



# Comando Legione Carabinieri Umbria

Servizio Amministrativo – Sezione Gestione Finanziaria



## CAPITOLATO TECNICO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI DEL SERVIZIO BAR, CON GESTIONE COMPLETA, NONCHÉ DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ACQUA, BEVANDE CALDE E FREDDI, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI, MEDIANTE L'INSTALLAZIONE, LA MANUTENZIONE ED IL RIFORNIMENTO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI, PRESSO LA SEDE DEL COMANDO LEGIONE CARABINIERI UMBRIA IN PERUGIA (*CORSO CAVOUR N. 133 – 06121 PERUGIA*) NONCHÉ DEI COMANDI PROVINCIALI CARABINIERI DI PERUGIA (*VIA GIOVANNI RUGGIA N. 9 – 06124 PERUGIA*) E DI TERNI (*VIA G. LOMBARDO RADICE N.6 – 05100 TERNI*) PER UN VALORE COMPLESSIVO DI STIMA PARI AD € **232.341,89**.

DURATA: **4 (QUATTRO ANNI)**, DECORRENTI DALLA DATA DI AVVIO DELLE PRESTAZIONI INDICATA NEL CONTRATTO. LOTTO UNICO.

**2° ESPERIMENTO**

## **ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il presente *Capitolato Tecnico* ha per oggetto la concessione, con gestione completa, del servizio “bar” e distributori automatici, da effettuarsi presso le sedi del *Comando Legione Carabinieri Umbria in Perugia (Corso Cavour n. 133 – 06121 Perugia)*, nonché dei *Comandi Provinciali Carabinieri di Perugia (via Giovanni Ruggia n. 9 – 06124 Perugia)* e di *Terni (via Giuseppe Lombardo Radice n. 6 – 05100 Terni)*.

## **ART. 2 - CANONE ANNUALE DA RICONOSCERE ALL’AGENZIA DEL DEMANIO (OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO E SPESE)**

1. Il servizio viene concesso fatto salvo quanto stipulato dalla società aggiudicataria con l’intervento dell’**Agenzia del Demanio – Direzione Regionale Toscana e Umbria** (via Canali n. 12 – 06124 Perugia) in merito alla corresponsione di canoni di locazione; in proposito, si partecipa:
  - a. **€ 2.701,08** (€ 1.720,08 per servizio bar ed € 981,00 per distributori automatici) rivalutabili, con riferimento alla gestione del “bar / distributori automatici” presso il **Comando Legione Carabinieri Umbria in Perugia**;
  - b. **€ 3.151,15** (€ 2.196,15 per servizio bar ed € 955,00 per distributori automatici) rivalutabili, con riferimento alla gestione del “bar” presso il **Comando Provinciale Carabinieri di Perugia**;
  - c. **€ 2.811,75** (€ 1.856,75 per servizio bar ed € 955,00 per distributori automatici) rivalutabili, con riferimento alla gestione del “bar” presso il **Comando Provinciale Carabinieri di Terni**.
2. Il *concessionario*, ai fini del rilascio del provvedimento di concessione per l’occupazione di spazi posti all’interno di immobili demaniali, dovrà corrispondere direttamente all’*Agenzia del Demanio*, secondo le modalità ed i termini che saranno stabiliti nell’ATTO DI COUSO da stipularsi, un canone annuo, che potrà essere soggetto a variazioni in base alla tipologia di utenza, ai prodotti offerti ed ai prezzi praticati.

## **ART. 3 – DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE**

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

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

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

## **ART. 4 – DURATA**

La durata della concessione è di **4 (quattro) anni** decorrenti dalla data di avvio delle prestazioni indicata nel contratto.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata, inoltre, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l’individuazione del nuovo contraente e, comunque, entro i limiti previsti dall’*art. 189 (MODIFICA DI CONTRATTI DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA)* del **D. Lgs. 31.03.2023, n. 36 “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell’articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici”**.

In tal caso, il contraente è tenuto all’esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto originario.

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

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

## **ART. 5 – RICONSEGNA DEGLI SPAZI**

**Entro 20 (venti) giorni dalla scadenza contrattuale**, il *Concessionario* dovrà rimuovere i propri distributori automatici / apparecchiature e ripristinare lo stato dei luoghi nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto, pena l’incameramento della cauzione.

Verrà redatto **verbale di riconsegna degli spazi**, in contraddittorio tra l’*Amministrazione* ed 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 DEFINITIVA prestata, fatto salvo il diritto dell'*Amministrazione* al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della GARANZIA DEFINITIVA sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e, comunque, **entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale** e dall'effettiva cessazione del servizio).

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

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

## **ART. 6 – VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE**

Questa *Stazione Appaltante*, sulla base di una valutazione prognostica effettuata secondo un metodo oggettivo, ha ritenuto di non equiparare il valore stimato della concessione all'ammontare complessivo dei canoni, intesi quali valori unitari, posti a base di gara.

Al fine di consentire ai concorrenti di formulare un'offerta economica informata e consapevole tenuto conto del previsto criterio di aggiudicazione, il calcolo, determinato ai sensi dell'*art. 179 (SOGLIA E METODI DI CALCOLO DEL VALORE STIMATO DELLE CONCESSIONI) del D. Lgs. 31.03.2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici"*, consiste in una stima del fatturato che sarà generato dal consumo dei prodotti da parte degli utenti del servizio, calcolato da questa *Stazione Appaltante* sulla base del fatturato medio della gestione in essere, peraltro non analoga alla tipologia della concessione richiesta.

