



## SCHEDA TECNICA GESTIONE SERVIZIO DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE/FREDDE, SNACK E GELATI

Modalità per l'esecuzione delle prestazioni del servizio di gestione dei distributori automatici di bevande (calde e fredde) e snack presso il Centro Nazionale Amministrativo Carabinieri di Chieti

### **Articolo "1"**

#### **SPECIFICITA' DEL SERVIZIO**

Il presente annesso contiene la scheda tecnica che ha per oggetto le modalità di gestione del servizio di ristorazione a mezzo di distributori automatici di bevande (calde e fredde), alimenti (snack), presso la caserma "E Rebeggiani", sede del Centro Nazionale Amministrativo di Chieti, nel numero di 7 (sette) distributori di generi alimentari (snack) e bevande, per il periodo dal 1 gennaio 2023 al 31 dicembre 2023, da installare in locali in uso all'Amministrazione Militare, connessa alla somministrazione di prodotti alimentari e di bevande elencate nell'annesso n. "2" del Capitolato Tecnico.

Tale elenco non è da considerarsi esaustivo e, qualora le condizioni di spazio e quelle afferenti alla capacità degli impianti elettrico e idrico lo consentano, potrà essere integrato su specifica richiesta dell'Amministrazione, ovvero su proposta dell'assuntore del servizio, in quest'ultimo caso previa autorizzazione e accettazione insindacabile scritta dell'Amministrazione.

L'affidamento in concessione della gestione dei distributori automatici comprende l'obbligo a carico della Ditta/Società aggiudicataria di installare, a proprie cure, rischio e spese, idoneo sistema di ventilazione (pale a soffitto), oltreché di posizionare appositi tavolini per la consumazione dei generi alimentari e delle bevande.

### **Articolo "2"**

#### **LOCALE DEDICATO AI DISTRIBUTORI**

L'Amministrazione mette a disposizione della Ditta/Società aggiudicataria i locali adibiti all'esecuzione del servizio di distributori automatici di bevande (calde/fredde) e snack da visionare in sede di sopralluogo obbligatorio, a pena di esclusione dal prosieguo del procedimento amministrativo di gara.

Nei citati locali, la Ditta/Società aggiudicataria deve provvedere all'allaccio elettrico, idrico e fognario a norma di legge, a partire dal punto indicato dall'Amministrazione e, al termine dei lavori, dovrà rilasciare idonea certificazione.

La predisposizione dei sopraindicati locali, comprensiva di installazione dei distributori automatici, deve essere ultimata, improrogabilmente, entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione, con criteri e modalità successivamente meglio specificati.

### Articolo "3"

#### **CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

I distributori automatici dovranno essere rispondenti alle vigenti norme di Legge, e, in particolare, dovranno essere muniti di marcatura CE ed essere conformi alle prescrizioni dettate dall'art. 32, d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 - "Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande" e dal Decreto Legislativo n. 81/2008-"Testo Unico per la sicurezza sul lavoro", oltre alle disposizioni di Legge e regolamenti già indicati nel Capitolato Tecnico, nonché dal D.M. 5 febbraio 1997, n. 209: "Regolamento recante norme in materia di interventi di protezione sociale a favore del personale militare e civile delle Forze Armate, di apporti dell'Amministrazione e relative norme d'uso" ed dal D.M. 5 febbraio 1997, n. 210: "Regolamento recante modalità per la gestione e la rendicontazione delle attività di protezione sociale a favore del personale militare e civile delle Forze Armate.

### Articolo "4"

#### **ADEMPIMENTI PRELIMINARI** **LAVORI A CARICO DELL'AFFIDATARIO**

Le spese per i lavori di installazione/adequamento/consegna, comprendenti la mano d'opera, l'acquisto di materiali, l'impiego di manufatti, l'utilizzo di attrezzi/attrezzature e mezzi di trasporto ecc., finalizzati alla gestione dei distributori automatici sono esclusivamente a carico della Ditta/Società aggiudicataria senza onere alcuno per l'Amministrazione. Pertanto la Ditta/Società aggiudicataria non potrà chiedere in nessun modo risarcimenti per le spese nel frattempo sostenute per i citati lavori, nel caso di risoluzione anticipata.

Per tali motivi, si ricorda che il sopralluogo è obbligatorio e, al termine del medesimo, sarà consegnata al Legale Rappresentante della Ditta/Società, ovvero ad un suo incaricato munito di delega, la dichiarazione di avvenuto sopralluogo.

