

CAPITOLATO TECNICO

LOTTO UNICO E INDIVISIBILE CIG (CPV – 42933000-5)

Allegati al Capitolato Tecnico:

- “Allegato 1” – Fabbisogno distributori nelle varie sedi;
- “Allegato 2” – Dati utenza 2024;
- “Allegato 3” – Dipendenti attivi nelle strutture;
- “Allegato 4” – Dati Correlati Piano Economico e Finanziario;

INDICE

Art. 1 - Oggetto

Art. 2 - Contesto di riferimento e indicatori di attività Art.

3 - Rischi della concessione

Art. 4 - Equilibrio economico-finanziario

Art. 5 - Descrizione degli spazi in concessione

Art. 6 - Tipologia dei distributori automatici

Art. 7 - Caratteristiche minime dei distributori automatici

Art. 8 - Modifiche contrattuali

Art. 9 - Modalità e tempi di installazione

Art. 10 - Sospensione erogazione e nuove collocazioni dei distributori

Art. 11 - Sistema di monitoraggio del servizio

Art. 12 - Tipologia dei prodotti e loro caratteristiche minime

Art. 13 – Obblighi informativi del Concessionari – Comunicazione

Art. 14 - Prezzi dei prodotti

Art. 15 - Normativa di riferimento

Art. 16 - Imposte e tasse e ulteriori oneri

Art. 17 - Oneri dell'Azienda Sanitaria

Art. 18 - Piano di igiene e pulizia

Art. 19 - Gestione dei rifiuti

Art. 20 - Piano di manutenzione e riduzione dei consumi energetici

Art. 21 – Assistenza ed eventuali sostituzioni

Art. 22 – Penali

Art. 23 – Clausola risolutiva espressa

Art. 24 – Clausola di rinvio Criteri ambientali minimi (CAM)

Art. 1 – Oggetto

1. Il presente Capitolato Tecnico descrive la gestione del servizio di ***“somministrazione di bevande calde e fredde, ed altri prodotti alimentari dolci e salati confezionati mediante l’installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici, presso l’ASL Roma 1”***.
2. Il servizio in Concessione comprende, più in particolare, le seguenti attività:
 - ☐ • la fornitura, l’installazione e la messa in funzione dei distributori automatici presso le strutture indicate dalla Asl;
 - ☐ • la gestione, il rifornimento, la pulizia, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici installati;
 - ☐ • lo spostamento, la disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori, al termine del servizio o, se richiesta dall’Amministrazione, nel corso del periodo contrattuale;
 - ☐ • il monitoraggio del servizio mediante un sistema informatizzato (art. 12 - Sistema di monitoraggio del servizio).
3. Al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto (conformemente alle condizioni stabilite nel presente Capitolato Tecnico ed a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall’aggiudicazione), con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi, ai sensi dell’art. 177 e ss del D. Lgs. n. 36 del 2023 (in seguito anche “Codice”).
4. Il fabbisogno espresso nel presente documento e nel relativo Allegato 1, in termini di numero, tipologia e dislocazione dei distributori è rapportato ai fabbisogni sussistenti al momento della stesura del presente Capitolato Tecnico, ma potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione e in termini di dislocazione, anche in relazione a modifiche strutturali dei presidi sanitari, che saranno comunque concordate dal DEC dell’Azienda Sanitaria con il Concessionario ai sensi degli artt. 120 e 177 e s.m.i. del Codice.

La gara per l’aggiudicazione del servizio sarà espletata in un lotto unico, considerando l’unitarietà dell’azienda committente e la necessità di garantire a tutti i potenziali utenti – siano essi avventori occasionali, beneficiari delle prestazioni sanitarie dell’ASL o suoi dipendenti che quotidianamente fruiscano del servizio di distribuzione di alimenti e bevande – un trattamento uniforme e omogeneo. Inoltre, l’interlocuzione con il medesimo gestore economico favorirà il possibile interscambio dei servizi tra le diverse sedi, assicurando anche coerenza nella qualità e nella tipologia dei prodotti, nonché uniformità nelle tariffe applicate all’interno del territorio di competenza dell’ASL Roma 1.

Art. 2 - Contesto di riferimento e indicatori di attività

1. Si riportano negli specifici allegati 2 e 3 alcuni indicatori, ove disponibili, dai quali può desumersi la capacità ricettiva del contesto di riferimento nell’ambito del quale dovrà essere svolto il servizio.
2. La capacità ricettiva è espressa dagli indicatori relativi all’anno 2024.
 - 2.1. Utenza stimata sulla base dei sistemi informativi aziendali (Allegato 2);
 - 2.2. Numero dei dipendenti attivo nelle strutture indicate (Allegato 3);

I dati sono da ritenersi puramente indicativi e non vincolanti rappresentando un potenziale bacino di utenza. Si sottolinea che il personale indicato è quello assegnato alle relative sedi, e non costituisce il numero garantito di presenze giornaliere anche in considerazione del fatto che parte del personale amministrativo opera in modalità di smart working in media 1 o 2 giorni a settimana. La fruizione del servizio ristoro da parte dell’utenza è facoltativa e pertanto l’aggiudicatario, assumendosi il rischio della domanda, non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna, né richiedere modifiche del capitolato, relative all’entità dell’affluenza degli utenti.

3. L’aggiudicatario, con l’accettazione del presente capitolato, prende atto che in alcuni presidi/strutture sono presenti anche il servizio bar e mensa, e pertanto dichiara di non aver nulla da obiettare al riguardo.

Art. 3 - Rischi della concessione

1. Il Concessionario, ai sensi degli art. 177 e ss del Codice, assume il rischio operativo connesso alla gestione del servizio nel caso in cui, in condizioni operative normali (per tali intendendosi l'insussistenza di eventi non prevedibili), non sia garantito il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti. Non sono previsti da parte dell'Amministrazione meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio.

2. L'ASL Roma 1 non risponde di eventuali furti e/o danneggiamenti delle macchine distributrici che possano accadere sia in orario di servizio che fuori servizio nei Presidi e nelle sedi amministrative. Il concessionario si impegna a munirsi di polizza a copertura dei suddetti rischi e, può provvedere, a sue spese, all'installazione di protezioni o di sistemi di allarme ai distributori, purchè non incompatibili con lo stato dei luoghi o con altre apparecchiature e sistemi di allarme aziendali, secondo valutazione che potranno farne gli uffici competenti dell'ASL che andranno consultati pertanto in via preventiva.

Art. 4 - Equilibrio economico-finanziario

1. L'equilibrio economico finanziario definito all'articolo 177, comma 5 del Codice appalti rappresenta il presupposto per la corretta allocazione dei rischi di cui al precedente articolo.

2. Il verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili che incidono in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione può comportare la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio. La revisione deve consentire la permanenza dei rischi trasferiti in capo all'operatore economico e delle condizioni di equilibrio economico finanziario relative al contratto in conformità a quanto stabilito nel presente capitolato e alle disposizioni normative del Codice degli appalti di cui all'art. 192.

3. In caso di mancato accordo sul riequilibrio del Piano Economico-Finanziario, le Parti possono recedere dal contratto ai sensi dell'art. 192, comma 4 del Codice.

