

**PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, DEL SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDI E GENERI ALIMENTARI PER MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DA INSTALLARE E GESTIRE PRESSO LA PALAZZINA TOTI E LA PALAZZINA UFFICI NEL COMPRESORIO DELL'ISTITUTO ROMANO DI SAN MICHELE – PIAZZALE ANTONIO TOSTI, 4 – 00147 ROMA**

CPV: 42933000-5

CIG: \_\_\_\_\_

## **CAPITOLATO TECNICO**

## 1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente documento definisce le caratteristiche e le modalità di esecuzione della concessione per il servizio di ristoro mediante erogazione di bevande calde, fredde e generi alimentari per mezzo di distributori automatici da collocare e gestire presso la sede dell'Istituto Romano di san Michele (di seguito anche IRSM o Istituto) in Roma ed in particolare nei locali dei seguenti immobili (nel medesimo Comprensorio):

- Palazzina Toti – Piazzale Antonio Tosti, 4 - n. 2 break;
- Palazzina Uffici – Piazzale Antonio Tosti, 4 – n. 2 break;

Il servizio è rivolto agli ospiti e al personale in servizio presso l'Istituto. L'utenza esterna è riferita ai visitatori occasionali e parenti in visita agli ospiti della struttura presso la palazzina Toti.

Il servizio in concessione comprende le seguenti attività:

- la fornitura, l'installazione e la messa in attività dei distributori automatici nei punti sopra indicati;
- la gestione ed il rifornimento dei distributori automatici, nonché la pulizia e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi;
- la disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori automatici alla scadenza della concessione o, se richiesto dall'Istituto, nel corso del periodo contrattuale.

Al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio oggetto del contratto, conformemente alle condizioni stabilite nel presente Capitolato tecnico ed a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall'aggiudicazione, con assunzione in proprio del rischio operativo legato alla gestione del servizio medesimo.

Si precisa che l'utilizzo dei distributori automatici è facoltativo da parte dell'utenza e che pertanto il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche al contratto stipulato all'esito della procedura di selezione del contraente, a causa della mancata fruizione del servizio da parte dei destinatari. Il presente Capitolato costituirà parte integrante e sostanziale del contratto che l'Istituto, in persona del Direttore, stipulerà a seguito dell'aggiudicazione della procedura di selezione del Concessionario del servizio *de quo*.

Presso la sede dell'Istituto sono già presenti dei distributori automatici ed informazioni al riguardo potranno essere acquisite in sede di sopralluogo obbligatorio.

## 2. DURATA DELL'AFFIDAMENTO E VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE

La durata dell'affidamento è di 48 mesi a decorrere dalla data di effettivo avvio del servizio.

Il valore complessivo presunto della concessione calcolato per il periodo di vigenza contrattuale di quattro anni è stimato in fatturato stimato derivante dalla gestione del servizio € 56.320,00. Il calcolo presunto è stato effettuato sulla base del prodotto tra il numero medio degli utenti giornalieri (80), il prezzo medio di un prodotto distribuito (€ 0,80) e i giorni di presenza dell'utenza nelle due sedi (220 gg.), di cui canone dovuto dal Concessionario € 1.000,00.

Gli incassi derivanti dal servizio saranno interamente percepiti dal Concessionario al quale nulla

sarà dovuto nel caso in cui la previsione economica non fosse rispettata.

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Istituto, entro il 31 gennaio di ogni anno, un canone annuo di complessivi euro 1.000,00 a titolo di rimborso spese per le utilità usufruite (energia elettrica, acqua, pulizia spazi).

È fatto obbligo al Concessionario di trasmettere all'Istituto l'atto di concessione degli spazi demaniali entro 20 giorni dalla sua sottoscrizione. La mancata corresponsione all'Agenzia del Demanio dell'indennità di occupazione può determinare la risoluzione del contratto.

Non sono previsti costi della sicurezza per rischi interferenziali.

### **3. RISCHIO OPERATIVO LEGATO ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO**

Il Concessionario assume il rischio operativo connesso alla gestione del servizio sia dal lato della domanda che dal lato dell'offerta, ai sensi dell'articolo 177 del d.lgs. 36/2023.

In particolare, al Concessionario sono trasferiti il rischio di contrazione della domanda complessiva del mercato relativa al servizio oggetto della concessione, il rischio di riduzione della domanda specifica del servizio in questione, nonché i rischi derivati da approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi o di loro inadeguatezza, da inadempimenti contrattuali da parte di fornitori, da relazioni con altri soggetti che influenzino negativamente i costi e i tempi di realizzazione degli investimenti e/o erogazione dei servizi (sia per volume che per standard di qualità previsti), da inflazione e da fallimento.

