per oggetto la concessione del servizio di somministrazione di acqua, bevande calde e fredde, snack e altri generi alimentari, mediante l'installazione, la manutenzione e il rifornimento di n. 76 distributori automatici di cui massimo n. 27 erogatori di acqua naturale e frizzante microfiltrata (per borracce) collegati alla rete idrica e dotati di serbatoio di recupero da collocare presso le sedi della Presidenza del Consiglio dei ministri, come da allegato "b" al disciplinare.

Ai sensi dell'art. 216, comma 11, primo alinea, del d.Lgs. n. 50/2016 il bando di gara viene pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – Serie Speciale relativa ai contratti pubblici.

Ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. a), del D.M. 2 dicembre 2016, richiamato dall'art. 73 d.Lgs. 50/2016, *gli avvisi e i bandi di gara relativi ad appalti pubblici di lavori o di concessioni di importo compreso tra € 500.000,00 e l'importo di cui all'art. 35, comma 1, lettera a) del Codice sono pubblicati, per estratto, su almeno uno dei principali quotidiani a diffusione nazionale e su almeno uno a maggiore diffusione locale nel luogo dove si eseguono i contratti.*

In applicazione di quanto disposto dall'art. 216, comma 11, seconda alinea, del d.Lgs. n. 50/2016 e dall'art. 5, comma 2, del D.M. 2 dicembre 2016, l'aggiudicatario ha l'obbligo di rimborsare alla stazione appaltante, entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese relative alla pubblicazione obbligatoria del bando di gara nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e del relativo estratto sui quotidiani individuati dall'Amministrazione.

Si porta, pertanto, a conoscenza degli operatori economici partecipanti alla presente procedura di gara che l'importo massimo presunto che l'Amministrazione dovrà sostenere per le citate spese di pubblicazione è di **€ 4.487,56 IVA esclusa**. L'importo definitivo sarà comunicato al soggetto risultato aggiudicatario al termine della procedura.

Ai sensi dell'art. 164 del d.Lgs. n. 50/2016, alla presente procedura si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del Codice dei contratti pubblici, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione.

La procedura di gara risponde, altresì, alle disposizioni previste nel bando di gara, nel disciplinare amministrativo e nei relativi allegati, nel presente capitolato tecnico e nei relativi allegati, oltre che, per quanto non regolato dalle clausole ivi contenute, dal R.D. n. 2440/1923 e dal R.D. n. 827/24, dalle disposizioni del Codice Civile e delle vigenti leggi nazionali e dell'Unione europea in materia.

ART. 2 SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO E CONSEGNA DEGLI SPAZI

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i soli spazi, meglio identificati nell'allegato "b" al disciplinare.

I concorrenti, al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sull'espletamento del servizio, dovranno effettuare, prima della presentazione dell'offerta, un **sopralluogo obbligatorio presso tutte le sedi** dove

dovranno essere installati i distributori automatici, tramite i propri rappresentanti legali o loro delegati (muniti di apposita delega a firma del rappresentante legale, accompagnata da fotocopia del documento di identità del delegante e del delegato). **La mancata effettuazione del sopralluogo, anche in una sola sede, comporterà l'esclusione dalla procedura di gara,**

Il sopralluogo potrà essere effettuato nei giorni e negli orari indicati **nell'allegato b.1 "Calendario Sopralluoghi"**. Eventuali ed ulteriori informazioni, relativamente alla sola modalità di svolgimento dei sopralluoghi, potranno essere richieste ai referenti di palazzo previa richiesta scritta da inviare all'indirizzo di posta elettronica di ciascuno di essi reperibile in "Calendario Sopralluoghi".

Ciascun concorrente potrà indicare al massimo due incaricati. Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da parte di più concorrenti e, qualora ciò avvenga, la o le indicazioni pervenute successivamente non saranno prese in considerazione.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, costituiti o costituendi, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del d.Lgs. n. 50/2016, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega della mandataria costituita o costituenda.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei servizi.

Al termine del sopralluogo in ogni singola sede verrà rilasciato al concorrente un attestato di presenza e presa visione dello stato dei luoghi da parte del personale incaricato ("**ATTESTATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO**"), da inviare, insieme agli altri attestati, tramite il Sistema, unitamente agli altri documenti amministrativi previsti nel disciplinare amministrativo.

I concorrenti, con l'effettuazione del sopralluogo in tutte le sedi e con la presentazione dell'offerta, confermeranno implicitamente di aver valutato e accettato le condizioni fissate nel disciplinare amministrativo, nel capitolato tecnico e preso visione e conoscenza di tutti i particolari che possono influire sulla funzionalità e sui costi del servizio.

Per la consegna degli spazi sarà redatto apposito verbale dopo la stipula del contratto.

ART. 3 CANONE ANNUALE DA RICONOSCERE ALLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO E ALL'AGENZIA DEL DEMANIO (OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO E SPESE)

1. Il concessionario si impegna, con la sottoscrizione del contratto di concessione, a corrispondere alla Presidenza del Consiglio dei ministri il canone annuo di **€ 4.200,00 (euro quattromiladuecento/00) per n. 14 distributori** automatici comprensivi degli erogatori di acqua naturale e frizzante microfiltrata posti all'interno di immobili non gestiti dall'Agenzia del demanio come indicati nel citato allegato "b" al disciplinare.
2. Il concessionario si impegna, altresì, a sottoscrivere l'atto di concessione con l'Agenzia del demanio e a corrispondere a quest'ultima la relativa indennità di occupazione degli spazi determinata dalla stessa Agenzia nella misura di **€ 25.380,00** (euro venticinquemilatrecentoottanta/00) **per n. 62 distributori** automatici comprensivi degli erogatori di acqua naturale e frizzante microfiltrata posti all'interno di immobili demaniali. L'atto di concessione tra il concessionario e l'agenzia del demanio dovrà essere trasmesso all'Amministrazione entro 30 giorni dalla sua sottoscrizione, pena la revoca dell'aggiudicazione della concessione in argomento.
3. Per quanto concerne i consumi di energia elettrica, acqua, ulteriori oneri, il concessionario si impegna, inoltre, a corrispondere alla Presidenza del Consiglio dei

