



# Segretariato Generale della Giustizia Amministrativa

*Ufficio Unico Contratti e Risorse*

## **CAPITOLATO TECNICO**

Procedura per l'affidamento, in concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.lgs. n. 50/2016, del servizio di distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack, a ridotto impatto ambientale, per le sedi di Palazzo Spada, Palazzo Ossoli e Palazzo Santacroce Aldobrandini.

**CIG: 8854029FDB**

## 1. OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato disciplina la Concessione del servizio di somministrazione di bevande (calde e fredde) e snack (salati e dolci), mediante distributori automatici che garantiscono un **n. 12 punti ristoro** presso il Palazzo Spada, Palazzo Ossoli e Palazzo Aldobrandini, sedi del Consiglio di Stato.

L'affidamento è regolato, oltre che dal presente Capitolato Tecnico, dal Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Il numero, la tipologia e la dislocazione dei distributori è rapportato alle esigenze dell'Amministrazione sussistenti al momento della stesura del presente Capitolato ma potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione che saranno comunque concordate dal DEC e con il Concessionario.

Ubicazione	N.ro totale distributori
Palazzo Spada	5
Palazzo Ossoli	2
Palazzo Aldobrandini	5
<b>T O T A L E</b>	<b>12</b>

L'Amministrazione potrà richiedere, in corso della Concessione del servizio, eventuali spostamenti dei distributori, senza onere alcuno.

In nessun caso è ammessa la rimozione, lo spostamento o collocazione di macchine da parte del Concessionario, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

Eventuali nuove installazioni o dismissioni di distributori daranno luogo ad un aumento o ad una diminuzione del canone annuo di concessione e del rimborso spese corrispondenti.

Il servizio in Concessione comprende le seguenti attività:

- ☐ l'installazione e la messa in funzione dei distributori automatici presso le sedi sopra indicate;
- ☐ la gestione, il rifornimento, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici installati;
- ☐ la disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori, al termine del servizio o, se richiesto dall'Amministrazione, nel corso del periodo contrattuale.

Al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto (conformemente alle condizioni stabilite nel presente Capitolato e a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall'aggiudicazione), con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi, ai sensi dell'art. 165, comma 1, del D.lgs. n. 50 del 2016. Non sono previste compensazioni economiche.

## 2. CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA

Di seguito si riportano alcune indicazioni sul contesto di riferimento nell'ambito del quale si inserisce il servizio che si intende approntare.

La capacità ricettiva delle tre sedi è di circa 450 unità.

Tuttavia, a causa dell'attuale situazione epidemiologica e tenuto conto delle proiezioni delle presenze, alla luce dello svolgimento delle attività lavorative anche in regime di smart working si ipotizza un bacino di utenza giornaliero di circa 250/300 unità.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze.

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

Si evidenzia, inoltre, che nella sede di Palazzo Spada è presente il servizio di bar e somministrazione alimenti e bevande.

### 3. CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI DA INSTALLARE

Il Concessionario dovrà provvedere ad installare presso le sedi indicate, il numero e le tipologie di distributori automatici descritti al precedente punto.

I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- a) essere a norma con le vigenti disposizioni in materia d'igiene, di sicurezza, antinfortunistica, fiscale;
- b) essere di recente fabbricazione;
- c) essere in Classe Energetica A, A+ o superiore, al fine di poter ridurre i consumi energetici ed essere studiati appositamente per generare un ridotto impatto ambientale durante l'erogazione, l'utilizzo e lo smaltimento del prodotto, privilegiando l'ottimizzazione del consumo energetico e l'illuminazione a LED a basso voltaggio;
- d) essere dotati di idonea omologazione e marchio CE;
- e) essere dotati di gettoniera per monete da € 0,05 a € 2,00 in grado di erogare il resto;
- f) permettere il pagamento anche tramite scheda o chiave elettronica o altra "modalità di pagamento innovativo" offerto in gara;
- g) fornire chiare indicazioni sul prezzo di ogni prodotto offerto;
- h) riportare chiaramente i dati di targa elettrici per ogni apparecchiatura installata;
- i) essere di facile pulizia e sanificazione/disinfezione, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- j) avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a insudiciamenti o altre contaminazioni;
- k) consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero da erogare, compresa la sua esclusione;
- l) riportare una targhetta ben visibile con il nominativo del Coordinatore del servizio (CS), il nominativo e la ragione sociale del Concessionario e il relativo recapito telefonico;
- m) avere il vano di erogazione chiuso da apposito sportello retrattile;
- n) avere una adeguata autonomia di bicchieri e palette/cucchiaini;
- o) per i distributori di bevande calde, essere dotati di sistema di filtrazione, purificazione e protezione esterna da contaminazioni;
- p) avere **menù selezione disabili ed ipovedenti** (almeno n. 1 distributore per bevande calde e n. 1 distributore per bevande fredde ed alimenti preconfezionati).