In capo al Concessionario sono allocati, inoltre, il rischio di temporanea sospensione del servizio, il rischio finanziario, connesso sia all'aumento dei tassi di interesse che all'indisponibilità delle coperture finanziarie necessarie per gli investimenti o per la gestione, il rischio di manutenzione, ordinaria e straordinaria, nonché l'eventuale rischio amministrativo connesso ad eventuali ritardi o al diniego, da parte dei competenti soggetti pubblici o privati, nel rilascio delle autorizzazioni, concessioni e nulla-osta necessari ai fini dell'avvio e della gestione del servizio.

Infine, è trasferito al Concessionario il rischio di investimento, connesso al ritardo nei tempi di acquisizione dei distributori automatici di nuova costruzione o all'aumento dei relativi costi rispetto a quanto previsto dal Concessionario medesimo.

Ai sensi del comma 3 del citato articolo 177, il rischio operativo che qualifica l'operazione economica quale concessione è quello che deriva da fattori eccezionali non prevedibili e non imputabili alle parti. Non rilevano rischi connessi a cattiva gestione, a inadempimenti contrattuali o cause di forza maggiore.

### **4. CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

Con riferimento all'articolo 57, comma 2, del D.lgs. n. 36/2023, con la presente concessione si intende contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali, pertanto, il Concessionario ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (di seguito CAM) di cui al punto 2 dell'Allegato 1 al D.M. del 6 novembre 2023 (pubblicato nella G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023) previsti per i servizi di ristoro con installazione e gestione di macchine distributrici di alimenti, bevande ed acqua.

In particolare, il Concessionario deve assicurare la conformità del servizio in questione alle "specifiche tecniche" e alle "clausole contrattuali" previste, rispettivamente, ai punti 2.1 e 2.2 dell'Allegato 1 sopraindicato.

Parimenti, il Concessionario dovrà osservare le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione

contrattuale inerenti i CAM per la pulizia ed i prodotti per l'igiene (D.M. 29 gennaio 2021), laddove applicabili.

Il mancato rispetto dei CAM comporterà l'applicazione delle penali di cui al paragrafo 17 del presente Capitolato.

A tal fine il Concorrente elabora una Relazione CAM, da presentare quale documento di gara facente parte dell'Offerta tecnica, in cui per ogni criterio ambientale richiamato nel presente Capitolato dovrà descrivere le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

## 5. OBBLIGHI DI COMUNICAZIONE

Il Concessionario, in conformità a quanto previsto al punto 2.1.6 dell'Allegato 1 al D.M. del 6 novembre 2023 in tema di "Criteri Ambientali Minimi", dovrà:

- fornire ai consumatori indicazioni sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi dei prodotti distribuiti, nonché i bicchieri e i mescolatori, al fine di consentire un corretto smaltimento dei rifiuti;
- rendere evidenti le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- rendere riconoscibili i prodotti biologici offerti, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale;
- esporre le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per i consumatori;
- segnalare, tramite avvisi e/o liste, i prodotti erogati contenenti 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).

I contenuti, le modalità e le tipologie della comunicazione dovranno essere condivisi e concordati dal Concessionario con il Direttore dell'esecuzione del contratto.

## 6. TIPOLOGIA E CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI, MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO

### 6.1 NUMERO, TIPOLOGIA E POSIZIONAMENTO DEI DISTRIBUTORI

I distributori automatici, posizionati in n. 2 *break point* (in ambienti individuati dall'Istituto come appresso indicato) dovranno essere delle seguenti tipologie:

- Break point Palazzina Uffici
  - n. 1 distributore: di bevande calde - collegato alla rete idrica (tipologia 1)
  - n. 1 distributore di bevande fredde e prodotti alimentari solidi preconfezionati e cibi freschi: merendine, biscotti e snack, dolci e salati (tipologia 2)
- Break point Palazzina Toti
  - n. 1 distributore di bevande calde – collegato alla rete idrica (tipologia 1)
  - n. 1 distributore di bevande fredde e prodotti alimentari solidi preconfezionati e cibi freschi:

merendine, biscotti e snack, dolci e salati (tipologia 2)

Le apparecchiature, per motivi legati a traslochi/variazione di locali o per altre ragioni di opportunità, potrebbero essere oggetto di spostamento in locali diversi da quelli indicati, senza che questo possa comportare alcun onere a carico dell'Istituto.

Ogni variazione della consistenza numerica dei distributori e loro spostamenti all'interno del medesimo edificio o tra edifici dovranno essere autorizzati dall'Istituto.