Il completamento dei lavori e l'inizio dell'attività (installazione e posa in opera) deve avvenire a cure, rischio e spese della Ditta/Società entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla consegna dei locali (regolarizzata con apposito verbale) tenuto in considerazione che:

- a. l'orario per l'esecuzione dei vari interventi necessari all'adempimento a quanto indicato nel Capitolato Tecnico e relativi annessi è fissato dalle ore 08.00 alle ore 16.30 dal lunedì al venerdì;
- b. in tema di organizzazione e sicurezza dei luoghi di lavoro:
  - la Ditta/Società dovrà designare nominativamente, un tecnico specializzato dipendente, a vigilare sulle condizioni di sicurezza e di impiego delle attrezzature e dei materiali.
  - l'appaltatore è tenuto, durante l'allestimento dei lavori edili, l'esecuzione dei lavori ed il ripiegamento del cantiere stesso, all'osservanza del D.Livo 9 aprile 2008, n. 81, "Attuazione dell'articolo 1, Legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e s.m.l..

La Ditta/Società dovrà effettuare a proprie cure, rischio e spese:

- a. il rifornimento, la manutenzione, la pulizia e l'assistenza, che dovranno essere impeccabili ed assicurati a mezzo personale tecnico specializzato e in possesso dei requisiti igienico sanitari, e dovranno avvenire nel pieno rispetto dei protocolli stabiliti dal Capitolato Tecnico e relativi allegati. l'affidatario è tenuto ad assicurare la manutenzione e il rifornimento, a proprio rischio cura e spese, almeno una volta al giorno, nonché in caso di guasti di assicurare un servizio di pronto intervento;
- b. ai fini del decoro, rispetto per l'ambiente e per i requisiti di carattere igienico-sanitario, l'installazione, a fianco dei distributori automatici, di sistemi atti al recupero dei vuoti e dei materiali da gettare connessi con il servizio erogato (bicchieri, palette, involucri vari, lattine, vuoti

in vetro e plastica, tovaglioli). Tali contenitori dovranno essere chiusi, robusti ed esteticamente gradevoli ed idonei ad effettuare la raccolta differenziata;

c. provvedere allo smaltimento dei rifiuti ingombranti (scatole, imballaggi);

d. l'installazione di contatori per il calcolo del consumo di acqua ed energia elettrica,

e. la rimozione delle proprie installazioni e provvedere a eventuali ripristini, al termine del contratto.

Pertanto, prima della sottoscrizione del contratto la Ditta/Società aggiudicataria dell'affidamento di cui trattasi dovrà presentare la seguente documentazione:

- a. elenco del personale incaricato:
- alla ristrutturazione e messa a norma dei locali;
  - alla realizzazione dei vari impianti a norma di legge (elettrico, idraulico, fognario, etc.);
  - alla manutenzione dei distributori automatici di bevande, snack e gelati, nonché all'approvvigionamento dei prodotti e generi occorrenti per il funzionamento del servizio;
  - per ciascuno di essi copia documento di riconoscimento in corso di validità;
- b. elenco dei mezzi che avranno accesso alla caserma "Rebeggiani", allegando copia del documento di circolazione.

La consegna dell'immobile verrà fatta mediante redazione di apposito verbale, in contraddittorio con il Legale Rappresentante della Ditta/Società aggiudicataria e il Referente/Consegnatario del Centro Nazionale Amministrativo.

#### **Articolo "5"**

##### **PRESCRIZIONI PARTICOLARI PER L'IGIENE E LA SALUBRITA' DEL SERVIZIO**

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà garantire un adeguato livello di igiene e pulizia e, quindi, provvedere alle operazioni di pulizia, di sanificazione/disinfezione dei distributori oggetto del presente Capitolato, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e secondo il sistema HACCP.

- a. Tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che verranno a contatto degli alimenti dovranno:
- (1) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione dovranno avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
  - (2) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
  - (3) 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;
  - (4) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.
- b. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò dovrà essere fatto secondo le corrette prassi.
- c. Per ogni tipologia di distributore automatico, la Ditta/Società aggiudicataria dovrà prevedere un adeguato piano di pulizia e sanificazione dell'attrezzatura, da applicare con cadenza periodica, che dovrà 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.
- d. Di tutti i distributori automatici, quelli che erogano bevande calde necessitano di una pulizia e sanificazione più accurata, in quanto sono gli unici distributori nei quali si abbia contatto diretto tra il prodotto alimentare e le componenti del distributore.

