

Direzione Centrale Amministrazione, Pianificazione e Logistica

> Settore Approvvigionamenti Ufficio Analisi e liquidazioni

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016 DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SEDI DEGLI UFFICI DELL'AGENZIA DELLE ENTRATE, MEDIANTE INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

INDICE

1. DEFINIZIONI	3
2. OGGETTO	4
3. CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI E DEI PRODOTTI	5
3.1 DISTRIBUTORI	5
3.2 BEVANDE E ALIMENTI	7
4. DURATA E VALORE DELLA CONCESSIONE	9
5. NUMERO E DISTRIBUZIONE TERRITORIALE	10
6. RIMBORSO DELLE SPESE ENERGETICHE	10
7. ULTERIORI ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	11
8. MANUTENZIONE, SOSTITUZIONE E MODIFICAZIONE DEL LUOGO DI	
SISTEMAZIONE	13
9. CONTROLLI	14
10. LOCALI ED UTENZE A DISPOSIZIONE	15
11. REPORTISTICA	15

1. DEFINIZIONI

Di seguito sono riportate le definizioni per i termini maggiormente utilizzati nel presente documento.

- Stazione Appaltante (accettato) Concedente: Agenzia delle Entrate (di seguito più brevemente l'Agenzia o l'Amministrazione contraente);
- Concessionario: Affidatario della concessione oggetto del presente Capitolato;
- Contratto normativo: contratto che disciplina i rapporti giuridici intercorrenti tra la Stazione appaltante ed il Concessionario per la realizzazione della concessione oggetto del presente Capitolato;
- Contratto esecutivo: è l'atto sottoscritto in esecuzione del contratto normativo, avente ad oggetto l'attivazione della concessione oggetto del presente Capitolato;
- Responsabile del servizio del Concessionario: persona nominata dal Concessionario quale referente rispetto alla concessione oggetto del presente Capitolato.

2. OGGETTO

L'Agenzia delle entrate concede il diritto di utilizzazione di alcuni spazi all'interno dei propri Uffici, come specificati in allegato 1A per ciascun lotto, al fine della gestione da parte del concessionario dell'esercizio di vendita di generi di conforto (ulteriormente dettagliati nel seguito) tramite distributori automatici, ai dipendenti dell'Agenzia ed all'utenza che accede agli Uffici stessi, riconoscendo al concessionario a titolo di remunerazione il corrispettivo derivante dalle vendite.

Al fine di quanto sopra, il concessionario è tenuto a provvedere, a proprie spese:

- all'installazione ed all'allacciamento di distributori automatici di bevande calde, fredde, merendine/biscotti e snack, acqua in bottiglia presso le sedi elencate nell'allegato 1A;
- all'installazione ed all'allacciamento dei refrigeratori di acqua di rete microfiltrata;
- a dotare ciascun distributore di un sistema di misurazione dei consumi energetici, che consenta la rilevazione anche a distanza degli stessi, prevedendo altresì delle modalità semplificate per la rendicontazione dei consumi misurati;
- a gestire i distributori curando la ricarica di generi alimentari, la manutenzione dei macchinari, compresi gli interventi di pulizia e sanificazione degli stessi;
- a garantire un servizio di assistenza telefonica e di pronto intervento in caso di malfunzionamenti, con reperibilità dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 17:00:
- a rimuovere i macchinari al termine della concessione, entro e non oltre il termine di 60 giorni, trascorsi i quali l'Agenzia potrà provvedere alla rimozione ponendo a carico del concessionario le relative spese.

E' richiesta altresì la fornitura, integrata con i distributori stessi o nelle loro immediate vicinanze, a cura e spese del Concessionario, di appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti. Il numero dei contenitori per la raccolta differenziata dovrà rispettare le norme del comune di riferimento (es. nei Comuni con raccolta vetro separata: 1 cestino per vetro, 1 per alluminio e 1 indifferenziato).

Si precisa che il **set base del "break-point"** è composto da:

- un distributore di bevande calde (caffè, thè, cioccolate, ecc...);
- uno del misto freddo (come meglio specificato al **paragrafo 3.1**);
- un refrigeratore di acqua microfiltrata da rete idrica.