## 6.2 CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI

Tutti i distributori automatici da installare dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche:

a) essere in classe energetica "G", secondo quanto previsto dal Regolamento delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019 che integra il Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e dell'Istituto sull'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta, nonché dotati di tecnologie innovative per il risparmio energetico, per un ridotto impatto sull'ambiente e per una carbon footprint più bassa, in conformità a quanto previsto al punto 2.1.5 del D.M. del 6 novembre 2023 in tema di "Criteri Ambientali Minimi";

b) essere rispondenti alle norme e prescrizioni tecniche, sia italiane che europee, vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge e muniti del marchio CE o di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi UE (es. IMQ);

c) 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 ed in particolare corrispondere ai requisiti di seguito riportati:

- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della L. n. 283/1962 e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni, ma chiuso da apposito sportello retrattile;
- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo H.A.C.C.P. e prevedere dei piani di autocontrollo;

d) esporre in modo chiaro il prezzo corrispondente a ciascun prodotto offerto;

e) essere dotati dei seguenti sistemi di pagamento:

- a monete e a banconote, con sistema rendi resto (che accetti da euro 0,05 ad euro 10,00, almeno);
- a scheda o a chiave elettronica ricaricabile o altra modalità di pagamento innovativa (di seguito genericamente *chiavetta*), utilizzabile indistintamente per tutti i distributori automatici dell'Istituto. La ricarica della *chiavetta* dovrà essere possibile in modo automatico presso ciascun distributore.

Essere dotati di gettoniera per banconote da euro 5,00 a euro 10,00 per consentire la ricarica degli strumenti di pagamento elettronici.

Il valore massimo della cauzione richiesta per la *chiavetta* non potrà superare il valore di euro 2,00 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 dal Concessionario;

f) essere muniti di comandi di funzionamento e di sistemi di pagamento che, posti ad altezza idonea, consentano l'utilizzo da parte di utenti diversamente abili e/o ipovedenti o non vedenti;

g) essere nuovi di fabbrica e/o di primo utilizzo, perfettamente funzionanti e privi di difetti tecnici e riportare chiaramente, in apposita targa, per ogni apparecchiatura installata, i dati relativi ai consumi elettrici;

h) riportare una targhetta e codice QR indicante chiaramente il numero identificativo del distributore, la denominazione, la ragione sociale e il recapito del Concessionario, nonché il nominativo/telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti, mancata erogazione del resto ecc.;

i) bicchieri, cucchiaini e/o palettine dovranno essere privi di ogni forma di pubblicità così come i distributori medesimi, esclusa quella concernente il marchio del Concessionario.

I distributori eroganti bevande fredde dovranno contenere gas refrigerante con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9, da adeguare secondo quanto previsto dai CAM. Ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti dovranno essere gas naturali, quali anidride carbonica (CO<sub>2</sub>), ammoniaca (NH<sub>3</sub>) e idrocarburi (HC), in conformità a quanto previsto al punto 2.1.5 dell'Allegato 1 al D.M. del 6 novembre 2023 in tema di "Criteri Ambientali Minimi".

I distributori eroganti bevande calde dovranno, in conformità a quanto previsto al punto 2.1.4 dell'Allegato 1 al D.M. del 6 novembre 2023 in tema di "Criteri Ambientali Minimi":

- ove possibile, essere allacciati direttamente alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua (filtrazione e purificazione), in accordo con quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 nonché avere le caldaie di riscaldamento dell'acqua in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano l'osservanza del Regolamento (CE) n. 1935/2004 del 27 ottobre 2004;

- ove possibile, essere dotati di macinacaffè incorporato per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule nonché di doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse;

- non erogare automaticamente zucchero, ma consentire la regolazione, permettendo l'erogazione di una quantità massima di quattro grammi per ciascuna bevanda;

- fornire automaticamente i bicchieri per le bevande, realizzati in materiali a ridotto impatto ambientale o con materiali biodegradabili e/o compostabili in conformità alla Direttiva UE 2019/904, così come recepita dal D.lgs. n. 196/2021 (non in plastica o in polistirene espanso); inoltre, i bicchieri dovranno rispettare i requisiti di marcatura previsti dall'art. 7 del D.lgs. n. 196/2021;

- fornire automaticamente gli agitatori per bevande ("palette"), realizzati in conformità alla Direttiva UE 2019/904 (Direttiva Single Use Plastic - SUP), così come recepita dal D.lgs. n. 196/2021; in particolare, sono ammessi solo agitatori per bevande realizzati in materiale biodegradabile o compostabile, con certificato conforme allo standard europeo della norma UNI EN 13432 o UNI EN 14995, aventi percentuali di materia prima rinnovabile uguali o superiori a quelle previste dal comma 3 dell'art. 5 del D.lgs. n. 196/2021.