- ministri l'importo annuo forfettario di € **39.142,00** per le spese relative alle suddette utilità usufruite per tutti i distributori compresi gli erogatori di acqua presso tutte le sedi.
4. I canoni annuali per l'utilizzazione degli spazi di cui ai precedenti punti 1 e 2 e il canone annuale per le utilità usufruite di cui al punto 3 dovranno essere corrisposti all'Amministrazione anticipatamente, almeno 5 giorni prima dell'avvio della prima annualità del servizio e con la medesima tempistica per le successive annualità. In caso di ritardato pagamento, l'Amministrazione procederà all'applicazione delle penali indicate nel disciplinare di gara e si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 4 TERMINE PER LA CONSEGNA E L'INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI

Il Concessionario dovrà eseguire, entro 60 (sessanta) giorni solari dalla data di sottoscrizione del contratto, la consegna e l'installazione dei distributori automatici e degli erogatori di acqua naturale e frizzante microfiltrata (per borracce) collegati alla rete idrica e dotati di serbatoio di recupero, negli spazi che saranno assegnati dall'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali previste nel Disciplinare.

Si rappresenta che gli stabili sono sprovvisti di montacarichi.

Gli eventuali allacciamenti elettrici e i collegamenti idraulici, nonché tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione degli impianti, s'intendono, nessuno escluso, a totale carico del Concessionario che dovrà rilasciare all'Amministrazione la relativa dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. dello sviluppo economico n. 37/08 e s.m.i..

In particolare, ciascun distributore dovrà essere dotato di interruttore magneto-termico differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura e $I_{dn}=30\text{mA}$ (comunemente definito "interruttore salvavita") e di rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

Il concessionario avrà cura di verificare ed eventualmente adeguare anche i punti di allaccio, elettrici ed idrici, già esistenti.

Dell'avvenuto completamento della consegna e installazione dei distributori automatici faranno fede appositi verbali redatti congiuntamente dal Concessionario e dall'Amministrazione, dai quali dovrà rilevarsi:

- la decorrenza del servizio, che sarà attivato entro i 15 giorni successivi all'installazione del singolo distributore;
- la consegna, per ogni apparecchiatura installata, della documentazione specificata al successivo art. 20;
- la verifica effettuata sull'anno di costruzione dei distributori automatici.

Il Concessionario dovrà altresì impegnarsi, entro 30 (trenta) giorni dal termine dell'installazione dell'ultimo distributore/erogatore di acqua, a fornire all'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali previste nel disciplinare, un elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sito e tipologia, e dei prodotti erogati, con relativi prezzi, accompagnato dalla dichiarazione di responsabilità, sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica, né grassi idrogenati; tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato, entro lo stesso termine, in occasione di variazioni/modifiche del parco macchine installate.

L'Amministrazione, fermo restando la verifica delle autorizzazioni previste dalla legge per la vendita al pubblico di bevande e alimenti e la verifica sulla regolarità delle seguenti certificazioni: idoneità igienico - sanitaria dei distributori automatici; idoneità igienico - sanitaria degli addetti al servizio; idoneità dell'impianto elettrico (norme UE- ENPI); polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi derivanti dall'installazione dei distributori, si riserva di

eseguire, a campione, controlli periodici al fine di verificare il corretto uso degli spazi concessi e il rispetto degli impegni assunti per la qualità dei prodotti e del servizio.

ART. 5 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE

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

Negli spazi oggetto della concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

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

ART. 6 DURATA

Il contratto di concessione ha una durata di **tre anni** decorrenti dalla data di avvio delle prestazioni indicata nel contratto, con opzione di rinnovo, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del Codice dei contratti pubblici per ulteriori tre anni, da far valere da parte dell'Amministrazione precedente almeno trenta giorni prima della scadenza del termine originariamente previsto e previa valutazione positiva del servizio reso.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata, inoltre, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente e comunque entro i limiti previsti dall'art. 175 del Codice dei contratti pubblici. In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto originario.

Qualora il Concessionario dovesse venire meno agli obblighi contrattuali prima della scadenza convenuta, l'Amministrazione potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno, derivante, tra l'altro, dall'eventuale assegnazione del servizio in concessione ad altro operatore economico.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno il Concessionario contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno l'Amministrazione soltanto dopo che saranno stati approvati e registrati dai competenti organi, secondo le vigenti disposizioni di legge.

ART. 7 RICONSEGNA DEGLI SPAZI

Entro 20 (venti) giorni dalla scadenza contrattuale, il Concessionario dovrà rimuovere le proprie apparecchiature e ripristinare lo stato dei luoghi nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto, pena l'incameramento della cauzione.

Verrà redatto verbale di riconsegna degli spazi, in contraddittorio tra l'Amministrazione e il Concessionario.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in

restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione degli spazi, l'Amministrazione applicherà le penali previste nel disciplinare di gara.

ART. 8 VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE

1. Il valore della concessione è stimato ai sensi dell'art. 167, comma 1, del Codice dei contratti pubblici in relazione al fatturato totale previsto per l'intera durata massima del contratto, compresi i costi per l'opzione di rinnovo, che ammonta a **€ 1.975.998,00 oltre IVA nella misura del 10%** per un importo di € 2.173.598,00 iva inclusa.

L'importo effettivo del fatturato sarà determinato in relazione ai servizi realmente erogati nel corso dell'esecuzione del contratto.

Alla somma citata andranno sottratti i costi della concessione:

- oneri concessori per utilizzo del bene demaniale: € 25.380,00 annui x 6 anni = € 152.280,00;
- oneri relativi all'utilizzo degli spazi non demaniali € 4.200,00 annui x 6 anni = € 25.200,00
- utenze e tasse a carico della concessionaria: € 39.142,00 annui x 6 anni = € 234.852,00;
- costi da interferenze, come indicati nel DUVRI in allegato **“g” al disciplinare**.