La stima relativa al valore della concessione ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'*Amministrazione* e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il *Concessionario*, che assume interamente a proprio carico il **rischio d'impresa** inerente la concessione.

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

## **ART. 7 – BACINO DI UTENZA**

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'*Amministrazione* in servizio presso le sedi del *Comando Legione Carabinieri Umbria in Perugia (Corso Cavour n. 133 – 06121 Perugia)* nonché dei *Comandi Provinciali Carabinieri di Perugia (via Giovanni Ruggia n. 9 – 06124 Perugia)* e di *Terni (via Giuseppe Lombardo Radice n. 6 – 05100 Terni)*, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stesse. Per ogni utile riferimento, si fa presente che l'utenza media giornaliera è pari:

- a) circa **100 unità** nei giorni feriali, presso la sede del *Comando Legione Carabinieri Umbria in Perugia*;
- b) circa **150 unità** nei giorni feriali, presso la sede del *Comando Provinciale Carabinieri di Perugia*;
- c) circa **115 unità** nei giorni feriali, presso la sede del *Comando Provinciale Carabinieri di Terni*.

I valori indicati nel presente atto 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 ed in totale.

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

## **ART. 8 – ORARIO DI APERTURA DEL BAR / EROGAZIONE SERVIZIO DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Il servizio *bar / caffetteria* dovrà svolgersi:

- a) presso la sede del *Comando Legione Carabinieri Umbria in Perugia*, con orario continuato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 07,30 alle ore 14,30, con possibilità di prosecuzione fino alle ore 16:30; il sabato l'orario sarà calibrato sulle effettive esigenze del *Comando* (eccetto Domenica, festivi e/o ulteriori da concordare di volta in volta con il "Direttore dell'Esecuzione del Contratto");
- b) presso la sede del *Comando Provinciale Carabinieri di Perugia*, con orario continuato dalle ore 07,30 alle ore 14,30 dal lunedì al sabato (eccetto Domenica, festivi e/o ulteriori da concordare di volta in volta con il "Direttore dell'Esecuzione del Contratto");
- c) presso la sede del *Comando Provinciale Carabinieri di Terni*, con orario continuato dalle ore 07,00 alle ore 15,00 dal lunedì al sabato (eccetto Domenica, festivi e/o ulteriori da concordare di volta in volta con il "Direttore dell'Esecuzione del Contratto").

Il personale addetto potrà accedere ai locali destinati a partire da mezz'ora prima l'inizio del servizio; la loro permanenza sarà consentita fino alle ore 17,00 per effettuare le operazioni, da avviare non prima dell'orario di chiusura, di pulizia dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili di lavoro.

Il servizio non sarà effettuato nei giorni di festività civile e religiosa, nonché in ogni altra giornata di eventuale e straordinaria chiusura degli Uffici, che sarà tempestivamente comunicata.

Nei periodi di affluenza ridotta, potranno essere accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura o di chiusura per ferie, previo preventivo accordo con l'*Amministrazione della Difesa*. Sia durante l'orario di apertura che durante l'orario di chiusura al pubblico, dovrà, comunque, essere consentito l'accesso ai locali da parte del *Direttore dell'Esecuzione del Contratto* o suo delegato.

Il servizio di erogazione di acqua, bevande calde e fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici dovrà essere assicurato con continuità, tutti i giorni lavorativi, feriali e festivi *24 ore su 24*; in tale caso, il personale addetto al servizio potrà accedere alla sede dalle ore 08.30; la loro permanenza sarà consentita fino al tempo strettamente necessario, e comunque non oltre le ore 17.00, per effettuare le operazioni di rifornimento, manutenzione e pulizia.

## **ART. 9 – TIPOLOGIA DELLA PRESTAZIONE ED OFFERTA GASTRONOMICA DEL SERVIZIO BAR / DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

La gestione ed organizzazione della *concessione*, dovrà essere svolta nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia di edilizia, urbanistica, igienico / sanitaria e di inquinamento acustico e atmosferico, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici per l'attività prevalente, di sicurezza e di prevenzione degli incendi, tutela dell'ambiente, nonché del regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande con le caratteristiche e secondo le prescrizioni ivi descritte.

L'etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli) dovrà riportare l'elenco di tutti gli ingredienti presenti, a partire dall'ingrediente più rappresentativo e poi di quelli presenti in minori quantità, preferibilmente e laddove possibile, indicando anche le percentuali relative dei principali ingredienti. In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e derivati.

Gli orari di apertura ed i prezzi dovranno essere sempre esposti in modo ben visibile.

Il servizio di *bar caffetteria* dovrà garantire l'offerta di bevande calde e fredde, panini, tramezzini, toast, prodotti da forno, dolci e salati, pasticceria (fresca e surgelata), spremute e frullati di frutta, etc. utilizzando prevalentemente ingredienti freschi ed ortaggi di stagione, somministrando solo pane fresco e frutta fresca e di stagione di prima scelta. Sono vietati l'installazione di cappe di aspirazione dei fumi di combustione, l'utilizzo di piani cottura a gas e l'utilizzo di fiamme vive.

Viste le limitate possibilità operative riguardanti la preparazione di cibi in loco, sarà consentito al *Concessionario* di somministrare, previo riscaldamento tramite forno a microonde, cibi precotti refrigerati e surgelati, forniti da laboratori autorizzati.

