

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



CAPITOLATO TECNICO

Affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 176 e ss del D.lgs. n. 36/2023, della gestione del servizio di somministrazione di bevande calde e fredde, snack dolci e salati, mediante l'installazione di n. 6 distributori automatici presso le sedi del Comune di Fonte Nuova

CPV 42933000-5 (Distributori automatici)

Durata della concessione: 3 anni

CIG: B62D5806F9

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



PARTE NORMATIVA

ART. 1 Oggetto della concessione

La presente procedura è preordinata all'affidamento di una concessione di durata di 3 anni per la gestione del servizio di erogazione di bevande calde, fresche, snack ed altri generi alimentari mediante l'installazione di n. **6 distributori automatici** di varie tipologie presso le Sedi del Comune di Fonte Nuova (RM):

Via Niccolò Machiavelli, 1 in Fonte Nuova

- Torre Civica
- Hub Servizi
- Servizi Tecnici
- Biblioteca Comunale

prevedendo una composizione in linea di n. 1 distributore a plesso per bevande fredde e snack e n. 2 per bevande calde (caffè, tè, etc.) nei soli plessi Torre Civica e Biblioteca Comunale.

ART. 2 Oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenza

L'importo relativo agli oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenza è pari a Euro 600,00 (Euro seicento/00) oltre IVA per tutta la durata della concessione.

ART. 3 – Durata del servizio

La durata della concessione in oggetto è di n. 3 anni, decorrenti dalla stipula del contratto.

ART. 4 - Valore della Concessione

La stazione appaltante ha stimato, considerato che il servizio avrà durata di 3 (tre) anni, che il valore complessivo della concessione è pari Euro 96.000,00 (novantaseimila/00), (32.000,00 annui). Il Concessionario non potrà avanzare diritti di sorta ove, alla scadenza del contratto, la consistenza delle prestazioni non avrà raggiunto l'importo sopraindicato.

L'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero del personale. Pertanto, il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza. È fatto salvo quanto previsto dall'art.192 del D.lgs. 36/2023.

ART. 5 - Oneri della concessione

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione un canone annuo per l'occupazione di spazi pubblici e un rimborso forfettario per i consumi elettrici e idrici, per un importo omnicomprensivo pari a Euro 600,00 (seicento/00) oltre IVA.

Il Concessionario dovrà fornire e installare a proprie spese tutte le apparecchiature. Dovrà inoltre garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse.

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



Gli importi dovuti all'Ente nell'anno dovranno essere versati con cadenza annuale posticipata e quindi alla scadenza di ogni anno dalla firma del contratto.

Il canone di concessione nella misura indicata **resta fisso e invariato per tutta la durata della concessione**, anche nel caso in cui il fatturato stimato non venisse raggiunto alla scadenza del contratto di servizi.

Nel caso in cui la società affidataria non dovesse procedere al versamento delle somme qui indicate nei tempi previsti, si procederà all'applicazione delle penalità come descritte all'art. 9.

ART. 6 – Valutazione dell'offerta

L'aggiudicazione della concessione avverrà a seguito di procedura negoziata senza bando ai sensi dell'art. 187 del D.lgs. 36/2023, mediante Richiesta di Offerta (RdO) sul Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA), con invito rivolto a n. 10 operatori economici, se presenti, che hanno manifestato l'interesse rispondendo ad apposita indagine di mercato.

Ai sensi dell'art. 187 del D.lgs. 36/2023, l'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio del minor prezzo, ai sensi dell'art. 50, comma 4, del Codice e art. 108, co.3, del D.lgs. n. 36/2023, all'operatore economico che avrà offerto la più alta percentuale di ribasso medio ponderato sul listino prezzi dei prodotti oggetto di somministrazione. È prevista, ai sensi dell'art. 110 d. lgs. 36/2023, l'esclusione dalla gara delle offerte che presenteranno una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia che sarà calcolata applicando il metodo A;

ART. 7 – Garanzia definitiva

Il Concessionario per la sottoscrizione della concessione-contratto dovrà costituire una garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'articolo 117, comma 1 del D.lgs. 36/2023, pari al cinque per cento del valore della concessione, in applicazione dall'art. 53 co.4 del Codice. Al proposito, alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'[articolo 106, comma 8](#), per la garanzia provvisoria.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia alla eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, e la propria medesima operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva dovrà essere costituita entro 10 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento.