I distributori che dovessero risultare, durante lo svolgimento del servizio, tecnologicamente obsoleti

dovranno essere, previa preventiva autorizzazione dell'Istituto, tempestivamente sostituiti con altri di tecnologia moderna; parimenti, la Società potrà, nel corso del rapporto contrattuale, previa preventiva autorizzazione dell'IRSM, sostituire i distributori con altri che abbiano pari o superiori caratteristiche.

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

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

## 7. TIPOLOGIA E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA EROGARE

I distributori automatici dovranno erogare, **obbligatoriamente**, i prodotti di cui al seguente elenco "paniere di prodotti":

### VOCI DI OFFERTA 1: BEVANDE CALDE A BASE DI CAFFÈ

Tipologia di prodotto	Caratteristiche	Grammature	Prezzo UNITARIO BASE D'ASTA (IVA inclusa)
Caffè espresso (lungo/corto), prodotto di marca di rilevanza nazionale	<i>In cialde</i>	gr 9,5	0,80
	<i>In capsule</i>	tra 5/7 gr	0,80
	In polvere: almeno di "prima miscela bar 100% arabica", macinato all'istante	gr 7 di caffè per ogni erogazione	0,80
Cappuccino	Caffè Latte 100%, in polvere a dissoluzione istantanea	Caffè come sopra indicato Latte: 6g/50cc di acqua	0,80
Caffè macchiato	Con caffè in polvere, cialde o capsule Latte 100%, in polvere a dissoluzione istantanea	Come sopra indicato 2g/15cc di acqua	0,80
Bevande calde in genere a base di caffè (ad esempio mokaccino, cappuccino con cioccolato, ecc..)			0,80

### VOCI DI OFFERTA 2: BEVANDE CALDE VARIE

Tipologia di prodotto	Caratteristiche	Grammature	Prezzo UNITARIO BASE D'ASTA (IVA inclusa)
Cappuccino decaffeinato	Caffè Latte 100%, in polvere a dissoluzione istantanea	Caffè come sopra indicato Latte: 6g/50cc di acqua	0,75
Latte	latte 100% in polvere a dissoluzione istantanea	gr 10 per ogni erogazione/80cc di acqua	0,75
Caffè macchiato decaffeinato	Caffè macchiato come sopra indicato	Caffè macchiato come sopra indicato	0,75
Orzo (lungo/corto)	Preparato al gusto di orzo solubile	gr 3/45 cc di acqua	0,75
Caffè Ginseng (lungo/corto)	Preparato solubile per caffè (8%) al ginseng (0,35%)	10g/50cc di acqua	0,75
Cioccolato	Preparato per bevanda al gusto di cioccolato	20g/80cc di acqua	0,75
Cioccolato extra forte	Preparato per bevanda al gusto di cioccolato fondente	20g/80cc di acqua	0,75

### **VOCI DI OFFERTA 3: prodotti EQUOSOLIDALI o BIOLOGICI**

Tipologia di prodotto	Caratteristiche	Grammature	Prezzo UNITARIO BASE D'ASTA (IVA inclusa)
Caffè (lungo/corto)	proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization	gr 7 di caffè per ogni erogazione	0,85

	(WFTO) o equivalent		
caffè macchiato	Con caffè in polvere Latte 100%, in polvere a dissoluzione istantanea	Come sopra indicato 2g/15cc di acqua	0,85

**VOCI DI OFFERTA 4: ACQUA**

Acqua naturale ed effervescente naturale	in PET (no aggiunta anidrite carbonica) - residuo fisso < a 300; - solfati < a 50 mg/l; - sodio < a 50 mg/l; - fluoro < a 1mg/l; - nitrati < a 45 mg/l	da 0,50 cl	0,55
---	---	------------	------

**VOCI DI OFFERTA 5: BIBITE**

Succhi di frutta	succhi ad alta % di frutta (minimo 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, senza coloranti ne conservanti), in PET	da 0,25 cl	1,20
Bibite	non gassate, senza zuccheri aggiunti ne conservanti (tipo thè, integratori...)	da 0,50 cl	1,20
Bibite	gassate, in lattina (tipo aranciata, cola, gassosa, chinotto...)	da 0,33 cl	1,20

**VOCI DI OFFERTA 6: SNACK - alimenti solidi preconfezionati salati**

Tipologia di prodotto	Caratteristiche	Grammature	Prezzo UNITARIO BASE D'ASTA (IVA inclusa)
Crackers	senza sale, salati o aromatizzati 1 monoporzione	30 gr circa	1,00

Schiacciatina e snack salati	Semplici o aromatizzati 1 monoporzione	Da 35 a 40 gr	1,00
Grissini o crostini	1 monoporzione	30/40 gr	1,00
Taralli o biscotti salati	1 monoporzione	40/50 gr	1,00
Patatine o prodotti affini	Semplici o aromatizzati	20/30 gr	1,00