Il servizio dovrà prevedere l'erogazione delle seguenti tipologie di prodotti:

A) BEVANDE CALDE	
con caffè a grani, macinato fresco	caffè espresso
	caffè espresso lungo
	caffè espresso macchiato
	Cappuccino

<b>con cialde</b>	
	caffè espresso
	caffè espresso lungo
	caffè espresso macchiato
	Cappuccino
<b>altre bevande calde</b>	caffè d'orzo
	caffè d'orzo macchiato
	caffè al ginseng
	caffè al ginseng macchiato
	Latte
	cappuccino d'orzo
	cioccolato forte
	the al limone

N.B.: per le bevande calde devono essere utilizzati bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili

<b>B) BEVANDE FREDDE</b>	
acqua oligominerale gassata o effervescente naturale	
acqua oligominerale naturale	
succhi di frutta ad alta % di frutta (minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti)	
bibite (tè, aranciata, aranciata amara, coca cola standard e zero, chinotto, ecc.)	
bibite con integratori di sali minerali	
<b>A) SNACK (SALATI E DOLCI)</b>	
<b>Snack salati</b>	Cracker
	Patatine classiche

	Taralli
	Schiacciatine olio oliva e rosmarino
	Frutta secca
	Tramezzini
<b>Snack dolci</b>	Merendine (croissant, treccine, wafer, crostatine, ecc.)
	Biscotti farciti cioccolato/vaniglia
	Barrette cioccolato/cereali

#### 4.PIANO DI IGIENE E DI PULIZIA

Il Concessionario deve essere dotato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP e dalle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare nonché dal d.lgs. 193/2007; lo stesso Concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa.

Il Manuale deve inoltre prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

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

Il Manuale di Autocontrollo deve essere inviato all'Amministrazione prima della sottoscrizione del Verbale di Consegna del servizio.

#### 5. CARATTERISTICHE MINIME E QUALITÀ DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti erogati dai distributori automatici dovranno essere conformi alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e dovranno possedere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- essere di prima qualità, provenienti da ditte produttrici primarie e riconosciute a livello nazionale
- essere conformi alle vigenti norme in materia di prodotti alimentari e prodotti in stabilimenti provvisti da regolare autorizzazione sanitaria
- essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportante:
  - il nominativo del produttore

- gli ingredienti
- la specifica di quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato
- il peso netto
- la data di scadenza
- le informazioni nutrizionali, ad esempio: contenuto calorico (energia), grassi, grassi saturi, carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione nel campo visivo principale
- l'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene; l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori con intolleranze o allergie alimentari.

Affinché il consumatore affetto da intolleranze o allergie riceva informazioni essenziali e comprensibili, il Concessionario dovrà segnalare, tramite avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze che provocano allergia o intolleranza (ad esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte; 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupini;), pena l'applicazione delle penali di cui all'art.