2. La stima relativa al valore della concessione ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di erogazione di acqua, bevande calde e fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici.

3. L'utilizzo dei servizi oggetto della concessione è facoltativo da parte dell'utenza e la società concessionaria non potrà avanzare alcuna pretesa o richiesta, né richiedere modifiche alle disposizioni contenute nell'atto negoziale e nei suoi allegati, per l'eventuale mancata fruizione dei servizi da parte degli utenti.

4. L'Amministrazione non ha ritenuto, in un'ottica di efficienza e di economicità rispetto agli obiettivi da perseguire e stante l'omogeneità del servizio in parola, di suddividere la presente Concessione in due o più lotti, ai sensi dell'articolo 51, comma 1, del Codice dei contratti pubblici.

ART. 9 BACINO D'UTENZA

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso le sedi indicate nella seguente tabella, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi al numero dei dipendenti della Presidenza del Consiglio dei ministri presso le sedi interessate dall'affidamento della concessione e quelli relativi al numero del personale esterno (media giornaliera), dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

SEDE	NUMERO DISTRIBUTORI	NUMERO FRUITORI INTERNI	NUMERO FRUITORI ESTERNI*	NUMERO FRUITORI TOTALI*
VILLA PAMPHILI	1	6	Incontri istituzionali e conferenze stampa	
S. APOLLONIA	1	25	861	886
BRAZZA'	3	89	1383	1472
SUDARIO	2	77	1436	1513
VIDONI	8	208	8823	9031
CASTELNUOVO DI PORTO	2	20	-	20
LUBIN – VILLA RUFFO	2	50	5231	5281
MERCEDE 96	14	620	19658	20278
MERCEDE 9	5	304	9527	9831
GALLERIA COLONNA	11	550	17888	18438
PALAZZO VEROSPI	4	94	4113	4207
FERRATELLA	6	256	5613	5869
PALAZZO CHIGI	7	464	16374	16838
STAMPERIA	8	225	9157	9382
VIA DEL QUIRINALE	2	14	-	-
TOTALE	78	3.002	100.064	103.066

**dati relativi a 12 mesi dell'anno 2018*

I valori sopra riportati, indicati ai soli fini della formulazione dell'offerta, sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

L'Amministrazione, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non garantirà né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti indicati.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale.

Il Concessionario, pertanto, non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si evidenzia che nelle sedi di "MERCEDE 96" e "FERRATELLA" sono presenti servizi di bar e somministrazione di alimenti e di bevande. Per quanto riguarda la sede di "GALLERIA SORDI" si rappresenta che attualmente il servizio bar non è affidato ad alcun operatore economico ma che è in fase di predisposizione una procedura di gara per il relativo affidamento in concessione.

PARTE II – SPECIFICHE TECNICHE

ART. 10 SERVIZIO EROGAZIONE DI ACQUA, BEVANDE CALDE E FREDDI, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI – PANIERE OBBLIGATORIO DEI PRODOTTI

In riferimento all'art. 1 della Sezione I, del presente Capitolato, il servizio di erogazione di acqua, bevande calde e fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici in oggetto, dovrà prevedere, obbligatoriamente, l'erogazione dei seguenti prodotti ("paniere obbligatorio dei prodotti"):

PRODOTTI DI FASCIA A
BEVANDE CALDE TRADIZIONALI
Caffè espresso/lungo in grani macinato istantaneamente
Caffè decaffeinato
Caffè macchiato
Orzo corto/lungo/macchiato
Tè, infusi e tisane
Cioccolato
Cappuccino
Cappuccino d'orzo
Caffè Ginseng/lungo/macchiato/cappuccino
Bicchieri di acqua calda
ACQUA
Acqua naturale e frizzante, microfiltrata, tramite erogatore per borraccia 0,50 cl. (collegamento diretto rete idrica con serbatoio di recupero)
Acqua naturale in bottiglia (bio bottiglia compostabile/lattina) da 0,50 cl.
Acqua frizzante in bottiglia (bio bottiglia compostabile/lattina) da 0,50 cl.

PRODOTTI DI FASCIA B
BEVANDE FREDDI
Bibite in lattina da 33 cl.
Tè limone/pesca/verde in brik/lattina 33 cl.
Succhi frutta brik/lattina ananas- arancia- pesca- pera- mirtillo-ace da 33 cl.
Succhi e/o bevande SENZA GLUTINE (nettari e succhi di frutta non addizionati o bevande gassate non addizionate)
SNACK DOLCI
Merendine gr 50 (croissant classici, ai cereali, integrali, varie farciture confettura/cioccolato/crema)
Biscotti classici, ai cereali, varie farciture gr 40/50
Crostatina (classica/integrale varie farciture frutti di bosco/mirtillo farro gr 45
Wafer varie farciture latte/cacao/nocciola gr 45
Barretta cioccolato fondente/latte/nocciole gr 30

Snack al cioccolato gr 30
Mandorle sgusciate gr 50
Noci sgusciate gr 50
Student Mix/Wellness Mix/Barries Mix gr 25
Plumcake/Merendine/crostatine BIO varie farciture gr. 40/45
Biscotti varie farciture SENZA GLUTINE gr 40/50
SNACK SALATI
Cracker salati, non salati, integrali gr 30/36
Schiacciatina bio sesamo/curcuma/semi di papavero gr 25/35
Bruschette pizza/olive gr 50
Mini Cracker (Ritz/Tuc) gr 35
Patatina classica/paprika/pepe lime gr 45 (tipo San Carlo)
Sfogliette di mais/legumi/cereali gr 50
Cracker SENZA GLUTINE di riso e mais Zerograno gr 40

