



Ministero dell'Economia e delle Finanze

Dipartimento dell'Amministrazione Generale del Personal e dei Servizi

Direzione per la Razionalizzazione degli Immobili, degli Acquisti, della Logistica e gli Affari Generali

CAPITOLATO TECNICO

GARA PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDI, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI MEDIANTE L'INSTALLAZIONE DI N. 23 DISTRIBUTORI AUTOMATICI - CATEGORIA 17 - CODICE CPV 42933000-5 (Distributori automatici) e CPV 15000000-8 (Prodotti alimentari e bevande), PRESSO IL MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE - SEDI DI VIA DEI NORMANNI, 5 E VIA BONCOMPAGNI, 30 - ROMA.

CIG: 70666629F4

ALLEGATI:

ALL. A: PLANIMETRIA DEI LOCALI DI VIA DEI NORMANNI (Nr. 6 tavole)

ALL. B: PLANIMETRIA DEI LOCALI DI VIA BONCOMPAGNI (Nr. 1 tavola)

ALL. C: DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – DUVRI - VIA DEI NORMANNI

ALL. D: DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – DUVRI - VIA BONCOMPAGNI

SOMMARIO

CAPO 1 – ASPETTI GENERALI.....	4
SEZIONE 1 – OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE	4
Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO - NORME APPLICABILI - SCELTA DELLA PROCEDURA..	4
Art. 2 – SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO	5
Art. 3 - CANONE ANNUALE DA RICONOSCERE ALL'AMMINISTRAZIONE (RIMBORSO SPESE) E ALL'AGENZIA DEL DEMANIO (OCCUPAZIONE SUOLO PUBBLICO).....	7
Art. 4 - TERMINE PER LA CONSEGNA E L'INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI.....	8
Art. 5 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE, DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO DEI SERVIZI.....	9
Art. 6 - DURATA DELLA CONCESSIONE.....	10
Art. 7 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI.....	11
Art. 8 - VALORE DELLA CONCESSIONE.....	12
Art. 9 - UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA.....	12
Art. 10 - GARANZIA FIDEIUSSORIA PROVVISORIA.....	13
Art. 11 - GARANZIA FIDEIUSSORIA DEFINITIVA	13
Art. 12 - ASSICURAZIONI.....	14
Art. 13 – CAUSE DI NON AMMISSIONE E DI ESCLUSIONE.....	15
Art. 14 – ADEMPIMENTI CONNESSI ALL'AGGIUDICAZIONE E ALLA STIPULA DEL CONTRATTO.....	16
Art. 15 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	18
Art. 16 – PENALITA' E MODALITA' DELLE CONTESTAZIONI.....	20
Art. 17 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	22
CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI	23
SEZIONE 1 – ATTIVITA', CONTENUTI E MODALITA' DI ESECUZIONE.....	23
Art. 18 - SERVIZIO EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI.....	23
Art. 19 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	24
Art. 20 - QUALITA' DEI PRODOTTI.....	26

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

Art. 21 - O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.....	27
Art. 22 - INTOLLERANZE ED ALLERGIE	27
Art. 23 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE - LIVELLI DI SERVIZIO	28
Art. 24 - REVISIONE PREZZI	28
Art. 25 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI	28
Art. 26 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	29
Art. 27 - INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	29
Art. 28 - OBBIGHI DEL CONCESSIONARIO	30
SEZIONE 2 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	35
Art. 29 - PERSONALE IMPIEGATO	35
Art. 30 - RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO.....	37
Art. 31 - ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE.....	37
Art. 32 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	38
SEZIONE 3 – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	39
Art. 33 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI	39
Art. 34 - PULIZIA DEGLI SPAZI E DEI DISTRIBUTORI - GESTIONE DEI RIFIUTI.....	42
SEZIONE 4 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA	44
Art. 35 - MANUTENZIONE DEGLI SPAZI E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	44
Art. 36 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO	44
Art. 37 - ONERI SICUREZZA - DUVRI	45
SEZIONE 5 – CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI - QUALITA' DEL SERVIZIO - REPORTISTICA.....	47
Art. 38 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO	47
Art. 39 - COMMISSIONE DI CONTROLLO E VALUTAZIONE	47
Art. 40 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO - REPORTISTICA.....	49

CAPO 1 – ASPETTI GENERALI

SEZIONE 1 – OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO - NORME APPLICABILI - SCELTA DELLA PROCEDURA

Il presente Capitolato Tecnico ha per oggetto la concessione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici da installare all'interno della sede ministeriale di Via dei Normanni n. 5 e di Via Boncompagni n. 50 – Roma.

Ai sensi dell'art. 216, comma 11, primo alinea, del D.Lgs. 50/2016, le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. Ai sensi dell'art. 216, comma 11, seconda alinea, e art. 34, comma 35, del D.L. 179/2012 convertito con modificazioni dalla Legge 221/2012, sono altresì rimborsate alla Stazione Appaltante le spese per la pubblicazione sulla G.U. della Repubblica Italiana. L'importo complessivo che in via presuntiva, sulla base del costo medio annuo risultante da procedure similari, è circa di **€ 3.000,00**. Lo stesso sarà comunicato al soggetto risultato aggiudicatario al termine della procedura appena disponibile.

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, 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 dal bando di gara, dal Disciplinare Amministrativo, dal presente Capitolato Tecnico, dallo schema di contratto e dai relativi allegati, oltre che, per quanto non regolato dalle clausole ivi contenute, dal R.D. n. 2440/1923 e dal R.D. 827/24, dalle norme del Codice Civile e dalle altre disposizioni di legge vigenti in materia di contratti di diritto privato, nonché dalle leggi nazionali e comunitarie vigenti nella materia oggetto della Concessione.

Art. 2 – SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i soli spazi, meglio identificati nelle planimetrie allegate (**Allegato A** e **Allegato B**), così dislocati:

Ubicazione (piano, scala, ecc.)		N.ro totale distributori	Tipologia distributori				
			1	2	3	4	5
			Bevande calde	Bevande fredde	Mercendie, biscotti e snack, dolci e salati	Bevande calde e fredde + Mercendie, biscotti e snack, dolci e salati	Bevande fredde + Mercendie, biscotti e snack, dolci e salati
DIP. FINANZE	4°					1	
	3°		1				1
	2°		2				2
	1°		2	1			2
T O T A L E * DIP. FINANZE		2	5	1		1	5
COM. M. TRIBUTARIE	P		1	1	1		1
	T						
	A		2				2
T O T A L E * COMM. TRIB.			3	1	1		3
VIA BONCOMPAGNI	P		1				2
	T						
T O T A L E * BONCOMPAGNI			1				2
T O T A L E COMPLESSIVO		3	9	2	1	1	10

I concorrenti, al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, dovranno effettuare, obbligatoriamente, prima della presentazione dell'Offerta, 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), **pena l'esclusione dalla procedura di gara**, un sopralluogo presso le sedi dove dovranno essere installati i distributori automatici.