ART. 8 – Prevenzione, Sicurezza e Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro

È fatto obbligo al Concessionario di attenersi alla normativa in materia di “salute e sicurezza dei lavoratori” di cui al D.lgs. 81 del 09/04/2008 “Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro” e successive modificazioni.

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



La ditta risponde direttamente dei danni alle persone e/o alle cose, provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento. La ditta è perciò tenuta ad osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Sono inoltre a suo totale carico, gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente, in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali, previdenziali.

ART. 9 – Penali

Per qualsiasi motivo imputabile al Concessionario il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e nell'offerta presentata in sede di procedura negoziata, il Comune di Fonte Nuova applicherà le penali di seguito specificate, previa contestazione dell'inadempienza effettuata secondo quanto stabilito dal presente articolo.

INADEMPIENZA	PENALE
Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti	€ 25,00 per ogni infrazione accertata
Presenza nei distributori di prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato	€ 125,00 per ogni infrazione accertata
Ritardo nella trasmissione della reportistica di cui all'art. 25 della Parte Tecnica del presente Capitolato	€ 25,00 per ogni infrazione accertata per i primi 7 gg + Euro 0,50 per ogni giorno lavorativo di ritardo a seguito di espressa richiesta dell'Amministrazione
Mancata effettuazione del passaggio una volta alla settimana previsto dal presente Capitolato	€ 25,00 per ogni infrazione accertata
Insufficiente pulizia e igienizzazione dei distributori automatici	€ 50,00 per ogni infrazione accertata
Mancato pagamento del canone annuale	€ 125,00 per ogni infrazione accertata
In caso di intervento a chiamata, ritardi nell'intervento (a qualsiasi titolo) superiori alle 24 ore dalla chiamata	€ 25,00 per ogni infrazione accertata

Il Comune di Fonte Nuova, in presenza di inadempienze contrattuali, provvederà a darne comunicazione al Concessionario, tramite PEC, il quale entro il minor tempo possibile, e comunque non oltre 3 (tre) giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, dovrà formulare le sue

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



controdeduzioni e provvedere in merito, informando l'Ente dei provvedimenti adottati. Valutate le controdeduzioni dell'interessato, l'Amministrazione applicherà, se del caso, la penale fissando, eventualmente, un ulteriore termine per il ripristino della corretta esecuzione del servizio.

Nel caso in cui tale termine non venga rispettato, il Comune di Fonte Nuova potrà revocare la concessione e risolvere il contratto ai sensi del successivo art. 10, oltre ad agire per il risarcimento dei danni.

Le eventuali penali saranno pagate dal Concessionario con le modalità indicate dall'Ente. In caso di mancato pagamento nei termini e con le modalità indicati, gli importi relativi alle penali verranno trattenuti dalla garanzia definitiva, che dovrà essere reintegrata, secondo le disposizioni impartite dal Comune di Fonte Nuova.

ART. 10 – Risoluzione della concessione

Il Comune di Fonte Nuova potrà procedere alla risoluzione della concessione nella modalità previste dall'art. 190 del D.lgs. 36/2023.

Oltre che nei casi espressamente previsti dalla vigente normativa e a quelli previsti nel contratto di servizio, anche nei seguenti casi:

- > in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- > nel caso di cessione di contratto, anche parziale;
- > in caso di abbandono del servizio, anche parzialmente, salvo che per cause di forza maggiore;
- > in caso di mancato versamento del canone annuale entro i termini indicati all'art. 5 del presente Capitolato per n. 3 volte;
- > rifiuto ingiustificato della ditta concessionaria di sottoporre alcuni distributori a controlli a campione, relativi alla erogazione del servizio, da parte dell'Ente.
- > in caso di mancato rinnovo, ove necessario, delle autorizzazioni e delle licenze necessarie all'esercizio delle attività oggetto della concessione;
- > in caso di gravi e ripetute violazioni, espressamente contestate, degli obblighi prescritti dall'art. 14 del presente Capitolato nei confronti del personale impiegato nel servizio;
- > in caso di violazione degli obblighi relativi all'osservanza del Codice di Comportamento dell'Ente (pubblicato sul sito del Comune di Fonte Nuova www.fonte-nuova.it – Amministrazione Trasparente).