4. A seguito del riequilibrio economico-finanziario della Concessione, il Piano Economico-Finanziario originario sarà sostituito, anche in via temporanea, dalla versione aggiornata posta a base del riequilibrio e considerato nuovo allegato alla Concessione.

Art. 5 - Descrizione degli spazi in concessione

1. Sono oggetto di concessione gli spazi all'interno dei presidi ospedalieri e/o territoriali individuati dall'Azienda Sanitaria, come da specifici allegati, e/o che saranno individuati durante la durata contrattuale previa intesa con il Concessionario.

2. Gli spazi oggetto di concessione sono individuati nell'ambito di presidi ospedalieri, territoriali o sedi puramente amministrative.

☐ ☐ Sulla base della loro specifica funzione istituzionale i presidi erogano le seguenti attività: Presidi Ospedalieri: attività di Pronto soccorso, ricovero, surgery, prestazioni ambulatoriali;

Presidi territoriali: sono centri polivalenti definiti in distretti sociosanitari o case della salute con attività di prelievo, prestazioni ambulatoriali e consultoriali, assistenza infermieristica, attività amministrative (esempio: cup, ecc...). Alcune strutture sono centri di riabilitazione, centri della salute mentale infanzia e adulti, oppure ospitano le prestazioni del SERT/SerD, Centri diurni psichiatria.

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

4. Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati sia enti o organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, degli spazi concessi o di parte di essi.

5. Non potranno essere installati negli spazi in Concessione jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe, insegne pubblicitarie, manifesti e adesivi di qualsiasi tipo

Art. 6 - Tipologia dei distributori automatici

1. L'ASL Roma 1 ha espresso il proprio fabbisogno, come da allegato 1, prevedendo dei "punti ristoro" presso le proprie strutture.

Per ciascun "punto ristoro" si intende il posizionamento di un distributore automatico.

2. Le tipologie dei distributori automatici da installare devono prevedere, a pena di esclusione dalla gara:

- TIPO C bevande calde
- TIPO F bevande fredde e alimenti preconfezionati
- TIPO M misto

3. Per ogni tipologia l'Operatore economico ha facoltà di presentare in sede di offerta una gamma di distributori di capacità di erogazione diversa idonei a far fronte alle capacità ricettive di ciascuna struttura indicata negli allegati 2 e 3.

4. In fase di esecuzione contrattuale il Concessionario in accordo con il DEC contrattuale individuerà la tipologia di macchina, tra quelle offerte in sede di gara, più rispondente alla capacità ricettiva della struttura.

Art. 7 - Caratteristiche minime dei distributori automatici

1. I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- a) essere a norma con le vigenti disposizioni in materia fiscale, d'igiene, di sicurezza, antinfortunistica;
- b) essere di recente e nuova fabbricazione minimo anno 2021 oppure pari al nuovo ma sempre del medesimo anno;
- c) essere dotati di idonea omologazione e marchio CE (direttiva 2006/42/CE, denominata "Direttiva Macchine") al momento dell'installazione;
- d) essere dotati di sistemi atti a segnalare le eventuali indisponibilità dei prodotti e di sistemi di verifica erogazione atti a trattenere l'importo solo in caso di effettiva erogazione della tipologia di prodotto prescelta e a restituire l'importo in caso di mancata erogazione;
- e) avere le sorgenti interne di calore/raffreddamento collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione e le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti e bevande;
- f) essere dotati di un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari qualora la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti (tale eventualità dovrà essere gestita in regime di HACCP);
- g) avere il vano di erogazione chiuso da apposito sportello retrattile e non esposto a contaminazioni;
- h) avere una adeguata autonomia di bicchieri e palette/cucchiaini;
- i) per i distributori di bevande calde:
 - essere dotati di sistema di filtrazione, purificazione e protezione esterna da contaminazioni, nonché della possibilità di allaccio alla rete idrica.
 - prevedere la doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, è necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana.
 - possedere la barra progressiva sul display con segnalazione del termine dell'erogazione della bevanda;
 - non erogare automaticamente zucchero ma consentire 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.
 - Prevedere la possibilità di erogazione del prodotto senza bicchiere, tramite la presenza di un sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. L' erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo.
- j) riportare una targhetta ben visibile con il numero identificativo della macchina e registrazione Agenzia delle entrate, il nominativo e la ragione sociale del Concessionario e il relativo recapito telefonico;
- k) fornire chiare indicazioni sul prezzo di ogni prodotto offerto;

l) indicare le istruzioni da seguire e/o i riferimenti da contattare in caso di mancata erogazione del prodotto o del resto per l'ottenimento del rimborso;

m) I distributori di prodotti solidi refrigerati devono appartenere 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.

n) Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica deve essere valutata secondo il Protocollo industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore regolamenti delegati comunitari o altri analoghi standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.

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

p) altre apparecchiature ricadenti nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

2. Il Concessionario dovrà, su richiesta dell'Azienda Sanitaria, fornire il distributore con l'opzione di selezione per disabili ed ipovedenti.

3. Il Concessionario è tenuto a garantire la sicurezza e la protezione dei distributori automatici contro il pericolo di manomissioni.

4. I distributori devono poter essere utilizzati con allaccio alla rete idrica aziendale. In base alle caratteristiche di taluni luoghi, il distributore potrà necessitare di serbatoio autonomo, permettendone l'installazione e l'uso anche in assenza di un collegamento diretto. La scelta tra le due soluzioni sarà effettuata in base alle caratteristiche specifiche dei luoghi di installazione.

5. I distributori dovranno consentire l'utilizzo dei più diffusi sistemi di pagamento, quali, a tipo esemplificativo e non esaustivo:

a) Monete e/o banconote di diversa pezzatura con possibilità di rendi resto;

b) Supporto elettronico ricaricabile (chiavetta e/o scheda) che dovrà essere consegnato in comodato d'uso gratuito al personale dipendente della ASL Roma 1, previo deposito di una cauzione pari al massimo ad € 5,00 (cinque) dietro richiesta e con le modalità concordate con il concedente. Le chiavette/schede dovranno essere uguali per tutti i distributori e parimenti utilizzabili dai dipendenti in tutte le sedi oggetto della concessione;

c) Carte di pagamento (Credito/Debito/Prepagate) operanti sui più diffusi circuiti nazionali ed internazionali (Bancomat, Visa, Mastercard ecc...);

d) Applicazioni che consentano il pagamento tramite Smartphone;

Art. 8 - Modifiche contrattuali

1. Durante l'esecuzione contrattuale e previo contraddittorio con il DEC aziendale, il Concessionario dovrà provvedere all'installazione di nuovi distributori o alla dismissione dei preesistenti dando luogo ad un aumento o ad una diminuzione del canone complessivo annuo minimo. Gli accordi saranno formalizzati con apposito verbale nel quale saranno indicati le modalità operative e le relative tempistiche.

2. A seguito di ogni eventuale modifica, dovrà essere costantemente aggiornato il cruscotto digitale di interfaccia con l'Azienda Sanitaria.

3. Alle modifiche contrattuali si applicano le disposizioni di cui all'articolo 177 e ss.mm.ii. e, in quanto compatibili, dell'articolo 120 del Codice.

