



Consiglio di Presidenza della Giustizia Tributaria

GARA PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI MEDIANTE L'INSTALLAZIONE DI N. 3 DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO IL CONSIGLIO DI PRESIDENZA DELLA GIUSTIZIA TRIBUTARIA (CPGT)

CIG: ZCE24ABC82

CAPO I – TERMINI E CONDIZIONI- CAPITOLATO TECNICO

OGGETTO DEL BANDO

Il presente bando ha per oggetto la concessione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici da installare presso la sede del Consiglio di Presidenza della Giustizia Tributaria in Roma, Via Solferino n. 15.

Ai sensi del c. 2 dell'art. 164 del D.Lgs. n. 50/2016, alla presente procedura si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella Parte II del Codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento.

SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà al Concessionario gli spazi, meglio identificati nella planimetria allegata (Allegato A), dislocati al secondo piano dell'edificio, nonché l'utilizzo della rete elettrica e di quella idrica.

I concorrenti, al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, potranno effettuare, prima della presentazione dell'Offerta, tramite i propri rappresentanti legali o loro delegati (muniti di apposita delega a firma del rappresentante legale, accompagnata da fotocopia del documento di identità del delegante e del delegato), un sopralluogo presso la sede dove dovranno essere installati i distributori automatici.

Il sopralluogo potrà essere effettuato nei giorni dal lunedì al venerdì, a partire dal 5/9/2018 e fino al 28/09/2018, previo appuntamento con gli addetti dell'Ufficio Economato sigg.ri Raspanti e Tamburro (sebastiano.raspanti@mef.gov.it - tel. 0693835672 - marco.tamburro@mef.gov.it - tel. 0693835660)

Al termine della ricognizione al concorrente verrà rilasciato un attestato di avvenuto sopralluogo.

CANONE E CONDIZIONI

Per la concessione sarà previsto un canone annuale a titolo di rimborso per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi) che il Concessionario dovrà corrispondere a scadenza semestrale posticipata secondo le modalità che saranno puntualmente previste nel contratto.

Il Concessionario dovrà eseguire, entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del contratto, la consegna e l'installazione dei distributori automatici, negli spazi che saranno assegnati dall'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà impegnarsi all'atto della sottoscrizione del contratto di concessione con l'Amministrazione a corrispondere, con decorrenza dalla data formale d'inizio del servizio, il relativo canone annuale a titolo di rimborso per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi) per un importo annuo complessivo pari ad € 1.800 (milleottocento/00).

Gli allacciamenti elettrici e i collegamenti idraulici, nonché tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione degli impianti, s'intendono, nessuno escluso, a totale carico del Concessionario che dovrà rilasciare all'Amministrazione la relativa Dichiarazione di Conformità ai sensi del D.M. n. 37/08 e s.m.i.

In particolare, ciascun distributore dovrà essere dotato di:

1. interruttore magnetotermico;
2. differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura;
3. rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

Gli apparecchi dovranno essere conformi alle normative vigenti in materia, nuovi di fabbrica, di ultima generazione ed a risparmio energetico.

Il concessionario avrà cura di verificare ed eventualmente adeguare anche i punti di allaccio, elettrici ed idrici, già esistenti.

Dell'avvenuto completamento della consegna e installazione dei distributori automatici verrà redatto apposito verbale congiunto (Concessionario-Amministrazione) dal quale dovrà rilevarsi:

1. la data di decorrenza del servizio
2. la consegna, per ogni apparecchiatura installata, della documentazione (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso, dichiarazione del costruttore dei distributori automatici riguardo l'anno di costruzione, attestazione avvenuto controllo integrità prodotti/interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento, autorizzazione Sanitaria registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento da dove sarà stoccata la merce per il rifornimento dei distributori automatici, ecc.);
3. l'effettuazione della verifica effettuata sull'anno di costruzione dei distributori automatici, sulla base delle dichiarazioni acquisite.

L'Amministrazione, fermo restando la verifica delle autorizzazioni previste dalla legge per la vendita al pubblico di bevande e alimenti, si riserva il potere di verificare:

1. idoneità igienico - sanitaria dei distributori automatici;
2. idoneità igienico - sanitaria degli addetti al servizio;
3. idoneità dell'impianto elettrico (norme UE- ENPI);
4. polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi derivanti dall'installazione dei distributori.

