

**MILANO RISTORAZIONE SPA**  
**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI**  
**SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DA**  
**INSTALLARE NEGLI UFFICI DI MILANO RISTORAZIONE S.P.A.**

**CIG 7941624372**

<b>PARTE A – PARTE GENERALE .....</b>	<b>2</b>
A.1 - OGGETTO DEL CONTRATTO.....	3
A.1.1. TERMINI DELLA PRESTAZIONE E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO .....	
A.1.2 DESCRIZIONE DEGLI SPAZI E TEMPI DI INSTALLAZIONE .....	
A.1.3 TERMINI DELLA PRESTAZIONE – SISTEMA HACCP .....	
A.1.4 PREZZI - CARATTERISTICHE E QUALITA' DEI PRODOTTI .....	
A.1.5 PREZZI E CONTABILIZZAZIONE .....	
A.1.6 CHIAVETTA ELETTROCA O SCHEDA MAGNETICA .....	
A.1.7 LIVELLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO .....	
A.1.8 ONERI DI MILANO RISTORAZIONE .....	
A.2 - DURATA DEL CONTRATTO .....	9
<b>A.3 – VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE .....</b>	<b>9</b>
A.3.1 - CANONE DI CONCESSIONE .....	
A.3.2 – RISCHI DELLA CONCESSIONE .....	
A.3.3. MODIFICHE NORMATIVE E REGOLAMENTI .....	
A.3.4 VARIANTI IN CORSO DI CONCESSIONE .....	
A.3.5 FORZA MAGGIORE .....	
A.4 – GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO .....	11
A.5 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E ONERI CONTRATTUALI .....	12
A.6 – CONDIZIONI DI PAGAMENTO.....	12
A.7 – REVISIONE DEI PREZZI .....	12
A.8 – REFERENTI DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE.....	13
A.9 – CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO E SUBCONCESSIONE .....	13
A.10 CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITA'.....	
A.11 – RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO E COPERTURE ASSICURATIVE.....	14
A.12 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO.....	15
A.13 – MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO .....	15
A.14 – VERIFICA DI CONFORMITA', INADEMPIMENTI, PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, RISARCIMENTO DANNI.....	16
A.14.1 – Verifiche di soddisfazione dell'utenza .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>

A.14.2 – Controlli .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
A.14.3 –Penali .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
A.14.4 – Modalità di applicazione delle penali .....	17
A.14.5 – Risoluzione dei diritto del contratto (clausola risolutiva espressa) .....	18
A.14.6 – Recesso .....	18
A.15 – SCIOPERI O INTERRUZIONI DELLA FORNITURA PER FORZA MAGGIORE .....	19
A.16 - FORO COMPETENTE .....	19
A.17 – CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO .....	19
<b>PARTE B - PARTE TECNICA.....</b>	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
B. 1 - Rifornimento e manutenzione .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
B.1.2 Requisiti minimi esecuzione del servizio / Modalità di esecuzione del servizio	Errore. Il segnalibro non è definito.
B.1.3 Manutenzione.....	Errore. Il segnalibro non è definito.

## **PARTE A - PARTE GENERALE**

### **A.1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Costituisce oggetto del presente Capitolato l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione alimenti e bevande mediante distributori automatici da installare negli uffici di Milano Ristorazione S.p.A.

#### **A.1.1. TERMINI DELLA PRESTAZIONE E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

I distributori automatici impiegati nel servizio oggetto del presente affidamento in Concessione devono essere delle seguenti tipologie:

##### **+ Distributore automatico bevande fredde, rinfrescanti e dissetanti**

Deve essere garantita l'erogazione di:

- ✓ Acqua minerale naturale da ½ litro;
- ✓ Acqua minerale addizionata con anidride carbonica da ½ litro;
- ✓ Tè al limone;
- ✓ Tè alla pesca;
- ✓ Tè verde;
- ✓ Coca cola;
- ✓ Arancia rossa;
- ✓ Limonata.

Dei prodotti su descritti, dovranno essere presenti almeno uno prodotto equo-solidale, uno biologico, uno senza zucchero, un prodotto dietetico senza glutine e un prodotto per celiaci.

##### **+ Distributore automatico di bevande calde grande**

Deve essere garantita l'erogazione di:

- ✓ Caffè;
- ✓ Caffè decaffeinato;
- ✓ Caffè corto;
- ✓ Caffè lungo;
- ✓ Caffè d'orzo;
- ✓ Cappuccino;
- ✓ Tè;
- ✓ Cioccolata forte;
- ✓ Cioccolata al latte;
- ✓ Caffè al ginseng;
- ✓ Latte;
- ✓ Acqua calda con bicchierino;
- ✓ Erogazione del solo bicchierino.

##### **+ Distributore automatico di bevande calde medio/piccolo**

Deve essere garantita l'erogazione minima dei seguenti prodotti:

- ✓ Caffè espresso, anche decaffeinato;
- ✓ Caffè macchiato, anche decaffeinato;
- ✓ Caffè d'orzo;
- ✓ Cappuccino, anche decaffeinato;
- ✓ Cioccolato;
- ✓ Tè;
- ✓ Acqua calda.