Art. 9 - Modalità e tempi di installazione

1. Il concessionario si assume ogni onere riferito all'acquisto, trasporto, installazione/disinstallazione ed eventuale spostamento e alla più completa gestione dei distributori all'interno dei presidi le cui

operazioni devono avvenire previo contraddittorio con il Responsabile dell'esecuzione contrattuale dell'Azienda Sanitaria. L'allaccio dei distributori deve avvenire, a cura e spese del Concessionario, alla rete elettrica e idrica aziendale fino al punto di derivazione, con l'obbligo del Concessionario di eseguire le attività e le opere necessarie a tale effetto, previe indicazioni degli uffici competenti della Concedente ove necessario a garantire l'integrità, la salubrità e la sicurezza di ogni sito interessato dall'installazione.

2. Ai fini dell'installazione dei distributori, l'affidatario è tenuto ad effettuare un sopralluogo sulla base del quale verrà redatto apposito Verbale di sopralluogo operativo con individuazione delle tipologie, delle modalità e tempistiche di installazione.

3. Dell'avvenuto completamento dell'installazione dei distributori automatici e avvio dell'esecuzione contrattuale farà fede apposito Verbale di installazione/attivazione del servizio redatto congiuntamente dal DEC e dal Concessionario. In tale occasione dovrà essere verificato:

- Il regolare allacciamento alla rete di distribuzione dell'energia elettrica ed all'eventuale rete idrica; la verifica del regolare funzionamento dei distributori;
- la verifica, e l'assunzione di correlata responsabilità da parte del Concessionario, del corretto collegamento alla rete elettrica e alla rete idrica dei distributori, secondo le più nuove normative nazionali e internazionali vigenti in materia, per scongiurare ogni tipo di pregiudizio agli utenti e al personale tutto che lavora o transita all'interno dei siti in cui essi sono installati;
- la consegna di un elenco dei distributori installati, che dovrà essere costantemente aggiornato nel cruscotto (art. 12 Sistema di monitoraggio del servizio) distinti per struttura/sede e per tipologia. L'elenco dovrà essere completato, per ogni tipologia di distributore, dal certificato di conformità CE e dalla dichiarazione del costruttore dei distributori automatici riguardo l'anno di produzione.

Art. 10 - Sospensione erogazione e nuove collocazioni dei distributori

1. L'Azienda si riserva, sulla base di esigenze sopravvenute, la facoltà di richiedere al concessionario la sospensione dell'erogazione del/dei distributore/i presso i siti di consumo attivati.

2. A tale sospensione può anche seguire un eventuale spostamento temporaneo e/o definitivo. La temporaneità dovrà garantire la riallocazione successiva negli spazi originari sulla base delle modalità e termini indicati dal DEC aziendale dettati dalle esigenze aziendali sopravvenute.

3. Tali sospensioni, con eventuale successivo spostamento, possono essere determinati da manutenzioni straordinarie dei locali, pulizie straordinarie, ristrutturazioni o da altri lavori tali da richiedere una diversa e/o temporanea collocazione dei distributori stessi.

Art. 11 - Sistema di monitoraggio del servizio

Il Concessionario dovrà realizzare un cruscotto digitale di monitoraggio per permettere all'Azienda Sanitaria di svolgere un costante monitoraggio in tempo reale sul servizio svolto.

L'attivazione ed il funzionamento del suddetto cruscotto è condizione imprescindibile ed essenziale per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

Nel cruscotto devono essere riportati almeno i seguenti dati:

- tutti i distributori installati distinti per tipologia e la loro ubicazione;
- n. identificativo del distributore;
- i riferimenti dell'Agenzia delle Entrate;
- incassi/dati contabili trasmessi all'Agenzia delle entrate per la verifica della fatturazione;
- segnalazione malfunzionamenti e ripristino distributori;
- programmazione e monitoraggio dei rifornimenti;
- interventi di pulizia e sanificazione.

Art. 12 – Tipologia dei prodotti e loro caratteristiche minime

1. Di seguito si riporta un elenco indicativo e non esaustivo di prodotti sulla base del quale il Concessionario dovrà formulare l'offerta merceologica, oggetto di valutazione tecnica:

- A) Bevande Calde (esempio caffè a grani/macinato fresco e/o con cialde decaffeinato, orzo, latte, cioccolato, tè, combinati caffè/latte, ecc...)
- B) Altre Bevande (esempio acqua naturale, gassata o effervescente naturale, succhi di frutta, bibite, bevande con integratori salini, ecc...)
- C) Linea salati (esempio cracker, taralli, patatine, tramezzini, schiacciatine, ecc...)
- D) Linea dolce (esempio merendine, barrette energetiche, biscotti, cioccolato, frutta secca ecc...)
- E) Latticini (esempio porzioni di formaggio, yogurt, ecc...)
- F) Freschi/frutta (esempio frutta fresca, macedonia, ecc...)
- G) Prodotti speciali per soggetti diabetici, ipertesi, a dieta e intolleranti al glutine, al lattosio ecc....;

Nell'ambito delle suddette categorie merceologiche il Concessionario dovrà presentare in offerta tecnica anche prodotti specifici quali a titolo esemplificativo di filiera biologica, da produzione integrata, DOP, IGP, mercato equo e solidale.

2. Il Concessionario dovrà produrre, prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione sulla base dell'offerta presentata in sede di gara, con indicazione della relativa marca e dei prezzi.

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

I prodotti di cui innanzi, devono rispettare i requisiti rispettivamente di seguito indicati:

A) Bevande Calde:

- I. 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 iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114;
- II. Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di thè 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);
- III. Se sono presenti più prodotti a base di cacao, almeno uno di questi, in alternativa ad avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato, può essere biologico o proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World fair trade organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001(1), riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

B) Bevande fredde:

- I. 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;
- II. 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 iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti);
- III. Le bottiglie utilizzate per i prodotti offerti contengono PET riciclato per almeno il 25% ovvero R-PET.

C) Frutta e Ortaggi:

- I. Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi di stagione di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono biologici per almeno il 30%, durante ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.);
- II. La frutta tropicale è biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti.

- III. Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate è messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.
 - IV. Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformità alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondataura, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.
- D) Insalate:
- I. Se presenti insalate, queste sono realizzate con prodotti orticoli ovvero cereali ed almeno una linea prevede ingredienti biologici ovvero cereali integrali.
- E) Panini e prodotti da forno artigianali (prevedibili solo in presidi con utenza minima di 500 persone)
- I. Se presenti panini, questi sono freschi e realizzati con pane privo di grassi e di conservanti.
 - II. Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali pane, focacce, pizzette e similari, sono realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano 0, 1, 2 e integrali di grano duro, cereali misti, farro, segale.
 - III. Almeno una linea di prodotti su tre è costituita da panini biologici o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).
- F) Prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolato, ananas, banane, zucchero di canna):
- I. Se presenti, questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolato, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.
- G) Merende (snack) a base di latte e latticini:
- I. 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;
- H) Merende (snack) salate:
- I. I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), Gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), Tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), Protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), Pro-Terra nonché condimentispalmabili a base di tali oli e grassi certificati;
 - II. Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è biologica;
 - III. 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.
 - IV. 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.
- I) Merende (snack) dolci:
- I. Prodotti da forno: Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica. 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 burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, sein possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), Gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), Tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), Protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), Pro-Terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati;