Il sopralluogo potrà essere effettuato nei giorni dal lunedì al venerdì, a partire dal 29/05/2017 e fino al 23/06/2017, previo appuntamento con i Consegnatari delle sedi: Sig.

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

De Domenico Mario (email mario.dedomenico@mef.gov.it – Tel. 0693836380 - 3371002355) per la sede di via dei Normanni e Sig.ra Roberta Carboni (email roberta.carboni@mef.gov.it – Tel. 0647617035) per la sede di via Boncompagni.

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 seconda indicazione non sarà presa in considerazione.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice dei Contratti, 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 delle deleghe di tutti detti operatori.

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 di servizi.

Al termine del sopralluogo, il concorrente dovrà farsi timbrare e firmare l'attestato di presenza e presa visione dello stato dei luoghi (**ALLEGATO "ATTESTATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO"**), da inviare tramite il Sistema, unitamente agli altri documenti amministrativi previsti dal Disciplinare Amministrativo.

I concorrenti, con l'effettuazione del sopralluogo e con la presentazione dell'offerta, confermeranno implicitamente di aver valutato e accettato le condizioni fissate sia nel presente Disciplinare Amministrativo sia nel Capitolato Tecnico e preso visione e conoscenza di tutti i particolari che possono influire sulla funzionalità e sui costi del servizio.

Per la concessione sarà previsto un canone annuale a titolo di rimborso per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi) che il Concessionario dovrà corrisponderà secondo le modalità che saranno opportunamente previste nel contratto.

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

Il servizio dovrà essere attivato entro il termine di 45 giorni dalla data di consegna degli spazi.

A garanzia della corretta esecuzione della prestazione e degli obblighi relativi, il Concessionario sarà obbligato alla costituzione di una garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva (Art. 11 del presente Capitolato Tecnico).

Art. 3 - CANONE ANNUALE DA RICONOSCERE ALL'AMMINISTRAZIONE (RIMBORSO SPESE) E ALL'AGENZIA DEL DEMANIO (OCCUPAZIONE SUOLO PUBBLICO)

Il Concessionario dovrà impegnarsi alla sottoscrizione del contratto di concessione con l'Amministrazione e a corrispondere, con decorrenza dalla data formale d'inizio del servizio, come stabilita nei verbali di consegna di cui al successivo Art. 4, il relativo canone annuale a titolo di rimborso per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi) per un importo annuo pari ad **€ 8.100,00**, con le modalità ed i tempi stabiliti nel Contratto.

L'ammontare annuale del valore minimo a base della procedura di selezione, a titolo di rimborso spese per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia) da tutti i distributori automatici che si prevede di installare, è pari ad **€ 8.100,00** (ottomilacento/00), così determinato:

Tipologia distributore	Quantità	Canone unitario annuale	CANONE TOTALE ANNUALE
Bevande calde	9	200,00	1.800,00
Bevande fredde	2	450,00	900,00
Snack	1	450,00	450,00
Bevande calde e fredde + snack	1	450,00	450,00
Bevande fredde + snack	10	450,00	4.500,00
T O T A L E	23		8.100,00

L'importo complessivo per il rimborso spese della presente concessione, annuale e quadriennale, ripartito per sede/ufficio, è così determinato:

SEDE	R. DIST RIBU TORI	VALORE DEL CANONE CONTRATTUALE (1)	
		ANNUALE	QUADRIENNALE
Dip. Finanze	2	4.150,00	16.600,00
Commissioni Tributarie	8	2.850,00	11.400,00
Via Boncompagni		1.100,00	4.400,00
T O T A L E		8.100,00	32.400,00

(1) Importo canone annuale/quadriennale per ciascun distributore automatico x numero distributori x nr. anni.

Il canone annuale a titolo di rimborso spese per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi), dovrà essere corrisposto all'*Amministrazione* anticipatamente, almeno cinque giorni prima della data di avvio formale del servizio, come prevista al successivo art. 4, e dell'inizio delle annualità successive, tramite versamento sul Bilancio dello Stato – Conto Entrate Tesoro – Capo X – Cap. 2368 – Conto corrente Codice IBAN IT19R01000032245348010236806, intestato alla Tesoreria Provinciale dello Stato – Sezione di Roma Succursale.

Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo.

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

In caso di ritardato pagamento, anche solo parziale, l'Amministrazione, oltre all'applicazione delle penali di cui all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, si riserva la facoltà di risolvere il Contratto con conseguente diritto al risarcimento del danno e corresponsione, su tutte le somme dovute, senza necessità di costituzione in mora, degli interessi calcolati a norma di legge.

Il corrispettivo sarà assoggettato al regime fiscale vigente al momento dell'aggiudicazione e alle successive eventuali variazioni.

La relativa quietanza, a comprova del corrispettivo versato, dovrà essere presentata all'Amministrazione secondo le modalità che saranno in seguito comunicate.

Per i soli distributori della sede di via Boncompagni, il Concessionario dovrà impegnarsi, altresì, alla sottoscrizione dell'atto di concessione/sublocazione con l'Agenzia del Demanio e a corrispondere, con decorrenza dalla data formale d'inizio servizio, come stabilita nel verbale di consegna e installazione di cui al successivo Art. 4, la relativa indennità di occupazione degli spazi demaniali che sarà determinata, nei modi e nei tempi, dalla stessa Agenzia (pari, presuntivamente, sulla base del canone richiesto per analoghe procedure, ad € 300,00 per distributore/anno). L'atto di concessione/sottoscrizione dovrà essere trasmesso all'Amministrazione entro 20 giorni dalla sua sottoscrizione, pena la revoca dell'aggiudicazione della concessione.

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

Il Concessionario dovrà eseguire, entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del contratto, la consegna e l'installazione dei distributori automatici, negli spazi che saranno assegnati dall'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico.

Si evidenzia che gli stabili sono sprovvisti di montacarichi.

Gli 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. 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.

Per i distributori eroganti bevande calde e snack, potranno essere installati, ai fini del risparmio energetico, specifici interruttori orari con programmazione settimanale, tali da consentire l'accensione mattutina e lo spegnimento serale e nei week-end.

Gli apparecchi dovranno essere conformi alle normative vigenti in materia, nuovi di fabbrica, di ultima generazione ed a risparmio energetico.

L'eventuale installazione di tali interruttori sarà oggetto di attribuzione del punteggio tecnico di cui al criterio di valutazione A.3 dell'Offerta Tecnica, previsto dal Disciplinare

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

Amministrativo. L'impegno ad installare tali interruttori dovrà essere dichiarato in sede di presentazione dell'Offerta Tecnica.

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**, distinti per ufficio, redatti congiuntamente dal Concessionario e dall'Amministrazione, dai quali dovrà rilevarsi:

- che il servizio decorrerà formalmente dal primo giorno del mese successivo a quello della data di sottoscrizione dell'ultimo verbale;
- la consegna, per ogni apparecchiatura installata, della documentazione specificata al successivo Art. 28 (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso, dichiarazione del costruttore dei distributori automatici riguardo l'anno di costruzione, attestazione avvenuto controllo integrità prodotti/interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento, autorizzazione Sanitaria registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento da dove sarà stoccata la merce per il rifornimento dei distributori automatici, ecc.);
- l'effettuazione della verifica effettuata sull'anno di costruzione dei distributori automatici, sulla base delle dichiarazioni acquisite.