I prodotti da erogare dovranno corrispondere a quanto precisato in sede di gara e avere le seguenti caratteristiche minime per l'intera durata della Concessione:

### A) BEVANDE CALDE

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde, dovranno rispettare le quantità minime e le caratteristiche per porzione di seguito indicate:

- **caffè espresso/caffè espresso lungo/caffè espresso macchiato:** miscela arabica di 1<sup>a</sup> qualità in percentuale minima del 30% (il restante miscela robusta di 1<sup>a</sup> qualità), in grani, macinato all'istante e con grammatura minima di g 7 di caffè + g 5 latte in polvere
- **latte:** latte in polvere di 1<sup>a</sup> qualità, grammatura minima g 10
- **cappuccino:** minimo g 7 di latte in polvere + g 7 caffè
- **cappuccino d'orzo:** minimo g 7 latte + g 2,5 d'orzo
- **cioccolato forte:** cacao in polvere di 1<sup>a</sup> qualità con, almeno g 25 di miscela cioccolato in polvere
- **tè al limone:** di 1<sup>a</sup> qualità solubile, composto da the e succo di limone, minimo g 14 the in polvere
- **caffè espresso/lungo - caffè d'orzo, in cialde:** 9,5 g
- **caffè espresso macchiato, in cialde:** 9,5 g + 3 g latte in polvere
- **cappuccino, in cialde:** 9,5 g + 7 g latte in polvere
- **caffè d'orzo:** 2 g orzo

- **caffè al ginseng:** 7 g caffè + ginseng
- **caffè d'orzo macchiato:** 2 g orzo + g. 3 latte in polvere
- **caffè al ginseng macchiato:** 7 g caffè + g. 3 latte in polvere + ginseng

## B) BEVANDE FREDDE

I contenuti minimi delle bevande fredde dovranno essere i seguenti:

- **acqua oligominerale gassata o effervescente naturale:** in PET, da ml 500
- **acqua oligominerale naturale:** in PET, da ml 500
- **succhi di frutta ad alta % di frutta** (minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti): in vetro, da ml 200
- **bibite** (thè, aranciata, aranciata amara, coca cola standard e zero, chinotto, ecc.): in lattina, da ml 330
- **bibite con integratori di Sali minerali:** in PET, da ml 500

## C) SNACK (SALATI E DOLCI)

I contenuti minimi degli snack dovranno essere i seguenti:

- **snack salati:** cracker (confezione da 5 unità, da min. 30 g), patatine classiche, taralli, schiacciatine (confezione da 2 unità, da min. 40 g), frutta secca (da min. 50 g), tramezzini singoli vari gusti (da 90 g)
- **snack dolci:** merendine (croissant, treccine, wafer, crostatine, ecc.) da min. 40 g, Biscotti farciti cioccolato/vaniglia (da min. 50 g), Barrette cioccolato/cereali (da min. 40 g)

Tutti gli snack dovranno essere confezionati in monoporzioni integre, perfettamente sigillati e conservati e, ove richiesto, sotto atmosfera protetta.

Nella scelta delle referenze si dovranno prediligere:

- prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione;
- prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: basso contenuto in grassi e densità energetica, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti, cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%;
- snack dolci: con preferenza per i prodotti da forno semplici, con grassi aggiunti a base di olio extravergine d'oliva o di olio mono seme (arachide, mais o girasole);
- snack salati: senza sale aggiunto in superficie e con contenuto di sodio non superiore a 0,4-0,5 g/100g, con grassi aggiunti a base di olio extravergine d'oliva o di olio mono seme (arachide, mais o girasole).

Dovrà essere garantita la presenza contemporanea di vari snack (sia dolci che salati, nonché ipocalorici/senza zucchero) e alimenti, mantenendo un equilibrio fra i diversi generi.

I distributori misti di bevande fredde + snack (dolci e salati), dovranno garantire l'erogazione di tutti i prodotti sopra indicati, previsti come fornitura minima dalle due tipologie di distributori.

Il Concessionario è tenuto ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita a mezzo distributore corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

È vietata la vendita tramite distributori automatici di prodotti non risultanti nel Catalogo dei Prodotti, pena l'applicazione della penale.

## 6. PREZZI

I prezzi da applicarsi agli utenti per le somministrazioni sono quelli offerti dal Concessionario in sede di Gara.

