



## Aeronautica Militare

### Scuola Marescialli A.M./Comando Aeroporto

#### Viterbo

### MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DISTRIBUTORI AUTOMATICI DELLA SCUOLA MARESCIALLI A.M./COMANDO AEROPORTO

Annualità 2024-2027

#### 1. GENERALITA'

Il presente Capitolato disciplina la concessione del servizio di somministrazione di bevande (calde e fredde) e snack (salati e dolci), mediante distributori automatici che garantiscono n. 35 punti ristoro presso la Scuola Marescialli A.M./Comando Aeroporto di Viterbo (da ora Amministrazione), Strada Tuscanese 71/H.

Il numero, la tipologia e la dislocazione dei distributori è riportata nello schema che segue ed è rapportato alle esigenze dell'Amministrazione e potrà subire variazioni, in aumento o diminuzione in relazione ad esigenze al momento non prevedibili e che saranno concordate fra il Direttore di Esecuzione Contrattuale (da ora DEC) con l'Operatore che stipula la concessione con l'Amministrazione (da ora Concessionario).

UBICAZIONE	TIPOLOGIA DISTRIBUTORI				ALTRO
	NR. TOTALE DISTRIBUTORI	BEVANDE CALDE	BEVANDE FREDDE	BEVANDE FREDDE + SNACK	
Corpo di Guardia	2	1	//	1	
Residenza Allievi PG 115	3	1	1	1	
Residenza Allievi PG 119	3	1	1	1	
Residenza Allievi PG 123	4	1	1	1	1 (**)
Infermeria di Corpo	2	1		1	
Piscina	3	1		1	1 (*)
Palestra	2	1		1	
Residenza Corsisti PG132	2	1		1	
Polo Didattico PG33	6	2	2	2	
Uffici - PG76	2	1		1	
Poligono	2	1		1	
Aule didattiche PG 75	2	1		1	
Residenza Allievi PG102	3	1	1	1	
<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>2</b>

(\*) Soltanto periodo Giugno-Settembre, da concordare ogni anno tra DEC e Concessionario.

(\*\*) No Food

Il bacino potenziale di utenti è costituito dal personale di questa Amministrazione e dai relativi frequentatori istituzionali per un totale medio, nei giorni feriali di circa 800 unità, le quali dal 2025 subiranno un ulteriore incremento aggirandosi a circa 1000.

A tale personale potranno aggiungersi ospiti occasionali e familiari del personale dipendente.

I suddetti numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze. Il Concessionario, pertanto, non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si evidenzia, inoltre, che nella sede è anche presente un servizio di bar e somministrazione alimenti e bevande.

L'Amministrazione potrà richiedere, in corso della Concessione del servizio, eventuali spostamenti dei distributori, senza onere alcuno. In nessun caso è ammessa la rimozione, lo spostamento o collocazione di macchine da parte del Concessionario, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

Il servizio in Concessione comprende le seguenti attività:

- l'installazione e la messa in funzione dei distributori automatici presso la sede di Viterbo, in Strada Tuscanese 71/H;
- la gestione, il rifornimento, la pulizia, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici installati;
- la disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori, al termine del servizio o, se richiesto dall'Amministrazione, nel corso del periodo contrattuale.

## 2. PRODOTTI E PREZZI

Il servizio dovrà prevedere l'erogazione delle seguenti tipologie di prodotti:

<b>BEVANDE CALDE</b>	<b>BEVANDE FREDDE</b>
Caffè espresso	Acqua oligominerale gassata o efferv. naturale
Caffè espresso lungo	Acqua oligominerale naturale
Caffè espresso macchiato	Succhi di frutta ad altra % di frutta (minimo 70%) senza zuccheri aggiunti, coloranti
Cappuccino	Bibite (the, aranciata, coca cola, chinotto ecc.)
Caffè d'orzo	Bibite con integratori di Sali minerali
Caffè d'orzo macchiato	Bibite zero zuccheri (coca cola zero, ecc.)
Caffè al Ginseng	
Caffè al Ginseng macchiato	
Bevanda al gusto di cioccolato	
Cioccolato forte	
Latte	
The al limone	