DURATA DELLA CONCESSIONE E CONDIZIONI AGGIUNTIVE

Il concessionario non potrà utilizzare gli spazi messi a disposizione per scopi diversi da quelli previsti nel presente bando, non potrà mutare la configurazione degli stessi e la posizione dei distributori, salvo accordo con l'Amministrazione.

Data la specificità del servizio, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, è fatto espressamente divieto al Concessionario, ai sensi dell'art. 105, comma 4, del D.lgs. n. 50/216, di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto e di subappaltare, in tutto o in parte, il servizio.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto per l'Amministrazione, salva alla stessa la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto alla refusione di ogni eventuale danno, previo semplice accertamento del fatto.

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

Il contratto di concessione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici avrà la durata di anni 3 (tre), consecutivi, con decorrenza dalla data di redazione dell'apposito verbale di inizio servizio redatto in contraddittorio tra il Concessionario e il Concedente.

UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA

Il servizio sarà effettuato a favore dei componenti e dei dipendenti del Consiglio di Presidenza, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che la presenza media giornaliera (dal lunedì al venerdì) all'interno della sede è stimabile in circa 90 persone. Nelle giornate di sabato, domenica e nei festivi, è presente un presidio della Guardia di Finanza.

I valori sopra riportati ai soli fini della formulazione dell'offerta, sono da ritenersi puramente indicativi.

L'Amministrazione, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non garantirà né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti indicati.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale.

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

Si evidenzia che l'accesso alla sede è regolato da porte automatiche comandate dalla lettura del badge personale e che in sede non sono presenti servizi di bar e somministrazione alimenti e bevande e non sono presenti altri distributori automatici oltre a quelli previsti nel presente bando.

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore, in sede di stipula, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3 della legge 13/08/2010 n. 136 e s.m.i. specificando le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso.

Inoltre dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta Legge n. 136/2010.

SERVIZIO EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI

Il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso i distributori automatici in oggetto, dovrà prevedere, obbligatoriamente, l'erogazione dei seguenti prodotti ("paniere prodotti"):

Prodotti di fascia A

Caffè espresso/caffè decaffeinato/caffè macchiato/caffè lungo/The/Camomilla;
Orzo/Cioccolato/Cioccolato extra forte/Cappuccino/Cappuccino decaffeinato e bevande calde in genere
Caffè Ginseng/Ginseng lungo/Ginseng macchiato/Cappuccino Ginseng;
Caffè espresso/caffè decaffeinato/caffè macchiato/caffè lungo/cappuccino/cappuccino decaffeinato/
mokaccino (N.B.: prodotti con cialde);
(N.B.: per le bevande calde devono essere utilizzati bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili)
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.;
Bibite in lattina da 0,33 cl.

Prodotti di fascia B

Cracker (1 confezione) 29/30 gr.;
Schiacciatina confezionata 37,5 gr. ca.;
Croccanti dorati/croccanti 40 gr.;
Taralli 40 gr.;
Tuc Saiwa;
Chewingum/Caramelle (astuccio);
Merendine 50 gr. (croissant farciti, ecc.);
Merendine 40 gr. (treccine, ecc.);
Wafers cioccolato/vaniglia, ecc. da 40/45 gr.;
Biscotti farciti al cioccolato/vaniglia gr.55;
Croccanti alle confetture da 40 gr.;
Succhi di frutta in brick da 0,20 cl.;
Succhi di frutta in PET da 0,25 cl.;
Spremuta d'arancia PET da 0,25 cl.;
Bibite in bottiglia da 0,50 cl. (the, succhi di frutta, ecc.);
Yogurt in bottiglia o PET da 200 gr.;
Merendine Fiesta Ferrero;
Merendine Kinder Delice Ferrero.

Prodotti di fascia C

Barrette di cioccolato (Twix-M&M~Mars-Bounty-Kit Kat-Bueno-Duplo, ecc.) da 42/45 gr.;
Croccante 40 gr.;
Noccioline tostate 50 gr.;
Mito Snack;
Philadelphia Snack;
Bibita in lattina 0,25 cl.

I prodotti da erogare dovranno essere ben visibili all'acquirente ed indicare chiaramente prezzo, marca, data di confezionamento o il tempo minimo di conservazione.

Al riguardo, i prodotti non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato "consumare preferibilmente entro il ..." dovrà comunque essere rispettata e non superata la data prevista.