Durante la sanificazione dei distributori automatici, l'operatore dovrà indossare guanti monouso, da sostituire tra una macchina e l'altra, così come per il materiale di consumo (panni o carta a perdere). È richiesto l'utilizzo di prodotti non tossici per la detersione delle parti a contatto con gli alimenti e le altre parti dell'apparecchio. A tal fine tutti i prodotti utilizzati dovranno essere provvisti delle schede tecniche e di sicurezza. Tutte le parti a diretto contatto con gli alimenti dovranno essere necessariamente deterse, accuratamente risciacquate e asciugate. La procedura di sanificazione dovrà rispettare la sequenza e la frequenza minima come indicato nella tabella seguente:

<b>DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE</b>		
<b>Componente del distributore automatico</b>	<b>Operazione</b>	<b>Frequenza minima</b>
Pareti esterne e tetto	eliminazione dello sporco con acqua e detergente	una volta al mese
Pareti interne e Porta	eliminazione dello sporco con acqua e detergente	ad ogni visita dell'operatore
Bidone di raccolta delle acque	svuotamento e lavaggio	ad ogni visita dell'operatore
Cestello bicchieri	eliminazione dello sporco e sanificazione	mensile
Componenti smontabili del DA (gruppo miscelatore, cassetto d'aspirazione polveri, ecc.)	sostituzione con componenti puliti lavaggio	secondo programma aziendale
Altri componenti del DA (contenitori di solubili, di caffè e di zucchero, vano erogazione, scivolo bicchieri, ecc.)	rimozione dello sporco e pulizia esterna con acqua e apposito detergente	ad ogni visita dell'operatore
Tubi di erogazione bevande	sanificazione con acqua calda e sanificante	ogni due settimane
Sacchetto fondi caffè	sostituzione del sacchetto con uno nuovo in dotazione ad ogni operatore	ad ogni visita dell'operatore
Depuratore/Decalcificatore esausto	sostituzione con nuovo depuratore/ decalcificatore	In funzione del tipo utilizzato su indicazione del produttore

<b>DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI PRODOTTI SOLIDI E DI BEVANDE CONFEZIONATE/REFRIGERATE</b>		
<b>Componente del distributore automatico</b>	<b>Operazione</b>	<b>Frequenza minima</b>
Espositore (pareti esterne, interne e tetto)	eliminazione dello sporco con acqua e detergente	una volta al mese
Dischi, vassoi, spirali, ecc.	eliminazione dello sporco	una volta al mese
Vetrina	pulizia con detergente	una volta al mese

Durante le operazioni di sanificazione, inoltre, dovrà essere sempre verificata la presenza di insetti all'interno dei distributori, compiendo immediatamente le attività di competenza in caso di esito positivo, dopo aver prontamente informato l'A.M.

Si precisa che, in considerazione dell'emergenza sanitaria in corso e per tutto il periodo di durata della stessa, i distributori dovranno essere quotidianamente sanificati secondo quanto stabilito dal "Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto in data 24 marzo 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei Ministri, del Ministero dell'economia, del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, integrato in data 24 aprile 2020.

L'A.M. assicurerà il servizio di pulizia nella zona circostante i distributori, consentirà l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio (preventivamente autorizzato) e provvederà a

fornire e a vuotare i sacchi che andranno predisposti negli appositi recipienti per la raccolta differenziata forniti dal Concessionario. Tali recipienti dovranno essere chiusi, costruttivamente robusti, esteticamente gradevoli e idonei a effettuare la raccolta differenziata.

#### **Articolo "6"**

##### **SPECIFICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI**

I distributori automatici dovranno essere rispondenti alle vigenti norme, in particolare: essere muniti di marcatura CE ed essere di costruzione non antecedente all'anno 2018, essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32, d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 - "Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande", al Decreto Legislativo n. 81/2008-"Testo Unico per la sicurezza su lavoro e, inoltre:

- a. consentire la regolazione e l'esclusione dello zucchero per le bevande calde;
- b. essere predisposte per accettare monete e banconote ed erogare il resto fino alla taglia di 0,05 centesimi di euro, esclusi quindi i 0,02 e 0,01 centesimi di euro;
- c. essere predisposti per il funzionamento tramite apposito dispositivo "cashless", carta di credito/debito e/o cellulare ed eventualmente chiavetta/card ricaricabile;
- d. essere dotati di idoneo dispositivo in grado di rilevare la quantità di generi alimentari presenti all'interno del distributore, per meglio organizzare il rifornimento e il controllo della macchina da remoto;
- e. fornire chiare indicazioni sul prezzo di ogni prodotto offerto;
- f. evidenziare la presenza di prodotti freschi, biologici, da produzione integrata, DOP, IGP, STG, mercato equo e solidale e speciali (prodotti per diabetici, per intolleranti al glutine e per celiaci);
- g. l'erogatore di acqua microfiltrata dovrà garantire qualità essenziali dell'acqua potabile ai sensi della Direttiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009 sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali. È richiesta apposita certificazione del rispetto della suddetta normativa.
- h. avere classe energetica tale da garantire il contenimento dei consumi energetici non inferiore ad "A+", privilegiando l'ottimizzazione del consumo energetico e l'illuminazione a LED a basso voltaggio;
- i. riportare chiaramente i dati di targa elettrici per ogni apparecchiatura installata e garantire, relativamente alla sicurezza elettrica, la protezione contro i contatti diretti e indiretti.

La Ditta/Società aggiudicataria garantirà, anche tramite il sistema di rilevazione automatico e in remoto dell'esaurimento dei prodotti contenuti nei distributori, la presenza costante di ogni cibo e bevanda indicato nell'articolo successivo.

La Ditta/Società aggiudicataria è tenuta ad effettuare il servizio di riparazione in modo tempestivo, assicurando, in caso di guasti, interventi entro 24 ore dalla segnalazione, in modo da garantire la massima efficienza del servizio per il Centro Nazionale Amministrativo di Chieti.

#### **Articolo "7"**

##### **TIPOLOGIE PRODOTTI EROGATI**

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

- a. essere di prima qualità, provenienti da ditte produttrici primarie e riconosciute a livello nazionale;
- b. essere conformi alle vigenti norme in materia di prodotti alimentari ed essere prodotti in stabilimenti provvisti di regolare autorizzazione sanitaria;

c. essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportante:

- (1) il nominativo del produttore;
- (2) gli ingredienti;
- (3) la specifica di quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato;
- (4) il peso netto;
- (5) la data di scadenza;
- (6) le informazioni nutrizionali (contenuto calorico, grassi saturi, carboidrati, zuccheri e sale) espresse come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione, nel campo visivo principale;
- (7) l'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie dovrà figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. L'allergene dovrà essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri per dimensioni, stile o colore di sfondo.

I distributori dovranno essere predisposti per le seguenti erogazioni:

a. **BEVANDE CALDE**: caffè espresso, caffè lungo, caffè macchiato, caffè con cioccolato, caffè decaffeinato, caffè decaffeinato macchiato, caffè d'orzo, caffè al ginseng, cappuccino, cappuccino decaffeinato, cappuccino con cioccolato, cappuccino d'orzo, cioccolata, latte, latte macchiato, thè. Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno essere di noti marchi nazionali e rispettare i contenuti minimi per porzione di seguito indicati:

- (1) bevande a base di caffè: gr. 7 di caffè minimo. Il caffè dovrà essere di marca di rilevanza nazionale, di miscela di prima qualità (tipo 100% "Arabica" - oppure 70% "Arabica" e 30% "Robusta").
- (2) latte: in polvere di prima qualità, gr. 10 minimo;
- (3) bevande a base di thè: la miscela dovrà essere di prima qualità, solubile, composta da thè e succo di limone, gr. 14 di thè minimo;
- (4) bevande al gusto di cioccolata: gr. 25 di polvere di cacao minimo.

N.B.: Dovranno essere utilizzati bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili in conformità della norma EN13432, che a fine utilizzo possano essere smaltiti nel rifiuto organico.

b. **BEVANDE FREDE**: acqua oligominerale, bibite in lattina (cola, aranciata, limonata, gazzosa, chinotto, thè, ecc.) e succhi di frutta di noti marchi nazionali, nelle confezioni di seguito specificate:

- (1) acqua naturale e frizzante: bottiglie PET capacità 0,5 lt.;
- (2) bibite in lattina da 33 cl e altre bevande in bottiglie PET ,
- (3) succhi di frutta di noti marchi nazionali, contenuto minimo di frutta 70%.

c. **PRODOTTI DA FORNO E SNACK** in monoporzioni (snacks salati, tramezzini, panini, merendine dolci, monoporzioni di frutta):

- (1) i prodotti dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici (noti marchi nazionali);
- (2) ogni monoporzione dovrà essere integra, perfettamente sigillata e conservata, riportare l'indicazione della composizione, della data di scadenza e dei valori nutrizionali,
- (3) dovrà essere garantito un assortimento di almeno 3 farciture di panini e tramezzini.

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà consegnare copia del proprio manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema H.A.C.C.P., previsto specificatamente dal Decreto Legge n. 155/97 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" e verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa.