- II. Tavolette di cioccolato: 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 (FLOcert), il World Fair Trade Organization (WFTO).
- J) Prodotti speciali per soggetti diabetici, ipertesi, a dieta e intolleranti al glutine, al lattosio ecc.:
- I. Tutti i prodotti sopraelencati debbono comprendere una quota (da stabilire in funzione dell'utenza prevista) destinata ai soggetti intolleranti al lattosio e al glutine.
2. Tutti i prodotti erogati dai distributori automatici dovranno essere conformi alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari delle bevande. Dovranno essere di prima qualità, provenienti da ditte produttrici primarie e riconosciute a livello nazionale ed avere sulla confezione tutte le indicazioni previste a livello normativo.
3. Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori con intolleranze o allergie alimentari con adeguata offerta merceologica. Pertanto, il concessionario dovrà offrire nel progetto tecnico un paniere di beni volti a soddisfare le suddette esigenze con indicazione delle caratteristiche minime per ciascun prodotto.
4. Tutti i prodotti confezionati dovranno avere l'etichettatura nutrizionale per permettere al consumatore di essere correttamente informato sui principali nutrienti; al fine di orientare il consumatore verso una scelta consapevole ed in linea con i principi di una sana alimentazione.
5. Nell'ambito delle suddette categorie merceologiche il Concessionario dovrà presentare in offerta tecnica anche prodotti specifici quali a titolo esemplificativo di filiera biologica, da produzione integrata, DOP, IGP, mercato equo e solidale.
6. Il Concessionario dovrà produrre, prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione sulla base dell'offerta presentata in sede di gara, con indicazione della relativa marca e dei prezzi.
7. Dovrà essere garantita la presenza contemporanea di vari snack (sia dolci che salati, nonché ipocalorici/senza zucchero) e alimenti, mantenendo un equilibrio fra i diversi generi.
8. I distributori impiegati dovranno essere riforniti a cura del concessionario tenendo conto del consumo e frequenza di utilizzo da parte degli utenti, per garantire un'offerta completa con piena disponibilità dei prodotti.
9. L'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione. La sostituzione potrà avvenire ferma restando la qualità del nuovo o diverso prodotto e purché il suo prezzo non sia superiore a quello del prodotto sostituito.
10. È vietata la vendita di alcolici, tabacchi, riviste, quotidiani, bevande energizzanti a base di guaranà, taurina e carnitina, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti e di quant'altro non espressamente specificato dal presente Capitolato Tecnico.
11. Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti, che non dovrà mai essere superata; non dovranno, altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato "*consumare preferibilmente entro il...*" dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata, pena l'applicazione delle penali come da Capitolato Speciale.
-

Art. 13 – Obblighi informativi del Concessionari – Comunicazione

L'esecutore del servizio:

1. fornisce indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
2. in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, ivi incluso nei distributori automatici di spremute, fornisce idoneo avviso all'utenza del fatto che la medesima non eroga automaticamente il

bicchiere monouso se si inserisce un bicchiere o tazza riutilizzabile e comunica che questa misura ed il prezzo applicato al bicchiere monouso, sono previsti ai fini della prevenzione dei rifiuti nonché degli impatti ambientali connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;

- 3. elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- 4. rende evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- 5. rende riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- 6. in caso di servizio reso con macchine collegate alla rete idrica per l'erogazione di bevande, nettari di frutta e/o acqua trattata: rende disponibile direttamente sugli erogatori (per esempio con l'apposizione di infografiche con QR code o cartellino di manutenzione) le informazioni relative alla qualità dell'acqua e alla frequenza e risultati delle analisi effettuate come descritto al criterio 2.2.5 "Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici";
- 7. espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.
- 8. I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con il DEC, direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 14 - Prezzi dei prodotti

1. I prezzi di vendita dei prodotti e delle bevande saranno determinati dal gestore in coerenza con quelli medi rilevabili sul mercato di settore. Fanno eccezione i prodotti di seguito riportati per i quali i prezzi di vendita all'utenza non potranno essere superiori a quelli indicati al fine di andare incontro alle esigenze più comuni fra gli utenti/assistiti:

PRODOTTO	PREZZO MASSIMO DI VENDITA ALL'UTENZA
Caffè in grani	€ 0,60
Acqua minerale in PET ½ lt bottiglia	€ 0,50
Tè freddo	€1,50 a bottiglia/lattina
Bibite gassate (es. cola)	€1,50 a bottiglia/lattina
Succhi di frutta e bevande a base di frutta	€1,50 a bottiglia/lattina
Snack dolci	€1,50 per confezione
Snack salati	€1,50 per confezione
Frutta secca e disidratata	€1,50 per confezione
Panini e tramezzini	€ 3,00 per unità

- 2. I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti in modo visibile all'utenza, e dovranno essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate negli spazi oggetto della concessione.
- 3. Il Concessionario si impegna a fornire in comodato d'uso schede o chiavi elettroniche a favore dei dipendenti e/o assimilati dell'Azienda Sanitaria per le quali può essere prevista una cauzione unitaria massima non superiore a € 5,00 (euro cinque/00), che sarà resa ai dipendenti al momento della restituzione delle stesse.
- 4. Qualora non utilizzabili (o divenuti tali) per cause e/o malfunzionamenti non imputabili all'utente utilizzatore, i dispositivi ricaricabili dovranno essere sostituiti gratuitamente e con il trasferimento del

credito residuo. La modalità di distribuzione delle schede o chiavi elettroniche dovrà essere concordata tra il DEC ed il Concessionario.

5. Al prelievo con chiave/scheda elettronica dovrà essere associato uno sconto dipendenti e/o assimilati come da offerta presentata in gara (universitari, tirocinanti, specializzandi, ditte appaltatrici).

Art. 15 - Normativa di riferimento

1. Il Concessionario dovrà osservare tutti regolamenti e le leggi vigenti in materia, in particolare a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo i seguenti:

DIRETTIVA 2006/42/CE del Parlamento Europeo E Del Consiglio del 17 maggio 2006 relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE;

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare per tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale al consumatore, ristorazione compresa;

Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi del processo di produzione (dalla fase della produzione primaria al consumatore finale);

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio;

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

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

Regolamento (UE) 2016/1416 della Commissione, del 24 agosto 2016, che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Decreto Legislativo 15/12/1997 n. 231 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»

Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 ("Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");

Decreto Ministeriale Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25 Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano.

Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 6 novembre 2023 - Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili – e successive modifiche ed integrazioni.

Determinazione Regione Lazio del 29 novembre 2024, n. G16085. Approvazione del documento "Promozione di sane abitudini alimentari: indicazioni nutrizionali per la distribuzione automatica di alimenti e bevande nelle scuole, nei presidi sanitari e nei luoghi di lavoro", in attuazione del Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025, approvato con DGR n. 970 del 21/12/2021.

Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 9 Aprile 2025 - Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili», di cui al decreto 6 novembre 2023.