I prezzi non dovranno essere superiori a quanto riportato nella seguente tabella:

DESCRIZIONE PRODOTTO				PREZZO MASSIMO  IVA INCLUSA (Pagamento)
BEVANDE CALDE	con caffè a grani, macinato fresco	caffè espresso	7 g	0,45 €
		caffè espresso lungo	7 g	0,45 €
		caffè espresso macchiato	7 g caffè + 5 g latte in polvere	0,45 €
		cappuccino	minimo g 7 di latte in polvere + g 7 caffè per ogni erogazione	0,45 €
	con cialde	caffè espresso	cialda 9,5 g	0,60 €
		caffè espresso lungo	cialda 9,5 g	0,60 €
		caffè espresso macchiato	cialda 9,5 g + 3 g latte in polvere	0,60 €
		cappuccino	cialda 9,5 g + 7 g latte in polvere	0,60 €
	altre bevande calde	caffè d'orzo	2 g orzo	0,60 €
		caffè d'orzo macchiato	2 g orzo + g. 3 latte in polvere	0,60 €
		caffè al ginseng	7 g caffè + ginseng	0,60 €
		caffè al ginseng macchiato	7 g caffè + g. 3 latte in polvere + ginseng	0,60 €
		Latte	g 10 latte in polvere per ogni erogazione	0,45 €
		cappuccino d'orzo	almeno g 7 latte + g 2,5 d'orzo	0,45 €
		cioccolato forte	g 25 di miscela cioccolato in polvere per ogni erogazione	0,45 €
		the al limone	almeno g 14 the in polvere per ogni erogazione	0,45 €
		acqua oligominerale gassata o effervescente naturale		

<b>BEVANDE FREDDHE</b>		acqua oligominerale naturale		
		succhi di frutta ad alta % di frutta	in vetro, da ml 200 (minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti)	0,90 €
		bibite (tè, aranciata, aranciata amara, coca cola standard e zero, chinotto, ecc.)	in lattina, da ml 330	0,90 €
		bibite con integratori di sali minerali	in PET, da ml 500	0,90 €
<b>SNACK</b>	<b>snack salati</b>	Cracker	da min. 30 g	0,50 €
		Patatine classiche	da min. 40 g	0,50 €
		Taralli		0,50 €
		Schiacciatine olio oliva e rosmarino, confezione da 2 unità		0,50 €
		Frutta secca	da min. 50 g	0,80 €
		Tramezzini singoli	da 90 g	1,80 €
	<b>Snack dolci</b>	Merendine (croissant, treccine, wafer, crostatine, ecc.)	da min. 40 g	0,60 €
		Biscotti farciti	da min. 50 g	0,60 €
		cioccolato/vaniglia	da min. 40 g	0,90 €
		Barrette cioccolato/cereali		

**I prezzi offerti, per il solo pagamento in contanti, dovranno essere espressi con la frazione minima di 5 centesimi di euro (0,05), accettata dai distributori, cioè con arrotondamento del prezzo offerto in sede di gara, per eccesso o per difetto, al più vicino multiplo di 5 centesimi di euro (es. € 0,17 verrà arrotondato ad € 0,15; € 0,18 verrà arrotondato a € 0,20).**

L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, i prezzi applicati dal Concessionario.

I prezzi dei prodotti sono fissi ed invariabili almeno per i primi due anni di Contratto.

Dopo il suddetto periodo, il Concessionario può richiederne la revisione, sulla base di documentati aumenti nel settore merceologico specifico.

Gli aumenti possono essere richiesti nella misura del 75% dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) o degli incrementi ufficialmente rilevabili per il settore specifico.

Per l'eventuale ricalcolo dei singoli prezzi, si applica l'arrotondamento per difetto ai 5 centesimi di euro.

La richiesta di adeguamento deve essere prodotta dal concessionario al DEC, corredata di un elenco dei prodotti con i nuovi prezzi proposti e di una relazione atta ad indicare le motivazioni e gli elementi giustificativi degli aumenti.

L'Amministrazione procede ad attenta analisi della richiesta e, qualora ritenga i nuovi prezzi proposti non conformi agli incrementi documentati e ufficialmente rilevabili, può richiedere al Concessionario di rivederli oppure può rifiutarli in tutto o in parte, motivando il diniego sulla base delle verifiche effettuate.

Solo a seguito della formale autorizzazione dell'Amministrazione i prezzi oggetto di revisione sono applicabili dal Concessionario.