### **VOCI DI OFFERTA 7: SNACK - alimenti solidi preconfezionati dolci**

Merendine	Tipo croissant semplici o farciti, treccine, ecc.	40/50 gr	1,00
Wafers	al cioccolato/vaniglia, ecc. 1 monoporzione	da 40/45 gr	1,10
Biscotti	Semplici e farciti (cioccolato/vaniglia/frutta, ecc.) 1 monoporzione	Da 30 a 60 gr	1,00
Crostata	alle confetture 1 monoporzione	da 40 gr	1,00

### **VOCI DI OFFERTA 8: PRODOTTI A BASE DI SEMI**

Barrette di cioccolato	Cioccolato assortito (fondente, al latte, bianco...)	da 45/50 gr	1,20
Snack a base di semi (tipo croccante, a base di riso, ecc.)		40 gr circa	1,20
Arachidi		50 gr	1,00
Mandorle		25 gr	1,00
Semi vari		25/50 gr	1,00

La modifica dei prodotti offerti, rispetto a quelli previsti nel paniere, fermo restando il livello della qualità del nuovo o diverso prodotto, dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Istituto, pena l'applicazione di una penale ai sensi del paragrafo 17 del presente Capitolato.

L'Istituto si riserva comunque la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna l'erogazione.

In nessun caso, ai sensi dell'art. 18, comma 2, della L.R. Lazio 21/2006 (*"Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande"*), potranno essere somministrate bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

È altresì vietata la vendita di tabacchi, bevande energizzanti a base di guaranà, taurina e carnitina, pena l'applicazione della penale di cui al paragrafo 17 del presente Capitolato tecnico.

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, preferibilmente/prevalentemente 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 del Regolamento (UE) 1169/2011, riportante obbligatoriamente le informazioni contenute nell'art. 9 del suddetto Regolamento.

Tutti i prodotti erogati dovranno corrispondere a quanto precisato dal Concessionario in sede di gara e avere le caratteristiche minime indicate nel presente documento per l'intera durata della Concessione.

Tutti i prodotti devono essere delle primarie e più diffuse marche a livello nazionale, garantiti per qualità, igiene e freschezza, essere confezionati, etichettati, trasportati, conservati e somministrati nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria.

La vendita e la somministrazione di prodotti avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità o con validità oltre la data di scadenza, darà luogo, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge e della penale di cui al paragrafo 17 anche alla risoluzione immediata del contratto.

In caso di non rispetto delle caratteristiche minime e qualità dei prodotti erogati o di assenza o carenza delle informazioni sui prodotti (etichettatura) o di mancata segnalazioni delle sostanze che provocano allergia o intolleranza o di qualsiasi altra non conformità dei prodotti alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, oltre alla irrogazione, salvo che il fatto costituisca reato, delle sanzioni previste dal D.lgs. 231/2017 (*Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento UE n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori* ed altro) da parte delle Autorità competenti, sarà applicata anche la penale di cui al paragrafo 17 del presente Capitolato.

L'Istituto si riserva la facoltà di chiedere alle autorità competenti, senza che il Concessionario possa fare opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità dei prodotti distribuiti, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e su quanto necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

Tutte le bevande e gli alimenti erogati attraverso i distributori automatici saranno acquistati dal Concessionario a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità, verso i fornitori per il pagamento e verso l'Istituto per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

Il Concessionario sarà responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del servizio per l'inosservanza delle norme 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'Istituto 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'IRSM, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, saranno contestati formalmente. In tutti i distributori presenti presso l'Istituto i prodotti appartenenti alla medesima tipologia dovranno riportare prezzi identici.

I prodotti in ciascun distributore dovranno essere ben visibili all'acquirente e mostrare chiaramente prezzo, marca, data di confezionamento o il tempo minimo di conservazione; al riguardo, i prodotti non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e laddove è indicato "consumare preferibilmente entro il " dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata.

Il rifornimento/riassortimento dei prodotti dovrà avvenire due volte a settimana (ad esempio lunedì-giovedì o martedì-venerdì).

Nel caso si renda necessario un rifornimento/riassortimento di prodotti esauriti, a seguito di segnalazione da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, l'intervento dovrà essere tempestivo ed avvenire massimo entro 24 ore dalla segnalazione in modo da garantire la continuità del servizio.