PRODOTTI DI FASCIA C
PRODOTTI FRESCHI
Yogurt da bere frutta assortita 200 gr.
Yogurt intero bianco/frutta assortita gr 125
Yogurt senza lattosio bianco/frutta gr 125
Yogurt magro bianco/frutta assortita gr 125
PANINI E TRAMEZZINI
Panino prosciutto crudo gr. 100
Panino mortadella/cotto /verdure e formaggio gr. 100
Panino integrale bresaola formaggio light /tacchino/speck bresaola gr 100
Tramezzino rettangolare tonno/cotto e funghi / pomodoro e mozzarella gr 90
Tramezzino rettangolare integrale cotto e verdure/tacchino gr 90
Tramezzino triangolare integrale tonno pomodoro/cotto carciofi gr 140
SNACK FRESCHI
Pan & Parmigiano snack gr 45
Barretta di Parmigiano gr 20
Formaggio light con grissini/cracker Philadelphia gr 60
Insalata preconfezionata pronta al consumo gr. 100
Merenda fresca-fetta di torta cioccolato e latte Kinder fetta al latte/fetta yogurt e mirtillo, Kinder Pinguì
Frutta fresca pezzi confezione con posata gr 200
Snack di frutta e verdura monodose gr 70
Spuntino tacchino/bresaola/mortadella gr 30

I prodotti da erogare dovranno provenire da fornitori selezionati ed appartenere a primari marchi a rilevanza nazionale, prediligendo, quando possibile, i prodotti “a filiera corta”.

Considerato che l’Amministrazione promuove politiche volte alla tutela dell’ambiente e alla progressiva riduzione dell’utilizzo dei materiali plastici all’interno dei distributori automatici, favorendo altresì il recupero e il riciclo dei materiali, il Concessionario si impegna a mettere in atto tutti gli accorgimenti volti a garantire la sostenibilità ambientale del servizio. All’acquirente dovranno essere ben visibili il prezzo, la marca, la data di confezionamento o il tempo minimo di conservazione; al riguardo, i prodotti non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e dovranno essere tempestivamente sostituiti entro la data indicata a pena di applicazione delle penali previste dal disciplinare di gara.

Il concessionario si impegna a fornire tutti i prodotti inseriti nel “paniere obbligatorio” assicurandone un’adeguata rotazione e garantendo che all’interno di ogni distributore sia sempre presente almeno un prodotto senza glutine.

L’Amministrazione potrà richiedere, nel corso del contratto, l’introduzione di nuovi e/o diversi prodotti rispetto a quelli pattuiti contrattualmente e il Concessionario, a sua volta, potrà proporre, previo accordo con l’Amministrazione, nuovi prodotti che siano qualitativamente ed economicamente equivalenti a quelli da sostituire.

La somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste nel “paniere prodotti”, comporterà l’applicazione delle penali previste nel disciplinare di gara.

In nessun caso, ai sensi dell’art. 83, comma 2, della legge della Regione Lazio 6 novembre 2019, n. 22 recante “Testo Unico del commercio”, potranno essere somministrate bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

ART. 11 CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E DEGLI EROGATORI DI ACQUA POTABILE DA RETE IDRICA

ART. 11.1 CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici da installare dovranno:

a) essere di ultima generazione, di costruzione non anteriore all’anno 2019, muniti del marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti dai paesi UE (es. IMQ), tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente 24 ore su 24, per tutta la durata della concessione, nonché in grado di generare ridotti impatti ambientali e risparmi energetici (minimo di classe energetica A e A+).

In particolare, le apparecchiature dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
- essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
- rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 (“Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita”), in tema d’igiene degli apparecchi e di pericoli comuni causati agli utenti;
- rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell’effetto serra;
- possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nella circolare del Ministero della Sanità n. 35 del 31.05.1979 e dal regolamento d’esecuzione delle norme contenute nella legge 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i. “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”;

- riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo dello stesso, la denominazione, la ragione sociale e il recapito della Società, nonché il nominativo/telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti, ecc.

- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie dei prodotti offerti e dei relativi prezzi.

Non è consentita alcuna forma di pubblicità sui bicchieri, cucchiaini e/o palettine e sui distributori, escluso quella concernente il solo marchio del Concessionario.

b) garantire l'erogazione di:

- bevande calde;

- bevande fredde;

- prodotti alimentari solidi preconfezionati: merendine, biscotti e snack, dolci e salati;

- bevande calde e fredde + prodotti alimentari solidi preconfezionati;

- bevande fredde + prodotti alimentari solidi preconfezionati;

c) fornire automaticamente, in conformità alle linee di indirizzo del D.M. n. 203/2003 e s.m.i. del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio, bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili e compostabili per mescolare le bevande erogate, nonché consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero da erogare, compresa la sua esclusione;

d) essere dotati dei principali sistemi di pagamento:

- a monete e a banconote, con sistema rendi-resto;

- a scheda o chiave elettronica ricaricabile (di seguito "chiavetta");

- mediante APP-mobile se proposto nell'offerta tecnica.

Ciascuno strumento elettronico dovrà permettere di utilizzare indistintamente tutti i distributori automatici collocati presso le varie sedi dell'Amministrazione, in modo da favorirne l'utilizzo da parte del personale che presta servizio e/o si reca presso più strutture.

La ricarica delle chiavette dovrà avvenire in modo automatico tramite gli stessi distributori automatici.

Il valore massimo della cauzione richiesta per la chiavetta non potrà superare il valore di € **3,00** (tre/00) e l'importo dovrà essere rimborsato all'utente a fine contratto.

La gestione degli strumenti elettronici (consegne agli utenti, attivazioni, guasti, sostituzioni e tutti gli eventuali problemi connessi o conseguenti) sarà a esclusivo carico del Concessionario.

Il Concessionario potrà, nel corso del rapporto contrattuale, previa comunicazione all'Amministrazione, sostituire i distributori che dovessero risultare tecnologicamente obsoleti con altri che abbiano superiori caratteristiche.