**In corso d'opera potrà essere valutata la possibilità di autorizzare il confezionamento di alimenti in loco, previa predisposizione dei locali e delle attrezzature previsti dalle normative vigenti, con oneri a carico del Concessionario e previa autorizzazione dell'A.D.**

È assolutamente esclusa la somministrazione di bevande superalcoliche ed è fatto obbligo al *Concessionario* di conformarsi alla normativa di settore, in particolare alla **Legge 30.03.2001, n. 125** "*Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcolcorrelati*", alla **Legge 02.10.2007, n.160** "*Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 3 agosto 2007, n. 117, recante disposizioni urgenti modificative del codice della strada per incrementare i livelli di sicurezza nella circolazione*" nonché alle ordinanze ed ai regolamenti vigenti.

**È vietata la distribuzione e la vendita di tabacchi.**

Il *Concessionario* dovrà svolgere il servizio a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, assicurandone il migliore funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte nel Comando.

Il *Concessionario* garantisce l'impiego di materie prime e prodotti di ottima qualità, con ampia varietà di scelta nell'offerta, con particolare attenzione ai prodotti della filiera corta, biologici, prodotti locali, prodotti per intolleranti al glutine ed intolleranti verso altri alimenti.

Il *Concessionario* deve garantire particolare cura e decoro nello svolgimento del servizio, prestando attenzione alla presentazione dei cibi e delle bevande, impegnandosi ad utilizzare piatti, posateria e bicchieri in plastica laddove l'*Amministrazione* ne facesse richiesta, facendo sempre indossare al personale la divisa conforme all'offerta, mantenendo nel massimo ordine e pulizia i locali e gli arredi.

Previa autorizzazione, sarà altresì possibile la commercializzazione di prodotti brandizzati Arma per il tramite della società "**Difesa Servizi S.p.A**" e dell'**Ente Editoriale dell'Arma dei Carabinieri**.

È fatto assoluto divieto di vendere prodotti non autorizzati dall'Arma dei Carabinieri.

## **ART. 11 – ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO RELATIVI AL SERVIZIO BAR.**

I locali presso il Comando Legione Carabinieri Umbria in Perugia (Corso Cavour n.133 – 06121 Perugia) e il Comando Provinciale Carabinieri di Terni (via G. Lombardo Radice n.6 – 05100 Terni) saranno consegnati allestiti con arredi necessari per lo svolgimento del servizio di *bar caffetteria*. Sono ad esclusivo ed integrale carico del *Concessionario* le forniture di beni ed attrezzature strumentali (elettrodomestici, utensili vari da cucina quali vasellame, posaterie, tovaglie, etc.). Tutti i beni dovranno rispondere a criteri di elevata efficienza e qualità.

**I locali presso il Comando Provinciale Carabinieri di Perugia (via Giovanni Ruggia n.9 – 06124 Perugia) saranno allestiti a cura del Concessionario, e a suo integrale carico, con gli arredi necessari per lo svolgimento del servizio bar caffetteria (in particolare fornitura del bancone attrezzato).** Sono ad esclusivo ed integrale carico del *Concessionario* le forniture di beni ed attrezzature strumentali (elettrodomestici, utensili vari da cucina quali vasellame, posaterie, tovaglie, etc.). Tutti i beni dovranno rispondere a criteri di elevata efficienza e qualità.

Il *Concessionario* si impegna a utilizzare con la normale diligenza i locali, gli arredi, le attrezzature e gli impianti ricevuti, obbligandosi a provvedere alla loro custodia, buona conservazione e manutenzione.

## **ART. 12 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E DOVERI DEL CONCESSIONARIO PER IL SERVIZIO BAR / DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Il carico e lo scarico della merce e, comunque, di ogni materiale riguardante l'esercizio dell'attività, dovrà avvenire obbligatoriamente fuori dagli orari di apertura al pubblico del servizio, purché compatibili con quelli stabiliti dall'ordinario accesso alle sedi dei *Comandi* interessati. Durante le fasi connesse all'approvvigionamento delle merci, il *Concessionario* si obbliga:

- all'acquisto, al trasporto ed allo stoccaggio dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare presso il deposito eccessive quantità di derrate), dei prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi ed al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, etc.;
- ad adottare i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la salute, la sicurezza e l'incolumità del personale addetto al servizio e dei terzi, nonché ad osservare e fare osservare tutte le vigenti disposizioni in materia di prevenzione e degli infortuni e sicurezza sul lavoro, ivi comprese quelle previste dal **D. Lgs n. 09.04.2008, n. 81** "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro", per quanto applicabile;
- ad adottare tutte le misure atte a non danneggiare i pavimenti, le vernici, i mobili ed ogni altro bene all'interno del *Comando*. Il *Concessionario* in ogni caso dovrà provvedere, senza indugio ed a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per colpa propria o dei suoi dipendenti ed, in difetto, al risarcimento del danno;
- a rimuovere, raccogliere, trasportare e conferire scatole, imballaggi, nastri adesivi ed ogni altro materiale connesso al trasporto dei prodotti alimentari e delle bevande secondo le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti urbani ed, in ogni caso, in conformità al **D. Lgs. 03.04.2006, n. 152** "Norme in materia ambientale";
- ad effettuare i conferimenti dei rifiuti al di fuori dell'orario di apertura del servizio.

Il *Concessionario* dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali messi a disposizione dall'*Amministrazione* ed i relativi impianti, nonché attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria, e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS).

Al riguardo, dovrà eseguire a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in ottemperanza a quanto previsto in materia di contrasto dell'attuale fenomeno epidemiologico da *Covid 19*.