La risoluzione del contratto per gravi inadempienze contrattuali, fa sorgere a favore dell'Amministrazione concedente il diritto di affidare il servizio ad altri prestatori di servizi. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali del concessionario per il fatto che ha determinato la risoluzione.

In caso di revoca, o nell'ipotesi che il contratto si risolva anticipatamente per qualsiasi motivo, nulla potrà essere preteso a qualsiasi titolo dal Concessionario, ad eccezione della restituzione di quota-parte del canone.

ART.11 - Divieto di sub-concessione

È fatto divieto di sub-concessione anche parziale e/o gratuita, pena la revoca della stessa e la risoluzione *ipso iure* del contratto di servizio per fatto e colpa del Concessionario, ai sensi dell'art.

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



1456 del Codice Civile.

ART.12 - Utilizzo degli spazi

Il Concessionario dovrà fare uso degli spazi e di tutti gli impianti con la massima cura. Eventuali danni arrecati per incuria o mancanze di varia natura dovranno essere risarciti all'Ente.

Alla scadenza del contratto il Concessionario dovrà asportare le proprie installazioni nei modi e nei tempi da concordarsi con l'Ente, provvedendo ai necessari interventi per il ripristino dei luoghi.

ART.13 – Interruzione del servizio

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare, pur agendo con la diligenza dovuta in simili circostanze. Nel caso in cui, per circostanze non imputabili al Concessionario, questi si trovi nell'impossibilità assoluta di erogare il servizio, dovrà comunicarlo nelle modalità indicate nel successivo art. 18 all'Ente, affinché la Stazione Appaltante adotti i provvedimenti conseguenti ai sensi dell'art. 121 del D.lgs. 36/2023 – sospensione dell'esecuzione.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi da quelli sopra indicati, il Comune di Fonte Nuova si riserva il diritto alla richiesta di risarcimento dei danni subiti e all'applicazione delle penali previste.

ART. 14 - Obbligazioni del concessionario relativamente al personale

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve attenersi alle prescrizioni dell'art. 34 del D.P.R. 327/1980 - Regolamento di esecuzione della L. n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande, ed essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/1980 citato.

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato a operare, nel rispetto delle specifiche norme di legge e di regolamento.

Il personale del Concessionario dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione, riportante la Ragione sociale del Concessionario.

È fatto obbligo al Concessionario di comunicare al Concedente le generalità dei soggetti incaricati della manutenzione e del rifornimento dei distributori. Tale elenco dovrà essere sempre aggiornato.

È fatto obbligo al Concessionario di assicurare l'osservanza del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (pubblicato sul sito del Comune di Fonte Nuova www.fonte-nuova.it – Amministrazione Trasparente) da parte dei propri dipendenti incaricati del servizio. Il mancato rispetto della di questa disposizione comporterà l'immediata risoluzione del contratto in oggetto.

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



Il Concessionario dovrà, altresì, indicare al Comune di Fonte Nuova, entro 15 gg. dalla firma del contratto, la persona fisica designata quale Responsabile Rappresentante, referente nei confronti dell'Ente Concedente per quanto attiene allo svolgimento del servizio.

In caso di temporanea assenza del Responsabile, il Concessionario dovrà comunicare la persona delegata a sostituirlo, onde evitare disservizi.

Il Concessionario si impegna all'osservanza di tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, nonché di previdenza, assistenza e disciplina antinfortunistica nei confronti del personale alle proprie dipendenze, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

In particolare, il Concessionario si impegna a rispettare la disciplina in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. e ad ottemperare, all'interno della propria azienda, agli adempimenti assicurativi, previdenziali e contributivi previsti dai contratti collettivi e integrativi da applicarsi, alla data dell'offerta, a categorie assimilabili e nelle località in cui il contratto si svolge.

Il Concessionario si obbliga altresì a continuare ad applicare i contratti collettivi vigenti al momento dell'offerta anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. Il Concessionario esonera, pertanto, l'Ente da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui al presente capitolato e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa sopra richiamata.

Il concessionario si obbliga infine ad adempiere alla formazione del personale finalizzata alla prevenzione e al controllo delle malattie trasmesse da alimenti, anche in base a quanto disposto da norme nazionali e regionali in materia di igiene e sanità pubblica.

ART. 15 – Controversie

Foro competente a conoscere di qualsiasi controversia inerente alla concessione, sarà quello di Tivoli.