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

La somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dal "paniere prodotti", è causa di risoluzione contrattuale.

In nessun caso, ai sensi dell'art. 18, comma 2, della L.R. Lazio 21/2006 ("Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande"), potranno essere somministrate bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici da installare dovranno:

a) essere nuovi di fabbrica e di ultima generazione, di costruzione non anteriore all'anno 2016, muniti del marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi UE (es. IMQ), tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente 24 ore su 24, per tutta la durata della concessione, nonché in grado di generare ridotti impatti ambientali e risparmi energetici (minimo di classe energetica A e A+).

In particolare, le apparecchiature dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
- essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
- rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 ("Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita"), in tema d'igiene degli apparecchi e di pericoli comuni causati agli utenti;
- contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell'effetto serra;
- possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nella circolare del Ministero della Sanità n. 35 del 31.05.1979 e dal regolamento d'esecuzione delle norme

contenute nella Legge 30.04.1962 n. 283 e s.m.i. ("Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");

- riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo dello stesso, la denominazione, la ragione sociale e il recapito della Società, nonché il nominativo/telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti, ecc.
- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie dei prodotti offerti e dei relativi prezzi.

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

Inoltre dovranno:

A - fornire automaticamente, in conformità alle linee di indirizzo del D.M. n. 203/2003 e s.m.i. del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio, bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili e compostabili per mescolare le bevande erogate, nonché consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero da erogare, compresa la sua esclusione;

B - essere dotati dei principali sistemi di pagamento:

- a monete e a banconote, con sistema rendi-resto;
- a scheda o chiave elettronica ricaricabile (di seguito "chiavetta");

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

Il valore massimo della cauzione richiesta per la "chiavetta" non potrà superare il valore di € 5,00 (cinque/00) e l'importo dovrà essere rimborsato all'utente che ne faccia richiesta a fine contratto.

Nel caso si ritenga necessario, per esigenze connesse all'offerta di prodotti proposta, il fornitore potrà proporre, inserendo la motivazione nella sezione tecnica, l'installazione di un quarto distributore automatico rispetto ai tre previsti dal bando. In questo caso l'importo annuo del canone è stabilito in € 2.000 (duemila/00).

QUALITA' DEI PRODOTTI

I prodotti da erogare attraverso i distributori automatici dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

Tipologia 1) BEVANDE CALDE:

- Caffè: almeno di "prima miscela bar", macinato all'istante e con grammatura minima di gr.7 di caffè per ogni erogazione;
- Caffè in cialde: 9,5 grammi;
- Latte: grammatura minima gr. 8 di latte in polvere per ogni erogazione;
- Cappuccino: almeno gr. 10 di latte in polvere per ogni erogazione;
- The/Ginseng: almeno gr. 14 di the/Ginseng in polvere per ogni erogazione;
- Cioccolato: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione;
- Caffè decaffeinato: grammatura minima gr. 1,5;
- Cappuccino decaffeinato: grammatura minima caffè gr. 1,5, latte gr. 9;
- Orzo;

- Camomilla solubile: almeno gr. 14 di camomilla in polvere per ogni erogazione (in alternativa eventuale erogazione di acqua calda).

Sarà possibile prevedere anche erogazioni combinate: cappuccino + cioccolato, cioccolato + latte, cioccolato extra-forte, orzo + latte, ecc.

Tipologia 2) BEVANDE FREDE

- bibite in lattina: da cl. 0,50, 0,33 e 0,25;
- bibite in bottiglia (the, integratori, succhi di frutta, ecc.): cl. 0,50;
- acqua minerale naturale e frizzante: in bottiglia PET da lt. 0,33 e 0,50;
- Succhi di frutta, the e drink-pack in genere: da cl. 0,20 e 0,33;
- Yogurt in bottiglia o PET: da cl. 0,20.

Tipologia 3) ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI

- **Alimenti salati** - snack salati: confezionati singolarmente.
- **Alimenti freschi** - Panini, piadine, tramezzini, pasticceria, brioches: confezionati singolarmente, in distributori refrigerati.
 - ✓ essere delle primarie e più diffuse marche a livello nazionale, garantiti per qualità, igiene e freschezza;
 - ✓ essere prodotti, confezionati, etichettati, trasportati, conservati e somministrati nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria, di cui all'art. 30 del presente Disciplinary Amministrativo.