Il *Concessionario* dovrà altresì impegnarsi, entro 30 (trenta) giorni dal termine dell'installazione dell'ultimo distributore, a fornire all'*Amministrazione*, pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, un elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sito e tipologia, e dei prodotti erogati, con relativi prezzi, accompagnato dalla dichiarazione di responsabilità, all'uopo 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; 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,

L'*Amministrazione* 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, DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO DEI SERVIZI

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.

Data la specificità del servizio, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, è fatto espressamente divieto al Concessionario, ai sensi dell'art. 105, comma 4, del D.lgs. n. 50/2016:

- di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno;
- di subappaltare, in tutto o in parte, il servizio, pena la risoluzione del contratto, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto per l'Amministrazione, salva alla stessa la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto alla refusione non solo di ogni eventuale danno, e con la conseguente perdita della cauzione, previo semplice accertamento del fatto.

La cessione dei crediti è disciplinata dall'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016.

In caso di trasgressione alle norme del presente Disciplinare, commessa dall'eventuale subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Amministrazione s'intenderà l'aggiudicatario.

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 Codice Civile e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Art. 6 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto di concessione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici avrà la durata di anni **4 (quattro)**, solari, consecutivi, con decorrenza dalla data di redazione degli appositi verbali di inizio servizio redatti in contraddittorio tra il Concessionario e il Concedente, salvo cessazione anticipata dei suoi effetti, qualora ricorra anche uno solo degli eventi indicati al successivo Art. 15 del presente Capitolato Tecnico.

Divenuto efficace il contratto, l'Amministrazione procederà alla consegna degli spazi per l'allestimento degli stessi con i distributori automatici, necessari per l'espletamento del servizio come descritto nel presente capitolato tecnico.

L'Amministrazione, qualora ricorrano motivi di urgenza, nelle more della stipula del Contratto e sotto le riserve di legge, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna degli spazi.

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

L'avvio della fase della gestione della Concessione avverrà all'esito positivo di una verifica preliminare, da parte del competente Ufficio Tecnico di questa Amministrazione, circa la conformità degli spazi allestiti dal Concessionario, rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di conformità impiantistica.

L'Amministrazione, entro la scadenza contrattuale, si riserva, la facoltà di disporre la proroga del servizio, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, nella misura strettamente necessaria ed alle medesime condizioni contrattuali, nelle more di svolgimento e conclusione delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo contraente.

Qualora il Concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'Amministrazione potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Qualora il Concessionario, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse abbandonare i servizi o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, l'Amministrazione tratterà il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

L'Amministrazione addebiterà inoltre al Concessionario inadempiente, a titolo di risarcimento danni, l'eventuale maggior spesa che potrebbe derivare per l'assegnazione del servizio ad altra società.

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 dall'Autorità competente in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

La concessione trova la sua causa nella gestione economica del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici, oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del servizio.

Le Parti, quindi, si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto di concessione, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella Legge n. 392/1978 e s.m.i..

Art. 7 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI

Alla 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, entro **20 (venti)** giorni, pena l'incameramento della cauzione.

A tal proposito, verranno redatti appositi verbali 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 dei locali, l'Amministrazione applicherà le penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico.

Art. 8 - VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore annuale presunto della concessione del servizio, calcolato sulla base dei parametri indicati nel piano economico finanziario di massima, è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, in circa **€ 124.650,00** (euro centoventiquattroseicentocinquanta/00), corrispondente ad un valore complessivo presunto per l'intera durata quadriennale della Concessione di circa **€ 498.600,00** (euro quattrocentonovantottomilaseicento/00).

Tale stima 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 bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici.

I costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, sono stati quantificati in **€ 1.355,00** (euro milletrecentocinquantacinque/00), come indicato al successivo Art. 37 del presente Capitolato Tecnico.

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 D.Lgs. 50/2016.

Art. 9 - UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso la sede centrale dell'Amministrazione di via dei Normanni, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi decentrate e periferiche.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi al numero dei dipendenti dell'Amministrazione presso la sede centrale, al numero del personale esterno e alla capacità ricettiva massima della sede, dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

		N.ro dipendenti Amm.ne	N.ro personale esterno (media giornaliera)	Totale generale
DIP. FINANZE		539	20	559
COMM. TRIBUTARIE	CTR+CTP	159	240	399
VIA BONCOMPAGNI		136	6	142
T O T A L E		834	266	1.100

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.

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

Si evidenzia che nella sede non sono presenti servizi di bar e somministrazione alimenti e bevande.

Art. 10 - GARANZIA FIDEIUSSORIA PROVVISORIA

A garanzia dell'affidabilità dell'offerta, è richiesta a norma dell'art. 93 del Codice dei contratti la costituzione, sotto forma di cauzione o fideiussione, di una "garanzia provvisoria".

In relazione alle modalità di costituzione della cauzione si rinvia a quanto previsto nel Disciplinare Amministrativo ("*Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore*").

Art. 11 - GARANZIA FIDEIUSSORIA DEFINITIVA

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare, **a pena di decadenza dell'affidamento e acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di CAPITOLATO TECNICO** - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

offerta, una **garanzia definitiva**, a copertura degli oneri per eventuale mancato o inesatto adempimento delle prestazioni, nella misura del 10% del valore stimato della concessione per il periodo contrattuale quadriennale, nei modi previsti dall'art.103 del D.Lgs. n. 50/2016, avente una validità temporale pari almeno alla durata del contratto; lo svincolo avverrà ai sensi e secondo le modalità previste dallo stesso art. 103.

La stessa dovrà essere:

- a) prodotta in sede di stipula contrattuale;
- b) essere correlata da **autentica notarile** che accerti l'identità e i poteri di firma del soggetto firmatario della garanzia stessa;
- c) essere intestata a tutte le imprese facenti parte dell'eventuale costituito o costituendo Raggruppamento Temporaneo.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del soggetto appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 12 - ASSICURAZIONI

Il Concessionario, ai fini della stipula del Contratto, **pena la decadenza dall'aggiudicazione**, è obbligato a presentare idonea polizza per responsabilità civile (**RC**), ai sensi dell'art. 103, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016, per le garanzie di seguito indicate e a mantenerla in vigore per tutta la durata del Contratto:

Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a **€ 1.000.000,00** per sinistro e per persona e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

A titolo non limitativo la polizza dovrà prevedere le seguenti coperture assicurative:

- rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai consumatori, compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo;
- danni arrecati a terzi (inclusi il MEF e i beneficiari) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo,

inclusa la loro responsabilità personale;

Si precisa che la/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.

Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'*Amministrazione* per fatto imputabile al Concessionario.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'*Amministrazione* è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle macchine e/o degli impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle macchine e agli impianti, per incendi.

Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse all'*Amministrazione* alle relative scadenze.

In caso di R.T.I. e Consorzi, la documentazione attinente la polizza assicurativa, dovrà essere presentata:

- in caso di partecipazione in RTI, ai sensi dell'art. 48, del D.Lgs. n. 50/2016, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e), del D.Lgs. n. 50/2016, dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate con responsabilità solidale ai sensi dell'art. 45, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016;
- in caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D. Lgs. 50/2016 dal Consorzio stesso.

La mancata costituzione della garanzia assicurativa e/o la sua difformità rispetto a quanto richiesto determinerà la decadenza dall'aggiudicazione e una nuova aggiudicazione della concessione, da parte dell'*Amministrazione*, al concorrente che segue nella graduatoria, previa acquisizione e verifica della documentazione a comprova delle dichiarazioni rese e dei requisiti attestati in sede di gara e costituzione della cauzione definitiva.

Art. 13 – CAUSE DI NON AMMISSIONE E DI ESCLUSIONE

L'operatore economico è escluso dalla procedura di gara, oltre che per i motivi previsti dal Disciplinare Amministrativo, se si trova in una qualsiasi delle condizioni di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016, fatte salve le previsioni di cui ai commi 7 e 8 del medesimo articolo e gli altri fatti di legge.

Inoltre, l'operatore economico è **escluso** anche nei seguenti casi:

- Non sia stato eseguito il sopralluogo obbligatorio, di cui all'Art. 2 del presente Capitolato Tecnico;

- Irregolarità essenziali degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 80, del D. Lgs. n. 50/2016, rese nel Documento di gara unico europeo (DGUE) o in altri documenti, non sanate nei termini fissati dall'Amministrazione nel paragrafo "Segreto istruttorio" del Disciplinare Amministrativo;
- Offerta riguardante persone da nominare;
- Offerta nella quale, rispetto alle condizioni di servizio specificate nel presente disciplinare amministrativo e nei suoi allegati, fossero sollevate prescrizioni, eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura;
- Offerta incompleta e/o parziale, formulata per una sola parte dell'oggetto del servizio, espressa in modo indeterminato o facendo riferimento ad altre offerte proprie o di altri;
- Offerta sottoposta a condizione, che sostituisca, modifichi e/o integri le condizioni di servizio, indicante prodotti che non possiedano le caratteristiche minime stabilite o servizi con modalità difformi, in senso peggiorativo, da quanto stabilito nel presente disciplinare amministrativo;
- Offerta che sia priva dell'indicazione degli oneri di sicurezza da rischio specifico o aziendale, la cui quantificazione spetta a ciascuno dei concorrenti in rapporto alla sua offerta economica;
- Servizio offerto che non possiede le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato Tecnico, ovvero proposto con modalità difformi, in senso peggiorativo, da quanto richiesto dall'Amministrazione;
- Impresa che partecipi sia singolarmente sia quale componente di un R.T.I. o di un Consorzio ovvero che partecipi a R.T.I. o Consorzi diversi (in tal caso saranno esclusi sia l'impresa medesima sia i R.T.I. o Consorzi ai quali l'impresa partecipa);
- Situazioni in relazione alle quali la Commissione giudicatrice ritenga sussistenti gli estremi per Informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi.

Art. 14 – ADEMPIMENTI CONNESSI ALL'AGGIUDICAZIONE E ALLA STIPULA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 32, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 33, comma 1, provvederà all'aggiudicazione e, ai fini della sua efficacia, alle verifiche, ai sensi del comma 7 del citato articolo 32, del possesso dei prescritti requisiti.

A conclusione di tutte le necessarie verifiche, l'Amministrazione inviterà l'aggiudicatario, a mezzo di raccomandata o posta elettronica certificata, a produrre - entro il termine di 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione dell'aggiudicazione - la seguente documentazione per la stipula del Contratto (secondo lo schema di Contratto allegato):

- Garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, secondo le modalità e condizioni indicate all'Art. 11 del presente Capitolato Tecnico;
- Polizza assicurativa ai sensi dell'art. 103, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016, secondo le modalità e condizioni indicate all'Art. 12 del presente Capitolato Tecnico;

I Raggruppamenti Temporanei di concorrenti e i Consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti dovranno, inoltre, presentare rispettivamente:

- i Raggruppamenti Temporanei di concorrenti: mandato collettivo speciale irrevocabile conferito all'impresa capogruppo, con scrittura privata autenticata e corredato della procura speciale rilasciata al legale rappresentante dell'impresa capogruppo. Il mandato collettivo speciale dovrà contenere l'indicazione del tipo di associazione costituita, del vincolo di solidarietà scaturente dalla presentazione dell'offerta da parte delle imprese riunite e della quota di partecipazione al raggruppamento delle singole imprese;
- i Consorzi di concorrenti: copia autenticata dell'Atto Costitutivo e dello Statuto da cui risulti il vincolo di solidarietà delle imprese consorziate nei confronti dell'Amministrazione. Ove tale indicazione non risulti dai predetti documenti, le imprese consorziate dovranno presentare oltre alla copia autenticata dello Statuto e dell'Atto Costitutivo, apposita dichiarazione, sottoscritta dai legali rappresentanti o procuratori di ciascuna delle imprese consorziate, di assunzione della responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione.

La mancata produzione, entro il termine assegnato, della documentazione richiesta o l'accertamento della mancanza del possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, nonché la mancata costituzione della garanzia comporterà la decadenza dell'aggiudicazione, l'incameramento della garanzia provvisoria e l'aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria.

La comunicazione dell'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per il Concessionario, mentre per l'Amministrazione diventerà tale solo dopo la stipulazione del contratto che avrà luogo, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016, entro il termine di sessanta giorni.

L'accesso agli atti del procedimento di cui alla procedura in oggetto è regolato ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016 e secondo quanto previsto al paragrafo "*Accesso agli atti all'esito della procedura di gara*" del Disciplinare Amministrativo.

Il contratto non sarà comunque stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016, salvo quanto previsto dai successivi commi 10 e 11 del citato art. 32.

Qualora il contratto venga sottoscritto da persona diversa dal titolare o dal legale rappresentante che ha sottoscritto l'offerta, tale soggetto dovrà comprovare i propri poteri mediante idonea procura autenticata nelle forme di legge.

Il Concessionario sarà tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, ed eventuali imposte di registro).

L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lettera d) del D.Lgs. n. 50/2016 provvederà, altresì, a comunicare la data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a 5 (cinque) giorni ai medesimi soggetti di cui alla lettera a) del citato art. 76.