Inoltre, il *Concessionario* dovrà provvedere alla pulizia della sala deposito e servizi igienici per i dipendenti, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante ed asciugamani e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie; alla disinfestazione e sanificazione periodica di tutti i locali oggetto della concessione, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia, alla pulizia delle sale, degli arredi, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie e accessori; alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento ecc.), secondo il piano di manutenzione ed i manuali d'uso e manutenzione.

Il *Concessionario* dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti e ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

Rientrano nella manutenzione ordinaria tutti gli interventi di riparazione e di sostituzione che servono ad assicurare l'ordinaria funzionalità dell'impianto senza modificarne le caratteristiche strutturali; tutte queste attività dovranno essere svolte in modo conforme alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme UNI, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate a imprese o soggetti professionali e qualificati, iscritti negli specifici albi professionali. Si precisa inoltre che tutti gli interventi manutentivi da effettuarsi su

impianti rientranti nelle previsioni di cui alla normativa vigente, devono essere eseguiti da impresa a ciò abilitata, la quale è tenuta anche a rilasciare, a cura di personale abilitato, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.

Il *Concessionario* dovrà rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani; essi dovranno essere raccolti per tipologia di rifiuto, secondo le disposizioni previste dai *Regolamenti dei Comuni di Perugia e di Terni*.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali. Qualunque onere relativo alla gestione e 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 al *Concessionario*, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del *Concessionario* stesso.

### **ART. 13 – PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI ED AVVIO DEL SERVIZIO BAR.**

La presa in consegna dei locali da parte del *Concessionario* avviene esclusivamente all'atto della sottoscrizione tra le parti del **Verbale di presa in consegna**. Nel documento verranno descritti locali, arredi, attrezzature e impianti consegnati. Il **Verbale di presa in consegna** è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto **entro i 10 giorni successivi alla stipula del Contratto**. Il **Verbale di presa in consegna dei locali** deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

Le relative operazioni saranno curate da parte del *Direttore dell'esecuzione del contratto*.

A seguito della sottoscrizione del **Verbale di presa in consegna**, il *Concessionario* deve procedere all'avvio del servizio, salvo eventuali impedimenti da parte dell'Amministrazione.

### **ART. 14 – REVISIONE DEI PREZZI**

I prezzi sono fissati dall'*Amministrazione* secondo il listino prezzi determinato a seguito dell'aggiudicazione.

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dalla Commissione di valutazione del Comando Legione Carabinieri Umbria; analogamente anche l'esclusione o la sostituzione di prodotti previsti nel listino dovrà essere autorizzata dalla predetta Commissione.

Avuto riguardo al disposto di cui all'*art. 60 (REVISIONE PREZZI) del D. Lgs. 31.03.2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici"*, qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del **costo del servizio superiore al cinque per cento** dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella **misura dell'ottanta per cento della variazione**, in relazione alle prestazioni da eseguire; ai fini del calcolo della variazione dei prezzi, tra quelli indicate al *comma 3, lettera b)* del citato articolo, si utilizza l'**"Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI)"**.

Il *concessionario* deve inoltrare una richiesta scritta e motivata all'*Amministrazione*, accompagnata da documentazione idonea a giustificare la richiesta di revisione.

L'applicazione dei nuovi prezzi è, in ogni caso, subordinata alla preventiva autorizzazione dell'*Amministrazione*.

L'*Amministrazione*, anche avvalendosi di una *Commissione* appositamente nominata, procederà all'esame dell'istanza e della documentazione, verificando in termini percentuali l'effettiva maggiore / minore onerosità della prestazione.

Al di fuori delle fattispecie e modalità sopra disciplinate è esclusa qualsiasi clausola di revisione dei prezzi e non trovano applicazione gli artt. *art. 1467 (CONTRATTO CON PRESTAZIONI CORRISPETTIVE) e 1664 (ONEROSITÀ O DIFFICOLTÀ DELL'ESECUZIONE) del Codice Civile*.

### **ART. 15 – MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE. PROROGA**

La *Stazione Appaltante* si riserva la facoltà di prorogare il contratto **per una durata massima pari a 12 mesi**, ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto stesso. L'esercizio di tale facoltà è comunicato al concessionario almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere **prorogato**, altresì, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'*art. 120, c. 11 (MODIFICA DEI CONTRATTI IN CORSO DI ESECUZIONE) del D. Lgs. 31.03.2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici"*. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

## **ART. 16 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Il distributore automatico polifunzionale da installare dovrà:

- a)** essere di ultima generazione, **di costruzione non anteriore all'anno 2022**, muniti del marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti dai paesi UE (es. IMQ), tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente 24 ore su 24, per tutta la durata della concessione, nonché in grado di generare ridotti impatti ambientali e risparmi energetici (minimo di classe energetica A e A+). **INGOMBRO - ALIMENTI**

In particolare, le apparecchiature (bevande calde, fredde, snack e prodotti preconfezionati) dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
- essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
- rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 (*“Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita”*), in tema d'igiene degli apparecchi e di pericoli comuni causati agli utenti;
- rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell'effetto serra;
- possedere la necessaria **OMOLOGAZIONE SANITARIA** secondo quanto indicato nella circolare del **Ministero della Sanità n. 35 del 31.05.1979** e dal regolamento d'esecuzione delle norme contenute nella **Legge 30 aprile 1962, n. 283 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”**;
- riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo dello stesso, la denominazione, la ragione sociale e il recapito della società, nonché il nominativo / telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti, ecc.
- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie dei prodotti offerti e dei relativi prezzi.