#### **Distributore automatico di merendine, snacks e cibi confezionati**

Deve essere garantita l'erogazione di:

- ✓ Prodotto da forno e snacks monoporzioni dolci e salati a base di pasta lievitata o pasta sfoglia (è ammessa la farcitura con prodotti a base di frutta-marmellata, confetture, gelatine di frutta, frutta secca e crema);
- ✓ cioccolato;
- ✓ Patatine;
- ✓ Merendine dolci e salate.

Dei prodotti su descritti, dovranno essere presenti almeno uno prodotto equo-solidale, uno biologico, uno senza zucchero, un prodotto dietetico senza glutine e un prodotto per celiaci.

**È ammesso l'utilizzo di distributori misti di bevande fredde e snacks purchè sia garantita la stessa fornitura minima rispettivamente sopra indicata per ciascuno di essi.**

Il numero di distributori, come riportato nell'Allegato E, è rapportato alle esigenze di Milano Ristorazione al momento della stesura del presente Capitolato Speciale di Appalto.

Milano Ristorazione si riserva la facoltà di far variare il numero dei distributori, con preavviso di 15 giorni lavorativi, potendo richiedere l'installazione di distributori aggiuntivi o di chiedere di rimuovere alcuni già installati, in particolare quelli che risultassero di intralcio per lo svolgimento regolare dell'attività di Milano Ristorazione. Il Concessionario dovrà provvedere entro 15gg lavorativi decorrenti dalla data di ricezione della richiesta suddetta.

Eventuali nuove installazioni proposte dal Concessionario sulla base dei consumi e di altre variabili opportunamente valutate, dovranno essere preventivamente autorizzate da Milano Ristorazione, ferma restando la revisione del canone.

In nessun caso è ammessa la rimozione o collocazione di macchine da parte del Concessionario, senza la preventiva autorizzazione di Milano Ristorazione S.p.A.

#### **A.1.2 DESCRIZIONE DEGLI SPAZI E TEMPI DI INSTALLAZIONE**

I distributori dovranno essere installati presso le sedi indicate nell'Allegato E.

Il Concessionario dovrà provvedere, **entro il termine di 20 giorni lavorativi** decorrenti dalla data che verrà indicata nel provvedimento di aggiudicazione o nel verbale di consegna del servizio, all'installazione dei distributori, concordando con gli uffici e la ditta uscente data e modalità di sostituzione dei nuovi distributori con i vecchi, al fine di evitare ogni tipo di disagio (come per esempio, la compresenza, negli spazi di Milano Ristorazione, dei vecchi e nuovi distributori).

Le operazioni di installazione e sostituzione dovranno essere concluse entro e non oltre 20 giorni lavorativi dall'avvio del servizio, salvo diverso termine proposto con l'offerta tecnica.

Qualora il Concessionario non dovesse riuscire a portare a termine tali operazioni di installazione e disinstallazione verrà applicata la penale prevista dall'art. 14.3 del presente CSA, e dovrà essere, in ogni caso, versato il canone a Milano Ristorazione dalla data di avvio del servizio indicata nel provvedimento di aggiudicazione o nel verbale di consegna del servizio.

#### **A.1.3 TERMINI DELLA PRESTAZIONE – SISTEMA HACCP**

Il Concessionario deve essere dotato di manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificamente dal d.lgs. 193/2007 e s.m.i.; il medesimo Concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e deve dichiarare la presa visione della relativa documentazione fornita dalle

case produttrici. Il manuale deve inoltre prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

#### **A.1.4 PREZZI - CARATTERISTICHE E QUALITA' DEI PRODOTTI**

Per l'erogazione degli alimenti e delle bevande vengono fissati i prezzi massimi di cui all'allegato D.

**I prodotti** dovranno essere di primarie marche e di qualità riconosciuta a livello nazionale.

Le bevande e i generi di conforto somministrati con i distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

- ◆ essere di alta qualità, di odore e sapore gradevoli;
- ◆ essere prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria, riportare il nominativo del produttore, essere confezionati singolarmente e riportare la chiara indicazione della data di scadenza;
- ◆ l'acqua minerale deve essere al naturale e/o addizionata con anidride carbonica in bottiglie di plastica con tappo a vite;
- ◆ i contenitori delle bevande gasate, eccezion fatta per l'acqua, dovranno avere una capacità di almeno di 330 cc. Sul contenitore (di tutte le tipologie di bevande) devono essere dichiarati sia la composizione delle bevande che la scadenza della validità del prodotto, come previsto dalla normativa vigente in materia;
- ◆ le bevande, con esclusione di quelle calde, dovranno essere distribuite nei contenitori originali della casa produttrice;
- ◆ i prodotti erogati di natura biologica dovranno riportare tutte le indicazioni inerenti la loro origine e le autorizzazioni previste per essere classificati biologici e la data di scadenza.

Gli alimenti e le bevande erogate non dovranno contenere grassi idrogenati e/o organismi geneticamente modificati o loro derivati, nel rispetto delle Leggi in materia O.G.M. (Regolamento CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e s.m.i.). A tal proposito il Concessionario dovrà attestare, tramite dichiarazione di responsabilità sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del DPR 445/2000, l'assenza nei prodotti erogati dei suindicati componenti. A richiesta di Milano Ristorazione, il Concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

Tutti i prodotti dovranno indicare chiaramente il prezzo, marca, ingredienti, tipo di confezionamento e data di scadenza.