Il numero degli apparecchi è rapportato alle reali esigenze dell'Agenzia al momento dell'affidamento e potrà comunque subire variazioni in aumento o in diminuzione.

Il concessionario è tenuto, infine, al rimborso delle spese sostenute dall'Agenzia per l'alimentazione energetica dei distributori di bevande calde e misto fredde, escluso il refrigeratore di acqua microfiltrata, secondo le modalità meglio specificate nel successivo paragrafo 6.

3. CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI E DEI PRODOTTI

3.1 DISTRIBUTORI

I distributori automatici, da installarsi nelle quantità e nei luoghi indicati nell'allegato1A, dovranno essere di due tipologie: quelli di bevande calde (caffè, latte, tè, cappuccino, cioccolato, orzo, ecc.) e quelli misto freddo (acqua, bibite, merendine, snack) e dovranno riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale del Concessionario ed il suo recapito, nonché il nominativo del Referente a cui rivolgersi in caso di urgenza

Le caratteristiche tecniche delle macchine distributrici devono essere quelle di seguito riassunte:

- ➤ essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche alle normative vigenti in materia; in particolare, essere costruiti nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza e garanzie igienico sanitarie, ai sensi del D.P.R. n. 327/80 e comunque di quelle in vigore durante la vigenza del rapporto contrattuale;
- ➢ essere a basso consumo energetico in linea con lo spirito del servizio richiesto, ossia a ridotto impatto ambientale, pertanto i consumi devono rientrare al minimo nella lettera C (rif.to consumi distributori bevande e snack fredde norma EN 50597; rif.to bevande calde Versione 3.1b del protocollo di misurazione dell'energia realizzato dall'EWA, European Vending Association)
- > essere di nuova fabbricazione, di ultima generazione al momento dell'installazione;
- > essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno;
- > essere tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- ➤ avere le superfici destinate al calore collocate in modo tale da non compromettere la conservazione degli alimenti e delle bevande;

- > essere sollevati dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- > avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere idonei ad un'ampia autonomia di lavoro;
- ➢ essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete nonché con sistemi alternativi che consentano la ricarica, (chiavi elettroniche, tessere, microchip, app ecc.) prevedendo un eventuale deposito cauzionale di importo non superiore a 3 euro; opzionalmente i distributori potranno accettare anche banconote; in ogni caso, per i pagamenti in contante dovrà essere garantita l'erogazione del resto o segnalata chiaramente la temporanea indisponibilità dello stesso.
- ➤ essere dotati di kit fotocellule per il controllo caduta prodotto, al fine di restituire gli importi addebitati in caso di mancata erogazione del prodotto;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete/banconote di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi, coloranti e di eventuali allergeni il nome, la ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- > avere un'adeguata autonomia di bicchieri e palette. I bicchieri e palette dovranno essere compostabili;
- > essere dotati di un contatore energetico per la misurazione dei consumi.

Il luogo di installazione dei distributori all'interno delle sedi dell'Agenzia verrà concordato con la Direzione Centrale Amministrazione, Pianificazione e Logistica per gli uffici delle Direzioni Centrali e con le Direzione Regionali - Uffici Risorse Materiali/Gestione Risorse per gli uffici di competenza regionale. Tali soggetti si riservano comunque la facoltà di richiedere lo spostamento delle apparecchiature in diversa o in diverso luogo della medesima sede, senza onere alcuno a carico dell'Agenzia.

La Direzione Centrale Amministrazione, pianificazione e logistica per gli uffici centrali e gli Uffici Risorse materiali per gli uffici di ciascuna regione potranno richiedere l'inserimento di prodotti freschi, ossia con scadenze brevi, quali ad esempio panini, tramezzini, ecc. Tali prodotti dovranno poter essere inseriti nel distributore del fresco.

I refrigeratori di acqua naturale, microfiltrata, debatterizzata, devono essere allacciati direttamente alla rete idrica locale a cura e spese del Concessionario che dovrà provvedere alla manutenzione, pulizia e sanificazione durante tutta la durata della concessione.