Art. 16 - Imposte e tasse e ulteriori oneri

1. È a carico del Concessionario il pagamento di tutte le imposte e tasse dovute per legge e relative all'esercizio dell'attività, nonché delle spese derivanti dalla sottoscrizione dell'atto di concessione. Sono escluse quelle relative alla proprietà degli spazi.

2. Il Concessionario deve provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Azienda Sanitaria per sue inadempienze o responsabilità, all'immediato e totale rimborso a favore della stessa. In caso contrario l'Azienda Sanitaria si rifarà sul deposito cauzionale richiedendone poi la ricostituzione nella misura prevista.

Art. 17 - Oneri dell'Azienda Sanitaria

1. L'Azienda Sanitaria metterà a disposizione i locali necessari per lo svolgimento del servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo; garantirà, inoltre, l'erogazione dell'energia elettrica e se del caso di acqua per il funzionamento dei distributori.

2. L'Azienda Sanitaria:

- assicurerà il servizio di pulizia nella zona circostante i distributori;
- consentirà l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio (ad esempio: per il rifornimento dei distributori automatici, per la pulizia, per la manutenzione ecc.).

3. Il Concessionario non può rivendicare, in nessun caso, danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica e/o di acqua né per atti di vandalismo e/o scasso.

4. Nessun altro onere sarà a carico dell'Amministrazione.

Art. 18 - Piano di igiene e pulizia

1. Il Concessionario deve essere dotato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP e dalla normativa europea e nazionale in vigore. Il Manuale deve inoltre prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

2. Il Concessionario deve provvedere alle operazioni di pulizia, di sanificazione/disinfezione interna ed esterna dei distributori nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e secondo il sistema HACCP, mantenendo decorosi anche gli spazi adiacenti ai distributori medesimi.

3. Il concessionario è obbligato, altresì, a permettere l'effettuazione delle pulizie periodiche negli spazi retrostanti e sottostanti i distributori, sollevando o spostando temporaneamente gli stessi, in accordo con le ditte affidatarie del servizio di pulizia e sanificazione delle aziende sanitarie.

4. Qualora il concessionario non si accordi con le ditte affidatarie di tale servizio, esso stesso è tenuto ad eseguire tali pulizie periodiche da concordare con il responsabile dell'Azienda sanitaria o da effettuare dietro richiesta dello stesso responsabile.

5. Il Manuale di Autocontrollo deve essere inviato all'Amministrazione prima della sottoscrizione del Verbale di avvio del servizio e poi adattato in base alle singole esigenze del presidio in cui viene applicato. I piani e i manuali dovranno essere inviati ogni qualvolta venga fatto un aggiornamento.

6. Emergenza sanitaria

Si precisa che, in caso di emergenza sanitaria dovuta ad epidemie e ad altri eventi straordinari la gestione dei distributori potrebbe subire delle modifiche in conformità ai protocolli nella circostanza adottati.

Art. 19 - Gestione dei rifiuti e prevenzione degli sprechi alimentari

1. La fornitura dei contenitori dei rifiuti nonché le operazioni di smaltimento dei medesimi avviene sulla base di protocolli interni dell'ASL Roma 1 nei quali è disciplinato se tali oneri sono a carico del concessionario oppure dell'appaltatore dei servizi di pulizia. Lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuato nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, utilizzando esclusivamente i punti di scarico indicati dall'Amministrazione.

2. È applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti:
 - I. Bicchieri in PS (polistirene) e bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale, nei contenitori messi a disposizione dal gestore del servizio;
 - II. Imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici;
 - III. Imballaggi in carta;
 - IV. Imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.
3. Il Concessionario si impegna a partecipare a tutte le azioni dell'Amministrazione finalizzate a ridurre il quantitativo dei rifiuti e ad aumentare la riciclabilità dei medesimi connessi e/o derivanti dall'utilizzazione dei distributori di generi di ristoro.
4. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, sono donati entro la scadenza della "Shelf-life" ossia il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed è gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc.

Art. 20 - Piano di manutenzione e riduzione dei consumi energetici

1. Il Concessionario deve provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici, secondo il piano di manutenzione e i manuali d'uso e manutenzione, nonché della parte di impianto elettrico e idrico di competenza.
2. Il Concessionario è tenuto a segnalare per iscritto all'Azienda Sanitaria la necessità di eventuale manutenzione straordinaria necessario al funzionamento dei distributori.
3. Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al DEC (Direttore 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.
4. Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.
5. 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 DEC (Direttore 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.
6. Le attività manutentive delle apparecchiature che impieghino per la preparazione di altri prodotti, e che quale effetto finale la distribuiscono, acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), vengono eseguite anche tenendo conto del Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso specifico, che deve essere elaborato tenendo conto della linea guida di pari oggetto, redatta per conto delle principali Associazioni di categoria settoriali e del Manuale di corretta prassi igienica per la Distribuzione di acqua Affinata, Refrigerata e/o Gasata da Unità Distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da AQUA ITALIA e UTILITALIA, validato dall'ISS e dal Ministero della Salute.
7. Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti

alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il gestore si dota di certificazione "TQS Vending".

8. Le bevande fredde erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica sono sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L'acqua trattata è sottoposta alle analisi previste nel citato Manuale di corretta prassi igienica, a cadenza almeno annuale. I risultati di tali analisi sono inviati al direttore dell'esecuzione del contratto e resi disponibili all'utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

9. 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.

Art. 21 – Assistenza ed eventuali sostituzioni

1. Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del concessionario che, in caso di guasto e/o malfunzionamenti, dovrà provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro e non oltre 24 ore dalla segnalazione (scritta o telefonica) del guasto stesso da parte del DEC o suo delegato o dagli utenti della struttura in cui l'apparecchiatura è installata.

2. Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti il Concessionario deve apporre sul distributore automatico apposita etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici e gli orari del servizio assistenza.

3. Qualora l'entità del guasto non consenta la riparazione sul posto dell'apparecchiatura entro le 24 ore dall'avvenuta segnalazione, il Concessionario ha l'obbligo, comunque, di rendere funzionante il punto ristoro entro 5 giorni mediante la ricollocazione del distributore prelevato e poi riparato oppure mediante la sostituzione con altro distributore con le stesse caratteristiche.

4. La sostituzione dovrà anche essere prevista nel caso in cui la manutenzione ordinaria non consenta il mantenimento di uno stato di normale funzionamento dovuto all'obsolescenza del distributore.