**Il concorrente dovrà consegnare alla Stazione Appaltante, in allegato all'offerta tecnica, una scheda tecnica dei prodotti offerti contenenti la denominazione degli stessi (denominazione del prodotto, marca, peso, ecc.) e gli ingredienti di cui si compongono.**

Nei distributori dovranno essere evidenziati e caratterizzati con apposita segnaletica gli spazi in cui saranno collocati prodotti equo-solidali, biologici e/o per celiaci (minimo 1 per ciascuna tipologia – una bevanda, un prodotto salato ed uno dolce).

Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni Reg. CE 2092/1991, CE 1535/1992, Legge 294/1993, Legge 146/1994 e d.lgs. 220/1995.

**I prodotti adatti al consumo da parte di persone celiache dovranno essere presentati nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).**

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo-solidale, che hanno caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/07/1998 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 – COM 1999/619, sono da intendersi idonei per la fornitura dei prodotti del commercio equo-solidale.

**Per quanto attiene i contenitori delle bevande fornite dai distributori automatici di bevande calde, è escluso l'utilizzo di bicchieri e bastoncini (etc.) di plastica.**

**I bicchieri e le palette di carta utilizzati per i distributori automatici di bevande calde, dovranno essere suffragati da certificazione PEFC.**

**Tale certificazione PEFC dovrà essere prodotta unitamente alla documentazione amministrativa BUSTA A. verificare se nel disciplinare c'è il richiamo di inserire nella busta A tale certificazione**

Affinché il Consumatore affetto da tolleranze o allergie riceva informazioni essenziali e comprensibili, il Concessionario dovrà segnalare, tramite avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze che provocano allergie o intolleranze (ad. Es.: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro; 2) Crostacei; 3) Uova; 4) pesce; 5) arachidi; 6) soia; 7) latte; 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci di macadamia; 9) Sedano; 10) Senape; 11) semi di sesamo; 12) anidride solforosa e solfiti; 13) lupini; 14) molluschi), pena l'applicazione delle penali previste all'art. 14.3.

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.

**Il Concessionario dovrà produrre, prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con indicazione delle relative marca.**

Milano Ristorazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali non ne ritenga opportuna l'erogazione.

Milano Ristorazione dovrà essere messa in grado di controllare i prodotti nei distributori al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza biologica, equo solidale e per celiaci.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del Concessionario entro il termine massimo di due giorni lavorativi.

Ogni variazione o adeguamento dei prezzi dei prodotti extra listino dovrà essere preventivamente concordata con Milano Ristorazione.

Il Concessionario si impegna ad esaudire eventuali richieste di cambio di tipologia di prodotti avanzate dalle varie Direzioni degli Uffici dove sono collocati i distributori e previo assenso dell'Ufficio Servizi Generali. Ove tali cambi di tipologie riguardassero prodotti diversi da quelli di cui al presente articolo, il prezzo al pubblico sarà concordato caso per caso.

#### **A.1.5 PREZZI E CONTABILIZZAZIONE**

Il Concessionario, ha l'obbligo di contabilizzare tutti gli incassi, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni normative in materia.

Ai sensi dell'art. 2 del d.lgs. 127/2015 e smi, e come meglio dettagliato nel comunicato dell'Agenzia delle Entrate del 30.06.2016, i distributori dovranno essere censiti on line presso l'Agenzia delle Entrate ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri.

I prezzi massimi da applicare agli utenti per le somministrazioni sono quelli determinati da Milano Ristorazione nell'Allegato D, quelli, invece, proposti in sede di gara e/o inseriti successivamente saranno concordati con Milano Ristorazione S.p.A.

#### **A.1.6 CHIAVETTA ELETTRICA O SCHEDA MAGNETICA**

Per il pagamento con sistema elettronico i distributori dovranno essere dotati di dispositivo funzionante con chiavetta/scheda magnetica ricaricabili e capaci di gestire il credito a scalare, identiche per tutti i distributori installati e tutte funzionanti tramite il medesimo sistema e il medesimo sistema e la medesima codifica. L'utilizzo delle chiavette/schede magnetiche comporta l'applicazione sui prodotti erogati mediante distributori automatici di un prezzo minore rispetto al prezzo con pagamento in contanti, anche per i prodotti non elencati nell'allegato D.

Il Concessionario si impegna a fornire in comodato d'uso gratuito la chiavetta/scheda magnetica, per la quale è prevista una cauzione unitaria pari ad €.2,00 (due), che sarà resa ai dipendenti al momento della restituzione della chiavetta stessa.

La modalità di distribuzione delle chiavette/schede magnetiche dovrà essere concordata con l'Ufficio Servizi Generali.

### **A.1.7 LIVELLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

1. Il Concessionario dovrà prevedere, con oneri a proprio carico:

- a) ad acquistare, trasportare ed installare i distributori automatici richiesti da Milano Ristorazione. I distributori dovranno avere una data di fabbricazione non anteriore al 2015. Durante il corso della Concessione tutti i distributori installato non potranno mai avere una data di fabbricazione anteriore ad anni 5 rispetto all'anno in corso preso di riferimento. Tutti i distributori devono essere in classe energetica, almeno, A;
- b) ad eseguire l'allacciamento alla rete di distribuzione dell'energia elettrica e alla rete idrica a regola d'arte e secondo le norme CEI, attendendosi alle istruzioni che saranno impartite da Milano Ristorazione;
- c) ad installare, contestualmente all'attivazione dei distributori, un interruttore magnetico-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica. Non è ammesso in alcun caso, l'uso di gas combustibili;
- d) a provvedere ad eventuali trasferimenti e/o rimozioni dei distributori installati, richiesto da Milano Ristorazione;
- e) a sostituire i prodotti scaduti e difettosi.  
*Si precisa, a tal fine, che l'accettazione dei prodotti da parte di Milano Ristorazione non solleva l'affidatario della concessione 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'affidatario della concessione entro il più breve tempo possibile e, comunque, non oltre 48 ore dalla contestazione scritta.*
- f) A rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti da guasti o disfunzioni dei distributori installati;
- g) 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. Milano Ristorazione non è responsabile dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo.