<b>SNACK (salati e dolci)</b>	<b>NO FOOD</b>
Cracker	Bastoncini cotonati
Patatine classiche	Fazzolettini
Taralli	Gel per le mani
Schiacciatine olio oliva e rosmarino	Spazzolini denti
Frutta secca	Rasoi usa e getta
Tramezzini	Salviette umidificate
Merendine (croissant, treccine, wafer ecc)	Assorbenti donna
Biscotti farciti cioccolato/vaniglia	Dentifricio
Barrette cioccolato/cereali	Shampoo/Bagno schiuma

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

- essere di prima qualità, provenienti da ditte produttrici primarie e riconosciute a livello nazionale;
- essere conformi alle vigenti norme in materia di prodotti alimentari e prodotti in stabilimenti provvisti da regolare autorizzazione sanitaria;
- essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportante:
  - il nominativo del produttore;
  - gli ingredienti;
  - la specifica di quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato;
  - il peso netto;
  - la data di scadenza;
  - le informazioni nutrizionali, ad esempio: contenuto calorico (energia), grassi, grassi saturi, carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione nel campo visivo principale;
  - l'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene; l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo.

I prodotti da erogare dovranno corrispondere a quanto precisato in sede di gara e avere le seguenti caratteristiche minime per l'intera durata della Concessione:

#### **A) BEVANDE CALDE**

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde, dovranno essere di ottima qualità e rispettare le quantità minime e le caratteristiche per porzione di seguito indicate:

- **latte:** latte in polvere di 1<sup>a</sup> qualità, grammatura minima gr. 10
- **cappuccino:** minimo gr. 7 di latte in polvere + gr. 7 caffè
- **cioccolato forte:** cacao in polvere di 1<sup>a</sup> qualità con, almeno g 25 di miscela cioccolato in polvere
- **tè al limone:** di 1<sup>a</sup> qualità solubile, composto da the e succo di limone, minimo gr. 14 the in polvere
- **caffè espresso/lungo:** minimo 7 gr. e contenente almeno il 70% di arabica
- **caffè espresso macchiato:** minimo 7 gr. + 3 gr. latte in polvere
- **cappuccino:** min. 7 gr. caffè + 7 g latte in polvere
- **caffè d'orzo:** min. 2 gr. orzo
- **caffè al ginseng:** 7 g caffè + ginseng
- **caffè d'orzo macchiato:** 2 g orzo + g. 3 latte in polvere
- **caffè al ginseng macchiato:** min.7 gr. caffè + 3 gr. latte in polvere + ginseng

#### **B) BEVANDE FREDDE**

I contenuti minimi delle bevande fredde dovranno essere i seguenti:

- **acqua oligominerale gassata o effervescente naturale:** in PET, da ml 500
- **acqua oligominerale naturale:** in PET, da ml 500
- **succhi di frutta ad alta % di frutta** (minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti): in vetro, da ml 200
- **bibite** (thè, aranciata, aranciata amara, coca cola standard e zero, chinotto, ecc.): in lattina, da ml 330
- **bibite con integratori di Sali minerali:** in PET, da ml 500

## C) SNACK (SALATI E DOLCI)

I contenuti minimi degli snack dovranno essere i seguenti:

- **snack salati:** cracker (confezione da 5 unità, da min. 30 g), patatine classiche, taralli, schiacciatine (confezione da 2 unità, da min. 40 g), frutta secca (da min. 50 g), tramezzini singoli vari gusti (da 90 g)
- **snack dolci:** merendine (croissant, treccine, wafer, crostatine, ecc.) da min. 40 g, Biscotti farciti cioccolato/vaniglia (da min. 50 g), Barrette cioccolato/cereali (da min. 40 g)

Tutti gli snack dovranno essere confezionati in monoporzioni integre, perfettamente sigillati e conservati e, ove richiesto, sotto atmosfera protetta.