Il Concessionario, rispettando gli orari concordati con l'Amministrazione, avrà libero accesso agli spazi ove saranno collocati i distributori.

ART. 11.2 CARATTERISTICHE DEGLI EROGATORI DI ACQUA POTABILE DA RETE IDRICA

1. Gli erogatori di acqua da rete idrica dovranno avere caratteristiche tali da soddisfare le esigenze di approvvigionamento dell'utenza indicata all'art. 9 nelle varie sedi dell'Amministrazione e devono garantire l'erogazione di acqua naturale e gasata fredda, mediante sistema di raffreddamento che permetta di refrigerare in continuo l'acqua erogata.

2. Gli erogatori dovranno essere dotati di bombole per la gasatura dell'acqua, che dovranno essere sostituite periodicamente dal Concessionario, tenuto conto dell'effettivo utilizzo quantificato con il sistema di monitoraggio contaltri, e ogni qual volta si esauriscano,

- garantendo la continuità dell'erogazione. In caso di esaurimento della bombola, l'erogatore dovrà indicare l'indisponibilità di acqua gasata e la bombola dovrà essere sostituita entro il termine massimo di 24 ore.
3. Gli apparecchi dovranno essere dotati di sistema di filtrazione che dovrà essere sostituito periodicamente, in funzione dell'effettivo utilizzo, da verificare mediante sistema di monitoraggio contalitri;
 4. I punti di erogazione (ugelli) dovranno essere in acciaio inox o altro materiale idoneo e posti in modo tale da evitare il contatto diretto con le borracce, bottiglie o altri contenitori e dovranno essere dotati di lampada UV di irradiazione dell'ugello di erogazione ad ogni utilizzo dell'apparecchio, al fine di garantire la massima igiene.
 5. Il Concessionario dovrà eseguire la sanificazione periodica, mediante sostituzione dei filtri e igienizzazione del circuito di passaggi dell'acqua, con cadenza definita in funzione delle quantità erogate e comunque non superiore ai tre mesi.
 6. Gli apparecchi dovranno essere dotati di pulsante per l'erogazione dell'acqua in quantità predeterminata di 0,50 cl. e dovranno avere un sistema water-block per evitare fuoriuscite di acqua in caso di guasto dell'apparecchio.
 7. Gli erogatori dovranno essere dotati di serbatoi interni per la raccolta dell'acqua in eccesso durante l'erogazione. Tali serbatoi dovranno essere monitorati in remoto dal Concessionario, che dovrà provvedere allo svuotamento giornaliero e comunque ogni qual volta lo stesso sia prossimo al riempimento massimo.
 8. I serbatoi dovranno essere dotati di valvola anti-allagamento che blocchi l'erogazione di acqua quando il contenitore è quasi pieno. La macchina dovrà indicare chiaramente agli utenti il fermo momentaneo in attesa di intervento tecnico, che dovrà essere eseguito entro e non oltre le 24 ore.
 9. Gli erogatori dovranno essere dotati di gettoniera ed essere predisposti per l'utilizzo di supporti magnetici (scheda o chiave elettronica ricaricabile).
 10. Gli erogatori dovranno avere il vano per il prelievo dell'acqua che dovrà garantire l'alloggiamento di borracce aventi dimensioni come da offerta tecnica presentata.

ART. 12 QUALITÀ DEI PRODOTTI

I prodotti da erogare attraverso i distributori automatici e erogatori di acqua dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

a) BEVANDE CALDE:

- Caffè espresso/lungo in grani macinato istantaneamente: minimo gr. 7 almeno di 1^a miscela bar;
- Caffè decaffeinato: gr. 1,8;
- Caffè macchiato: gr. 5 latte in polvere e gr. 7 caffè;
- Orzo corto/lungo/macchiato: gr. 2,4 di orzo;
- Tè, infusi e tisane: gr. 10/12;
- Cioccolato: gr. 25 di miscela cioccolato fondente;
- Cappuccino: gr. 7 di latte e gr. 7 di caffè;
- Cappuccino d'orzo: gr. 7 di latte e gr. 2,2 di orzo;
- Caffè Ginseng/lungo/macchiato/cappuccino: gr. 7 di preparato ginseng;
- Bicchieri di acqua calda.

Sarà possibile prevedere anche eventuali erogazioni combinate.

b) BEVANDE FREDEDE:

- Acqua naturale e frizzante, microfiltrata, **tramite erogatore per borraccia da 0,50 cl.**

- Acqua naturale e frizzante in bottiglia (bio bottiglia compostabile/lattina) da 0,50 cl.;
- Bibite in lattina/brik: da cl. 0,33;
- Yogurt: da gr.125 e gr. 200.

c) ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI

- Alimenti salati - snack salati: confezionati singolarmente.

d) ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI FRESCHI

- Panini, tramezzini, snack, merende fresche, frutta: confezionati singolarmente, in distributori refrigerati.

i suddetti alimenti dovranno provenire da fornitori selezionati ed appartenere a primari marchi a rilevanza nazionale garantiti per qualità, igiene e freschezza, prediligendo, quando possibile, i prodotti “a filiera corta” essere prodotti, confezionati, etichettati, trasportati, conservati e somministrati nel rispetto della normativa vigente nazionale e dell’Unione europea.

ART. 13 O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati; al riguardo, il Concessionario dovrà attestare, in occasione della presentazione dell’elenco distributori/prodotti/prezzi, di cui al precedente art. 4, mediante dichiarazione di responsabilità sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica né grassi idrogenati e a richiesta dell’Amministrazione esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

ART. 14 INTOLLERANZE ED ALLERGIE

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro derivati - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.), pena l’applicazione delle relative penali.