Art. 22 – Penali

In caso di mancato rispetto degli obblighi di cui al presente Capitolato speciale d'appalto il Concedente si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali che saranno applicate ad ogni accertamento:

- 1) Penale, in misura giornaliera compresa tra lo 0,5 per mille e l'1,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, e comunque non superiore, complessivamente, al 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale, per ciascuno dei seguenti inadempimenti:
 - a) ritardato e/o mancato versamento del canone, anche solo parziale.
 - b) per ogni giorno solare di ritardo del termine previsto per l'installazione dei distributori automatici o per la rimozione degli stessi alla scadenza contrattuale, nonché per il collaudo dei medesimi.
 - c) per il ritardato intervento di ripristino e/o sostituzione dei prodotti scaduti oltre il termine previsto. Ove il ritardo superi i 30 giorni l'Amministrazione si riserva però la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.
 - d) per ogni contestazione relativa al caso in cui i distributori - nonostante gli interventi di manutenzione - dovessero presentare fermi o disfunzioni, e la loro mancata riattivazione o sostituzione si protragga oltre 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta del Concedente.
 - e) per ogni contestazione del Concedente che accerti il mancato rifornimento dei distributori e/o la carenza di prodotti offerti in sede di gara.
- 2) per ogni contestazione della Concedente che accerti il superamento delle date di scadenza dei prodotti sarà applicata una penale di Euro 400,00.
- 4) per ogni contestazione del Concedente che accerti la carenza di pulizia dei distributori ubicati presso le singole sedi del servizio sarà applicata una penale di Euro 150,00.
- 5) per ogni contestazione della Concedente che accerti un aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti imposti dal Concedente e/o dei prezzi dei prodotti indicati in sede di offerta sarà applicata una penale di Euro 500,00.
- 6) per ogni contestazione del Concedente che accerti la fornitura di prodotti di qualità e grammatura difformi dai prodotti indicati in sede di offerta, sarà applicata una penale di Euro 100,00;
- 7) per ogni contestazione del Concedente che accerti la mancata attivazione e mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP, sarà applicata una penale pari a Euro 300,00.

L'inadempienza si intende debitamente contestata a seguito di comunicazione scritta della Concedente, nella quale sarà data comunicazione della penale applicata e del termine per l'eventuale contraddittorio da parte del Concessionario.

Art. 23 – Clausola risolutiva espressa

Il contratto di concessione si risolve di diritto nel caso di grave inadempimento delle obbligazioni assunte, accertato dall'Amministrazione concedente, previste nel presente capitolato e negli atti di gara, per mancanza di rispetto di quanto previsto nelle offerte tecnica ed economica, o per reiterato mancato rispetto delle stesse, a qualunque causa dovuto.

Art. 24 – Clausola di rinvio Criteri ambientali minimi (CAM)

In merito ai criteri ambientali minimi di carattere obbligatorio, riferiti al settore oggetto del presente servizio, si rinvia, per quanto non esplicitamente riportato nel presente capitolato speciale, ai CAM obbligatori così come aggiornati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della Sicurezza Energetica, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 96 del 26/04/2025.

In caso di eventuale contrasto tra essi, prevalgono le norme pubblicate nella Gazzetta Ufficiale sopra richiamata.

ASL Roma 1

Ragione sociale	Conta	Tipo	Città
Complesso S. Maria della Pietà - Pad. 90 - 90 Bi	1	Caldo - Misto	Roma
Complesso S. Maria della Pietà - Pad. 90 - 90 Bi	1	Caldo	Roma
Complesso S. Maria della Pietà - Pad. 90 - 90 Bi	1	Misto	Roma
P. O. S. Filippo Neri	2	Caldo - Misto	Roma
P. O. S. Filippo Neri	10	Caldo	Roma
P. O. S. Filippo Neri	11	Misto	Roma
P.O. S. Andrea Cassia	2	Caldo - Misto	Roma
Ambulatorio Frentani	1	Caldo	Roma
Ambulatorio Frentani	1	Misto	Roma
Presidio - Zaccaria	1	Caldo	Roma
Presidio - Zaccaria	2	Misto	Roma
Presidio - Vittoria	1	Caldo	Roma
Presidio - Vittoria	1	Misto	Roma
Presidio - ENEA Casaccia	1	Caldo - Misto	Anguillara Sabazia
Consultorio Familiare - Cassia	1	Caldo	Roma
Consultorio Familiare - Cassia	1	Misto	Roma
Presidio - Boccea 271	1	Caldo	Roma
Presidio - Boccea 271	1	Misto	Roma
Centro Vaccinale - Cesano	1	Caldo - Misto	Cesano
Presidio - Lampedusa	1	Caldo	Roma
Presidio - Lampedusa	1	Misto	Roma
Presidio - Valle Aurelia	1	Caldo	Roma
Presidio - Valle Aurelia	1	Misto	Roma
Centro Vaccinale - Friuli	1	Caldo	Roma
Centro Vaccinale - Friuli	1	Misto	Roma
Servizio tutela e salute mentale " La scarpetta	1	Caldo - Misto	Roma
Presidio - Tornabuoni	1	Caldo	Roma
Presidio - Tornabuoni	1	Misto	Roma
Presidio - Angelico	1	Caldo	Roma
Presidio - Angelico	1	Misto	Roma
P.O. Santo Spirito	2	Caldo - Misto	Roma
P.O. Santo Spirito	4	Misto	Roma
P.O. Santo Spirito	4	Caldo	Roma
P.O. Santo Spirito	1	Nespresso	Roma
Complesso S. Maria della Pietà	6	Caldo	Roma
Complesso S. Maria della Pietà	6	Misto	Roma
Complesso S. Maria della Pietà	3	Caldo - Misto	Roma
Presidio - Galli	1	Caldo	Roma
Presidio - Galli	1	Misto	Roma
Presidio - Tagliamento	1	Caldo - Misto	Roma
Presidio - Circ. Nomentana	1	Caldo	Roma
Presidio - Circ. Nomentana	1	Misto	Roma
Presidio - Ariosto	2	Caldo	Roma
Presidio - Ariosto	2	Misto	Roma
Presidio - Garigliano	1	Caldo	Roma
Presidio - Garigliano	2	Misto	Roma
P.O.S. Oftalmico	1	Caldo	Roma
P.O.S. Oftalmico	1	Misto	Roma
P.O.S. Oftalmico	2	Caldo - Misto	Roma
Centro Salute Mentale - Di Giorgio	1	Caldo	Roma

Centro Salute Mentale - Di Giorgio	1	Misto	Roma
Ambulatori e Uffici - Luzzatti	1	Caldo	Roma
Ambulatori e Uffici - Luzzatti	1	Misto	Roma
Presidio - Galilei	1	Caldo	Roma
Presidio - Galilei	1	Misto	Roma
Presidio - Nuovo Regina Margherita	4	Caldo	Roma
Presidio - Nuovo Regina Margherita	4	Misto	Roma
Presidio - Nuovo Regina Margherita	1	Caldo - Misto	Roma
Presidio - Presidio Distretto 3	1	Caldo	Roma
Presidio - Presidio Distretto 3	1	Misto	Roma
Dipartimento di Prevenzione	1	Caldo - Misto	Roma
Presidio - Tor di Quinto	1	Caldo	Roma
Presidio - Tor di Quinto	1	Misto	Roma
Presidio - Casa della Salute Prati-Trionfale	1	Caldo - Misto	Roma
Centro Vaccinale - Plinio	1	Caldo - Misto	Roma
Consultorio/Centro Vaccinale Sala Puccinotti	1	Caldo	Roma
Consultorio/Centro Vaccinale Sala Puccinotti	1	Misto	Roma
Ex Officine - UOC Area del Farmaco	1	Caldo	Roma
Ex Officine - UOC Area del Farmaco	1	Misto	Roma
Poliambulatorio Marcigliana	1	Caldo - Misto	Roma