2. L'affidatario dovrà osservare le modalità e le tempistiche previste al precedente art. 1.2 "Tempi di installazione", nonché tutti i riferimenti normativi vigenti in materia, in particolare a titolo meramente esemplificativo:

- ✓ D.lgs. 193/2007 e smi;
- ✓ D.lgs. 114/1998 e smi;
- ✓ L.R. Lombardia 6/200 e smi;
- ✓ DPR 327/1980 e smi;
- ✓ Legge 287/1991 e smi;
- ✓ Norme fiscali vigenti in materia;
- ✓ D.lgs. 81/2008 e smi.

3. L'affidatario della concessione dovrà comunicare:

- a) Un elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate, distinte per sito nonché potenza assorbita. L'elenco dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate;

- b) per tutte le apparecchiature erogatrici, entro 10 giorni dall'inizio del servizio, una dichiarazione di compatibilità con gli impianti esistenti suffragata da dichiarazione che non vi saranno danni all'impianto idrico elettrico degli stabili in cui sono posizionate.
- c) la frequenza e modalità con cui saranno effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfestazione. I prodotti utilizzati dovranno essere autorizzati dal Ministero della Sanità ed essere corredati da scheda tecnica, mentre i distributori automatici dovranno essere posizionati in modo da permettere una sicura e corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- d) prima dell'inizio della gestione i/il nominativi/o del personale addetto al rifornimento e sanificazione delle apparecchiature installate e le relative attestazioni di partecipazione a corsi di formazione inerenti l'attività svolta. Tali informazioni dovranno essere rese anche per il personale in caso di sostituzione.

#### **4. L'Affidatario della Concessione inoltre:**

- a) avrà accesso presso i locali che ospitano i distributori solo negli orari di apertura delle sedi che verranno comunicati da parte dell'ufficio competente;
- b) dovrà utilizzare l'acqua erogata dall'impianto idrico esistente, che non dovrà essere alterata con sostituzione alcuna. Ove possibile, andrà privilegiata l'installazione con attacco diretto alla rete idrica rispetto a quella con acqua in tanica. Qualora si opti invece per questa ultima soluzione, l'acqua in tanica dovrà essere cambiata ad ogni rifornimento;
- c) sarà responsabile di infrazioni o danni arrecati a persone o cose sia di Milano Ristorazione 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;
- d) dovrà privilegiare la dotazione presso i distributori di prodotti confezionati in imballaggi di peso e volume minimo, monostrato e ad elevata riciclabilità ed a partecipare a tutte le azioni di Milano Ristorazione finalizzate a ridurre il quantitativo e ad aumentare la riciclabilità dei rifiuti di imballaggio connessi e/o derivanti dall'utilizzazione dei distributori di genere di ristoro;
- e) il Concessionario dovrà, in caso di mancata erogazione dei prodotti per problemi tecnici del distributore, restituire, entro e non oltre 5 giorni lavorativi, il danaro indebitamente trattenuto al lavoratore.

#### **5. Sono a totale carico dell'Affidatario della concessione 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) le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- d) 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.

#### **A.1.8 ONERI DI MILANO RISTORAZIONE**

Sarà a carico di Milano Ristorazione l'onere della messa a disposizione degli spazi, dell'acqua e dell'energia elettrica. Nessun altro onere sarà a carico di Milano Ristorazione.

Per quanto riguarda eventuali black-out o altri malfunzionamenti delle utenze sopra citate, di natura accidentale e comunque non prevedibili, Milano Ristorazione non sarà ritenuta responsabile in alcun modo, sia per i mancati guadagni dovuti alla temporanea sospensione



dell'attività, sia per eventuali danni che ne potessero derivare alle apparecchiature, attrezzature e beni deperibili utilizzati dal concessionario.

Tutti gli spazi utilizzabili rimangono di disponibilità di Milano Ristorazione la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere compensi di qualunque natura al Concessionario.

Il Concessionario non potrà in autonomia utilizzare o concedere a terzi qualsiasi spazio a uso pubblicitario. Il Concessionario deve essere preventivamente autorizzato da Milano Ristorazione per utilizzare gli spazi pubblicitari per pubblicizzare il proprio marchio e/o prodotti e/o servizi; nonché per stipulare contratti di concessione o vendita a terzi di spazi pubblicitari.

## **A.2 - DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà durata di **anni quattro (4)**.

Le prestazioni contrattuali decorreranno dalla data del verbale di avvio dell'esecuzione.

Milano Ristorazione S.p.A. si riserva la facoltà di rinnovare il contratto di cui sopra, sino ad un massimo di 12 mesi, previo avviso da comunicarsi per iscritto all'aggiudicatario, almeno trenta giorni prima della scadenza del termine.