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

Art. 15 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., previa comunicazione da farsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 80 e 83 del D.Lgs. n. 50/2016), come dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui al punto 6 del presente Disciplinare;
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 C.C., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- c) violazioni delle norme disciplinanti il rispetto del Protocollo di Legalità in materia di appalti pubblici (art. 1, comma 17, della Legge n. 190/2012), allegato ai documenti di gara;
- d) revoca, da parte delle autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento del servizio;
- e) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- f) ritardo nell'avvio del servizio superiore a 30 giorni rispetto al termine convenuto;
- g) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- h) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1-bis della Legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come sostituita dal D. Lgs. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in Legge del 22 novembre 2002, n. 266;
- i) esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- j) interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- k) abbandono del contratto, anche parziale, salvo che per cause di forza maggiore;
- l) subappalto o cessione, anche parziale, del contratto;
- m) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- n) mancata corresponsione del Canone annuo a titolo di rimborso per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi) entro le scadenze stabilite e inosservanza riguardo qualsiasi debito contratto dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;

- o) mancata corresponsione all'Agenzia del Demanio dell'indennità di occupazione degli spazi demaniali occupati (per la sede di Via Boncompagni);
- p) inosservanza degli obblighi dettati dalla Legge n. 136/2010 in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- q) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo quadriennale del Contratto;
- r) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- s) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- t) mancato rispetto dell'Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- u) reiterata vendita e/o somministrazione di prodotti con validità oltre la data di scadenza, di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità;
- v) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- w) dopo n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;
- x) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

La risoluzione del contratto farà sorgere a favore dell'Amministrazione:

- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (compreso eventuali differenze del canone di locazione e oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Amministrazione dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, parzialmente o totalmente, a sua discrezione e in ogni momento, ai sensi dell'art. 1373 comma 2° C.C., con preavviso di almeno

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

30 (trenta) giorni da comunicarsi al Concessionario con lettera raccomandata, anche in caso di mutamenti di carattere organizzativo che abbiano incidenza sull'esecuzione del Contratto (pubblico interesse).

Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che la cessazione non comporti danno alcuno all'Amministrazione e rinunciando espressamente, sin d'ora, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 C.C., a qualsiasi eventuale pretesa anche di natura risarcitoria (compensi, indennizzi, rimborsi, ecc.).

L'Amministrazione, inoltre, qualora sorga la necessità di eseguire lavori edili e/o impiantistici negli spazi concessi o nelle immediate vicinanze dei locali dove sarà svolto il servizio, o in relazione a qualsiasi altra propria effettiva esigenza, valuterà la possibilità di sospendere parzialmente o totalmente il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari. In tal caso, peraltro non previsto né prevedibile nel breve/medio periodo, il canone per il rimborso spese dovuto dal Concessionario sarà decurtato in proporzione al periodo d'interruzione.

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore deve intendersi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario che quest'ultimo non possa evitare pur agendo con la diligenza richiesta in simili circostanze.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, entro cinque giorni dall'inizio dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

Nel caso d'interruzione del servizio per motivi diversi da quelli sopra indicati, l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario e applicare le sanzioni previste.

Art. 16 – PENALITA' E MODALITA' DELLE CONTESTAZIONI

La violazione di qualunque disposizione contenuta nel presente Disciplinare Amministrativo, o il compimento da parte del Concessionario o dei suoi collaboratori/dipendenti, di azioni e/o atti che abbiano compromesso o tali da compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, comporteranno l'applicazione di sanzioni adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della concessione.

In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Amministrazione applicherà le seguenti penali:

INADEMPLI MENTO	DESCRIZIONE	IMPORTO PENALE
1	Ritardo nella rimozione delle proprie apparecchiature e nei necessari ripristini, a scadenza del contratto, entro i termini stabiliti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
2	Mancata corresponsione del canone annuale rimborso spese entro i termini stabiliti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto
3	Mancato rispetto dei termini previsti per la consegna e l'installazione dei distributori	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo, fino ad un massimo di 15 gg., decorsi i quali l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
4	Mancata consegna/aggiornamento, nei tempi stabiliti, dell'elenco dettagliato dei distributori automatici installati e dei prodotti erogati, con relativi prezzi, e dichiarazione allegata	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
5	Mancato rispetto dei tempi d'intervento massimi per le riparazioni dei distributori in caso di guasti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
6	Mancato rispetto dei tempi d'intervento massimi per il rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
7	Mancata sostituzione del distributore, entro quattro giorni lavorativi successivi alla segnalazione, nel caso l'entità del guasto non consenta la riparazione	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo e per ogni distributore non sostituito
8	Mancata trasmissione, nei tempi stabiliti, della 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	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
9	Mancata presentazione, nei tempi stabiliti, della reportistica semestrale sul numero delle erogazioni/incassi	€ 20,00 per ogni giorno di ritardo
10	Mancata segnalazione, con appositi avvisi e/o liste, di prodotti controindicati ai soggetti intolleranti o allergici	€ 100,00 a prodotto, per la prima infrazione € 200,00 a prodotto, per infrazioni successive
11	Somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dal "paniere prodotti"	€ 50,00 a prodotto, per la prima infrazione € 100,00 a prodotto, per infrazioni successive
12	Inadempimenti e 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	€ 100,00 a prodotto, per la prima infrazione € 200,00 a prodotto, per infrazioni successive In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
13	Mancato intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione con le periodicità che scaturiranno in sede di offerta	€ 100,00 a distributore, per la prima infrazione € 200,00 a distributore, per infrazioni successive
14	Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti	€ 50,00 per ogni infrazione accertata
15	Scarso decoro o correttezza nei rapporti con l'utenza da parte del personale del Concessionario	€ 50,00 per la prima infrazione € 100,00 per le infrazioni successive
16	Mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

L'importo della penalità, compresa la rifusione di spese e/o danni, sarà addebitato direttamente al Concessionario e non potrà superare, complessivamente, il 10% del valore economico massimo quadriennale, pena la facoltà di procedere alla revoca della Concessione.

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al Concessionario a mezzo comunicazione scritta, inoltrata per posta elettronica certificata (PEC). Entro 5 (cinque) giorni, naturali e consecutivi, dalla data della suddetta comunicazione, il Concessionario potrà presentare eventuali osservazioni e/o controdeduzioni. Decorso il suddetto termine l'Amministrazione, qualora non riceva giustificazioni oppure, avendole ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario.

Art. 17 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore, in sede di stipula, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3 della legge 13/08/2010 n. 136 e s.m.i., specificando le generalità e del codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso.