TOTALE DISTRIBUTORI	121
----------------------------	------------

Indirizzo
Via Eugenio Di Mattei, 72
Via Eugenio Di Mattei, 72
Via Eugenio Di Mattei, 72
Via Martinotti, 20
Via Martinotti, 20
Via Martinotti, 20
Via Cassia, 721
Via dei Frentani 6
Via dei Frentani 6
Piazza San Zaccaria Papa 1
Piazza San Zaccaria Papa 1
Lungotevere della Vittoria 3
Lungotevere della Vittoria 3
Via Anguillarese km 1,150
Via Cassia 472
Via Cassia 472
Via Boccea 271
Via Boccea 271
Via della Stazione di Cesano 838
Via Lampedusa 23
Via Lampedusa 23
Via di Valle Aurelia 115/A
Via di Valle Aurelia 115/A
Via San Daniele del Friuli 8
Via San Daniele del Friuli 8
Piazza Castellani 23
Via Cosimo Tornabuoni 50
Via Cosimo Tornabuoni 50
Viale Angelico 28
Viale Angelico 28
Lungotevere in Sassia 1
Lungotevere in Sassia 1
Lungotevere in Sassia 1
Lungotevere in Sassia 1
Piazza Santa Maria della Pietà 5
Piazza Santa Maria della Pietà 5
Piazza Santa Maria della Pietà 5
Via Dina Galli 3
Via Dina Galli 3
Via Tagliamento 19
Circonvallazione Nomentana 498
Circonvallazione Nomentana 498
Via Ariosto 3
Via Ariosto 3
Via Garigliano 55
Via Garigliano 55
Via Vittor Pisani 15
Via Vittor Pisani 15
Via Vittor Pisani 15
Via Antonino di Giorgio 19

Via Antonino di Giorgio 19	
Via Luzzatti 8	
Via Luzzatti 8	
Via Galileo Galilei 13	
Via Galileo Galilei 13	
Via Emilio Morosini 29	
Via Emilio Morosini 29	
Via Emilio Morosini 29	
Via Monte Rocchetta 14	
Via Monte Rocchetta 14	
Via Francesco de Sanctis 9	
Via Tor di Quinto 33/A	
Via Tor di Quinto 33/A	
Via Frà Albenzio 10	
Via Plinio 31	
Via di San Giovanni in Laterano 155	155
Via di San Giovanni in Laterano 155	155
Via Paolo Emilio Castagnola snc	
Via Paolo Emilio Castagnola snc	
Via Salita della Marcigliana 57	

Ragione sociale
Complesso S. Maria della Pietà - Pad. 90 - 90 Bis
P. O. S. Filippo Neri
P.O. S. Andrea Cassia
Ambulatorio Frentani
Presidio - Zaccaria
Presidio - Vittoria
Presidio - ENEA Casaccia
Consultorio Familiare - Cassia
Presidio - Boccea 271
Centro Vaccinale - Cesano
Presidio - Lampedusa
Presidio - Valle Aurelia
Centro Vaccinale - Friuli
Servizio tutela e salute mentale " La scarpetta "
Presidio - Tornabuoni
Presidio - Angelico
P.O. Santo Spirito
Complesso S. Maria della Pietà
Presidio - Galli
Presidio - Tagliamento
Presidio - Circ. Nomentana
Presidio - Ariosto
Presidio - Garigliano
P.O.S. Oftalmico
Centro Salute Mentale - Di Giorgio
Ambulatori e Uffici - Luzzatti
Presidio - Galilei
Presidio - Nuovo Regina Margherita
Presidio - Presidio Distretto 3
Dipartimento di Prevenzione
Presidio - Tor di Quinto
Presidio - Casa della Salute Prati-Trionfale
Centro Vaccinale - Plinio
Consultorio/Centro Vaccinale Sala Puccinotti
Ex Officine - UOC Area del Farmaco
Poliambulatorio Marcigliana

Indirizzo	Accessi medi giornalieri			
	Accessi PS	Ricoveri ordinari - Media Presenti	Ricoveri DH - Media accessi*	Specialistica SSN
Via Eugenio Di Mattei, 72				
Via Martinotti, 20	75	285	16	464
Via Cassia, 721				92
Via dei Frentani 6				47
Piazza San Zaccaria Papa 1				112
Lungotevere della Vittoria 3				53
Via Anguillarese km 1,150				54
Via Cassia 472				
Via Boccea 271				49
Via della Stazione di Cesano 838				
Via Lampedusa 23				110
Via di Valle Aurelia 115/A				29
Via San Daniele del Friuli 8				
Piazza Castellani 23				
Via Cosimo Tornabuoni 50				76
Viale Angelico 28				8
Lungotevere in Sassia 1	66	128	12	208
Piazza Santa Maria della Pietà 5				71
Via Dina Galli 3				92
Via Tagliamento 19				101
Circonvallazione Nomentana 498				60
Via Ariosto 3				
Via Garigliano 55			7	134
Via Vittor Pisani 15	161	19	2	81
Via Antonino di Giorgio 19				
Via Luzzatti 8				80
Via Galileo Galilei 13				
Via Emilio Morosini 30			9	251
Via Monte Rocchetta 14				5
Via Francesco de Sanctis 9				
Via Tor di Quinto 33/A				38
Via Frà Albenzio 10				78
Via Plinio 31				
Via di San Giovanni in Laterano 155				
Via Paolo Emilio Castagnola snc				
Via Salita della Marcigliana 57				20

Specialistica ALPI	TOTALE
	0
103	942
2	94
1	48
1	113
3	55
	54
	49
2	112
	29
	76
3	12
27	441
3	74
3	96
5	105
1	61
4	145
19	281
3	83
15	275
	5
	38
	78
	20

Ragione sociale
Complesso S. Maria della Pietà - Pad. 90 - 90 Bis
P. O. S. Filippo Neri
P.O. S. Andrea Cassia
Ambulatorio Frentani
Presidio - Zaccaria
Presidio - Vittoria
Presidio - ENEA Casaccia
Consultorio Familiare - Cassia
Presidio - Boccea 271
Centro Vaccinale - Cesano
Presidio - Lampedusa
Presidio - Valle Aurelia
Centro Vaccinale - Friuli
Servizio tutela e salute mentale " La scarpetta "
Presidio - Tornabuoni
Presidio - Angelico
P.O. Santo Spirito
Complesso S. Maria della Pietà
Presidio - Galli
Presidio - Tagliamento
Presidio - Circ. Nomentana
Presidio - Ariosto
Presidio - Garigliano
P.O.S. Oftalmico
Centro Salute Mentale - Di Giorgio
Ambulatori e Uffici - Luzzatti
Presidio - Galilei
Presidio - Nuovo Regina Margherita
Presidio - Presidio Distretto 3
Dipartimento di Prevenzione
Presidio - Tor di Quinto
Presidio - Casa della Salute Prati-Trionfale
Centro Vaccinale - Plinio
Consultorio/Centro Vaccinale Sala Puccinotti
Ex Officine - UOC Area del Farmaco
Poliambulatorio Marcigliana