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

- b)** garantire l'erogazione di:

- bevande calde;
- bevande fredde;
- prodotti alimentari solidi preconfezionati: merendine, biscotti e snack, dolci e salati;
- bevande calde e fredde + prodotti alimentari solidi preconfezionati;
- bevande fredde + prodotti alimentari solidi preconfezionati;

- c)** fornire automaticamente, in conformità alle linee di indirizzo del **Decreto Ministeriale (Ambiente) 8 maggio 2003, n. 203** *“Norme affinché gli uffici pubblici e le società a prevalente capitale pubblico coprano il fabbisogno annuale di manufatti e beni con una quota di prodotti ottenuti da materiale riciclato nella misura non inferiore al 30% del fabbisogno medesimo”* 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 dotato dei principali sistemi di pagamento:

- a monete ed a banconote, **con sistema rendi-resto**;
- a scheda o chiave elettronica ricaricabile (di seguito *“chiavetta”*).

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

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

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

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

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

## **ART. 17 – QUALITÀ DEI PRODOTTI**

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

Considerato che l'*Amministrazione* promuove politiche volte alla tutela dell'ambiente ed alla progressiva riduzione dell'utilizzo dei materiali plastici all'interno dei distributori automatici, favorendo altresì il recupero ed il riciclo dei materiali, il *Concessionario* si impegna a mettere in atto tutti gli accorgimenti volti a garantire la sostenibilità ambientale del servizio.

All'acquirente dovranno essere ben visibili il prezzo, la marca, la data di confezionamento o il tempo minimo di conservazione; al riguardo, i prodotti non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e dovranno essere tempestivamente sostituiti entro la data indicata a pena di applicazione delle penali previste dal disciplinare di gara. L'Amministrazione potrà richiedere, nel corso del contratto, l'introduzione di nuovi e/o diversi prodotti rispetto a quelli pattuiti contrattualmente ed il Concessionario, a sua volta, potrà proporre, previo accordo con l'Amministrazione, nuovi prodotti che siano qualitativamente ed economicamente equivalenti a quelli da sostituire. La somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste, comporterà l'applicazione delle penali previste nel disciplinare di gara. In nessun caso potranno essere somministrate bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

I prodotti da erogare dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

**a) BEVANDE CALDE:**

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

Sarà possibile prevedere anche eventuali erogazioni combinate.

**b) BEVANDE FREDE:**

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

**c) ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI**

- Alimenti dolci / salati - snack dolci / salati: confezionati singolarmente, in distributori refrigerati.

**d) ALIMENTI SOLIDI FRESCHI**

- Panini, tramezzini, snack, merende fresche, frutta, brioches.

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

## **ART. 18 – 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 grassi idrogenati; al riguardo, il Concessionario dovrà attestare, in occasione della presentazione dell'elenco distributori / prodotti / prezzi, mediante DICHIARAZIONE DI RESPONSABILITÀ sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del **Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445** "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa", che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica né grassi idrogenati e a richiesta dell'Amministrazione esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

## **ART. 19 – INTOLLERANZE ED ALLERGIE**

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



## **ART. 20 – ASSISTENZA E MANUTENZIONE – LIVELLI DI SERVIZIO**

Il servizio di assistenza delle apparecchiature è totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del *Concessionario* il quale, in caso di guasti, pena l'applicazione delle penalità previste nel disciplinare di gara, si impegna a rispettare i seguenti livelli di servizio:

<b>Livello di servizio</b>	<b>Tempi di intervento massimi (1)</b>
Per riparazioni delle apparecchiature / distributori in caso di guasti o malfunzionamenti	Entro e non oltre 24 ore lavorative dalla segnalazione del guasto stesso da parte dell'Amministrazione.
Per la sostituzione dei filtri degli erogatori	Almeno ogni 3 mesi
Per il rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti	Entro 12 ore lavorative dalla segnalazione.

**(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. 21 – CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI**

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

## **ART. 22 – INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il *Concessionario* dovrà garantire la continuità del servizio.

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

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

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

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

## **ART. 23 – 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 al pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- c) alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluse quelle espressamente indicate come a carico dell'*Amministrazione*;
- d) all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- e) all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari per il servizio di gestione distributori automatici, dei prodotti necessari alla pulizia (*detersivi, disinfettanti, ecc.*) degli spazi e delle macchine, ecc.;
- f) 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;
- g) 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;
- h) 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:

- a) 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;
- b) fornire all'*Amministrazione*, contestualmente all'installazione dei distributori, in sede di affidamento del servizio ovvero in corso di contratto, per ogni apparecchiatura installata, la dichiarazione di conformità alla normative UE ed a tutte le disposizioni vigenti in materia di sicurezza ed il Manuale d'istruzioni per l'uso, la dichiarazione rilasciata dal costruttore dei distributori automatici riguardo l'anno di costruzione, nonché la documentazione attestante l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati, di cui alla direttiva europea sul sistema Hazard Analysis and Critical Control Points (per brevità HACCP);
- c) 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 **Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull'*"igiene dei prodotti alimentari"* del deposito / stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o i generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori;
- d) 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 (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS) previsto dal **Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull'*"igiene dei prodotti alimentari"* e dal **D.Lgs. 06.11.2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"**, nonché verificare costantemente che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa;
- e) provvedere, al fine di eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi di contaminazione dei prodotti somministrati, alla pulizia, interna ed esterna, dei distributori e alla loro periodica sanificazione e disinfezione, secondo un piano di interventi adeguato, che dovrà essere illustrato e comunicato dal concessionario all'*Amministrazione*.