In particolare, riguardo alla manutenzione dei refrigeratori di acqua, il Concessionario dovrà provvedere alla pulizia e alla sanificazione degli stessi nonché all'affissione su ciascuno di una etichetta comprovante la data del cambio del filtro. La manutenzione comprende anche le attività di cambio filtri e decalcificazione. La sostituzione del filtro sarà effettuata in relazione al consumo di acqua, desumibile dal contatore apposito (interno o esterno alla macchina) ed al tempo di utilizzo, come previsto dalla scheda tecnica del distributore, conformemente alla normativa in materia di sicurezza ed igiene alimentare.

I refrigeratori devono essere:

- ➤ almeno a due vie (naturale ambiente e fredda) con microfiltraggio dell'acqua allacciati alla rete idrica, del tipo "a colonna", con facilità di prelievo dell'acqua senza ausilio di mobilio;
- ➤ conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche alle normative vigenti in materia (DM 7 febbraio 2012, n.25);
- > essere di nuova fabbricazione, di ultima generazione al momento dell'installazione;
- > essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno;
- > essere tali da garantire l'assoluta igienicità dell'acqua erogata.

3.2 BEVANDE E ALIMENTI

I distributori automatici dovranno contenere le seguenti bevande ed alimenti:

a) Bevande analcoliche fredde

- acqua oligominerale naturalmente gassata o effervescente naturale, ml. 500
- acqua oligominerale naturale, ml. 500
- succo concentrato di frutta (senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti), ml. 200
- tè alla pesca, ml. 330

- tè al limone, ml. 330
- cola, ml. 330
- aranciata, ml. 330
- aranciata amara, ml. 330
- chinotto, ml. 330

b) Bevande calde

- caffè decaffeinato
- caffè espresso
- caffè lungo
- caffè d'orzo o ginseng
- caffè con cacao
- cappuccino
- tè
- cioccolato
- cioccolato al latte
- cioccolato caffè
- latte

I distributori dovranno erogare bevande di ottima qualità, con le seguenti caratteristiche:

- per il caffè, almeno "1^ miscela bar", chicchi macinati all'istante con grammatura di gr. 7 di caffè cad. erogazione che contenga almeno 1'80% di miscela arabica;
- per il latte: grammatura minima gr. 8 di latte in polvere cad. erogazione;
- per il cappuccino almeno gr. 10 di latte in polvere cad. erogazione;
- per il tè almeno gr. 14 di tè in polvere cad. erogazione;
- per il cioccolato almeno gr. 25 di cacao in polvere cad. erogazione.

c) Merendine e biscotti

Per merendine e biscotti devono intendersi prodotti, quali ad esempio: crostatine, crackers e taralli, schiacciatine, crostini.

d) snack dolci e salati

Per snack dolci e salati si intendono prodotti, quali ad esempio: noccioline, barrette di cioccolato, wafers.

Nei distributori dovrà essere garantita la presenza contemporanea di vari tipi di merendine, biscotti e snack dolci e salati ed almeno due prodotti dovranno provenire da agricoltura biologica e/o dal commercio equo & solidale.

Il Concessionario si impegna, su richiesta dei singoli Uffici, ad inserire almeno due prodotti dolci e due salati senza glutine, specifici per celiaci; inoltre, sempre su richiesta, dovranno essere inserite due merendine e due bevande per diabetici.

Tutti i prodotti erogati (sub lettere a, b, c) dovranno, in ogni caso, appartenere alle marche più diffuse in commercio.

L'Agenzia si riserva la facoltà di chiedere al Concessionario la sostituzione e la scelta di prodotti sopra elencati nell'ambito di quelli disponibili. Per tale motivo, il Concessionario comunicherà all'Agenzia l'elenco dei prodotti che è in grado di fornire.

Il Concessionario deve garantire la ricarica degli alimenti in modo continuativo, ed in ogni caso non oltre 24 ore dall'avvenuta segnalazione, anche informale, da parte dell'Ufficio dell'Agenzia interessato della mancanza anche di un solo prodotto.

4. DURATA E VALORE DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà la durata di tre anni con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto.

Il valore complessivo stimato della concessione, per tutta la durata triennale della stessa, ai sensi dell'art. 167 del DLGS 50/2016 è pari, per ciascun lotto, a quanto indicato nella tabella sotto riportata.