Inoltre dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta Legge n. 136/2010 impegnandosi, ulteriormente, a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo competente per territorio della notizia dell'inadempimento della controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDI, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

SEZIONE 1 – ATTIVITA', CONTENUTI E MODALITA' DI ESECUZIONE

Art. 18 - SERVIZIO EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDI, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI

In riferimento all'Art. 1 del CAPO 1, del presente Capitolato Tecnico, il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici in oggetto, dovrà prevedere, obbligatoriamente, l'erogazione dei seguenti prodotti ("*paniere prodotti*"):

Prodotti di fascia A
Caffè espresso/caffè decaffeinato/ caffè macchiato/caffè lungo/The/Camomilla/ Orzo/Cioccolato/Cioccolato extra forte/Cappuccino/Cappuccino decaffeinato e bevande calde in genere (N.B.: per le bevande calde devono essere utilizzati bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili)
Caffè Ginseng/Ginseng lungo/Ginseng macchiato/Cappuccino Ginseng (N.B.: per le bevande calde devono essere utilizzati bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili)
Caffè espresso/ caffè decaffeinato/ caffè macchiato/caffè lungo/cappuccino/ cappuccino decaffeinato/ mokaccino (N.B.: prodotti con cialde) (N.B.: per le bevande calde devono essere utilizzati bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili)
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.
Bibite in lattina da 0,33 cl.
Prodotti di fascia B
Cracker (1 confezione) 29/30 gr.
Schiacciatina confezionata 37,5 gr. ca.
Crostini dorati/croccanti 40 gr.
Taralli 40 gr.
Tuc Saiwa
Chewingum/Caramelle (astuccio)
Merendine 50 gr. (croissant farciti, ecc.)
Merendine 40 gr. (treccine, ecc.)
Wafers cioccolato/vaniglia, ecc. da 40/45 gr.
Biscotti farciti al cioccolato/vaniglia gr.55
Crostata alle confetture da 40 gr.
Succhi di frutta in brick da 0,20 cl.
Succhi di frutta in PET da 0,25 cl
Spremuta d'arancia PET da 0,25 cl
Bibite in bottiglia da 0,50 cl. (the, succhi di frutta, ecc.)
Yogurt in bottiglia o PET da 200 gr.
Merendine Fiesta Ferrero

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

Merendine Kinder Delice Ferrero
Prodotti di fascia C
Barrette di cioccolato (Twix-M&M~Mars-Bounty-Kit Kat-Bueno-Duplo, ecc.) da 42/45 gr.
Croccante 40 gr.
Noccioline tostate 50 gr.
Mito Snack
Philadelphia Snack
Bibita in lattina 0,25 cl.

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

L'eventuale introduzione, nel corso della concessione, di nuovi e/o diversi prodotti, rispetto a quelli concordati contrattualmente, dovrà essere pattuita con l'*Amministrazione*.

La somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dal *"paniere prodotti"*, comporterà l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico.

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.

Art. 19 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici da installare dovranno:

- essere nuovi di fabbrica e di ultima generazione, di costruzione non anteriore all'anno 2016, muniti del marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i 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;

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

- 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 30.04.1962 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 (Tipologia 1);
- bevande fredde (Tipologia 2);
- prodotti alimentari solidi preconfezionati: merendine, biscotti e snack, dolci e salati (Tipologia 3);
- bevande calde e fredde + prodotti alimentari solidi preconfezionati (Tipologia 4);
- bevande fredde + prodotti alimentari solidi preconfezionati (Tipologia 5);

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");

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 in 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 € 2,00 (due/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.

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

I distributori che dovessero risultare, durante lo svolgimento del servizio, tecnologicamente obsoleti dovranno essere, previa preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, tempestivamente sostituiti con altri di tecnologia moderna; parimenti, il Concessionario potrà, nel corso del rapporto contrattuale, previa preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, sostituire i distributori con altri che abbiano pari o superiori caratteristiche.

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

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

Art. 20 - QUALITA' DEI PRODOTTI

I prodotti da erogare attraverso i distributori automatici dovranno

- ✓ avere le seguenti caratteristiche minime:

a) BEVANDE CALDE:

- Caffè: almeno di "prima miscela bar", macinato all'istante e con grammatura minima di gr.7 di caffè per ogni erogazione.
- Caffè in cialde: 9,5 grammi
- Latte: grammatura minima gr. 8 di latte in polvere per ogni erogazione;
- Cappuccino: almeno gr. 10 di latte in polvere per ogni erogazione;
- The/Ginseng: almeno gr. 14 di the/Ginseng in polvere per ogni erogazione;
- Cioccolato: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione;
- Caffè decaffeinato: grammatura minima gr. 1,5;
- Cappuccino decaffeinato: grammatura minima caffè gr. 1,5, latte gr. 9
- Orzo;
- Camomilla solubile: almeno gr. 14 di camomilla in polvere per ogni erogazione (in alternativa eventuale erogazione di acqua calda).

Sarà possibile prevedere anche erogazioni combinate: cappuccino + cioccolato, cioccolato + latte, cioccolato extra-forte, orzo + latte, ecc.

b) BEVANDE FREDDE:

- bibite in lattina: da cl. 0,50, 0,33 e 0,25
- bibite in bottiglia (the, integratori, succhi di frutta, ecc.): cl. 0,50
- acqua minerale naturale e frizzante: in bottiglia PET da lt. 0,33 e 0,50;
- Succhi di frutta, the e drink-pack in genere: da cl. 0,20 e 0,33;
- Yogurt in bottiglia o PET: da cl. 0,20

c) ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI

- Alimenti salati - snack salati: confezionati singolarmente.

d) **ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI FRESCHI**

- Panini, piadine, tramezzini, pasticceria, brioches: confezionati singolarmente, in distributori refrigerati.
- ✓ essere delle primarie e più diffuse marche a livello nazionale, garantiti per qualità, igiene e freschezza;
 - ✓ essere prodotti, confezionati, etichettati, trasportati, conservati e somministrati nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria, di cui all'art. 30 del presente Disciplinare Amministrativo.

Art. 21 - 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 all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che le derrate alimentari approvvisionate 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. 22 - 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 prodotti - 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 penali previste all'art. 16 del presente Capitolato Tecnico.

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

Art. 23 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE - LIVELLI DI SERVIZIO

Il servizio di assistenza e manutenzione dei distributori installati ed 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 all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, si impegna a rispettare i seguenti livelli di servizio:

Livello di servizio	Tempi di intervento massimi (1)
Per riparazioni dei distributori in caso di guasti o malfunzionamenti.	Entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione del guasto stesso da parte dell'Amministrazione.
Per il rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti.	Entro 12 ore lavorative dalla segnalazione.
Per la sostituzione del distributore con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori, nel caso l'entità del guasto non consenta la riparazione entro le 12 ore lavorative successive alla segnalazione	Entro quattro giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine delle 12 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. 24 - REVISIONE PREZZI

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

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, la revisione dei prezzi verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta 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.

Art. 25 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI

I corrispettivi per il servizio di cui all'art. 13 rimarranno 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:

- con monete o con banconote;
- a scheda o chiave elettronica ricaricabile ("*chiavetta*").

Art. 26 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

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

Il personale addetto al servizio potrà accedere alla sede dalle ore 7.00; 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. 27 - INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

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

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- **scioperi del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;
- **in caso di guasto dei distributori automatici:** dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- **interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del servizio per causa 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 Disciplinare (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti;

Il servizio, infine, 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

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

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 la 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. 28 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

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 il 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, escluso 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 normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- f) all'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) 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;
- ⇒ 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.

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 CE 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 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 nella relazione tecnica da presentare con la Busta B - OFFERTA TECNICA (punto 1, lettera b).