O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati; al riguardo, il Concessionario dovrà attestare, in occasione della presentazione dell'elenco distributori/prodotti/prezzi, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica né grassi idrogenati e a richiesta dell'Amministrazione esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

INTOLLERANZE ED ALLERGIE

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

ASSISTENZA E MANUTENZIONE - LIVELLI DI SERVIZIO

Il servizio di assistenza e manutenzione dei distributori installati ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del concessionario il quale, in caso di guasti, si impegna a rispettare i seguenti livelli di servizio:

Tempi di intervento massimi

Per riparazioni dei distributori in caso di guasti o malfunzionamenti:

- Entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione del guasto stesso da parte dell'Amministrazione.

Per il rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti:

- Entro 12 ore lavorative dalla segnalazione.

Per la sostituzione del distributore con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori, nel caso l'entità del guasto non consenta la riparazione entro le 12 ore lavorative successive alla segnalazione:

- Entro quattro giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine delle 12 ore.

REVISIONE PREZZI

È ammessa la revisione prezzi, a partire dal secondo anno del contratto, nei limiti delle vigenti disposizioni in materia.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, la revisione dei prezzi verrà operata tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.

L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire sempre la continuità del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici.

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- **scioperi del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;
- **in caso di guasto dei distributori automatici:** dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- **interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del

controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Disciplinare (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti;

Il servizio, infine, non sarà effettuato qualora si rendesse necessario effettuare lavori urgenti o indifferibili inerenti la sede dell'Ufficio.

Si conviene inoltre che l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto.

OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Saranno a carico del Concessionario, e quindi si intenderanno compresi nell'offerta dello stesso, le spese relative:

1. alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
2. all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
3. all'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il servizio di gestione distributori automatici, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) degli spazi e delle macchine, ecc.;
4. all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per l'erogazione delle bevande e degli alimenti;
5. alle licenze, imposte e tasse inerenti l'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;

Il concessionario, inoltre, dovrà:

1. comunicare all'Autorità sanitaria o ad altro soggetto competente, se richiesto dalle vigenti disposizioni, l'installazione dei distributori di bevande o generi di conforto, per i successivi controlli e per il rilascio del nulla osta all'installazione delle apparecchiature;
2. operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP previsto dal Regolamento CE 853/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE e s.m.i. e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa;
3. provvedere, al fine di eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi di contaminazione dei prodotti somministrati, alla pulizia, interna ed esterna, dei distributori e alla loro periodica sanificazione e disinfezione, secondo un piano di interventi adeguato, che dovrà essere illustrato nella relazione tecnica da presentare con la Busta OFFERTA TECNICA.

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i seguenti requisiti:

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
 - essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente a evitare ogni rischio di contaminazione;
 - essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
 - ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
 - essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante;
2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento;
3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

Per ogni tipologia di distributore automatico, il concessionario deve:

- prevedere un adeguato piano di pulizia e sanificazione dell'attrezzatura, da applicare con cadenza periodica, che deve contenere frequenza, descrizione delle operazioni e prodotto da utilizzare. Deve anche essere identificato il nome del responsabile dell'applicazione e della verifica (visiva e/o analitica) dell'efficacia della pulizia e sanificazione, che registrerà su apposito modulo; deve essere garantita l'effettuazione di almeno un intervento di pulizia e igienizzazione settimanale, salvo diverse esigenze verificate nel corso dell'operatività;
- mantenere le apparecchiature conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e a quelle che saranno emanate in materia;
- fornire all'Amministrazione un numero telefonico dedicato, attivo almeno dalle ore 08:00 alle ore 20:00 di tutti i giorni lavorativi, da utilizzare per ogni evenienza;
- impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, proprio personale, munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali e infortunistici e rispondere verso detto personale, come verso gli utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;
- provvedere, su richiesta dell'Amministrazione, a propria cura e spese, allo spostamento temporaneo dei distributori per consentire un'accurata pulizia degli spazi dagli stessi occupati;
- provvedere, in caso di sopravvenute esigenze dell'Amministrazione, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento o al definitivo trasferimento dei distributori;
- provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. n. 81/08, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie, esonerando sin d'ora l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità;
- garantire il continuo e tempestivo rifornimento e/o riassortimento di tutti i prodotti, in modo che non ci sia interruzione nella distribuzione degli stessi, curandone costantemente la qualità e il buon mantenimento, e assicurando che non siano erogati prodotti vicini della scadenza di conservazione;
- eseguire una regolare manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature, allo scopo di mantenere i distributori automatici in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie

- spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore del distributore;
- eseguire le riparazioni e/o sostituzioni, in caso di malfunzionamenti o guasti;
 - in caso di non riparabilità, provvedere alla sostituzione del distributore entro 4 (quattro) giorni lavorativi dalla segnalazione del fatto all'Amministrazione, con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori;
 - garantire che i prezzi di vendita dei prodotti offerti;
 - siano esposti in modo visibile all'utenza;
 - siano identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate presso tutte le sedi interessate dal servizio;
 - restino fissi e invariabili per i primi 12 mesi (dodici mesi), decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto, dopodiché potranno essere aggiornati, con cadenza annuale, sulla base dell'indice nazionale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi all'anno precedente.

CAPO II - NORME DI AGGIUDICAZIONE

La gara è esperita con procedura ristretta con l'invito a partecipare di almeno cinque operatori ed è aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016, secondo la seguente ponderazione:

Punteggio Tecnico (PT)	30
Punteggio Economico (PE)	70
Punteggio Totale (Ptotale)	100

L'attribuzione del punteggio sarà eseguita da una commissione di aggiudicazione, nominata dall'Amministrazione ai sensi dell'articolo 77 del D.Lgs. n. 50/2016 (integrato dalla norma transitoria di cui all'art. 216 c.12 del codice e dal comunicato del presidente dell'ANAC in merito all'operatività dell'albo dei Commissari di gara) sulla base dei criteri di valutazione e relativi pesi appresso indicati, mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore in ragione di quella più favorevole per l'Amministrazione.

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (Ptotale) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio relativo al criterio "Punteggio Tecnico" (PT) ed il punteggio relativo al criterio "Punteggio Economico" (PE).

$P_{totale} = PT + PE$, secondo la seguente tabella:

Criteri di valutazione				N. Prodotti Offerti	Punteggio Tabellare	Punteggio Massimo	
OFFERTA TECNICA							
A	A.1	Ampliamento della gamma dei prodotti offerti, rispetto a quelli minimi previsti nel "paniere prodotti"	A.1.1.	Prodotti freschi (es.: sandwich, formaggi, frutta, macedonia, verdura, ecc.)	7 - 10	5	5
					4 - 7	3	
					1 - 3	1	
					0	0	
			A.1.2.	Prodotti biologici, mercato equo solidale	5 - 6	5	5
					3 - 4	3	
					1 - 2	1	
					0	0	
			A.1.3.	Prodotti per diabetici/per intolleranti al glutine, al lattosio, al latte e derivati/per celiaci/per ipertesi, prodotti proteici, ecc.	5 - 6	5	5
					3 - 4	3	
					1 - 2	1	
					0	0	
			A.1.4.	Gelati	4 - 5	3	3
					2 - 3	1,8	
					1	0,6	
					0	0	
				Costo in Euro	Punteggio Tabellare		
A.2		Costo "chiavetta"	0	5	5		
			da >0 a =1	3			
			da >1 a =2	2			
			da >2 a =3	1			
			da >3	0			
				Possesso del requisito			
A.3		Installazione interruttore orario con programmazione settimanale per ogni distributore bevande calde (risparmio energetico)	SI/NO			3	
A.4		Certificazioni della serie ISO 14001, EMAS o equivalenti, che dimostrino sensibilità verso tematiche ambientali (es. mezzi a metano o a GPL)	SI/NO			2	
A.5		Standard per la Responsabilità sociale SA 8000 o equivalenti	SI/NO			1	
A.6		Standard della serie UNI EN ISO 22000:2005 per la Gestione della Sicurezza nel settore agroalimentare	SI/NO			1	
						18	
						30	

PUNTEGGIO ECONOMICO

Per l'attribuzione dei 70 punti dell'offerta Economica saranno valutati i seguenti criteri:

OFFERTA ECONOMICA							
Criteri di valutazione					Punteggio massimo		
B	B.1	Prezzi offerti per i principali prodotti (offerta Economica)	B.1.1	Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia A	30	60	70
			B.1.2	Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia B	20		
			B.1.3	Somma prezzi offerti per i prodotti fascia C	10		
	B.2	Percentuale di sconto su tutti i prodotti erogati attraverso l'utilizzo di chiavetta/card magnetica	10				

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno pervenire in busta chiusa entro il giorno 2 ottobre 2018 articolate in:

1. Documentazione amministrativa e attestazione dei requisiti di partecipazione;
2. Offerta tecnica (in busta chiusa interna);
3. Offerta economica (in busta chiusa interna);

Le offerte potranno essere trasmesse con raccomandata o consegnate a mano presso l'ufficio di protocollo tutti i giorni dalle ore 9:00 alle ore 13:00.