Nella scelta delle referenze si dovranno prediligere:

- prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione;
- prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: basso contenuto in grassi e densità energetica, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti, cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%;
- snack dolci: con preferenza per i prodotti da forno semplici, con grassi aggiunti a base di olio extravergine d'oliva o di olio mono seme (arachide, mais o girasole);
- snack salati: con grassi aggiunti a base di olio extravergine d'oliva o di olio mono seme (arachide, mais o girasole).

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

I distributori misti di bevande fredde + snack (dolci e salati), dovranno garantire l'erogazione di tutti i prodotti sopra indicati, previsti come fornitura minima dalle due tipologie di distributori.

Il Concessionario è tenuto ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita a mezzo distributore corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

È vietata la vendita tramite distributori automatici di prodotti non risultanti nel Catalogo dei Prodotti.

Si intende 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 Speciale.

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.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 giorni prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto ad esclusione dei prodotti freschi o quelli la cui durabilità risulti inferiore ai 5 giorni che comunque dovranno essere sostituiti entro la data di scadenza.

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

Per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori il Concessionario potrà, dietro esplicita autorizzazione del DEC dell'Amministrazione, sostituire alcuni prodotti o introdurne di nuovi, ferma restando la qualità del nuovo o diverso prodotto e purché il prezzo del nuovo o diverso prodotto non sia superiore a quello del prodotto precedente.

Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso e di limitare l'incidenza del servizio sull'ambiente, il Concessionario è obbligato ad utilizzare nei distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico).

A richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

L'Amministrazione dovrà essere messa in grado di controllare i prodotti nei distributori al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza biologica.

Le bevande calde, periodicamente, saranno oggetto di valutazione congiunta da parte del DEC dell'Amministrazione, il gestore dovrà essere disposto a regolare gli ingredienti per mantenere un adeguato livello qualitativo delle bevande.

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

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del Concessionario entro il termine massimo di un giorno lavorativo.

I prezzi da applicarsi agli utenti per le somministrazioni sono quelli offerti dal Concessionario in sede di Gara. Essi non dovranno essere superiori a quanto riportato nella seguente tabella:

DESCRIZIONE PRODOTTO		PREZZO MASSIMO IVA INCLUSA (pagamento contanti)
<b>Bevande calde</b>		
caffè espresso	7 g minimo 70% di arabica	0,45 €
caffè espresso lungo	7 g minimo 70% di arabica	0,45 €
caffè espresso macchiato	7 g caffè + 3 g latte in polvere	0,45 €
cappuccino	minimo g 7 di latte in polvere + g 7 caffè per ogni erogazione	0,45 €
caffè d'orzo	2 g orzo	0,60 €
caffè d'orzo macchiato	2 g orzo + g. 3 latte in polvere	0,60 €
caffè al ginseng	7 g caffè + ginseng	0,60 €
caffè al ginseng macchiato	7 g caffè + g. 3 latte in polvere + ginseng	0,60 €
Latte	g 10 latte in polvere per ogni erogazione	0,45 €
cappuccino d'orzo	almeno g 7 latte + g 2,5 d'orzo	0,45 €
cioccolato forte	g 25 di miscela cioccolato in polvere per ogni erogazione	0,45 €
the al limone	almeno g 14 the in polvere per ogni erogazione	0,45 €
<b>Bevande fredde</b>		
acqua oligominerale gassata o effervescente naturale	in PET, da ml 500	0,50 €
acqua oligominerale naturale		
succhi di frutta ad alta % di frutta	in vetro, da ml 200 (minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti)	0,90 €
bibite (tè, aranciata, aranciata amara, coca cola standard e zero, chinotto, ecc.)	in lattina, da ml 330	0,90 €
bibite con integratori di sali minerali	in PET, da ml 500	0,90 €
<b>Snack</b>		
Cracker	da min. 30 g	0,50 €
Patatine classiche	da min. 40 g	0,50 €