Alla data di scadenza del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte della Stazione Appaltante.

Nelle more della definizione delle nuove procedure di gara, e limitatamente al tempo strettamente necessario per la loro conclusione e l'individuazione del nuovo contraente, è fatto comunque obbligo al fornitore di proseguire in proroga il contratto ai sensi dell'art. 106 del D.lgs. 50/2016.

Milano Ristorazione si riserva, fermo restando quanto previsto dall'art. 32 del d.lgs. 50/2016, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con apposito verbale di avvio dell'esecuzione anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione di apposita cauzione definitiva prevista ex art. 4 del presente CSA e delle coperture assicurative previste ex art. 11 del presente CSA.

## **A.3 – VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE**

Il valore stimato della concessione del servizio in questione (ex art. 167 co. 1 del d.lgs. 50 del 2016), ammonta ad **€.60.000,00/anno** e quindi complessivamente pari ad **€.300.000,00** di cui:

- ✚ €240.000,00 per durata della concessione di anni 4;
- ✚ €60.000,00 per eventuale rinnovo di 12 mesi.

Si precisa che tale valore ha carattere puramente indicativo e non impegna in alcun modo Milano Ristorazione S.p.A. e, pertanto, non è garantita la realizzazione di alcun volume minimo di affari al Concessionario che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente la gestione del servizio in concessione.

### **A.3.1 - CANONE DI CONCESSIONE**

Il Concessionario dovrà corrispondere a Milano Ristorazione S.p.A., al netto dell'IVA di legge se dovuta, le seguenti somme:

#### **1. Canone fisso**

- ✓ Canone annuale di **€.230,00** unitario per distributore automatico, oltre IVA se dovuta, o il maggior importo offerto in sede di gara.

#### **2. Canone variabile**

- ✓ Il Concessionario dovrà versare a Milano Ristorazione S.p.A. un importo pari al **3%** del fatturato annuo prodotto, oltre IVA se dovuta, o alla maggiore percentuale offerta in sede di gara;
- ✓ la percentuale offerta sarà applicata per intero sul fatturato annuo;

- ✓ il canone è previsto per tutte le tipologie di distributori.

La concessione del servizio comporta il versamento in favore di Milano Ristorazione S.p.A. di un canone di concessione annuo equivalente al corrispettivo offerto in sede di gara.

**Il canone di concessione minimo, soggetto a possibile rialzo in sede di gara (offerta economica), è determinato in €.230,00, oltre IVA per ogni distributore automatico.**

Il valore di cui al punto 1 del presente articolo, sarà soggetto a revisione secondo quanto previsto all'art. 7 (revisione prezzi).

L'impresa concorrente, nella determinazione del rialzo da applicare alla sola quota fissa, dovrà tener conto di ogni costo connesso o derivante dalla gestione del servizio affidato in concessione, ivi compresi gli oneri per la sicurezza ed eventuali allacci.

### **A.3.2 – RISCHI DELLA CONCESSIONE**

Il Concessionario, ai sensi dell'art. 3, co. 1, lett. zz) del codice degli appalti pubblici, assume il rischio operativo connesso alla gestione dei lavori o dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dal presente Capitolato e dall'insieme dei Documenti Contrattuali. Non sono previsti da parte di Milano Ristorazione, meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio.

Il rischio di disponibilità, di cui all'art. 3 co. 1 lett. bbb) del codice è a carico del Concessionario.

Al Concessionario sono trasferiti i rischi di contrazione della domanda complessiva del mercato relativa al servizio in concessione, il rischio di riduzione della domanda specifica di detti servizi, e i rischi derivanti da approvvigionamenti e/o incremento dei costi dei fattori produttivi o di loro inadeguatezza, da inadempimenti contrattuali di fornitori, da realizzazione degli investimenti e/o di erogazione dei servizi, da inflazione nonché da fallimenti.

Il Concessionario assume il rischio amministrativo, connesso al notevole ritardo o al diniego, da parte dei competenti soggetti pubblici o privati, nel rilascio delle necessarie autorizzazione, concessioni, nulla – osta o atti di assenso comunque denominati incidenti nell'avvio e nell'intera gestione del servizio.

È trasferito al Concessionario il rischio di investimento, connesso al ritardo nei tempi di acquisizione dei distributori automatici di nuova costruzione o all'aumento dei relativi costi rispetto a quanto previsto dal Concessionario medesimo.

Il rischio di temporanea sospensione del servizio, il rischio finanziario, connesso sua all'aumento dei tassi di interesse che all'indisponibilità delle coperture finanziarie necessarie per gli investimenti o per la gestione e il rischio di manutenzione, ordinaria e straordinaria, sono allocati in capo al Concessionario.

L'allocazione dei rischi tra il Concedente e il Concessionario trova evidenza nel documento "matrice dei rischi" allegato al presente Capitolato, quale parte integrante e sostanziale.

Allo scopo di ridurre a livelli minimi la probabilità del verificarsi di tali rischi il Concessionario promuove iniziative e attività strumenti adeguati alla loro mitigazione.

### **A.3.3. MODIFICHE NORMATIVE E REGOLAMENTI**

Il rischio derivante da modifiche o innovazioni a leggi e regolamenti, da qualsiasi ente statuite, applicabili direttamente o indirettamente alla Concessione, che stabiliscono nuove condizioni per la realizzazione degli investimenti, e/o l'erogazione dei servizi è trasferito al Concessionario.