	LOTTO 1	LOTTO 2	LOTTO 3	LOTTO 4	LOTTO 5
Ricavi annuali stimati	€ 492.464,79	€ 679.540,04	€ 611.452,47	€ 126.315,79	€ 176.086,96
Numero Break Point	126	171	149	20	40
Valore locativo annuale degli spazi oggetto di concessione	€ 43.467,15	€ 63.748,80	€ 51.468,04	€ 6.220,83	€ 9.925,68
Valore complessivo annuale	€ 535.931,94	€ 743.288,84	€ 662.920,51	€ 132.536,62	€ 186.012,63
Valore triennale	€ 1.607.795,82	€ 2.229.866,53	€ 1.988.761,53	€ 397.609,87	€ 558.037,90

5. NUMERO E DISTRIBUZIONE TERRITORIALE

Il numero complessivo sul territorio nazionale di **break-point** da installare gestire sarà indicativamente il seguente:

LOTTO 1

DIREZIONI	N. BREAK- POINT
DP BOLZANO	2
DR LOMBARDIA	77
DR PIEMONTE	45
UP TRENTO	3
DR VALLE D'AOSTA	0
TOTALE	126

LOTTO 2

DIREZIONI	N. BREAK- POINT	
DR EMILIA R.	3	1
DR LIGURIA	1	7
DR TOSCANA	3	5
DR VENETO	4	.3
DR FVG	1	6
DR MARCHE	1	8
DR UMBRIA	1	1
TOTALE	17	1

LOTTO 3

DIREZIONI	N. BREAK- POINT
DR ABRUZZO	17
DR LAZIO	42
UFF. CENT. LAZIO	16
DR BASILICATA	2
DR CALABRIA	17
DR CAMPANIA	34
DR MOLISE	5
DR PUGLIA	16
TOTALE	149

LOTTO 4

DIREZIONI	N. BREAK- POINT
DR SARDEGNA	20
TOTALE	20

LOTTO 5

DIREZIONI	N. BREAK- POINT
DR SICILIA	40
TOTALE	40

La consistenza numerica del personale dell'Agenzia in organico presso gli uffici ed il numero dei break-point per sede è espressa nell'**allegato 1A** di ciascun lotto.

6. RIMBORSO DELLE SPESE ENERGETICHE

I macchinari per la distribuzione delle bevande calde e del misto freddo devono essere dotati di apparecchi per la misurazione del consumo energetico che consentano al Concessionario la rilevazione dei dati anche a distanza. Il Concessionario dovrà approntare il servizio per la rendicontazione periodica, almeno semestrale, dei dati di consumo, separatamente per lotto e per Direzione Regionale o Direzioni Centrali. Tale servizio potrà consistere in un apposito portale web ovvero in un sistema di reportistica via posta elettronica. A richiesta dell'Agenzia dovranno essere rendicontati dati di consumo parziali sia in senso cronologico che geografico, anche al fine della verifica delle misurazioni.

L'Agenzia determinerà il costo effettivo puntuale sostenuto per i consumi di ciascun distributore calcolando il costo per KW complessivo di ciascuna utenza – interessata dall'installazione di break-point - e moltiplicando tale importo per il numero di KW consumati dai distributori connessi a tale utenza.

L'Agenzia addebiterà con frequenza semestrale l'importo del rimborso al Concessionario, che dovrà provvedere al pagamento entro 30 giorni dalla richiesta di rimborso.

7. ULTERIORI ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà adottare tutte le cautele necessarie all'esercizio dei distributori e mantenere indenne l'Agenzia da ogni rischio connesso alla gestione dei distributori, ovvero in particolare ma non esclusivamente, per i danni causati da eventuali malfunzionamenti dei distributori agli impianti ed ad immobili dell'Agenzia oltre che per eventuali danni nei confronti di chiunque cagionati dai distributori o dai prodotti erogati tramite gli stessi.

Ferma restando la responsabilità del Concessionario per danni cagionati a cose o persone in relazione all'espletamento del servizio in esame, lo stesso dovrà provvedere alla copertura assicurativa a garanzia dei rischi di responsabilità civile per sinistri che possano derivare dall'esecuzione del servizio presso le sedi dell'Agenzia, per un importo non inferiore ad € 1.500.000,00 per sinistro, attraverso polizza da consegnare prima della stipula del contratto.