Taralli		0,50 €
Schiacciatine olio oliva e rosmarino		0,50 €
Frutta secca	da min. 50 g	0,80 €
Tramezzini singoli	da 90 g	1,80 €
Merendine (croissant, treccine, wafer, crostatine, ecc.)	da min. 40 g	0,60 €
Biscotti farciti cioccolato/vaniglia	da min. 50 g	0,60 €
Barrette cioccolato/cereali	da min. 40 g	0,90 €

I prezzi offerti, per il solo pagamento in contanti, dovranno essere espressi con la frazione minima di 5 centesimi di euro (0,05), accettata dai distributori, cioè con arrotondamento del prezzo offerto in sede di gara, per eccesso o per difetto, al più vicino multiplo di 5 centesimi di euro (es. € 0,17 verrà arrotondato ad € 0,15; € 0,18 verrà arrotondato a € 0,20).

L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, i prezzi applicati dal Concessionario.

I prezzi dei prodotti sono fissi ed invariabili almeno per il primo anno di Contratto.

Dopo il suddetto periodo, il Concessionario può richiederne la revisione, sulla base di documentati aumenti nel settore merceologico specifico.

Gli aumenti possono essere richiesti nella misura del 75% dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) o degli incrementi ufficialmente rilevabili per il settore specifico.

Per l'eventuale ricalcolo dei singoli prezzi, si applica l'arrotondamento per difetto ai 5 centesimi di euro.

La richiesta di adeguamento deve essere prodotta dal Concessionario al DEC, corredata di un elenco dei prodotti con i nuovi prezzi proposti e di una relazione atta ad indicare le motivazioni e gli elementi giustificativi degli aumenti.

L'Amministrazione procede ad attenta analisi della richiesta e, qualora ritenga i nuovi prezzi proposti non conformi agli incrementi documentati e ufficialmente rilevabili, può richiedere al Concessionario di rivederli oppure può rifiutarli in tutto o in parte, motivando il diniego sulla base delle verifiche effettuate.

Solo a seguito della formale autorizzazione dell'Amministrazione i prezzi oggetto di revisione sono applicabili dal Concessionario.

Per il pagamento con sistema elettronico i distributori dovranno essere dotati di dispositivo funzionante con schede o chiavi elettroniche ricaricabili o, in aggiunta, altra "modalità di pagamento innovativo" offerto in gara (ad esempio: App mobile per smartphone), capace di gestire il credito a scalare, identico per tutti i distributori installati e funzionante tramite il medesimo sistema e la medesima codifica.

Il Concessionario si impegna a fornire in comodato d'uso gratuito schede o chiavi elettroniche 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.

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.

### 3. DISPOSIZIONI VARIE.

Il Concessionario dovrà provvedere, con oneri a proprio carico:

- a. ad acquistare, trasportare ed installare i distributori automatici richiesti dall'Amministrazione;
- b. ad installare, contestualmente all'attivazione dei distributori, un contatore a diffalco per la contabilizzazione del consumo elettrico;
- c. a fornire e predisporre nella zona circostante i distributori appositi recipienti per i rifiuti;
- d. che i distributori automatici da installare siano tutti nuovi o pari al nuovo, perfettamente funzionanti e privi di difetti, conformi a quanto previsto dalle norme vigenti, in materia di prevenzione degli infortuni, sicurezza delle macchine e prevenzione incendi, forniti di certificazione CE e marcatura CE.
- e. a provvedere ad eventuali trasferimenti e/o rimozioni dei distributori installati anche se richiesto dall'Amministrazione;
- f. a sostituire i prodotti scaduti e difettosi. Si precisa a tal fine che l'accettazione dei prodotti da parte dell'Amministrazione non solleva il Concessionario dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 48 ore dalla contestazione scritta;
- g. a rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti a guasti o disfunzioni dei distributori installati;
- h. ad intervenire in caso di guasti o malfunzionamenti entro 24 ore dalla segnalazione e, ove non fosse possibile la riparazione, alla sostituzione con altra apparecchiatura avente le stesse caratteristiche entro 48 ore dalla segnalazione.
- i. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici, secondo i manuali d'uso e manutenzione. Tutte le attività manutentive dovranno essere svolte in modo conforme alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme UNI, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate a imprese o soggetti professionali e qualificati, iscritti negli specifici albi professionali. Si precisa inoltre che tutti gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al D.Lgs. n. 37/2008, devono essere eseguiti da impresa a ciò abilitata, la quale è tenuta anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.