La busta esterna indirizzata a Consiglio di Presidenza della Giustizia Tributaria, Via Solferino 15 – 00185 Roma - dovrà riportare la dicitura "GARA PER LA CONCESSIONE DI SPAZI PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI".

1 . DOCUMENTAZIONE

Può partecipare alla gara una persona fisica o giuridica, un ente pubblico, un raggruppamento di tali persone o enti, compresa qualsiasi associazione temporanea di imprese, che offre sul mercato servizi di erogazione bevande fredde, calde, snack/merende con distributori automatici. (art. 45 Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50).

Per partecipare alla gara i soggetti devono possedere i seguenti requisiti previsti dall'art. 83 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50:

- requisiti di idoneità professionale;
- capacità economica e finanziaria;
- capacità tecniche e professionali.

In particolare:

- l'iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto della presente gara;
- l'abilitazione all'esercizio.

2 . OFFERTA TECNICA

E' relativa all'ampiamiento della gamma dei prodotti offerti rispetto a quelli minimi previsti nel paniere dei prodotti, che si considerano garantiti nella tipologia e nelle caratteristiche descritte.

In questa sezione devono essere inserite la denominazione e le caratteristiche dei prodotti aggiuntivi proposti e eventuali disallineamenti con il paniere dei prodotti (schede tecniche con l'indicazione tipologia, ingredienti, grammatura, informazioni nutrizionali, confezionamento, provenienza).

3 . OFFERTA ECONOMICA

In questa sezione vanno indicati i prezzi dei singoli prodotti previsti nel paniere, distinti per fascia (A-B-C) e va indicata la percentuale di sconto operata per singolo prodotto per acquisti effettuati con chiavetta o card elettronica.

Si ricorda che, pena l'esclusione dalla gara, è vietato inserire i costi dei prodotti nella busta contenente l'offerta tecnica.

I costi dei prodotti del paniere e quelli aggiuntivi offerti vanno indicati esclusivamente nell'offerta economica.