Il Concessionario dovrà altresì rispettare tutte le normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene alimentare, ed in particolare dovrà consegnare entro la data di inizio del servizio il proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la Sicurezza Igienica degli Alimenti) redatto ai sensi del D.lgs. 155/97.

Inoltre, il Concessionario provvederà:

- a. ad installare, a sua cura e spese, immediatamente a monte delle macchine distributrici, un interruttore magneto-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica.
- b. alla rimozione e all'avvio alle pubbliche discariche del materiale di risulta, imballaggi, ecc;
- c. all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni degli operai contro gli infortuni sul lavoro;
- e. al ripristino, mediante pulizia e verniciatura dove necessari, di manufatti, infissi, pavimenti, o quant'altro sia stato accidentalmente sporcato durante le lavorazioni.

La gestione dei rifiuti derivanti dalle operazioni di installazione rimane a totale carico del Concessionario. La Società accetta di comparire come detentore/produttore dei rifiuti sopra citati sollevando l'Agenzia da qualsiasi responsabilità. Entro 100 giorni dovrà essere trasmessa fotocopia dell'eventuale Formulario di identificazione Rifiuti o idoneo documento/dichiarazione dal quale è desumibile che la Società appaltatrice ha provveduto a proprio nome al corretto smaltimento dei rifiuti;

- f. a fornire all'Agenzia, al termine delle operazioni di installazione, e successivamente con periodicità semestrale in caso di variazioni, un elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate, distinte per sito;
- g. a dare comunicazione scritta dell'installazione di ogni distributore all'Autorità cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria ai sensi dell'art. 3, comma 1, punto 3 del Regolamento approvato con D.P.R. n. 327 del 26/03/1980. Il Concessionario dovrà altresì fornire copia della comunicazione di cui sopra alla Direzione Centrale Amministrazione, Pianificazione e Logistica per gli uffici delle Direzioni Centrali ed agli Uffici Risorse Materiali/Gestione Risorse per gli uffici territorialmente competenti.

In detta comunicazione deve, inoltre, essere fatta menzione:

- a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione, della sostituzione filtri ove prevista;
- b) dei responsabili della gestione delle apparecchiature, che dovranno essere pertanto reperibili;
- c) del tipo di approvvigionamento idrico. Dovrà essere utilizzata l'acqua potabile erogata dall'impianto idrico esistente, e non dovrà essere alterata con sostanza alcuna.

Inoltre, il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto dovrà indossare divise da lavoro decorose ed esporre apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Concessionario) ai sensi di quanto disposto dall'art. 20, comma 3 del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i., come novellata e integrata dalla L. n. 136/2010 e relativi aggiornamenti. Detto personale dovrà registrare la presenza presso le sedi ove il servizio viene reso, firmando appositi registri messi a disposizione dall'Agenzia.

Il personale, inoltre, dovrà essere dotato di attrezzature da lavoro conformi alla disciplina sulla sicurezza.

Il Concessionario sarà responsabile di infrazioni o danni arrecati a persone o cose sia dell'Agenzia che di terzi.

Sono inoltre a totale carico del Concessionario i seguenti oneri:

- l'organizzazione e la gestione del proprio personale dipendente nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria giuslavoristica;
- le spese per l'acquisto delle bevande e degli alimenti;
- le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- 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;
- le eventuali modifiche degli impianti e allacci alla rete idrica che si dovessero rendere necessarie, sentito il parere del Direzione Centrale Amministrazione, Pianificazione e logistica per gli immobili delle sedi centrali e degli Uffici Risorse Materiali/Gestione Risorse per gli immobili di competenza regionale, ai quali dovrà anche essere fornita la relativa documentazione di conformità alle vigenti normative.

Non è ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibile.

8. MANUTENZIONE, SOSTITUZIONE E MODIFICAZIONE DEL LUOGO DI SISTEMAZIONE

Il Concessionario dovrà procedere, a suo totale carico ed onere, alla manutenzione, all'eventuale sostituzione con distributori nuovi nonché alla modifica del luogo di sistemazione dei distributori entro e non oltre 5 giorni dalla data di ricevimento della richiesta inviata dalla Direzione Centrale Amministrazione, Pianificazione e Logistica o

dagli Uffici Risorse Materiali/Gestione Risorse per gli Uffici di propria competenza (salvo l'eventuale termine inferiore indicato nell'offerta tecnica).