ART. 15 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE - LIVELLI DI SERVIZIO

Il servizio di assistenza e manutenzione dei distributori installati ed erogatori di acqua e il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del Concessionario il quale, in caso di guasti, pena l’applicazione delle penalità previste nel disciplinare di gara, si impegna a rispettare i seguenti livelli di servizio:

Livello di servizio	Tempi di intervento massimi (1)
Per riparazioni dei distributori e degli	Entro e non oltre 24 ore lavorative dalla

erogatori di acqua in caso di guasti o malfunzionamenti	segnalazione del guasto stesso da parte dell'Amministrazione.
Per la sostituzione dei filtri degli erogatori	Almeno ogni 3 mesi
Per il rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti	Entro 12 ore lavorative dalla segnalazione.
Per la sostituzione del distributore o dell'erogatore di acqua con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori, nel caso l'entità del guasto non consenta la riparazione entro le 24 ore lavorative successive alla segnalazione	Entro quattro giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine delle 24 ore.

(1) Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti o la richiesta di rifornimento e/o riassortimento, il concessionario deve apporre sul distributore automatico apposita etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici del servizio assistenza.

ART. 16 REVISIONE PREZZI

Il concessionario, a partire dal 2° anno, potrà richiedere all'Amministrazione la revisione prezzi nei limiti delle vigenti disposizioni in materia.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del Codice dei contratti pubblici, la revisione dei prezzi verrà autorizzata dall'Amministrazione, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.

L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

Il concessionario deve inoltrare una richiesta scritta e motivata all'Amministrazione, accompagnata dai relativi documenti giustificativi. L'applicazione dei nuovi prezzi sarà in ogni caso subordinata alla preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, alla quale è riservata la valutazione della congruità della richiesta, sulla base della normativa vigente. Le variazioni sopradette saranno applicabili solo qualora l'indice ISTAT abbia subito una variazione, dall'inizio del contratto, superiore al 5%.

ART. 17 CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI

I corrispettivi per il servizio sono a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire come indicato nel precedente art. 11.

ART. 18 GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E ACCESSO ALLE SEDI DA PARTE DEL PERSONALE ADDETTO

Il servizio di erogazione di acqua, bevande calde e fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici dovrà essere assicurato con continuità, tutti i giorni lavorativi, feriali e festivi 24 ore su 24.

Il personale addetto al servizio potrà accedere alla sede dalle ore 7.30; la loro permanenza sarà consentita fino al tempo strettamente necessario, e comunque non oltre le ore 20.00, per effettuare le operazioni di rifornimento, manutenzione e pulizia.

ART. 19 INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio di erogazione di acqua, bevande calde e fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici.

L'interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Come indicato all'art. 26 del disciplinare di gara, in tali casi l'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere il servizio e di computare l'intervenuto periodo di sospensione quale tempo supplementare rispetto alla durata originariamente prevista dal contratto, da computarsi alla ripresa del servizio stesso.

Il servizio non sarà effettuato qualora si rendesse necessario effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; in tal caso l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà l'applicazione di una penalità proporzionale al disservizio causato fino alla risoluzione del contratto.

In tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

ART. 20 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

1. Saranno a carico del Concessionario, e quindi si intenderanno compresi nell'offerta dello stesso, le spese relative:
 - a) alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
 - b) alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché al pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
 - c) alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluse quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;
 - d) alle spese inerenti la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio;
 - e) all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;

- f) all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari per il servizio di gestione distributori automatici, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) degli spazi e delle macchine, ecc.;
- g) all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per l'erogazione delle bevande e degli alimenti;
- h) alle licenze, imposte e tasse inerenti l'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- i) per furto o danneggiamento ad opera di terzi dei distributori di proprietà del Concessionario e per la perdita di derrate alimentari dovute a guasti degli stessi imputabili a cause di forza maggiore;

Graveranno sul Concessionario i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale.

2. Il concessionario, inoltre, dovrà:

- comunicare all'Autorità sanitaria o ad altro soggetto competente, se richiesto dalle vigenti disposizioni, l'installazione dei distributori di bevande o generi di conforto, per i successivi controlli e per il rilascio del nulla osta all'installazione delle apparecchiature;
- fornire all'Amministrazione, contestualmente all'installazione dei distributori, in sede di affidamento del servizio ovvero in corso di contratto, per ogni apparecchiatura installata, la dichiarazione di conformità alla normative UE e a tutte le disposizioni vigenti in materia di sicurezza e il Manuale d'istruzioni per l'uso, la dichiarazione rilasciata dal costruttore dei distributori automatici riguardo l'anno di costruzione, nonché la documentazione attestante l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati, di cui alla direttiva europea sul sistema Hazard Analysis and Critical Control Points (per brevità HACCP);
- fornire all'Amministrazione, contestualmente all'installazione dei distributori, l'autorizzazione sanitaria o certificato rilasciati dall'autorità sanitaria o altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o i generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori;
- operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP previsto dal Regolamento CE 852/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE e s.m.i. e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa;
- provvedere, al fine di eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi di contaminazione dei prodotti somministrati, alla pulizia, interna ed esterna, dei distributori e alla loro periodica sanificazione e disinfezione, secondo un piano di interventi adeguato, che dovrà essere illustrato e comunicato dal concessionario all'Amministrazione.