Il Piano delle pulizie deve essere descritto nella Relazione Tecnica, in quanto criterio di valutazione dell'Offerta Tecnica da presentare in sede di gara.

Il Concessionario dovrà fornire:

- a. l'elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate e della relativa potenza assorbita, nonché dei prodotti erogati e dei prezzi offerti; tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate;
- b. il Piano di igiene e pulizia indicante frequenza e modalità con cui saranno effettuate le operazioni di pulizia e/o sanificazione/disinfezione. I prodotti utilizzati dovranno essere autorizzati dal Ministero della Sanità mentre i distributori automatici dovranno essere posizionati in modo da permettere una sicura e corretta pulizia del pavimento;
- c. il Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli allestimenti e dei distributori automatici;

- d. il Piano di servizio di distribuzione automatica (tempistiche di caricamento dei prodotti all'interno dei distributori automatici), oggetto di criterio di valutazione dell'Offerta Tecnica;
- e. prima dell'inizio della gestione, i/nominativi/o del personale addetto al rifornimento e sanificazione/disinfezione delle apparecchiature installate. Tali informazioni dovranno essere rese anche per il personale in caso di sostituzione.

Il Concessionario, inoltre:

- a. avrà accesso presso la sede dell'Amministrazione solo nei giorni lavorativi, Lunedì-Giovedì dalle ore 7.30 alle ore 16.00 ed il venerdì dalle ore 07.30 alle ore 11.30. La permanenza sarà consentita fino al tempo strettamente necessario per effettuare le operazioni di rifornimento, manutenzione, pulizia e sanificazione; i giorni e gli orari potranno comunque subire variazioni e/o limitazioni in relazione ad esigenze al momento non prevedibili e che saranno comunicate dall'Amministrazione;
- b. sarà responsabile di infrazioni o danni arrecati a persone o cose sia dell'Amministrazione che di terzi e dovrà essere in regola, entro la data di inizio del servizio, con la posizione relativa agli obblighi previdenziali ed assicurativi per il personale impiegato nella prestazione, nonché con le norme sull'autocontrollo igienico e sicurezza degli alimenti;
- c. dovrà privilegiare la dotazione presso i distributori di prodotti confezionati in imballaggi di peso e volume minimo, mono strato e ad elevata riciclabilità ed a partecipare a tutte le azioni dell'Amministrazione finalizzate a ridurre il quantitativo e ad aumentare la riciclabilità dei rifiuti di imballaggio connessi e/o derivanti dall'utilizzazione dei distributori di generi di ristoro.

Infine, sono a totale carico del concessionario i seguenti altri oneri:

- a. l'organizzazione e la gestione del personale dipendente, sia dal punto di vista normativo che economico;
- b. le spese per l'acquisto, il trasporto e collocazione delle bevande e degli alimenti;
- c. i consumi elettrici/idrici (oggetto di apposito "verbale dei consumi" redatto di norma mensilmente e inviato alla ditta per il pagamento);
- d. le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- e. le spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio.

#### **4. ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE**

- a. L'Amministrazione metterà a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo;
- b. Il Concessionario non può rivendicare, in nessun caso, danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica.
- c. Nessun altro onere sarà a carico dell'Amministrazione.