ART.16 – Responsabilità e coperture assicurative

Prima dell'installazione dei distributori automatici, il Concessionario dovrà comprovare, producendone copia, di aver stipulato adeguata polizza assicurativa con primarie compagnie e per un massimale non inferiore a Euro 1.000.000,00 (un milione) a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni in disponibilità o di proprietà dell'Istituto e ai locali dove sono sistemati i distributori automatici per cattivo funzionamento delle apparecchiature in questione, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'uso dei distributori, ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita.

La responsabilità è da intendersi senza riserve né eccezioni, interamente a carico del Concessionario, il quale, nell'ipotesi di evento dannoso, è obbligato a darne immediata notizia in forma scritta a mezzo PEC al Comune di Fonte Nuova.

ART. 17 - Trattamento dei dati

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento Europeo sul trattamento dei dati personali (Regolamento UE 2016/679 – GDPR) i dati forniti dalle imprese partecipanti alla gara saranno trattati dall'Ente esclusivamente per le finalità connesse alla selezione stessa e per la successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Fonte Nuova.

ART. 18 – Soggetti responsabili e referenti

Il Responsabile Unico del Progetto della presente procedura è il Dott. Alberto Folani, Funzionario E.Q., Responsabile del Servizio Affari Generali, che svolgerà anche le funzioni di Direttore dell'Esecuzione del Contratto, contattabile all'indirizzo mail affarigenerali@fonte-nuova.it

L'Ufficio competente per la gestione del contratto è: Comune di Fonte Nuova – Servizio Affari Generali - Via N. Machiavelli n. 1 – 00013 Fonte Nuova (RM) – PEC: protocollo@cert.fonte-nuova.it

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



PARTE TECNICA

ART. 19 Oggetto

Oggetto della concessione è il servizio di distribuzione di bevande calde/fredde e di snack dolci/salati e l'utilizzo del relativo spazio pubblico esclusivamente per il servizio di ristoro mediante complessivi n. 6 (sei) distributori automatici presso le Sedi del Comune di Fonte Nuova, citate nell'Art. 1 del presente Capitolato.

Si specifica che i bicchieri e le palette con cui verranno servite le bevande calde dovranno essere costituiti da materiale plastic free o, comunque, biodegradabile.

ART. 20 – Installazione, conduzione e caratteristiche dei distributori automatici

I distributori forniti dovranno essere dotati di serbatoi autonomi per l'acqua, da utilizzare laddove non sia possibile l'allacciamento all'impianto idrico, e dovranno essere di produzione non anteriore all'anno 2022, essere in classe energetica C o superiore al fine di poter ridurre i consumi energetici.

Essi dovranno essere installati nelle sedi del Comune di Fonte Nuova indicate nell'Art. 1 del presente Capitolato e nei punti concordati con il Concedente, al massimo entro 30 giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del contratto.

Il Concessionario dovrà effettuare, a sue cure e spese, l'installazione e gli allacciamenti dei distributori, prelevando corrente elettrica e, laddove è possibile, acqua, secondo le indicazioni fornite dall'Ente.

Dovrà essere sempre garantito il regolare funzionamento dei distributori automatici tramite loro idonea manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché tempestivi interventi di assistenza tecnica.

Il servizio di distribuzione automatica dovrà essere garantito dal Concessionario con l'organizzazione di mezzi e personale proprio. I distributori devono garantire l'erogazione di:

- a) bevande calde
- b) acqua e bevande analcoliche fredde
- c) snack dolci e salati, considerando anche i prodotti senza glutine e senza lattosio.

Su ogni distributore automatico dovrà essere chiaramente indicato il numero identificativo dello stesso e le modalità per contattare telefonicamente o a mezzo posta elettronica il referente della Ditta per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti.

In ogni caso, le operazioni di rifornimento dei distributori dovranno essere effettuate con frequenza tale da garantire sempre l'immediato reintegro dei prodotti in esaurimento, e quindi almeno una volta alla settimana.

In caso di guasti il Concessionario deve provvedere alla riparazione e/o sostituzione, a proprie spese, al massimo entro 24 (ventiquattro) ore lavorative dalla segnalazione. Per ogni intervento effettuato, il Concessionario dovrà rilasciare per iscritto un apposito resoconto di lavoro.