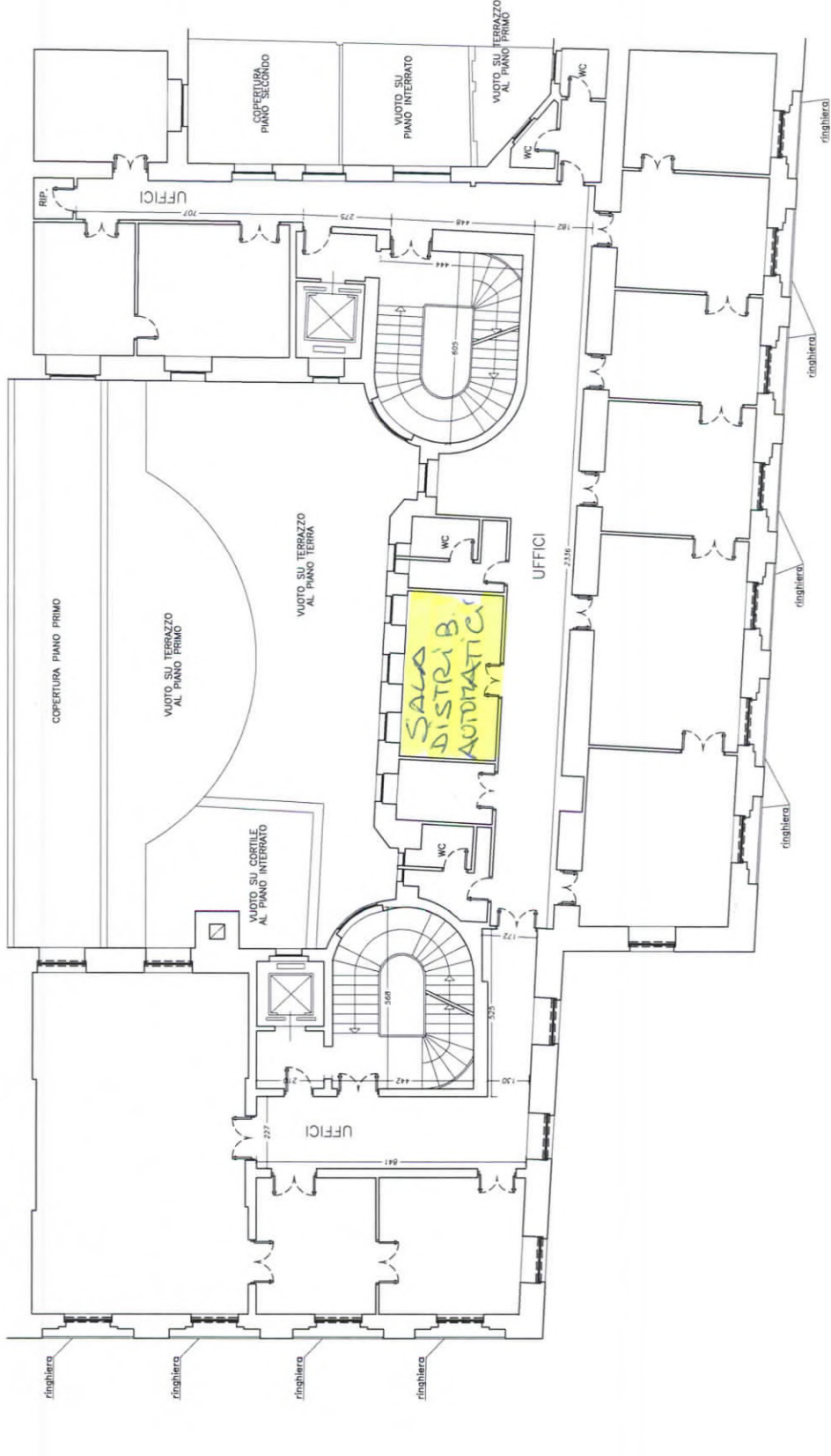
Il Rup della gara è il dott. Giuseppe Santilli del quale si riportano di seguito i recapiti:

telefono 0693835621

mail: giuseppe.santilli@mef.gov.it

PEC: giuseppesantilli@pec.giustizia-tributaria.it

ALLEGATO A



BLOCCO	DESCRIZIONE	NOME VEICOLO	LAYER	COLORE LAYER
V/O	indicazione area via	B. TEXT	B. TEXT	BLU
666	numero locale	B. TEXT	B. TEXT	BLU
	numero scala	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	spazio scala	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	spazio ascensore	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	indicazione area di	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	uscita area	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
HIS=815	altezza finestra	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
Hfin=140	altezza finestra	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	trave tipo	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	porta scorrevole	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	porta singola	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	porta doppia	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	porta tripla	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	balco di vetro	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	simbolo del nord	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	struttura finestra	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	non rilevato	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
N.R.		B. SCALE	B. SCALE	VERDE
N.R.P.	area non rilevata	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
TESTO	testo generico	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	proprietà cartolare	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	scale esterne	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	scale interne	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	identificazione	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	identificazione	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	identificazione	B. SCALE	B. SCALE	VERDE
	identificazione	B. SCALE	B. SCALE	VERDE

REAG S.p.A.
 REAG S.p.A. - Via Salaria 500 - 00198 Roma (RM)
 Tel. 06/498111 - Fax 06/498112
 P.I. 01208041000 - C.F. 01208040967

REAG S.p.A.
 REAG S.p.A. - Via Salaria 500 - 00198 Roma (RM)
 Tel. 06/498111 - Fax 06/498112
 P.I. 01208041000 - C.F. 01208040967

Arch. Riccardo Boladino
 ordine degli ingegneri della provincia di Caserta
 n. 437

progetto: Facciata "Auditorium" - Intervento di
 ristrutturazione del complesso di edifici
 IMPIANTO POLITECNICO S. CARLO

progetto: 5476/00

ubicazione: ROMA - VIA SALARIA, 15

oggetto: STATO DI FATTO (alla data di redazione del foglio)

data: PIANTA PIANO SECONDO

cod. imm. (MSE): scala 1/100

data emissione: 30/01/08

Aut. Min. (MSE): 06/09

E.L. (MSE): 06/09