### **A.3.4 VARIANTI IN CORSO DI CONCESSIONE**

Eventuali modifiche, prescrizioni o varianti, rispetto a quanto pattuito, richieste da Milano Ristorazione o concordate tra le Parti in sede di realizzazione degli investimenti e/o di erogazione dei servizi che determinano un impatto economico-finanziario della Concessione, purché dette

modifiche, prescrizioni o varianti non siano rese necessarie da pregressi errori o omissioni del Concessionario, possono dare luogo al relativo riequilibrio.

Per “Variante in corso di Concessione” non si intende la variazione del numero di distributori.

Ai fini del riequilibrio economico-finanziario della Concessione dovrà tenersi conto degli eventuali e comprovati oneri a carico del Concessionario che di eventuali vantaggi economici conseguenti alle modifiche, prescrizioni o varianti di cui al comma precedente.

### **A.3.5 FORZA MAGGIORE**

È condiviso tra le parti in misura paritetica il rischio di forza maggiore, commesso alla possibilità del verificarsi di eventi o circostanze al di fuori del ragionevole controllo del Concessionario o di Milano Ristorazione da cui derivi l'impossibilità anche temporanea, parziale o totale, per ciascuna delle due parti, di adempiere alle proprie obbligazioni ai sensi del presente Capitolato e che incida sull'equilibrio economico-finanziario della Concessione.

Gli eventi o le circostanze di cui al comma precedente sono rappresentate da:

- ✓ guerra, terrorismo, sommossa o simili eventi o circostanze;
- ✓ terremoti;
- ✓ calamità naturali, incendi, inondazioni o simili eventi o circostanze.

In caso di effettiva manifestazione di eventi e/o circostanze di forza maggiore può effettuarsi il riequilibrio economico-finanziario della concessione, nei limiti e alle condizioni di cui al presente Capitolato.

### **A.4 – GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Concessionario dovrà costituire apposita garanzia definitiva, determinata in ragione del 10% dell'importo complessivo contrattuale presunto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

E' ammessa la riduzione della garanzia, ai sensi dell'art. 93 – co. 7 del D.lgs. 50/2016.

La garanzia, qualora costituita da fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- a) pagamento della somma richiesta entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta della stazione appaltante;
- b) rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c.;
- c) che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita;
- d) rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 c.c., 2<sup>a</sup> comma;
- e) essere corredate da autentica notarile circa l'identità, la qualifica ed i poteri dei soggetti firmatari il titolo di garanzia; oppure, in alternativa, essere accompagnate da una dichiarazione, **resa ai sensi del DPR 445/2000**, sottoscritta dal rappresentante dell'Istituto di credito o dell'assicurazione dove sia specificato il nome, il cognome, la qualifica e il titolo in base al quale lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal Concessionario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; Milano Ristorazione S.p.A., fermo restando quanto previsto al successivo art. A.14, avrà diritto pertanto di rivalersi direttamente sulla garanzia fideiussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, il Concessionario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da Milano Ristorazione.

In caso di inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia dovrà avere validità almeno pari alla durata del contratto.

#### **A.5 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E ONERI CONTRATTUALI**

Il contratto di concessione sarà formalizzato da Milano Ristorazione S.p.A.

Tutte le spese inerenti il contratto, qualora soggetto a registrazione, saranno a carico del Concessionario senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi di Milano Ristorazione S.p.A.

Tali oneri sono, in via esemplificativa: marche da bollo per la stesura del contratto, diritti di segreteria, imposta di registro a norma di legge e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti.

Ai sensi dell'art. 34, co. 35, della Legge n. 221/2012, i costi sostenuti dalla Stazione Appaltante per la pubblicazione della presente gara d'appalto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana saranno posti a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà provvedere al versamento delle somme suindicate entro 60 gg. dalla data del provvedimento di aggiudicazione, con le modalità che saranno indicate nel medesimo provvedimento.

#### **A.6 – CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

Il pagamento dei canoni fissi e variabili di cui all'art. 3.1, sarà effettuato nel seguente modo:

- 1) canone fisso, aumentato dell'eventuale rialzo offerto in sede di gara:  
il canone annuale è calcolato con decorrenza dalla data di avvio del servizio.

Le modalità sono le seguenti:

- a) Milano Ristorazione quantificherà l'ammontare dei canoni relative all'anno di riferimento ed emetterà apposita fattura;
- b) il Concessionario provvede, entro 30 giorni dalla data di emissione della fattura, al pagamento degli importi dovuti.

- 2) Canone variabile, aumentato dell'eventuale rialzo offerto in sede di gara:  
il pagamento del canone variabile sarà effettuato in un'unica soluzione annuale.

Le modalità sono le seguenti:

- a) il Concessionario dovrà inviare ogni sei mesi il report del fatturato dei distributori mediante file in excell sul quale dovranno essere riportati tutti i distributori e gli incassi distinti per singoli distributori;
- b) la fattura verrà emessa a seguito di verifica condotta da Milano Ristorazione relativa alla documentazione prodotta dal Concessionario (verifica che può essere svolta anche di concerto con l'Agenzia delle Entrate);
- c) il Concessionario provvede, entro 30 giorni dalla data di emissione della fattura, al pagamento degli importi dovuti.