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

Tipologia prodotto erogato € 0.50	Prezzo max erogazione "a moneta"
Bevande calde	€ 0.50
Acqua	€ 0.50
Snack Salati	€ 1.20
Snack Dolci	€ 1.20
Bevande Fredde	€ 1.50

## 8. TERMINI PER LA CONSEGNA E L'INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI

La consegna e l'installazione dei distributori automatici, negli spazi indicati dall'Istituto, dovrà avvenire entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del contratto, o entro il termine diverso pattuito con l'Istituto, pena l'applicazione delle penali previste al paragrafo 17 del presente Capitolato.

Al Concessionario competono le certificazioni elettriche dei distributori installati.

I distributori automatici dovranno essere sufficientemente sollevati dal pavimento, in modo da permettere una corretta pulizia della parte sottostante e adiacente.

Dell'avvenuto completamento della fase di consegna e installazione farà fede un **verbale**, redatto congiuntamente da Concessionario e IRSM, dal quale dovrà rilevarsi:

- la data di effettiva decorrenza del servizio, coincidente con la data di effettivo avvio e funzionamento dei dispositivi;
- la consegna, per ogni apparecchiatura installata, della documentazione specifica (libretto di fabbricazione, dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso, attestazione avvenuto controllo integrità prodotti/interventi di pulizia, igienizzazione).

Esaurite le attività di installazione, il Concessionario deve rimuovere a propria cura e spese tutti gli imballaggi utilizzati al momento dell'installazione delle macchine e del rifornimento dei distributori, provvedendo allo smaltimento differenziato degli stessi e dei materiali di risulta.

## 9. ALTRI OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

### a) Pulizia e igienizzazione

Il Piano di pulizia e igienizzazione dei macchinari e di tutta l'attrezzatura, a cadenza periodica, con l'indicazione della frequenza, la descrizione delle operazioni e dei prodotti utilizzati (conformi alla vigente normativa sui detersivi, Reg. CE 648/2004 e DPR 21/2009 e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al d.lgs. 179/2021 sui biocidi e al DPR 392/1998 sui presidi medico chirurgici), l'identificazione del responsabile delle operazioni e della verifica dell'efficacia delle stesse. Tutti gli interventi saranno registrati su apposito modulo che sarà trasmesso al Direttore dell'esecuzione del contratto con periodicità trimestrale.

Il Piano di igiene e pulizia è aggiornato annualmente.

La mancata osservanza di quanto previsto nel Piano potrà comportare l'applicazione delle penali di cui al paragrafo 17 del presente Capitolato.

Il Piano di igiene e pulizia è descritto nella Relazione tecnica, in quanto criterio di valutazione dell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.

### b) Elenco prodotti

Costituisce onere del Concessionario stilare l'elenco dei prodotti erogati, con relativi prezzi, accompagnato dalla dichiarazione di responsabilità che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica, né grassi idrogenati (anche tale elenco dovrà essere aggiornato per ciascuna variazione dei prodotti erogati che dovesse intervenire), sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000.

### c) Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria

È cura del Concessionario redigere, ed aggiornare annualmente, il Piano della manutenzione ordinaria e straordinaria, con l'indicazione della frequenza e delle modalità con cui saranno effettuate le attività a garanzia dell'efficienza delle attrezzature nonché la tempistica prevista per effettuare gli interventi in caso di segnalazione di guasti o malfunzionamenti

Il termine massimo per il ripristino della funzionalità in caso di guasto delle apparecchiature è di 24 ore dalla segnalazione da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto. Qualora l'entità del guasto non consenta la riparazione dell'apparecchiatura l'aggiudicatario ha l'obbligo di segnalarlo all'Istituto e di provvedere alla sostituzione dell'apparecchiatura medesima, a propria cura e spesa, con altra di eguali o superiori caratteristiche, entro i successivi 5 giorni lavorativi.

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del Concessionario.

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.

L'Istituto, fermo restando la verifica delle autorizzazioni previste dalla legge per la vendita al pubblico di bevande e alimenti e la verifica sulla regolarità delle certificazioni richieste, con particolare riferimento a quelle di natura igienico-sanitarie, si riserva di eseguire controlli periodici in merito al corretto uso degli spazi concessi e al rispetto degli impegni assunti per la qualità dei prodotti e del servizio.

Il Concessionario dovrà provvedere alla realizzazione di eventuali opere necessarie per l'installazione dei distributori.

## **10. REFERENTE DEL SERVIZIO**

All'atto della sottoscrizione della convenzione, il Concessionario nominerà un proprio Referente incaricato di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse alla prestazione, comunicandone all'Istituto le generalità unitamente ai recapiti telefonici e di posta elettronica.

Il Referente dovrà avere i seguenti requisiti:

1. piena padronanza della lingua italiana;
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;
4. reperibilità dalle ore 8.00 alle ore 19.30 di tutti i giorni lavorativi;

L'Istituto si rivolgerà direttamente a tale referente per ogni problema che dovesse sorgere durante l'espletamento del servizio.