Con riferimento ai requisiti applicabili alle attrezzature, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel **Capitolo V dell'allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull'*"igiene dei prodotti alimentari"*.

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

- a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulizia e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente a evitare ogni rischio di contaminazione;
- b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- c) 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;
- d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante;

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

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

- a) 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;
- b) mantenere le apparecchiature conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e a quelle che saranno emanate in materia;
- c) 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;
- d) 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.
- e) 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;
- f) provvedere, in caso di sopravvenute esigenze dell'*Amministrazione*, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento o al definitivo trasferimento dei distributori;
- g) provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al **D. Lgs n. 09.04.2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"**, 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;

- h) garantire il continuo e tempestivo rifornimento e/o riassortimento di tutti i prodotti, in modo che non ci sia interruzione nella distribuzione degli stessi, curandone costantemente la qualità e la corretta conservazione, e assicurando che non siano erogati prodotti scaduti;
- i) eseguire una regolare manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature, allo scopo di mantenere i distributori automatici in perfetta efficienza, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore del distributore;
- j) eseguire una regolare manutenzione ordinaria e straordinaria degli erogatori di acqua per borracce, provvedendo alla periodica sostituzione dei filtri;
- k) illustrare e comunicare all'*Amministrazione*, in relazione agli erogatori di acqua liscia e frizzante installati, il sistema di igienizzazione automatico che consenta la sanificazione al termine di ogni singola erogazione;
- l) eseguire le riparazioni e/o sostituzioni, in caso di malfunzionamenti o guasti;
- m) 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;
- n) 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;
- o) garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti;
- p) provvedere alle riparazioni e ai ripristini conseguenti a eventuali danni all'immobile e alle relative pertinenze, causati dall'installazione e dal funzionamento dei distributori.

## **ART. 24 - PERSONALE**

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

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

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

**Entro 5 giorni dalla stipula del contratto, il *Concessionario* deve indicare gli elenchi nominativi delle unità di personale addetto.**

Il *Concessionario* dovrà garantire che i servizi siano eseguiti da un congruo numero di addetti e con formazione adeguata e coerente alle mansioni assegnate e svolte, segnalando tempestivamente (anche in caso di sostituzioni non programmabili) tutte le variazioni del personale utilizzato, e comunque **entro il giorno stesso della variazione**, pena l'applicazione della penale prevista.

Tale segnalazione dovrà essere inviata rispettivamente a:

- [lgumbrepcco@carabinieri.it](mailto:lgumbrepcco@carabinieri.it), per il Comando Legione;
- [provpgcco@carabinieri.it](mailto:provpgcco@carabinieri.it), per il Comando Provinciale di Perugia;
- [provtrcco@carabinieri.it](mailto:provtrcco@carabinieri.it), per il Comando Provinciale di Terni.

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

Il personale dipendente del *Concessionario* dovrà:

- a) essere in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene degli alimenti e manipolazione degli alimenti e bevande sia per quanto attiene a quanto disposto dal **D. Lgs n. 09.04.2008, n. 81** "*Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*";
- b) possedere attitudine alle relazioni interpersonali, buone capacità espressive, tratti di cortesia e condotta decorosa;
- c) avere capacità e affidabilità per le operazioni attinenti al maneggio valori;
- d) presentarsi sempre in ordine nella persona, dotato di apposita ed idonea divisa fornita dal *Concessionario*;

- e) espletare le diverse prestazioni ordinarie e periodiche previste, rispettando integralmente e senza alcuna eccezione gli orari fissati;
- f) attenersi alle disposizioni ed alle norme di sicurezza individuale e per l'utilizzo dei mezzi d'opera nonché alla prassi indicata dai documenti di valutazione dei rischi in essere presso l'Amministrazione;
- g) mantenere la riservatezza su fatti e/o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività che si svolgono presso l'Amministrazione, dei quali abbia avuto notizia o sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.
- h) indossare idonee divise munite sia di placca ben visibile recante il marchio dell'impresa del *Concessionario* sia di apposita tessera di riconoscimento;
- i) essere in possesso del *libretto d'idoneità sanitaria* di cui all'art. 37 del **D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327** "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle 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 decreto;
- j) osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- k) 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;
- l) osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalle sedi dell'Amministrazione;
- m) adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell'Amministrazione e al rispetto delle norme di cui al **D. Lgs n. 09.04.2008, n. 81** "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";
- n) comunicare immediatamente al referente dell'Amministrazione qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
- o) tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- p) assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;

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

Il *Concessionario* deve garantire che tutto il personale impiegato nell'erogazione del servizio sia stato formato in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

## **ART. 25 – RESPONSABILE / REFERENTE DEL CONCESSIONARIO**

**Il *Concessionario* dovrà altresì indicare il nominativo del soggetto referente, in possesso dei requisiti morali e professionali prescritti ed i recapiti (mail, numeri di telefono fisso e cellulare) e di un suo sostituto in caso di assenza, che dovrà assicurare la propria reperibilità nei confronti del Direttore dell'Esecuzione tutti i giorni fino alla scadenza del contratto nell'orario di apertura del servizio.**

Il referente dovrà, altresì, assicurare la propria reperibilità telefonica e pronto intervento negli orari di servizio in essere presso le sedi ove saranno installati i distributori automatici.