L'aumento dei prezzi dei prodotti comporterà l'incremento, con pari percentuale, dell'importo forfettario annuale dovuto all'Amministrazione quale rimborso spese per consumo di acqua ed energia elettrica.

## **7. CHIAVE ELETTRONICA O ALTRI SISTEMI DI PAGAMENTO**

Per il pagamento con sistema elettronico i distributori dovranno essere dotati di dispositivo funzionante con schede o chiavi elettroniche ricaricabili o, in aggiunta, altra "modalità di pagamento innovativo" offerto in gara (ad esempio: App mobile per smartphone), capace di gestire il credito a scalare, identico per tutti i distributori installati e funzionante tramite il medesimo sistema e la medesima codifica.

Il Concessionario si impegna a fornire in comodato d'uso gratuito schede o chiavi elettroniche per le quali può essere prevista una cauzione unitaria massima non superiore a € 5,00 (cinque/00), che sarà resa ai dipendenti al momento della restituzione delle stesse.

Qualora non utilizzabili (o divenuti tali) per cause e/o malfunzionamenti non imputabili all'utente utilizzatore, i dispositivi ricaricabili dovranno essere sostituiti gratuitamente e con il trasferimento del credito residuo.

La modalità di distribuzione delle schede o chiavi elettroniche dovrà essere concordata tra il DEC ed il Concessionario.

## **8. RIFORNIMENTO- MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

**Il Concessionario dovrà provvedere, con oneri a proprio carico:**

- a) ad acquistare, trasportare ed installare i distributori automatici richiesti dall'Amministrazione;
- b) a fornire e predisporre nella zona circostante i distributori appositi recipienti per i rifiuti.
- c) a che i distributori automatici da installare siano tutti nuovi o pari al nuovo, perfettamente funzionanti e privi di difetti, conformi a quanto previsto dalle norme vigenti, in materia di prevenzione degli infortuni, sicurezza delle macchine e prevenzione incendi, forniti di certificazione CE e marcatura CE.
- d) ad eseguire l'allacciamento alla rete di distribuzione dell'energia elettrica e alla rete idrica, ove possibile, a regola d'arte e secondo le norme CEI/UNI, attenendosi alle istruzioni rilasciate in

sede di sopralluogo dall'ufficio tecnico. Al termine dei lavori dovrà essere fornita la dichiarazione di conformità degli impianti realizzati nel rispetto dell'art. 6 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 22 gennaio 2008, n. 37;

- e) ad installare, contestualmente all'attivazione dei distributori, un interruttore magneto-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica;
- f) a provvedere ad eventuali trasferimenti e/o rimozioni dei distributori installati anche se richiesto dall'Amministrazione;
- g) a sostituire i prodotti scaduti e difettosi. Si precisa a tal fine che l'accettazione dei prodotti da parte dell'Amministrazione non solleva il Concessionario dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 48 ore dalla contestazione scritta;
- h) a rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti a guasti o disfunzioni dei distributori installati;
- i) ad intervenire in caso di guasti o malfunzionamenti entro 8 ore dalla segnalazione e, ove non fosse possibile la riparazione, alla sostituzione con altra apparecchiatura avente le stesse caratteristiche entro 24 ore dalla segnalazione.
- j) alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici, secondo il piano di manutenzione e i manuali d'uso e manutenzione, nonché della parte di impianto elettrico e idrico di competenza. Tutte le attività manutentive dovranno essere svolte in modo conforme alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme UNI, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate a imprese o soggetti professionali e qualificati, iscritti negli specifici albi professionali. Si precisa inoltre che tutti gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al D.lgs. n. 37/2008, devono essere eseguiti da impresa a ciò abilitata, la quale è tenuta anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.