L'Istituto si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente, nel caso in cui questi dovesse risultare inadeguato o inadeguato alle esigenze del servizio.

## **11. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

All'atto della sottoscrizione della convenzione, e comunque prima dell'attivazione del servizio, sarà cura del Concessionario comunicare l'elenco nominativo del personale addetto allo svolgimento del servizio (con l'indicazione dei dati anagrafici). Sarà inoltre cura del Concessionario comunicare eventuali variazioni del personale. Il personale dovrà:

- essere adeguatamente qualificato ed idoneo sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assunto dal Concessionario nel rispetto delle disposizioni di legge in vigore;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- comunicare immediatamente al Direttore dell'esecuzione del contratto eventuali eventi accidentali che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede consiliare.

L'Istituto potrà segnalare al Concessionario eventuali comportamenti del personale di grave negligenza, o oltraggiosi o indecorosi nei confronti dell'utenza, riservandosi altresì il diritto di chiederne l'immediata sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quanto pattuito in sede di gara.

## **12. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Per l'Istituto è il Direttore dell'esecuzione del contratto, nominato ai sensi dell'articolo 114 del Codice dei contratti, a tenere permanentemente i necessari contatti con il Concessionario.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto è preposto alla vigilanza sull'esecuzione del medesimo ed alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia oggetto del servizio concesso.

### 13. PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI SUL LUOGO DI LAVORO

È 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'IRSM è sollevato da ogni responsabilità per eventuali danni causati a persone o cose per prodotti difettosi o igienicamente inadeguati e per cattivo funzionamento, incendio, esplosione dei distributori automatici.

Il Concessionario risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, assumerà a suo esclusivo carico tutti gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente in materia di assicurazioni antinfortunistiche e sarà tenuto a compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Istituto e degli eventuali utenti presenti durante il servizio.

### 14. CONTABILIZZAZIONE DEGLI INCASSI

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

A tal riguardo i distributori automatici devono avere un sistema di contabilizzazione, secondo le vigenti disposizioni in materia di tutti gli incassi ai sensi dell'articolo 2 del d.lgs. 127/2015 e come meglio dettagliato nel provvedimento (prot. N. 102807/2016) del Direttore dell'Agenzia delle Entrate del 30/06/2016, ed essere censiti on line presso l'Agenzia delle Entrate ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri.

### 15. REPORTISTICA

Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario dovrà annualmente inviare al Direttore dell'esecuzione del contratto, un report con l'indicazione, per ciascun distributore installato, delle seguenti informazioni, riferite ai dodici mesi precedenti:

	Numero di erogazioni annuali	Incasso annuale
Bevande calde		
Bevande fredde		
Snack		
Totale		

Il ritardo nella trasmissione del report comporterà l'applicazione della penale di cui al paragrafo 17 del presente Capitolato.

## 16. INCOMBENZE DI FINE SERVIZIO

Alla scadenza del Contratto il Concessionario, previo accordo con il RUP ed il DEC, deve provvedere a proprie spese e senza oneri aggiuntivi per l'Istituto, alla disinstallazione, alla rimozione ed al ritiro dei distributori automatici installati all'inizio della Concessione pena l'applicazione della penale di cui al paragrafo 17 del presente Capitolato.

## 17. RISOLUZIONE E RECESSO

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 190 del D.Lgs. 36/2023, il contratto potrà essere risolto in tutti i casi di inadempimento di non scarsa importanza, ai sensi dell'art. 1455 c.c., previa diffida ad adempiere, mediante pec, entro un termine non superiore a 15 (quindici) giorni dal ricevimento di tale comunicazione.

L'Agenzia potrà procedere alla risoluzione del contratto - senza alcuna diffida ad adempiere - per una delle seguenti clausole risolutive espresse:

- a) raggiungimento di tre diffide ad adempiere in tutti i casi di inadempimento diversi da quello previsto alla lett. b);
- b) omesso pagamento di n. 2 ratei di canone;
- c) mancata reintegrazione della cauzione in esito all'escussione della stessa;
- d) violazione del divieto di cessione del contratto;
- e) adozione di comportamenti contrari ai principi del Codice Etico dell'Agenzia, inosservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 231/2001 e Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo adottato dall'Agenzia;
- f) accertamento di cause interdittive nell'ambito delle verifiche antimafia di cui al D.Lgs. 159/2011;
- g) inadempimento agli obblighi di tracciabilità;
- h) violazione degli impegni anticorruzione assunti con la sottoscrizione del Patto di integrità presentato in sede di partecipazione alla procedura e acquisito agli atti della Stazione Appaltante.