Il Concessionario si obbliga all'effettuazione di almeno un intervento mensile di sanificazione delle componenti esterne di ciascuna macchina distributrice. Di tale operazione dovranno essere preventivamente avvisati gli Uffici Risorse Materiali/Gestione Risorse per i distributori che insistono negli uffici dipendenti dalle Direzioni Regionali e la Direzione Centrale Amministrazione, Pianificazione e Logistica per i distributori presenti negli Uffici delle Direzioni Centrali. Dell'intervento effettuato sarà rilasciata opportuna certificazione, da comunicare entro 5 giorni agli stessi soggetti di cui sopra, indicando il giorno dell'avvenuta sanificazione e la sede oggetto dell'attività.

9. CONTROLLI

L'Agenzia, nel corso dell'esecuzione del servizio, ha facoltà di eseguire qualsiasi tipo di verifica giudicata utile ad insindacabile giudizio della stessa. Tutti gli oneri derivanti dalle verifiche, compresi quelli derivanti dalla sostituzione di parti danneggiate a causa degli smontaggi finalizzati ai controlli, saranno a carico del Concessionario.

Qualora l'Agenzia, tramite i propri incaricati al controllo, riscontri anomalie negli apparecchi ed arredi installati, ne ordinerà per iscritto la sostituzione.

A tal fine i suddetti incaricati redigeranno un verbale che sarà fatto sottoscrivere, in contraddittorio, anche dal rappresentante dell'impresa.

L'Agenzia si riserva la facoltà di sottoporre - una o più volte nel corso del contratto - ad analisi tecniche di laboratorio, presso le autorità sanitarie competenti, i prodotti forniti dal Concessionario, al fine di verificare l'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere tutto ciò che risulta necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

Il Concessionario si obbliga ad accettare le relazioni delle analisi e, qualora tali controlli abbiano esito positivo, si provvederà alla contestazione formale al Concessionario che dovrà tempestivamente risolvere il problema rilevato ed accollarsi le spese delle analisi. L'Agenzia si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi insindacabile motivo, non ritenga opportuna l'erogazione.

L'Agenzia avrà la facoltà di controllare i prodotti nei distributori al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza biologica e dal commercio equo & solidale o la corretta indicazione di destinazione al consumo per celiaci e/o diabetici. I prodotti contestati

dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile.

In caso di contestazioni sulla qualità della merce, varrà il giudizio insindacabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da un laboratorio specializzato scelto in contraddittorio. Le spese saranno a totale carico del Concessionario.

10. LOCALI ED UTENZE A DISPOSIZIONE

L'Agenzia provvede giornalmente alla pulizia dei locali ove sono installati i distributori.

L'Agenzia garantisce l'erogazione di energia elettrica e acqua per il funzionamento dei distributori.

Il Concessionario non potrà rivendicare, in nessun caso, danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua.

L'Agenzia non è altresì responsabile dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo.

11. REPORTISTICA

Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario si impegna a trasmettere con cadenza annuale e su supporto informatico (foglio di calcolo. Es. file Excel) un resoconto/report sui consumi delle bevande calde/fredde, dei prodotti e dei litri di acqua prelevata dai distributori cd. "refrigeratori d'acqua" contenente i seguenti principali elementi:

- tipologia e modello della macchina;
- ubicazione (Sede e piano edificio)
- data installazione
- data di eventuale ritiro
- totale consumi per singola macchina distributrice
- periodo di rilevazione dati

Il resoconto dovrà essere inviato all'Ufficio Analisi e liquidazioni (e-mail: dc.ammpl.analisieliquidazioni@agenziaentrate.it) entro il giorno 20 (venti) del secondo mese successivo a ciascuna scadenza annuale.

In caso di ritardata trasmissione, l'Agenzia procederà all'applicazione delle penali come meglio specificate dal contratto.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Francesco Vasta
Firmato Digitalmente