Il Concessionario, inoltre:

- a) avrà accesso, su chiamata del DEC ed in ogni caso secondo un piano concordato con lo stesso, presso la sede solo nei giorni lavorativi, dalle ore 7.00; la permanenza sarà consentita fino al tempo strettamente necessario, e comunque non oltre le ore 17.00, per effettuare le operazioni di rifornimento, manutenzione, pulizia e sanificazione; i giorni e gli orari potranno comunque subire variazioni e/o limitazioni in relazione ad esigenze dettate dall'attuale emergenza epidemiologica;
- b) dovrà utilizzare l'acqua erogata dall'impianto idrico esistente, ove possibile, senza alterarla con sostanza alcuna
- c) sarà responsabile di infrazioni o danni arrecati a persone o cose sia dell'Amministrazione che di terzi e dovrà essere in regola, entro la data di inizio del servizio, con la posizione relativa agli obblighi previdenziali ed assicurativi per il personale impiegato nella prestazione, nonché con le norme sull'autocontrollo igienico e sicurezza degli alimenti;
- d) dovrà privilegiare la dotazione presso i distributori di prodotti confezionati in imballaggi di peso e volume minimo, mono strato e ad elevata riciclabilità ed a partecipare a tutte le azioni dell'Amministrazione finalizzate a ridurre il quantitativo e ad aumentare la riciclabilità dei rifiuti di imballaggio connessi e/o derivanti dall'utilizzazione dei distributori di generi di ristoro.

Infine, sono a totale carico del concessionario i seguenti altri oneri:

- a) l'organizzazione e la gestione del personale dipendente, sia dal punto di vista normativo che economico;
- b) le spese per l'acquisto, il trasporto e collocazione delle bevande e degli alimenti;
- c) le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio;

d) le spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio.

## 9. ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione metterà a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo; garantirà, inoltre, l'erogazione dell'energia elettrica e di acqua per il funzionamento dei distributori.

L'Amministrazione assicurerà il servizio di pulizia nella zona circostante i distributori, consentirà l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio (ad esempio: per il rifornimento dei distributori automatici, per la pulizia ecc.) e provvederà a fornire ed a vuotare i sacchi che andranno predisposti negli appositi recipienti forniti dal Concessionario.

Il Concessionario non può rivendicare, in nessun caso, danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica e/o di acqua.

Nessun altro onere sarà a carico dell'Amministrazione.

## 10. CANONE DI CONCESSIONE E RIMBORSO SPESE

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Agenzia del Demanio, con decorrenza dalla data formale d'inizio servizio, come stabilita nel Verbale di consegna del servizio, un Canone fisso annuale di € 300,00, IVA esclusa, per ciascun distributore automatico ubicato presso Palazzo Spada e Palazzo Ossoli. L'Amministrazione comunicherà all'Agenzia del Demanio i dati della società aggiudicataria, per il rilascio della Concessione onerosa relativa all'utilizzo degli spazi demaniali.

Per i distributori collocati presso Palazzo Aldobrandini il Concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione con decorrenza dalla data formale d'inizio servizio, come stabilita nel Verbale di consegna del servizio, un Canone fisso annuale di € 300,00, IVA esclusa, per ciascun distributore automatico.

Il Concessionario dovrà inoltre corrispondere all'Amministrazione un rimborso spese annuale forfettario per consumo di acqua ed energia elettrica pari ad € 780,00, calcolato sulla base della quantità e della tipologia dei distributori automatici installati.

## 11. PENALI

In caso di violazione degli obblighi contrattualmente assunti, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito indicate:

OGGETTO	Importo penale
Per ogni segnalazione di mancanza di pulizia e sanificazione	€ 100,00 per ogni distributore e per ogni giorno solare

Per mancato rifornimento dei distributori o carenza di prodotti per oltre 8 ore lavorative o per prodotti difformi per qualità	€ 50,00 per ogni distributore e per ogni giorno solare
Per mancato rispetto delle norme previste per la presente Concessione	€ 50,00 per ogni inadempienza e per ogni giorno solare fino alla messa in regola
Per ritardo nella manutenzione ordinaria/straordinaria	€ 50,00 per ogni distributore e per ogni giorno solare
Applicazione di prezzi difformi rispetto al listino prezzi	€ 250,00 per ogni distributore e per ogni giorno solare
Infedele contabilizzazione del fatturato dei distributori automatici	€ 100,00 per ogni inadempienza
Non conformità dei prodotti rispetto al Capitolato Tecnico e all'offerta presentata	€ 50,00 per prodotto e ogni infrazione segnalata per distributore
Mancata segnalazione, con appositi avvisi o liste, della presenza di prodotti controindicati ai soggetti con intolleranze alimentari	€ 100,00 per prodotto e ogni infrazione segnalata per distributore
Ritardo nei tempi di installazione previsti	€ 50,00
	per ogni distributore e per ogni giorno solare

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del RUP, verso cui il Concessionario avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla comunicazione della contestazione inviata dall'Amministrazione.