## 18. PENALI

Qualora, per qualsiasi motivo imputabile al Concessionario, il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato, dal documento Disciplinare di gara, dall'offerta presentata dal medesimo in sede di gara o da quanto indicato nell'atto di convenzione, l'Istituto applicherà le seguenti penali.

Mancato adempimento degli obblighi cui è tenuto il Concessionario ai sensi dei paragrafi 7 e 8 del presente Capitolato	penale pari ad euro 100,00 per ogni giorno di ritardo fino a completamento di tutti gli obblighi
--	--

Ritardo rispetto ai termini per il versamento del canone	penale pari ad euro 100,00
--	----------------------------

annuale per il rimborso spese forfetario	per mese di ritardo
Ritardo nell'avvio del servizio	penale di euro 100,00 per ogni giorno di ritardo fino all'avvio del servizio
Ritardo nella disinstallazione, rimozione e ritiro dei distributori	penale di euro 150,00 per ogni giorno di ritardo fino al completamento di tutti gli obblighi
<i>GESTIONE ORDINARIA</i>	
Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti	penale pari ad euro 250,00 per ogni prodotto
Presenza nei distributori di prodotti in data successiva a quella di scadenza (entro la quale ne è consigliato il Consumo)	penale pari ad euro 500,00 per ogni prodotto
Inadeguata segnalazione su alimenti e bevande del contenuto di sostanze che possono provocare allergia o intolleranza	penale pari ad euro 500,00 per ogni infrazione accertata
Presenza nei distributori di prodotti diversi (per qualità e/o caratteristiche) da quelli pattuiti	penale pari ad euro 100,00 per ogni prodotto
Mancata effettuazione dei passaggi per il rifornimento come previsti dal presente Capitolato o secondo le migliorie offerte in sede di gara	penale pari ad euro 100,00 per mancato passaggio
Insufficiente pulizia e igienizzazione dei distributori automatici	penale di euro 100,00 per ogni infrazione accertata
Mancato intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione come da programma ed	penale di euro 100,00 per la prima infrazione  euro 200,00 per le infrazioni successive
Ritardo rispetto ai tempi di manutenzione ordinaria previsti nel piano di manutenzione ritardo	penale di euro 100,00 per ogni giorno di
Ritardo rispetto ai termini concordati per lo spostamento dei distributori su richiesta dell'IRSM ritardo	penale di euro 50,00 per ogni giorno di
Ritardo rispetto ai termini richiesti per la nuova installazione di distributori su richiesta dell'IRSM ritardo	penale di euro 100,00 per ogni giorno di

Mancato rispetto dei CAM come disciplinato al 100,00 paragrafo 4 del presente Capitolato	penale pari ad euro
Ritardo nell'invio dei report paragrafo 15 del presente Capitolato	penale di euro 30,00 per ogni giorno di ritardo

#### *GESTIONE STRAORDINARIA O A CHIAMATA*

Ritardi nell'intervento (a qualsiasi titolo) superiori alle 24 ore o secondo le migliori offerte in sede di gara	penale pari ad euro 100,00 per ogni giorno di ritardo
---	--

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, in presenza di inadempienze contrattuali, provvederà a darne comunicazione al Concessionario tramite PEC, quest'ultimo entro il minor tempo possibile, e comunque non oltre 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, dovrà formulare le sue controdeduzioni. Valutate le controdeduzioni dell'interessato, l'Istituto applicherà, se del caso, la penale fissando, eventualmente, un ulteriore termine per il ripristino della corretta esecuzione del servizio.

Nel caso in cui tale termine non venga rispettato, l'IRSM potrà revocare la concessione e risolvere il contratto, oltre ad agire per il risarcimento dei danni.

Nel caso in cui la penale debba essere conteggiata giornalmente, i relativi importi saranno computati a decorrere dalla data in cui ha avuto inizio l'inadempimento e fino a quando questo non venga meno. Il Concessionario avrà l'obbligo di pagare le penali così quantificate, di volta in volta, mediante versamento su c/c bancario intestato all'Istituto Romano di San Michele.

In caso di mancato pagamento nei termini e con le modalità sopra indicati, gli importi relativi alle penali verranno trattenute dalla garanzia definitiva, che dovrà essere reintegrata, secondo le disposizioni impartite dall'Istituto.

L'applicazione della penale non esonera il Concessionario dal dover rimborsare le spese che l'IRSM dovesse accollarsi per sopperire, anche ricorrendo alle prestazioni di terzi, alle contestate inadempienze e dal dover risarcire gli eventuali danni subiti a causa di queste.

Rimane, in ogni caso, salvo ed impregiudicato il diritto dell'Istituto di richiedere il risarcimento per eventuali spese e danni il cui importo ecceda quello della penale.