3. Con riferimento ai requisiti applicabili alle attrezzature, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel Capitolo V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, e, in particolare:

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulizia e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente a evitare ogni rischio di contaminazione;

- essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
- essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante;

Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

4. Per ogni tipologia di distributore automatico e/o erogatore di acqua, il concessionario deve:

- prevedere un adeguato piano di pulizia e sanificazione dell'attrezzatura, da applicare con cadenza periodica, che deve contenere frequenza, descrizione delle operazioni e prodotto da utilizzare.
- mantenere le apparecchiature conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e a quelle che saranno emanate in materia;
- fornire all'Amministrazione un numero telefonico dedicato, attivo almeno dalle ore 08:00 alle ore 20:00 di tutti i giorni lavorativi, da utilizzare per ogni evenienza;
- impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, proprio personale, munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali e infortunistici e rispondere verso detto personale, come verso gli utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio.
- provvedere, su richiesta dell'Amministrazione, a propria cura e spese, allo spostamento temporaneo dei distributori per consentire un'accurata pulizia degli spazi dagli stessi occupati;
- provvedere, in caso di sopravvenute esigenze dell'Amministrazione, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento o al definitivo trasferimento dei distributori;
- provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al d.Lgs. n. 81/08, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie, esonerando sin d'ora l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità;
- garantire il continuo e tempestivo rifornimento e/o riassortimento di tutti i prodotti, in modo che non ci sia interruzione nella distribuzione degli stessi, curandone costantemente la qualità e la corretta conservazione, e assicurando che non siano erogati prodotti scaduti;
- eseguire una regolare manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature, allo scopo di mantenere i distributori automatici in perfetta efficienza, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore del distributore;
- eseguire una regolare manutenzione ordinaria e straordinaria degli erogatori di acqua per borracce, provvedendo alla periodica sostituzione dei filtri;
- illustrare e comunicare all'Amministrazione, in relazione agli erogatori di acqua liscia e frizzante installati, il sistema di igienizzazione automatico che consenta la sanificazione al termine di ogni singola erogazione;
- eseguire le riparazioni e/o sostituzioni, in caso di malfunzionamenti o guasti;

- in caso di non riparabilità, provvedere alla sostituzione del distributore entro 4 (quattro) giorni lavorativi dalla segnalazione del fatto all'Amministrazione, con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori;
- garantire che i prezzi di vendita dei prodotti offerti:
 - a) siano esposti in modo visibile all'utenza;
 - b) siano identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate presso tutte le sedi interessate dal servizio;
 - c) restino fissi e invariabili per i primi 12 mesi (dodici mesi), decorrenti dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto, fatto salvo quanto previsto al precedente art. 16;
- garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti;
- provvedere alle riparazioni e ai ripristini conseguenti a eventuali danni all'immobile e alle relative pertinenze, causati dall'installazione e dal funzionamento dei distributori.

PARTE III – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 21 PERSONALE

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore e dovrà, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, se richiesto dall'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto durante la vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

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

Il Concessionario dovrà produrre a richiesta la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Per motivi di sicurezza, il personale alle dipendenze del Concessionario sarà dotato anche di apposito badge, dal quale l'Amministrazione potrà evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura in caso di esodo.

Il personale dipendente del Concessionario dovrà:

- indossare idonee divise munite sia di placca ben visibile recante il marchio dell'impresa del Concessionario sia di apposita tessera di riconoscimento;
- essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 ("Regolamento di esecuzione della Legge n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e dell'Unione europea in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande") ed attenersi alle prescrizioni di cui agli altri articoli del Titolo III ("Igiene e sanità del personale addetto alla

produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto”) del citato D.P.R. n. 327/1980;

- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP, di cui all’art. 25;

- essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all’atto dell’assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;

- osservare le disposizioni che regolano l’accesso, la permanenza e l’uscita dalle sedi dell’Amministrazione;

- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell’Amministrazione e al rispetto delle norme di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;

- comunicare immediatamente al referente dell’Amministrazione qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell’espletamento del servizio;

- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;

- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l’esecuzione della prestazione;

L’Amministrazione si riserva di richiedere al Concessionario la sostituzione del personale addetto in caso di grave negligenza o altro comportamento oltraggioso o indecoroso dello stesso.

ART. 22 RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario sarà tenuto ad indicare e comunicare all’Amministrazione, prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti) del servizio in questione, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio e ai quali l’Amministrazione potrà far riferimento, direttamente, per dirimere questioni di carattere generale.

Il referente dovrà assicurare la propria reperibilità telefonica e pronto intervento negli orari di servizio in essere presso le sedi della Presidenza del Consiglio dei ministri.

Attese le esigenze istituzionali della sede di Palazzo Chigi, il Concessionario si impegna a garantire la reperibilità anche nei giorni festivi e oltre l’orario di servizio se proposto nell’offerta tecnica.

Il referente deve, inoltre, possedere i seguenti requisiti:

1. piena padronanza della lingua italiana, parlata e scritta;
2. adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l’esecuzione del servizio;
3. possesso dei poteri necessari per la gestione del servizio.

Tutte le comunicazioni effettuate al referente titolare s’intenderanno efficaci nei confronti del Concessionario.

Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal referente, sarà considerato dall’Amministrazione dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.

In caso d’impedimento o assenza del referente, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all’Amministrazione, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente nel caso in cui lo stesso dovesse risultare inadeguato o inadeguato per il servizio, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione.

ART. 23 ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il Concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio, dovrà fornire all'Amministrazione la seguente documentazione, relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della Concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verifichino modifiche nell'organico impiegato.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale.

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi dovrà essere idoneo a garantire un adeguato svolgimento del servizio.

PARTE IV – QUALITÀ E IGIENE DEL SERVIZIO

ART. 24 OBBLIGHI NORMATIVI IN MATERIA DI QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia, ottemperando a quanto previsto dalle predette norme.

Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto delle bevande e degli alimenti da erogare attraverso i distributori automatici a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il relativo pagamento.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di sostenibilità ambientale e di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati agli utenti dei servizi per il mancato adeguamento e l'inosservanza delle norme ambientali e igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative specifiche del settore.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non distribuzione di prodotti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna l'erogazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, l'effettuazione di controlli sulla qualità dei prodotti distribuiti, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, saranno contestati formalmente dall'Amministrazione a mezzo pec. Il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 48 ore

dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste nell'art. 23 del disciplinare e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il Contratto.

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP, riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.