Il referente deve, inoltre, possedere i seguenti requisiti:

- a) piena padronanza della lingua italiana, parlata e scritta;
- b) adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l'esecuzione del servizio;
- c) possesso dei poteri necessari per la gestione del servizio.

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

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

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

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

## **ART. 26 – ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO: VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE**

Il *Concessionario*, dovrà fornire all'*Amministrazione* un elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici, ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.

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

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

L'*Amministrazione* potrà richiedere l'allontanamento / sostituzione del personale dipendente della *Concessionaria* ritenuto, a suo insindacabile giudizio, non idoneo o non gradito. In tal caso la richiesta dovrà essere comunicata verbalmente al *Concessionario* e confermata tramite *Posta Elettronica Certificata*. Il *Concessionario* avrà 3 (tre) giorni lavorativi di tempo dal ricevimento della formale comunicazione per replicare alla richiesta. In caso di mancato accoglimento delle ragioni della replica, l'*Amministrazione* rinoverà tale richiesta nella forma sopra indicate ed il *Concessionario* dovrà ottemperare alla richiesta entro le successive 24 ore senza modifiche alle condizioni economiche offerte e sottoscritte. La sostituzione dovrà avvenire entro il quinto giorno dalla richiesta, in caso di inadempienza l'*Amministrazione* potrà procedere all'applicazione delle penali sotto riportate ovvero, a suo insindacabile giudizio, avviare l'iter amministrativo per la risoluzione del contratto.

## **ART. 27 – OBBLIGHI NORMATIVI IN MATERIA DI QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO**

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

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

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

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

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

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

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, saranno contestati formalmente dall'*Amministrazione* a mezzo *Posta Elettronica Certificata*. Il *Concessionario* dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 48 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'*Amministrazione* per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'*Amministrazione* si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

## **MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

Il *Concessionario* dovrà provvedere, autonomamente ed 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 (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS), atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

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

Il *Concessionario*, pertanto, dovrà predisporre in duplice copia il proprio *Manuale di Autocontrollo* in conformità al **Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**, di cui una copia da consegnare all'*Amministrazione* prima della sottoscrizione del verbale di consegna degli spazi e di avvio del servizio.

## **ART. 28 – 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 ed erogatori di acqua, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS).

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

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

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

Il *Concessionario* dovrà utilizzare prodotti per l'igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detergenti (**Regolamento (CE) 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 "relative ai detergenti"** e **D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 "Regolamento di esecuzione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 648/2004 relativo ai detergenti"**) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al **D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 "Attuazione della direttiva 98/8/CE in materia di immissione sul mercato di biocidi"** sui biocidi e al **D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 "Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione ed all'immissione in commercio di presidi medicochirurgici, a norma dell'articolo 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59"** sui presidi medico-chirurgici.

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

## **ART. 29 – PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO - DUVRI**

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 all'osservanza delle disposizioni di cui al **D. Lgs n. 09.04.2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"**; in particolare, deve inoltre provvedere affinché il proprio personale sia adeguatamente informato e formato sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente. Occorre inoltre dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi anche in relazione al fenomeno epidemiologico da *Covid 19*.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenza, non soggetti a ribasso, è stato stimato pari ad € **0,00 (zero/00)** in quanto, a seguito di valutazione effettuata, non si sono riscontrate lavorazioni interferenti per cui non è stato redatto il *Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI)*. Resta immutato l'obbligo per il *Concessionario* di elaborare il proprio documento di valutazione rischi di cui all'*art. 28, c. 2, lettera a)* del **D. Lgs n. 09.04.2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"**.

## **ART. 30 – CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Durante la fase di gestione, il *Direttore dell'esecuzione del contratto*, senza alcun preavviso e in contraddittorio con il *Referente del Servizio* o con il suo sostituto, procederanno a verifiche periodiche (con cadenza almeno semestrale) sulla qualità e la rispondenza dei prodotti offerti dal *Concessionario* ai requisiti del presente *Capitolato*.

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

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

- a) decoro, pulizia ed igiene degli spazi concessi e dei distributori adibiti al servizio;
- b) espletamento del servizio in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla

- professionalità del personale addetto, nonché al rispetto delle tempistiche previste per i rifornimenti e gli interventi manutentivi dei distributori;
- c) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
  - d) corrispondenza dei prodotti somministrati e delle relative grammature rispetto a quanto previsto dal capitolato tecnico ed a quanto offerto in sede di gara;
  - e) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
  - f) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;
  - g) conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);
  - h) regolare gestione del servizio di differenziazione / smaltimento dei rifiuti;
  - i) regolare svolgimento dei servizi di pulizia e sanificazione degli spazi concessi, dei distributori automatici;
  - j) regolare sostituzione e pulizia dei filtri degli erogatori di acqua;
  - k) qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia degli spazi e dei distributori automatici.

### **ART. 31 – ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **ART. 32 – RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA**

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

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

Al riguardo, si rappresenta che i distributori automatici dovranno essere "*censiti*" presso l'*Agenzia delle Entrate*, ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri, come previsto dall'*art. 2 (TRASMISSIONE TELEMATICA DEI DATI DEI CORRISPETTIVI)* del **D. Lgs. 5 agosto 2015, n. 127** "*Trasmissione telematica delle operazioni IVA e di controllo delle cessioni di beni effettuate attraverso distributori automatici, in attuazione dell'articolo 9, comma 1, lettere d) e g), della legge 11 marzo 2014, n. 23*".