In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione procederà all'applicazione delle sopra citate penali.

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno e l'esercizio qualora necessario di ulteriori azioni, ivi compresa la denuncia alle autorità competenti, nel caso in cui siano riscontrate violazioni di legge.

## 12. TEMPI DI INSTALLAZIONE

Il Concessionario dovrà provvedere nel più breve tempo possibile, a proprie cure e spese, all'installazione dei distributori automatici, concordando con il Direttore dell'esecuzione modalità che non creino disagio.

Le operazioni di installazione dovranno essere concluse entro 30 **giorni lavorativi** dalla sottoscrizione del Verbale di consegna del servizio.

Il Concessionario provvederà a prendere contatti con l'Impresa uscente per la rimozione dei distributori attualmente installati contestualmente all'avvio del nuovo servizio, al fine di non creare disagi all'utenza.

Dell'avvenuto completamento della consegna e installazione dei distributori automatici farà fede apposito Verbale di consegna del servizio redatto congiuntamente dal DEC, dal RSPP e dal Concessionario, prima di metter in funzione i distributori automatici, dai quali dovrà rilevarsi:

- il regolare allacciamento alla rete di distribuzione dell'energia elettrica e alla rete idrica, ove esistente, e la consegna della dichiarazione di conformità degli impianti realizzati;
- la consegna della dichiarazione per ogni apparecchiatura installata, della documentazione tecnica (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso, dichiarazione del costruttore dei Distributori automatici riguardo l'anno di costruzione, ecc.);
- l'effettuazione della verifica effettuata sull'anno di costruzione dei distributori automatici.

### **13. CONTABILIZZAZIONE**

Il Concessionario ha l'obbligo di contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi.

Ai sensi dell'art. 2 del D.lgs. 127/2015 e come meglio dettagliato nel comunicato dell'Agenzia delle Entrate del 30/6/2016, i distributori dovranno essere censiti on line presso l'Agenzia dell'Entrate ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi.

### **14. DUVRI**

Il Concessionario dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.lgs. 81/2008).

Il Concessionario, entro venti giorni lavorativi dalla comunicazione dall'affidamento, dovrà trasmettere al R.S.P.P. il proprio Documento Valutazione Rischi (DVR) elaborato ai sensi dell'art. 28 del D.lgs n. 81/2008.

Successivamente alla ricezione del predetto documento, in conformità all'art. 26, comma 2, lett. b), del d.lgs. n. 81/08, verrà eventualmente aggiornato e modificato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi dovuti alle Interferenze, che sarà allegato al Contratto di Concessione.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) elaborato dal Datore di lavoro committente dovrà essere condiviso e sottoscritto, prima della stipula del contratto, previo sopralluogo, dal R.S.P.P. dell'Amministrazione e dal referente del Concessionario.

Al termine del sopralluogo dovrà essere redatto un apposito Verbale di sopralluogo e coordinamento che verrà allegato al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI).

Durante l'esecuzione delle prestazioni all'interno dei luoghi di lavoro dell'Amministrazione, il Concessionario si obbliga, ai sensi dell'art. 26, comma 2, lett. a) e b), e art. 26, comma 3, del D.lgs. 81/2008 a coordinarsi e a cooperare con il Datore di Lavoro committente (o dirigente delegato), nonché a partecipare alle relative riunioni che dovessero essere promosse dallo stesso.

**L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza di cui al presente articolo, può determinare la risoluzione del contratto.**

Gli oneri per la sicurezza derivante da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio e non soggetti a ribasso, sono stati valutati pari a zero.

L'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel DUVRI.

Si allega il modello di DUVRI predisposto e che sarà poi integrato con le parti di specifica competenza delle varie sedi interessate.