Nel caso di frequenti fermi o disfunzioni, l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere la

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



sostituzione della macchina entro 5 giorni lavorativi.

L'Ente, in accordo con il Concessionario, può modificare la collocazione dei distributori, e gli oneri derivanti dallo spostamento saranno a carico del Concessionario stesso.

Il Concessionario potrà, nel corso del rapporto contrattuale, sostituire i distributori con altri che abbiano pari o superiori caratteristiche; di detta sostituzione dovrà essere data sempre anticipazione scritta all'Ente che, valutata l'opportunità, autorizzerà o meno la sostituzione.

Oltre alla denominazione e sede del Concessionario, sui distributori debbono essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile dall'acquirente, per ciascuno dei prodotti posti in distribuzione, le indicazioni di cui al D. Lgs. 27 gennaio 1992 n° 109 e s.m.i. che dà attuazione alle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE riguardante l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Sulla confezione dovranno essere chiaramente riportate la composizione e la data di confezione o il tempo minimo di conservazione.

I distributori dovranno essere dotati di supporto elettronico in grado di memorizzare, distintamente per ciascun apparecchio, le singole erogazioni effettuate per fasce e prezzo.

I distributori automatici devono rispettare gli obblighi in materia di memorizzazione elettronica e trasmissione telematica all'Agenzia delle Entrate dei ricavi generati dagli stessi. (art. 2 – comma 2- D. Lgs. 127/2015).

ART. 21 – Requisiti di conformità

I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia di igiene, sicurezza ed antinfortunistica. Le apparecchiature dovranno:

- > possedere idonea omologazione e marchio CE;
- > essere di produzione non anteriore all'anno 2022;
- > essere in classe energetica C o superiore al fine di contenere i consumi energetici;
- > essere dotati di serbatoi autonomi dell'acqua (laddove non sia possibile il collegamento con l'impianto idrico esistente);
- > erogare prodotti di prima qualità e delle marche di nota diffusione nazionale, prevedendo anche la fornitura di prodotti dietetici, senza glutine e senza lattosio;
- > essere studiati appositamente per generare un ridotto impatto ambientale durante l'erogazione, l'utilizzo e lo smaltimento del prodotto;
- > erogare prodotti conformi alle norme igienico - sanitarie, non deteriorati e non scaduti;
- > essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti e con quanto disposto dal D.L. vo 81/08 e dalla normativa italiana CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza per i distributori automatici) e funzionanti con chiave elettronica o scheda fornita dal gestore e con moneta (con resto);
- > essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, di prevenzione incendi a norma del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., del d.lgs. 17/2010 (c.d. "direttiva macchine"), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla normativa di settore;
- > rispettare la norma CEI EN 606635 – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita;

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



- essere alimentate direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- munite di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi UE (es. IMQ);
- conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica.

In ordine specificamente alla prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro, il Concessionario è responsabile nei confronti sia dell'Ente sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti ai servizi.

Il Concessionario dovrà inoltre:

- rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione;
- controllare l'osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- fornire all'Ente una tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza e che possa essere fonte di pericolo.

I distributori devono essere muniti di gettoniera elettronica che accetti ogni taglio di moneta, a partire dall'importo minimo di 0,05 euro, e dotati della funzione "rendi resto" e non debbono prevedere differenze di prezzo connesse alle differenti modalità di pagamento.

I distributori, oltre alle monete, devono essere dotati di dispositivo a chiave magnetica o dispositivo simile. La distribuzione di tali supporti è onere esclusivo del Concessionario. Il Concessionario potrà prevedere un eventuale deposito cauzionale non superiore a € 5,00, che provvederà a restituire alla scadenza contrattuale.

Considerato che l'utilizzo dei dispositivi magnetici di pagamento ricaricabili, incentivano i dipendenti dell'Ente all'acquisto di prodotti dai distributori e al fine di garantire agli stessi un servizio di ristoro adeguato, il concessionario dovrà obbligatoriamente prevedere uno sconto del 10% sui prezzi unitari delle BEVANDE CALDE E FREDE (ad esclusione quindi di snack dolci e salati).

Il Concessionario avrà libero accesso ai locali che ospitano i distributori, rispettando gli orari concordati con l'Amministrazione.