Indirizzo	Numero Dipendenti
Via Eugenio Di Mattei, 72	81
Via Martinotti, 20	1660
Via Cassia, 721	24
Via dei Frentani 6	49
Piazza San Zaccaria Papa 1	30
Lungotevere della Vittoria 3	55
Via Anguillarese km 1,150	10
Via Cassia 472	32
Via Boccea 271	66
Via della Stazione di Cesano 838	2
Via Lampedusa 23	29
Via di Valle Aurelia 115/A	15
Via San Daniele del Friuli 8	30
Piazza Castellani 23	10
Via Cosimo Tornabuoni 50	3
Viale Angelico 28	14
Lungotevere in Sassia 1	1140
Piazza Santa Maria della Pietà 5	287
Via Dina Galli 3	52
Via Tagliamento 19	45
Circonvallazione Nomentana 498	17
Via Ariosto 3	126
Via Garigliano 55	78
Via Vittor Pisani 15	144
Via Antonino di Giorgio 19	26
Via Luzzatti 8	15
Via Galileo Galilei 13	46
Via Emilio Morosini 30	256
Via Monte Rocchetta 14	31
Via Francesco de Sanctis 9	25
Via Tor di Quinto 33/A	12
Via Frà Albenzio 10	17
Via Plinio 31	56
Via di San Giovanni in Laterano 155	5
Via Paolo Emilio Castagnola snc	4
Via Salita della Marcigliana 57	12

TOTALE DIPENDENTI

4504

Ragione sociale
ASL Roma 1 - Santa Maria della Pietà - Pad. 90 e 90 Bis
ASL Roma 1 - Ospedale S. Filippo Neri
ASL Roma 1 - Via Cassia 721
ASL Roma 1 - Frentani
ASL Roma 1 - Zaccaria Papa
ASL Roma 1 - Lungotevere della Vittoria
ASL Roma 1 - ENEA Casaccia
ASL Roma 1 - Via Cassia 472
ASL Roma 1 - Via Boccea 271
ASL Roma 1 - Cesano
ASL Roma 1 - Lampedusa
ASL Roma 1 - Valle Aurelia
ASL Roma 1 - Friuli
ASL Roma 1 - Castellani
ASL Roma 1 - Tornabuoni
ASL Roma 1 - Angelico
ASL Roma 1 - Osp. Santo Spirito
ASL Roma 1 - Complesso S. Maria della Pietà
ASL Roma 1 - Galli
ASL Roma 1 - Tagliamento
ASL Roma 1 - Circ. Nomentana
ASL Roma 1 - Ariosto
ASL Roma 1 - Garigliano
ASL Roma 1 - Osp. Oftalmico
ASL Roma 1 - Di Giorgio
ASL Roma 1 - Luzzatti
ASL Roma 1 - Galilei
ASL Roma 1 - Nuovo Regina Margherita
ASL Roma 1 - Presidio Distretto 3
ASL Roma 1 - Via De Sanctis
ASL Roma 1 - Tor di Quinto
ASL Roma 1 - Casa della Salute Prati-Trionfale
ASL Roma 1 - Plinio
ASL Roma 1 - Consultorio/Centro Vaccinale Sala Puccinotti
ASL Roma 1 - UOC Area del Farmaco
ASL Roma 1 - Marcigliana

Indirizzo	Numero Distributori	Numero Dipendenti	Accessi PS	Ricoveri ordinari - Media Presenti
Via Eugenio Di Mattei, 72	3	81		
Via Martinotti, 20	23	1660	75	285
Via Cassia, 721	2	24		
Via dei Frentani 6	2	49		
Piazza San Zaccaria Papa 1	3	30		
Lungotevere della Vittoria 3	2	55		
Via Anguillarese km 1,150	1	10		
Via Cassia 472	2	32		
Via Boccea 271	2	66		
Via della Stazione di Cesano 838	1	2		
Via Lampedusa 23	2	29		
Via di Valle Aurelia 115/A	2	15		
Via San Daniele del Friuli 8	2	30		
Piazza Castellani 23	1	10		
Via Cosimo Tornabuoni 50	2	3		
Viale Angelico 28	2	14		
Lungotevere in Sassia 1	11	1140	66	128
Piazza Santa Maria della Pietà 5	15	287		
Via Dina Galli 3	2	52		
Via Tagliamento 19	1	45		
Circonvallazione Nomentana 498	2	17		
Via Ariosto 3	4	126		
Via Garigliano 55	3	78		
Via Vittor Pisani 15	4	144	161	19
Via Antonino di Giorgio 19	2	26		
Via Luzzatti 8	2	15		
Via Galileo Galilei 13	2	46		
Via Emilio Morosini 30	9	256		
Via Monte Rocchetta 14	2	31		
Via Francesco de Sanctis 9	1	25		
Via Tor di Quinto 33/A	2	12		
Via Frà Albenzio 10	1	17		
Via Plinio 31	1	56		
Via di San Giovanni in Laterano 155	2	5		
Via Paolo Emilio Castagnola snc	2	4		
Via Salita della Marcigliana 57	1	12		

Accessi medi giornalieri			
Ricoveri DH - Media accessi*	Specialistica SSN	Specialistica ALPI	TOTALE
			0
16	464	103	942
	92	2	94
	47	1	48
	112	1	113
	53	3	55
	54		54
	49		49
	110	2	112
	29		29
	76		76
	8	3	12
12	208	27	441
	71	3	74
	92	3	96
	101	5	105
	60	1	61
7	134	4	145
2	81	19	281
	80	3	83
9	251	15	275
	5		5
	38		38
	78		78
	20		20

CONSUMAZIONI MEDIE GIORNALIE			
CONSUMATORI MEDI GIORNALIERI(DIPENDENTI + DEGENTI + VISITATORI)			
	Bevande calde	Acqua	Snack
7789	1444	902	1263
	Stima n. consumi anno	Spesa stimata secondo prezzi unitari massimi nuova gara, per prodotti di più largo consumo	
Caffè/Bevande calde	450.528	€ 0,60	Prezzo unitario massimo al pubblico non superabile
Bottiglie acqua	281.424	€ 0,50	Prezzo unitario massimo al pubblico non superabile
Snack	394.056	€ 1,50	Prezzo unitario massimo al pubblico non superabile
Totale Fatturato			

		DATI FORNITI DAL GESTOR
DESCRIZIONE		FATTURATO ANNUO (2024)
		€ 650.704,55
		COSTI ANNUI DEL PERSONALE
	Totale	133.303,00 €
	3609	
		Incidenza costi del personale
		20,49%

Importo gara
annuo IVA
esclusa

€ 270.316,80

€ 140.712,00

€ 591.084,00

€ 1.002.112,80 di cui costi per il personale € 205.292,31

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO PRELIMINARE

1.002.112,80 € valore annuo gara/ricavi
100.211,28 € spese generali al 10%
270.570,46 € cibi bevande e approvvigionamenti
205.292,31 € spese personale-manodopera (20,49%)
84.700,00 € costo annuo ammortamento in 5 anni
250.000,00 € canone annuo locatizio degli spazi
3.006,34 € spese sicurezza aziendali (0,3%)
913.780,39 € TOTALE SPESE

88.332,41 € MARGINE DI GUADAGNO

E ATTUALE
FATTURATO MEDIO MENSILE
€ 54.225,38

RE IPOTIZZATO

(27%)
49%)
anni per acquisto distributori prezzo unitario € 3.500,00
comprensivo di spese per utenze (energia, acqua e pulizia)

8,81%