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel **CAPITOLO V** dell'**allegato II del Regolamento CE 852/2004**, di seguito elencati:

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
 - essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura 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;

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

- 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;
2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento;
 3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

Per ogni tipologia di distributore automatico, 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. Deve anche essere identificato il nome del responsabile dell'applicazione e della verifica (visiva e/o analitica) dell'efficacia della pulizia e sanificazione, che registrerà su apposito modulo; deve essere garantita l'effettuazione di almeno un intervento di pulizia e igienizzazione settimanale, salvo diverse esigenze verificate nel corso dell'operatività;
- 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;
- fornire all'*Amministrazione*, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal termine dell'installazione dell'ultimo distributore, pena l'applicazione delle penali previste dall'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, l'elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sito e tipologia, e dei prodotti erogati, con relativi prezzi, accompagnato dalla dichiarazione di responsabilità, all'uopo 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; tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato, entro lo stesso termine, in occasione di variazioni/modifiche del parco macchine installate;
- 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 il buon mantenimento, e assicurando che non siano erogati prodotti vicini della scadenza di conservazione;
- eseguire una regolare manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature, allo scopo di mantenere i distributori automatici in perfetta efficienza di lavoro, 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 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:
 - siano esposti in modo visibile all'utenza;
 - siano identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate presso tutte le sedi interessate dal servizio;
 - restino fissi e invariabili per i primi 12 mesi (dodici mesi), decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto, dopodiché - su motivata richiesta scritta dell'affidatario, accompagnata da documenti giustificativi - potranno essere aggiornati, con cadenza annuale, sulla base dell'indice nazionale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi all'anno precedente.

I prezzi saranno arrotondati per difetto ai 5 (cinque) centesimi di euro.

L'applicazione dei nuovi prezzi sarà in ogni caso subordinata a preventiva autorizzazione dell'*Amministrazione*, alla quale è riservata la valutazione della congruità della richiesta, sulla base della normativa vigente.

La revisione prezzi non potrà mai avere efficacia retroattiva.

Le variazioni sopradette saranno applicabili solo qualora l'indice ISTAT abbia subito una variazione, dall'inizio del contratto, superiore al 5%;

- 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;

- asportare, a proprie cure e spese, le proprie attrezzature e provvedere ai necessari ripristini entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione scritta da parte dell'*Amministrazione*;
- essere disponibile, durante tutta la durata del contratto, a collaborare con l'*Amministrazione* per l'individuazione e il controllo degli alimenti e delle bevande e a partecipare a iniziative di promozione della salute, attraverso, ad esempio, l'utilizzo del distributore e/o dell'area adiacente per la diffusione di messaggi (manifesti, video) sui temi di sanità pubblica e consumo responsabile.

SEZIONE 2 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Art. 29 - PERSONALE IMPIEGATO

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 (ad eccezione del personale addetto alle pulizie, per il quale il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate) 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, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi, di cui al successivo Art. 28.

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 o detenere in loco 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.

L'Amministrazione si riserva di verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo approntato dal Concessionario, stabilendo le modifiche ritenute idonee a garantire un più efficiente espletamento dei servizi.

Eventuali richieste di tale natura saranno comunicate per iscritto al Concessionario che sarà tenuto a darvi attuazione entro 10 (dieci) giorni dalla notifica.

Il personale dipendente del Concessionario dovrà:

- indossare idonee divise che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore (rifornitori, pulitori, manutentori), esteticamente curate ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munite sia di placca ben visibile recante il marchio dell'impresa del Concessionario sia di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D. Lgs. n. 81/2008;

- 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 comunitarie 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. 30;
- 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;
- presentare, al rientro in servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede 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;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi;

L'Amministrazione, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza o anche su richiesta della Commissione di controllo e valutazione sul servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari, di cui al successivo Art. 34, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

Art. 30 - 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 di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici, 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/i dovranno assicurare la propria reperibilità telefonica e pronto intervento H24 feriale e festivo, e 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 formali saranno effettuate al referente titolare e s'intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso.

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

In caso d'impedimento o assenza del referente/i, 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/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inidonei o inadeguati per il servizio, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione.

Art. 31 - ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il Concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio di gestione distributori automatici, 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.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al

fine di accertare la regolarità del Concessionario.

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.

Art. 32 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

In conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 (Capitolo XII – “Formazione”) e alle norme vigenti della legislazione nazionale, in particolare agli artt. 36 (“Informazione ai lavoratori”) e 37 (“Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti”) del D.Lgs. n. 81/2008, che prevedono il rispetto di specifici requisiti in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, **ogni fine anno**, su richiesta dell'Amministrazione, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

In particolare, le tematiche da trattare dovranno riguardare, tra l'altro, a solo titolo indicativo e non esaustivo, i seguenti aspetti:

- l'igiene alimentare;
- l'autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- la salute, l'alimentazione e la dietetica;
- la conservazione e la stagionalità degli alimenti;
- l'ambiente, l'uso di detersivi a basso impatto ambientale e la gestione dei rifiuti;
- le norme sulla sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro;
- le norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio;
- la prevenzione incendi;
- il primo soccorso.

SEZIONE 3 – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 33 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI

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, in particolare ottemperando a quanto previsto dalle seguenti norme:

- **Legge 30 aprile 1962, n. 283** ("Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
- **D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327** ("Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
- **D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109** ("Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari"), come modificato dal D. Lgs. n. 181/2003 a seguito del recepimento della Direttiva 2000/13/CE concernente "l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità" e dal D. Lgs. n. 114/2006 a seguito del recepimento delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di "indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari";
- **D. Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77** ("Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari");
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare per tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale al consumatore, ristorazione compresa;
- **D. Lgs. n. 181/2003** - Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- **Regolamento (CE) n. 1829/2003** relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati;
- **Regolamento (CE) n. 1830/2003** concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati;
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi del processo di produzione (dalla fase della produzione primaria al consumatore finale);
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Linee guida - "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004** in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale della Commissione Europea - Direzione Generale salute e tutela dei consumatori del 21 dicembre 2005;

- **Linee guida applicative del Regolamento (CE) n.853/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei Prodotti di Origine Animale, approvate nell'Accordo sottoscritto il 17/12/2009 (Rep. atti n. 253/CSR) tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;
- **Linee guida Regione Lazio di applicazione regionale del Regolamento (CE) N. 853/2004;**
- **Regolamento (CE) 2073/2005** e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, rivolto a tutti coloro che operano nelle diverse fasi della filiera quali lavorazione, fabbricazione e manipolazione, compresa la fase della vendita al dettaglio e della distribuzione;
- **Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005** che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, approvate con Intesa sottoscritta il 10/5/2007 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;
- **Progetto di Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP** e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari, approvate dalla Commissione Europea - Anno 2005;
- **Regolamento (CE) n. 1924/2006** "Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari", aggiornato dal Regolamento n. 107/2008 e dal Regolamento n. 1169/2011;
- **L.R. Lazio 21/2006** "Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande";
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio;

Normativa specifica disciplinante quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.) cioè i MOCA ("materiali e oggetti a contatto con gli alimenti"):

- **Regolamento (CE) n. 1935/2004** riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- **D.M. 21/3/1973 del Ministro della sanità** "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale";
- **D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108** Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento (UE) n. 10/2011** e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

- **Regolamento (UE) n. 202/2014** che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento (UE) n. 174/2015** che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

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 pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi 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'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 cogenti 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, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, 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.