ART. 22 – Sistema HACCP

Il Concessionario dovrà operare in linea con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP previsto dal Regolamento CE 852/2004 e dal D. Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE e s.m.i. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

ART. 23 – Prestazioni richieste

Il Concessionario potrà in distribuzione esclusivamente prodotti di prima qualità, di rinomanza nazionale e conformi alle vigenti norme in materia di prodotti alimentari.

I prodotti richiesti sono quelli elencati nell'Offerta Economica a sistema, per la maggior parte dei quali si fornisce di seguito una descrizione a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo delle caratteristiche di dettaglio:

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



BEVANDE CALDE
Caffè espresso/lungo/macchiato/con cioccolato
Ginseng/cappuccino ginseng
Caffè decaffeinato/d'orzo
Latte/latte macchiato
Cappuccino classico/al cioccolato/d'orzo
Camomilla/tè
Cioccolata calda - al latte/fondente
BEVANDE FREDDI
Acqua naturale/leggermente frizzante/frizzante (bottiglie da 500 ml) con residuo fisso non superiore a 1500 mg/l)
Tè freddo (limone, pesca, verde) - bottiglie da 500 ml
Tè freddo in brick o confezione piccola
Succhi di frutta in tetrapak 200 ml (di qualsiasi tipologia o gusto particolare)
Succhi di frutta in PET 250 ml (di qualsiasi tipologia o gusto particolare)
Bibite gassate quali tipo Cola (standard e zero), Aranciata, Chinotto, Acqua Tonica (classico, limone, pompelmo), lattine/PET da 330 ml
Bevanda energetica PET

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



SNACK E ALTRI ALIMENTI
Patatine in busta (vari gusti) gr. 25
Snack dolci (Tipo: Kinder Bueno, Kit Kat, Snickers, M&M's, Mars, Kinder barrette cioccolato)
Merendine da frigo (Tipo: Kinder, Fiesta, Delice, Fetta a latte, Pinguì, Paradiso)
Merendine da forno: Crostatine, cornetti, krapfen, frolle
Croccanti salati gr. 40/50 (Schiacciatine, crackers vari gusti, tarallini, sticks)
Snacks dietetici/ipocalorici e prodotti per celiaci e senza lattosio
Biscotti conf. da 6
Yogurt da bere
Yogurt in vasetto gr 125
Frutta secca (mandorle tostate/noci)

ART. 24 - Caratteristiche prodotti e revisione prezzi

Nei distributori dovranno essere inseriti prodotti muniti di ben visibili etichette conformemente alla normativa vigente in materia che riportino, in particolare, la marca, la denominazione dei prodotti e la relativa scadenza o tempo minimo di conservazione.

Il concessionario si impegna ad erogare tutti i prodotti previsti nell'offerta economica/listino prezzi per tutta la durata contrattuale.

I prodotti da fornire dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

BEVANDE CALDE:

- CAFFÈ': dovrà essere del tipo 1 A miscela bar, prima scelta con miscela di qualità ARABICA e ROBUSTA e con grammatura minima di gr. 7 di caffè per ogni erogazione;
- CAFFÈ' espresso/lungo/macchiato di alta qualità in grani; è ammessa la possibilità di prevedere capsule lì dove gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi.
- CAFFÈ' decaffeinato, ginseng, con grammatura minima di gr. 7;
- LATTE: grammatura minima di gr. 8 di latte in polvere per ogni erogazione;
- CAPPUCCINO: almeno gr. 10 di latte in polvere e gr. 6 di caffè per ogni erogazione;
- TE': almeno 14 gr. di tè in polvere per ogni erogazione;

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



- CIOCCOLATO: almeno 25 gr. di miscela di cioccolato in polvere di cacao per ogni erogazione;

Tutte le bevande calde **dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto**, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente, con possibilità di indicare la quantità prescelta.