#### **A.7 – REVISIONE PREZZI**

Le revisione del canone sarà operate sulla base di istruttoria condotta da Milano Ristorazione S.p.A.

La revisione di cui sopra verrà operata a partire dal terzo anno di esecuzione del contratto, nella misura del 100% della variazione, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) o in base a diverso indice che l'ISTAT dovesse adottare in attuazione di direttive comunitarie.

#### **A.8 – REFERENTI DEL SERVIZIO**

Il Concessionario dovrà indicare, almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio, i numeri telefonici (cellulare; fisso e indirizzo di posta elettronica) del proprio referente che dovrà essere sempre reperibile/i almeno dalle ore 9:00 alle ore 18:00, tutti i giorni lavorativi (dal lunedì al venerdì) per tutto il periodo contrattuale.

Il referente dovrà essere autorizzato, sin dall'inizio del servizio, ad accogliere qualsiasi richiesta/segnalazione da parte di Milano Ristorazione inerente il servizio in questione e a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato e in particolare deve:

- ✓ partecipare ad incontri con il Direttore dell'esecuzione per la programmazione del servizio, per gli eventuali correttivi e la messa a punto di strumenti di lavoro comune;
- ✓ Verificare e presidiare dal punto di vista organizzativo e operativo, l'andamento delle attività formative rispondendone della gestione;
- ✓ Provvedere a comunicare al direttore dell'esecuzione tutte le informazioni e le variazioni che di dovessero verificare in corso di svolgimento dell'attività;
- ✓ Presidiare il personale mettendo in atto tutte le misure necessarie al corretto svolgimento delle attività e all'occorrenza provvedere alla sostituzione del personale indisponibile o non idoneo allo svolgimento delle attività.

Il Direttore dell'Esecuzione del contratto di fornitura è individuato nel Responsabile dell'Ufficio Servizi Generali.

#### **A.9 – CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO E SUBCONCESSIONE**

E' vietato al Concessionario di cedere il presente contratto, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate dall'art. 175 co. 1, lett. d), punto 2), del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 106, co.13, del D.lgs. 50/2016.

Per quanto attiene il subappalto, salvo quanto previsto dall'art. 30 del D.lgs. 50/2016, si applica l'art. 174 del Codice, a cui espressamente si rinvia ivi compresa, per la natura del contratto, l'applicabilità di quanto previsto al comma 7 dell'articolo suddetto.

Non è ammessa la subconcessione.

#### **A.10 CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITA'**

Le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore. Le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondono fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore.

Il Concessionario deve mettere a disposizione, a propria cura e spese, i mezzi necessari ad eseguire la verifica. Nel caso ciò non dovesse avvenire, il direttore dell'esecuzione dispone che sia provveda, accollando la relativa spesa sostenuta da Milano Ristorazione al corrispettivo dovuto dal Concessionario.

La verifica di conformità è conclusa non oltre 6 mesi dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per accettazione al Concessionario, il quale deve firmarlo entro 15 giorni dal ricevimento. All'atto della firma, il Concessionario può iscrivere contestazioni rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede allo svincolo della cauzione definitiva prestata dall'esecutore a garanzia del mancato rispetto e/o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Il certificato di verifica di conformità ha carattere provvisorio e assume carattere definitivo trascorsi 2 (due) anni dalla sua emissione.

#### **A.11 – RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO E COPERTURE ASSICURATIVE**

Sono a carico del Concessionario, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

Il Concessionario garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e relativi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

Il Concessionario si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

Il Concessionario si obbliga a consentire a Milano Ristorazione di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

Il Concessionario sarà considerata responsabile dei danni che dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia di Milano Ristorazione che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata Milano Ristorazione, che sarà inserita nel novero dei terzi nella polizza assicurativa di seguito indicata, da ogni responsabilità ed onere.

Il Concessionario con effetto dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti la fornitura appaltata contro i rischi di:

**A)** Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui Milano Ristorazione S.p.A.) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sotto limite e/o franchigia di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
- danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

**B)** RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria qualora produttore o, in alternativa, del produttore o del sub-fornitore, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi.

Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.

In alternativa alla stipulazione della polizza suddetta, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di polizze RCT e RCP, così come richieste, già attive, aventi le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza comprende anche il servizio per conto di Milano Ristorazione.

#### **A.12 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO**

Il Concessionario dovrà applicare nei riguardi dei propri dipendenti le disposizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

Il Concessionario dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

Il Concessionario dovrà rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

L'impresa Concessionaria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti alle forniture di cui al presente capitolato.

Il Concessionario dovrà provvedere alla formazione ed all'addestramento istruzione del personale addetto in materia igienico-sanitaria, nonché di sicurezza e igiene del lavoro, secondo la normativa vigente e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

Il Concessionario dovrà impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale qualificato ed idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale adibito alla fornitura è tenuto ad adottare comportamenti improntati a massima correttezza e diligenza professionale.

Secondo il disposto dell'art. 26, comma 8, del D.lgs. n. 81/2008 nell'ambito dell'esecuzione della fornitura di cui al presente appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice dovrà inoltre essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

#### **A.13 – MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO**

In applicazione dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008, il Concessionario (ivi compresi eventuali subappaltatori) e Milano Ristorazione cooperano per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti coinvolti.