La Ditta/Società aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 (tre) giorni

prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto, ad esclusione dei prodotti freschi o quelli la cui durabilità risulti inferiore ai 5 (cinque) giorni, che comunque dovranno essere sostituiti entro la data di scadenza.

La stazione appaltante si riserva di poter richiedere, all'occorrenza, prodotti per celiaci/diabetici, in particolare:

- a) N. 2 pezzi dolci;
- b) N. 2 pezzi salati;
- c) N. 2 bevande.

Nella scelta dei prodotti dovranno essere privilegiati:

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

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

**È (atto assoluto divieto di vendere di alcolici e/o superalcolici.**

L'Amministrazione Militare si riserva, in ogni momento, di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati, al fine di verificarne la rispondenza alle prescrizioni del presente capitolato e alle norme di legge.

In caso di difformità, i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della Ditta/Società nel minor tempo possibile, fatto salvo il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Per quanto riguarda la procedura di ritiro degli alimenti in caso di pericolo accertato o di probabile rischio per la salute dei consumatori, rilevato dalla Commissione Europea e consultabile sul sito RASFF - food and feed safety alerts - European Commission, raggiungibile al link <https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts> en mediante appositi avvisi di sicurezza, la Ditta/Società aggiudicataria si impegna ad esserne sempre aggiornata e ad essere sempre in grado di tenere traccia dei lotti degli alimenti messi in vendita, provvedendo tempestivamente al loro ritiro, informando senza ritardo l'Amministrazione Militare.

## **Articolo "8"**

### **LISTINO PREZZI**

Il valore dei prezzi è stato ricavato da un'interpolazione tra i valori delle materie prime come riportato

sui mercuriali editi dalla C.C.I.A.A. di Chieti (edizione luglio 2021) ed i valori dei prodotti sul libero mercato sia all'ingrosso che al dettaglio.

Il prezzo dei prodotti posti in vendita è quello praticato in sede di aggiudicazione (sconto percentuale unico sui prezzi base palesi specificati nel listino in **ANNESSO 2** al Capitolato Tecnico), arrotondati per eccesso o per difetto alla soglia di € 0,05 più prossima.

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione, con indicazione della relativa marca e dei prezzi offerti (corrispondenti a quelli praticati in sede di offerta), nonché le relative schede tecniche dei prodotti presenti nei distributori.

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

La Ditta/Società aggiudicataria non potrà, nel corso della concessione, apportare variazioni in aumento ai limiti massimi di prezzo sopraindicati, in quanto sono da considerarsi invariabili per il primo anno di stipula.

Nel caso di eventuali rinnovi, i prezzi potranno essere opportunamente aggiornati allo scadere del 31 dicembre di ciascun anno solare. La valutazione dell'adeguamento, ex art. 106, comma 1, D.Livo n.50/2016 e s.m.i., sarà basata su parametri, previo apposito procedimento istruttorio.

Eventuali revisioni dei prezzi di vendita in aumento saranno esaminati su richiesta della Ditta/Società e autorizzati dal Comandante unicamente se non in contrasto con le condizioni di appalto previste.

#### **Articolo "9"**

##### **ORARIO AFFIDAMENTO GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

L'affidamento del servizio di gestione dei distributori automatici di bevande calde/fredde, snack, presso la caserma "Rebeggiani", sede del Centro Nazionale Amministrativo, dovrà essere garantito secondo l'orario di funzionamento di seguito indicato:

- dal lunedì alla domenica dalle ore 00:00 alle ore 24:00, festivi, prefestivi, festività infrasettimanali, festività e festa patronale compresi.

**L'orario di apertura e le relative tariffe, di tutti i beni/servizi posti in vendita, approvate dal Comandante del Centro Nazionale Amministrativo, dovranno essere chiaramente esposti, a cura della "Ditta/Società" aggiudicataria, all'interno ed all'esterno dei locali.**

Inoltre la "Ditta/Società" si impegna a non fare mai mancare i generi necessari per l'espletamento del servizio per i quali si è aggiudicata la gara.

#### **Articolo "10"**

##### **RESPONSABILITA'**

L'affidatario non potrà rivendicare danni derivati dal mancato funzionamento delle apparecchiature/distributori automatici dovuto a interruzioni dell'erogazione di energia elettrica, e acqua.

L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali danni subiti dai distributori automatici per atti derivati da scasso e/o vandalismo.

  
IL COMANDANTE  
(Ten. Col. Enzo Marinelli)