Egli dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti adottati, dovranno essere segnalate all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario, pertanto, dovrà predisporre in duplice copia il proprio Manuale di Autocontrollo in conformità al Reg. CE n. 852/2004, di cui una copia da consegnare all'Amministrazione prima della sottoscrizione del verbale di consegna degli spazi e di avvio del servizio.

ART. 25 PULIZIA DEGLI SPAZI E DEI DISTRIBUTORI - GESTIONE DEI RIFIUTI

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione e i relativi distributori automatici ed erogatori di acqua, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire, a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, tutti gli interventi necessari, giornalieri, periodici o straordinari.

In relazione agli erogatori di acqua liscia e frizzante, laddove installati, dovrà essere garantita la pulizia e la sostituzione periodica dei filtri nonché la sanificazione al termine di ogni singola erogazione

I prodotti e i contenitori utilizzati non dovranno essere classificati come tossici.

Il Concessionario dovrà utilizzare prodotti per l'igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani per i materiali di scarto di propria competenza. Inoltre, il Concessionario si impegna a rispettare il proprio progetto contenente l'impegno per il riciclo dei rifiuti anche in forma di *reverse vending*, se presentato nell'OFFERTA TECNICA - art. 15 - Sub-criterio A.1.4 del disciplinare di gara.

Eventuali rifiuti speciali provenienti dai distributori dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

PARTE V – PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 26 PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

E' fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente punto, determineranno, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nella sede sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

- a) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Amministrazione e degli eventuali utenti presenti nella sede, entro 30 giorni dalla data di formale inizio del servizio, pena l'applicazione delle penalità previste nel disciplinare, e redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all'art. 28, c. 2, lett. a, del D. Lgs. n. 81/2008, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;
- b) a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;
- c) al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. n. 81/2008, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente. A tale proposito, si rappresenta che l'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità della Concessione in oggetto, ha provveduto a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI) e stimare i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze;

- d) a fornire all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento alla Concessione di cui al presente capitolato; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- e) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;

ART. 27 ONERI SICUREZZA - DUVRI

L'importo relativo agli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato in € **150,88** (euro centocinquanta/88) per i complessivi tre anni più eventuale opzione per ulteriori tre anni, come meglio specificato nell'allegato "g" al disciplinare.

Resta immutato l'obbligo per il Concessionario di elaborare il proprio documento di valutazione rischi di cui all'art. 28, comma 2, lettera a) del D.Lgs. n. 81/2008.

PARTE VI – CONTROLLI – QUALITÀ E REPORTISTICA

ART. 28 CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente dalle Unità Operative complesse dell'ASL competente per territorio "Igiene e Sanità Pubblica" (S.I.S.P.) e/o "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" (S.I.A.N.), l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, idonei controlli e verifiche di tipo igienico - sanitario, sia di tipo qualitativo che quantitativo, per verificare la corrispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato, in genere, e di quanto indicato dal Concessionario nella propria Offerta Tecnica.

In particolare, l'Amministrazione potrà disporre verifiche ed accertamenti in ordine ai seguenti aspetti ed elementi:

- a) decoro, pulizia ed igiene degli spazi concessi e dei distributori adibiti al servizio;
- b) espletamento del servizio in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto delle tempistiche previste per i rifornimenti e gli interventi manutentivi dei distributori;
- c) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- d) corrispondenza dei prodotti somministrati e delle relative grammature rispetto a quanto previsto dal capitolato tecnico ed a quanto offerto in sede di gara;
- e) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- f) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;

- g) conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);
- h) regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti;
- i) regolare svolgimento dei servizi di pulizia e sanificazione degli spazi concessi, dei distributori automatici, come indicato all'art. 25 del presente capitolato tecnico;
- j) regolare sostituzione e pulizia dei filtri degli erogatori di acqua come indicato all'art. 25 del presente capitolato tecnico;
- k) qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia degli spazi e dei distributori automatici;
- l) compatibilità ambientale dei prodotti "usa e getta" impiegati (bicchieri, barrette/cucchiaino, ecc. compostabili);

ART. 29 ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Le attività di valutazione interne sulla qualità e sull'organizzazione del servizio e gli opportuni controlli volti a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del Concessionario, saranno svolte, anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza, dai referenti tecnici individuati dall'Amministrazione.

Durante la fase di gestione, l'Amministrazione potrà procedere a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza dei prodotti e dei prezzi offerti dal Concessionario ai requisiti del presente capitolato e all'offerta economica presentata.

L'Amministrazione avrà, inoltre, facoltà di procedere in ogni tempo a ispezioni, verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai prodotti somministrati che alla cura e alle pulizie degli spazi e dei distributori automatici.

I controlli saranno effettuati nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni dall'Amministrazione.

Il Concessionario sarà obbligato a fornire all'Amministrazione tutte le informazioni e i documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite, finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato tecnico.

Il Concessionario si obbliga ad informare l'Amministrazione sull'esito di eventuali controlli effettuati direttamente da organi esterni e a fornire qualunque informazione su eventuali problemi riscontrati in materia di igiene e sicurezza alimentare.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza per i servizi resi.

Le risultanze delle ispezioni da parte dell'Amministrazione e i riscontri di gradimento dell'utenza serviranno anche a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

ART. 30 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO - REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione, su base annuale, entro 90 giorni solari successivi a ciascun anno di riferimento, ovvero su richiesta dell'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali previste nel disciplinare di gara, un report in formato elettronico contenente almeno le seguenti informazioni:

- numero di erogazioni nell'anno per tipologia di prodotto, suddivise per sede;
- numero di erogazioni totali nell'anno suddivise per punti di ristoro;
- incasso annuale per tipologia di prodotto, suddiviso per sede;
- incasso totale annuale suddiviso per sede.

Al riguardo, si rappresenta che i distributori automatici dovranno essere "censiti" online presso l'Agenzia delle Entrate, ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri, come previsto dall'art. 2 del D.Lgs. n. 127/2015 e dal Provvedimento della stessa Agenzia del 30/06/2016.