In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti la pulizia e l'igiene generale, dal Servizio tecnico dell'Amministrazione.

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 attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste dall'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico 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 di diritto il Contratto (art. I/9, lett. u).

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti con validità oltre la data di scadenza, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

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 (Hazard Analysis and Critical Control Points), 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 il proprio **Manuale di Autocontrollo** in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

Art. 34 - 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 ed i relativi distributori automatici, 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.

I prodotti utilizzati non dovranno essere classificati come tossici.

Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti gli spazi siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

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**.

Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata direttamente negli appositi cassonetti sulla pubblica via o negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, negli spazi adibiti al servizio.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc) sarà a carico del Concessionario.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di bar e piccola ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

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.

SEZIONE 4 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 35 - MANUTENZIONE DEGLI SPAZI E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario dovrà impegnarsi, a partire dalla data di inizio del servizio, ad utilizzare con la massima diligenza e mantenere in perfetta pulizia gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i distributori automatici e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio, attraverso una costante manutenzione ordinaria ed applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria, necessaria a mantenere i distributori automatici in perfetto stato d'uso.

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, elettrico ed idrico, posti al servizio dei distributori automatici, segnalare la necessità di eventuali interventi straordinari e sospendere, in via cautelativa, l'uso dei distributori automatici, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.

Art. 36 - 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 all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, 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 (Allegato E);
- d) a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso gli spazi di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica;
- e) 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 Disciplinare Tecnico; 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;
- f) 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. 37 - ONERI SICUREZZA - DUVRI

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

L'importo relativo agli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato in € 1.355,00(euro milletrecentocinquantacinque/00) per i complessivi 4 anni, di cui € 655,00 (euro seicentocinquantacinque/00) per la sede di via dei Normanni (**ALLEGATO C**) ed € 700,00 per la sede di via Boncompagni (**ALLEGATO D**).

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.

SEZIONE 5 – CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI - QUALITA' DEL SERVIZIO - REPORTISTICA**Art. 38 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITA' 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 Disciplinare Tecnico, in genere, e di quanto indicato dal Concessionario nella propria Offerta Tecnica.

In particolare, l'Amministrazione, direttamente o attraverso gli Organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, 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) regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
- d) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- e) corrispondenza dei prodotti somministrati e delle relative grammature rispetto a quanto previsto dal Capitolato Tecnico ed a quanto offerto in sede di gara
- f) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- g) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;
- h) 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.);
- i) regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- j) regolare svolgimento dei servizi di pulizia e sanificazione degli spazi concessi e dei distributori automatici, come indicato all'art. 34 del presente Capitolato Tecnico;
- k) qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia degli spazi e dei distributori automatici;
- l) qualità dei prodotti "usa e getta" impiegati (bicchieri, barrette/cucchiaino, ecc.);

Art. 39 - COMMISSIONE DI CONTROLLO E VALUTAZIONE

CAPITOLATO TECNICO - Gara a procedura aperta ai sensi dell'art 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante l'installazione e gestione di n. 23 distributori automatici presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – Sedi di via dei Normanni, 5 e di via Boncompagni, 30 – Roma.

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 direttori dell'esecuzione 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 Tecnico.

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.

Le verifiche periodiche saranno effettuate in presenza del Responsabile della Concessione; a tale scopo l'Amministrazione, mediante telefono, fax o PEC/posta elettronica, comunicherà al Concessionario il giorno e l'ora stabilita per l'effettuazione delle stesse.

In caso di assenza, l'Amministrazione procederà comunque al controllo partecipando al Concessionario le eventuali risultanze.

I controlli saranno effettuati nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni dall'Amministrazione, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

Il Concessionario sarà obbligato a facilitare tutti i controlli che l'Amministrazione riterrà opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di giorni, orario e di accesso.

Il Concessionario sarà obbligato a fornire ai controllori 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 e nell'Offerta tecnica.

Durante le ispezioni il personale del Concessionario non dovrà interferire con le procedure di controllo e in caso di prelievo di campioni nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per la quantità degli alimenti prelevati.

In caso di contestazioni igienico-sanitario, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti la pulizia e l'igiene generale, dal Servizio Tecnico dell'Amministrazione.

L'attività ispettiva dell'Amministrazione potrà riguardare la gestione dei servizi in affidamento nella sua totalità, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- pulizia ed igiene: verrà verificato il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie in tutti gli spazi utilizzati per il servizio;
- personale: verrà verificato, in particolare, il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie da parte del personale, il rapporto con l'utente (cortesia, disponibilità) e la professionalità e la velocità nella gestione del servizio;
- tipologia e qualità dei prodotti somministrati: verrà verificata, in particolare, la qualità degli alimenti e delle bevande, la loro etichettatura, la presenza dei prodotti freschi, biologici, proteici, per diabetici/intolleranti al latte e derivati, per celiaci, per ipertesi,

ecc.;

- modalità di conservazione delle bevande e degli alimenti: verrà verificata la corretta conservazione dei prodotti nei distributori automatici;
- controlli sulla qualità e salubrità delle bevande e degli alimenti somministrati: tali controlli potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti e bevande presenti nei distributori automatici. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dall'Amministrazione, alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario; i campioni delle bevande e degli alimenti prelevati verranno sottoposti ad analisi - da effettuare, a spese del Concessionario, presso laboratori individuati dall'Amministrazione - per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento;
- andamento generale del servizio: verrà verificato, in particolare, la presenza nei distributori automatici delle bevande e degli alimenti da somministrare, i tempi di attesa per i rifornimenti dei prodotti mancanti, lo stato di manutenzione dei distributori, ecc..

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema igienico-sanitario, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità dei servizi, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta ovvero quello indicato dall'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico 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 di diritto il Contratto (Art. 15 del presente Capitolato Tecnico).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento dei servizi.

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 a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

Art. 40 - 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 all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, un report in formato elettronico contenente almeno le seguenti informazioni:

- numero di erogazioni nell'anno per tipologia di prodotto, suddivise per punti di ristoro;
- numero di erogazioni totali nell'anno suddivise per punti di ristoro;
- incasso annuale per tipologia di prodotto, suddivise per punti di ristoro e distinte per vendite per contanti e vendite con forme diverse ("*chiavetta*");
- incasso totale annuale suddiviso per punto di ristoro e distinte per vendite per contanti e vendite con forme diverse ("*chiavetta*").

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 30/6/2016.