### **ART. 33 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

Il *Concessionario* ha l'obbligo di rispettare i "*Criteri Ambientali Minimi*" (CAM) per *Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari*, di cui al **D.M. 25 luglio 2011** "*Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni*" del **Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare**. In particolare, deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e clausole contrattuali del suddetto decreto. Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti i "*Criteri Ambientali Minimi*" per:

- la pulizia ed i prodotti per l'igiene (**D.M. 29.01.2021** "*Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*" del **Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare**);
- la fornitura di prodotti tessili (**D.M. 30.06.2021** "*Adozione dei criteri ambientali minimi per forniture e noleggio di prodotti tessili, ivi inclusi mascherine filtranti, dispositivi medici e dispositivi di protezione*"

individuale nonché servizio integrato di ritiro, restyling e finissaggio dei prodotti tessili” del Ministero della transizione ecologica), laddove applicabili.

## **ART. 34 – PENALI**

Le contestazioni, per mancata, irregolare o non adeguata esecuzione degli obblighi dedotti nel presente *Capitolato*, dovranno essere tempestivamente comunicate dall'*Amministrazione* al *Concessionario*. L'*Amministrazione* si riserva di effettuare, nel corso dell'intero periodo contrattuale, sopralluoghi e controlli volti a verificare il rispetto degli obblighi contrattuali. Nell'ipotesi di inadempimento ad uno o più obblighi contrattuali, compresi quelli che possono dare luogo all'applicazione di penali, l'*Amministrazione* provvederà alla richiesta di adempimento della prestazione da parte del *Concessionario*, a mezzo Posta Elettronica Certificata.

Il *Concessionario* dovrà comunicare, con le medesime modalità, le proprie deduzioni **nel termine massimo di 10 giorni solari** dalla data di ricevimento della contestazione; qualora tali deduzioni non siano accoglibili, ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, l'*Amministrazione* applicherà al *Concessionario* quanto previsto dal presente *capitolato* in materia di penali e risoluzione del contratto.

Le attività oggetto di affidamento devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità di gara previste. Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente *capitolato* e/o *nota amministrativa*, qualora si verificassero, da parte del *Concessionario*, inadempimenti o ritardi – per cause non dipendenti dall'*Amministrazione* ovvero da forza maggiore o caso fortuito – rispetto agli obblighi contrattuali, tali da non prevedere la risoluzione *de iure* del contratto, l'*Amministrazione* si riserva la facoltà di applicare le penali sotto specificate:

1	Ritardo nell'avvio del servizio	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
2	Ritardo nel segnalare tutte le variazioni del personale utilizzato	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
3	Mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura	€ 100,00 per singola infrazione
4	Non conformità nella raccolta dei rifiuti	€ 150,00 per singola infrazione
5	Non conformità dell'offerta gastronomica e dei livelli di servizio eseguiti rispetto a quanto previsto nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica	€ 100,00 per singola infrazione
6	Ritardo nella riconsegna dei locali	€ 200,00 per ogni giorno di ritardo
7	Negligenze e ritardi e imperizie tecniche negli interventi di manutenzione ordinaria, dal giorno di accertamento della violazione e sino al ripristino della regolarità	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
8	Mancato rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM)	€ 150,00 per singola infrazione



## Sommario

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO .....	2
ART. 2 - CANONE ANNUALE DA RICONOSCERE ALL'AGENZIA DEL DEMANIO (OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO E SPESE).....	2
ART. 3 – DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE.....	2
ART. 4 – DURATA .....	2
ART. 5 – RICONSEGNA DEGLI SPAZI.....	2
ART. 6 – VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE .....	3
ART. 7 – BACINO DI UTENZA .....	3
ART. 8 – ORARIO DI APERTURA DEL BAR / EROGAZIONE SERVIZIO DISTRIBUTORI AUTOMATICI .....	3
ART. 9 – TIPOLOGIA DELLA PRESTAZIONE ED OFFERTA GASTRONOMICA DEL SERVIZIO BAR / DISTRIBUTORI AUTOMATICI .....	4
ART. 11 – ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO RELATIVI AL SERVIZIO BAR. ....	5
ART. 12 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E DOVERI DEL CONCESSIONARIO PER IL SERVIZIO BAR / DISTRIBUTORI AUTOMATICI .....	5
ART. 13 – PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI ED AVVIO DEL SERVIZIO BAR. ....	6
ART. 14 –REVISIONE DEI PREZZI.....	6
ART. 15 –MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE. PROROGA .....	6
ART. 16 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI .....	7
ART. 17 – QUALITÀ DEI PRODOTTI .....	7
ART. 18 – O.G.M. – ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI .....	8
ART. 19 – INTOLLERANZE ED ALLERGIE.....	8
ART. 20 – ASSISTENZA E MANUTENZIONE – LIVELLI DI SERVIZIO.....	9
ART. 21 – CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI.....	9
ART. 22 – INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....	9
ART. 23 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO .....	9
ART. 24 - PERSONALE .....	11
ART. 25 – RESPONSABILE / REFERENTE DEL CONCESSIONARIO .....	12
ART. 26 – ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO: VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE .....	13
ART. 27 – OBBLIGHI NORMATIVE IN MATERIA DI QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO.....	13
ART. 28 – PULIZIA DEGLI SPAZI E DEI DISTRIBUTORI – GESTIONE DEI RIFIUTI .....	14
ART. 29 – PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO - DUVRI .....	14
ART. 30 – CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	14
ART. 31 – ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO.....	15
ART. 32 – RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA .....	15
ART. 33 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....	15
ART. 34 – PENALI.....	16