BEVANDE FREDDE IN LATTINA, TETRAPACK, BOTTIGLIETTE DI PET:

- acqua naturale/frizzante/leggermente frizzante in bottigliette Pet da cl 50 (tipo: San Benedetto, Levissima, Sveva, Ferrarelle);
- bibite (tipo: Energade/Gatorade/Powerade), tè vari gusti (tipo: San Benedetto/Lipton/Nestea/Twinings), succhi di frutta vari gusti (tipo: Santal/Derby/Yoga/Valfrutta) in bottigliette di Pet da minimo cl 25;
- bibite in lattina da minimo cl 33 (tipo: Fanta/Coca Cola/Pepsi Cola, Sprite/Lemonsoda/Oransoda/Chinotto/San Pellegrino/Schweppes) e tè (tipo: Lipton/Nestea);
- succhi di frutta in brick da minimo cl 20 con 100% frutta (tipo: Pago/Yoga);
- yogurt da bere 200 gr;
- yogurt in vasetto 125 gr;

SNACK MONOPORZIONI E SIMILARI, DOLCI E SALATI:

- SALATO: Patatine vari gusti minimo 25 gr. (tipo San Carlo/Pata/Salati Preziosi); Croccantelle e Taralli vari gusti, minimo 40 gr.; Cracker vari gusti da minimo 50 gr. (tipo: Gran Pavesi); Biscotti Snack minimo 75 gr. (tipo: Tuc/Crispy/Saiwa); Snack salati vari gusti da minimo 25 gr. (tipo: Mini Ritz/Saiwa/Cipster Saiwa); Arachidi da minimo 40 gr (tipo: Cameo);
- DOLCI: Cornetti vari gusti da minimo 50 gr. (Tipo: Paluani/Bauli); Snack dolce vari gusti da minimo 60 gr. (Mikado Pocket), Snack al cioccolato da minimo 45 gr. (tipo: Oro Ciok Saiwa/Twix Nestlé/Bounty/Mars/M&M's); Snack Merendina da minimo 40 gr. (tipo: Kinder Delice Ferrero/Fiesta Ferrero); Biscotti vari tipi da minimo 55 gr. (tipo: Ringo/Mulino Bianco/Oreo); Wafer vari gusti da minimo 45 gr. (tipo: Loacker/Kit Kat Nestlé);

Si precisa che in conformità alle linee di indirizzo del D.M. 203/2003 e s.m.i. i distributori di bevande calde dovranno fornire automaticamente cucchiaini e/o palettine biodegradabili e compostabili per mescolare le bevande erogate e dovranno consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero, compresa la sua esclusione.

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

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



L'Ente si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna l'erogazione, nonché di fare effettuare alle autorità sanitarie competenti controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, e sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio. Gravi o ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli sanitari, comporteranno la revoca della concessione.

I prezzi resteranno fissi e imm modificabili per i primi due anni di esecuzione del contratto. In seguito, su domanda del concessionario e conseguentemente autorizzate dalla Stazione Appaltante, gli stessi potranno subire modifiche fino al 75% della variazione dell'indice ISTAT di aumento dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) dell'anno precedente.

ART. 25– Reportistica

Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario trasmetterà, trascorso un anno dall'inizio del servizio, e per ogni anno della concessione, un resoconto/report, su supporto informatico (es. file Excel), sui consumi delle bevande calde/fredde e degli altri prodotti, contenente i seguenti principali elementi:

- tipologia e modello di macchina
- ubicazione
- data installazione
- data eventuale ritiro
- numero erogazioni effettuate per singola macchina distributrice per fasce di prezzo e per tipologia di prodotti
- periodo di rilevazione dati
- fatturato relativo al primo anno di servizio

Il resoconto dovrà essere inviato al Comune di Fonte Nuova entro il mese successivo alla scadenza di ogni anno del servizio, a mezzo PEC all'indirizzo protocollo@cert.fonte-nuova.it

In caso di ritardata trasmissione, l'Ente procederà all'applicazione delle penali di cui all'art. 9 del presente Capitolato Parte Normativa.

Il Concessionario dovrà, inoltre, entro il medesimo termine, presentare una dichiarazione con la quale si attesta il permanere della situazione di conformità dei distributori installati con le vigenti disposizioni antinfortunistiche, di sicurezza e igienico-sanitarie, nonché con qualsiasi ulteriore normativa di settore.

ART. 26 – Obblighi del concessionario relativamente al servizio

Il Concessionario si obbliga a:

- installare distributori dotati di elenco dettagliato dei prodotti (prezzo, marca, tipo di ingredienti, tipo di confezionamento, etc.), in possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o eventuale successiva;
- installare – entro il termine indicato al precedente art. 20 Parte Tecnica del presente Capitolato – nonché gestire i distributori automatici per la somministrazione di alimenti e

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



bevande o ogni altro genere di ristoro a marcatura CE, con pagamento in contanti (monete) e con strumenti elettronici (schede, chiavi o altro), conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 327 del 26/03/1980 – Regolamento di esecuzione della L. 283/1962 e s.m.i. e alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica, della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

- fornire all'Ente una nota contenente la tipologia dei prodotti erogati, entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla data di installazione dei distributori. La predetta nota dovrà essere aggiornata in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici, installate previa comunicazione e approvazione dell'Ente;
- fornire, contestualmente all'installazione dei distributori, in sede di affidamento del servizio ovvero nel corso della durata della concessione, per ogni apparecchiatura installata, la dichiarazione di conformità alle normative CE ed a tutte le disposizioni vigenti in materia di sicurezza ed il Manuale di istruzioni per l'uso, nonché la documentazione che attesti l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati, di cui al richiamato sistema HACCP;
- mantenere le apparecchiature in costante conformità alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di igiene e sicurezza, garantendo l'effettuazione di almeno un intervento di pulizia e igienizzazione settimanale, salvo diverse esigenze verificate nel corso dell'operatività e, provvedendo a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate;
- effettuare il servizio di ristoro in modo tempestivo, con almeno un passaggio settimanale, assicurando l'effettuazione di interventi di riparazione e sostituzione dei prodotti esauriti entro le 24 ore lavorative successive alla segnalazione da parte dell'Ente, salvo i giorni festivi;
- provvedere a proprie spese alla rimozione temporanea, allo spostamento, al definitivo trasferimento ovvero alla rimozione dei distributori per sopravvenute esigenze dell'Ente;
- trasmettere all'Ente i resoconti/report di cui all'art. 25 Parte Tecnica del presente Capitolato;
- comunicare all'Ente la persona fisica designata quale Responsabile rappresentante della Ditta concessionaria, che si renderà disponibile, in qualità di referente nei confronti dell'Ente, di tutto quanto attiene lo svolgimento del servizio;

ART.27 – Criteri Ambientali Minimi

Ai sensi dell'art. 57 comma 2 del D.lgs. 36/2023, la presente fornitura è impostata sui criteri di sostenibilità ambientale e pone come Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili quelli di cui al DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024).

Il citato Decreto prevede sia delle specifiche tecniche sia delle clausole contrattuali. Al fine del rispetto della normativa in materia di criteri ambientali minimi, l'offerente dovrà elaborare una

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale indicato, dovrà descrivere le scelte adottate e le verifiche di conformità da effettuarsi, allegando eventualmente la relativa documentazione.

SPECIFICHE TECNICHE

Distributori di acqua calda e bevande calde

I distributori che erogano caffè e bevande calde solubili, sono, ove tecnicamente possibile, direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25. Le caldaie di riscaldamento dell'acqua devono essere in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004.

I distributori hanno il macina caffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule. Solo qualora gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, è consentito l'uso dei monoporzionati.

Il distributore prevede la doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana.

Il distributore non eroga automaticamente zucchero ma consente all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore tramite il quale la quantità massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda è di quattro grammi.

L'erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo.

Consumi energetici e gas refrigeranti

I nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati appartengono alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il Regolamento Delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019, che integra il Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta.

Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica è valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, o dei successivi Regolamenti delegati Comunitari o di altri analoghi Standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.

I nuovi distributori con funzione refrigerante contengono gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026) e, ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC).

Imballaggi

Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 30% di PET riciclato.

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



CLAUSOLE CONTRATTUALI

Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori

Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita è imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite), almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno è biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto, oltre che biologico, può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una *multistakeholder initiative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti).

Bevande calde

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè è biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa *multistakeholder initiative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

Merende (snack) a base di latte e latticini

Se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

Merende (snack) salate

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole.

Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale), avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Merende (snack) dolci

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

COMUNE DI FONTE NUOVA

Città Metropolitana di Roma Capitale



La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include anche una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 1924/2006) e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione.

I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.

Le tavolette di cioccolato, se presenti, hanno una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO).

Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Sono messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

Le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QRcode o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al responsabile dell'esecuzione del contratto il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante sono trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un registro sono annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che deve essere esibito su richiesta del responsabile dell'esecuzione del contratto o di altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale è altresì inviato al direttore dell'esecuzione del contratto un "Piano per la riduzione dei consumi energetici", che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità stand-by tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il gestore applica le misure previste dal piano.