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

Resta fermo l'obbligo per il Concessionario di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Al fine di raccordare le operazioni e di applicare correttamente le disposizioni in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, il Concessionario concorda la data e l'ora delle singole consegne preventivamente con il Referente di sede di ciascun punto di consegna (il Datore di lavoro competente della sede oggetto della fornitura o un suo delegato).

#### **A.14 – VERIFICA DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA, CONTROLLI, INADEMPIMENTI, PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, RISARCIMENTO DANNI**

##### **14.1 Verifiche di soddisfazione dell'utenza**

Milano Ristorazione potrà effettuare un sistema di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

I risultati dei sondaggi saranno comunicati al concessionario, che sarà tenuto ad assumere le iniziative necessarie per rimuovere gli eventuali risultati negativi.

##### **14.2 Controlli**

È facoltà di Milano Ristorazione effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare:

- ✓ la qualità del servizio offerto e verificarne la rispondenza alle prescrizioni contrattuali, del Capitolato d'appalto;
- ✓ la qualità dei prodotti erogati, con ricorso anche ad analisi presso laboratori di propria scelta senza che il concessionario possa rifiutarsi, pena la risoluzione del contratto.

Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati di Milano Ristorazione.

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, Milano Ristorazione farà pervenire al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro 5 (cinque) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Il Concessionario è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste da Milano Ristorazione, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il termine previsto dal presente articolo il Concessionario non produce alcuna comprovata giustificazione, Milano Ristorazione applicherà le penali previste dal presente capitolato.

##### **14.3 Penali**

Il Concessionario nell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato e per tutta la sua durata, dovrà applicare le normative e le disposizioni regolamentari concernenti il servizio oggetto di appalto sia quelle già vigenti al momento del suo affidamento sia quelle che dovessero successivamente essere approvate.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente CSA e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell'Offerta Tecnica, il Concessionario è tenuto al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempimento e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto.

In caso di recidiva nell'arco di 30 giorni, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al doppio.

Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o mancato adempimento dell'Impresa Concessionaria sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che il Concessionario ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere segnalati, per iscritto, a Milano Ristorazione entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento.



Le inadempienze denunciate da Milano Ristorazione comportano l'applicazione delle penali di seguito indicate; le penali sono applicate anche in maniera additiva per ciascun distributore oggetto dell'inadempienza e per ciascuna specifica tipologia di penale.

- ✓ **Euro 50,00** per ogni giorno di ritardo rispetto al termine di 20gg lavorativi previsti dal presente CSA o diverso termine contrattuale proposto in sede di offerta tecnica, per l'installazione dei distributori;
- ✓ **Euro 50,00** per ogni giorno di ritardo nel rimuovere ciascun distributore, rispetto al termine di 20gg lavorativi previsti dal presente CSA o diverso termine contrattuale proposto in sede di offerta tecnica, al termine del contratto o in qualsiasi momento Milano Ristorazione lo richieda, a suo insindacabile giudizio;
- ✓ **Euro 100,00** per ogni tipologia di prodotto venduto che non rispetta almeno una delle specifiche minime indicate all'Art. A.1.1 e A.1.4 (la penale è additiva per ogni specifica minima non rispettata da una singola tipologia di prodotto);
- ✓ **Euro 100,00** per ogni singolo prodotto scaduto presente nei distributori;
- ✓ **Euro 100,00** per ogni tipologia di prodotto venduto ad un prezzo superiore al relativo prezzo massimo stabilito dall'Allegato D;
- ✓ **Euro 100,00** per ogni giorno di ritardo rispetto alle tempistiche indicate all'art. B.1, B.1.2, B.1.3;
- ✓ **Euro 400,00** per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro;
- ✓ **Euro 400,00** per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché delle corrette tecniche e procedure relative alle operazioni di pulizia e/o uso improprio o non conformità di prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti;

L'imposizione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale. Milano Ristorazione potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Concessionario a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione definitiva senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

#### **A.14.4 – Modalità di applicazione delle penali**

Per l'erogazione di tutte le penali previste nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si applicherà la seguente procedura.

Le funzioni aziendali preposte al controllo, rilevata la violazione delle norme contenute nel presente capitolato – e suoi allegati – la segnalerà al Concessionario, il quale dovrà controdedurre, entro il termine perentorio di otto giorni naturali e consecutivi.

Le funzioni aziendali preposte al controllo, valutate le osservazioni formulate dal Concessionario, propongono al Direttore dell'Esecuzione del Contratto l'applicazione della penale, o l'archiviazione della pratica.

Qualora la decisione assunta dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto determini l'applicazione di penale, la Direzione Acquisti e Contratti provvederà in tal senso.

Per ottenere il rimborso delle spese, la rifusione dei danni e il pagamento delle penali, Milano Ristorazione potrà rivalersi mediante trattenuta sui crediti del Concessionario e/o sulla cauzione.

L'erogazione delle sanzioni non impedisce la risoluzione contrattuale ed è fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

#### **A.14.5 – Risoluzione di diritto del contratto (clausola risolutiva espressa)**

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di diritto e con effetto immediato del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:

- (a) quando nei confronti del Concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del D.l.gs. 50/2016;
- (b) venga verificato il mancato rispetto dell'azienda in merito agli obblighi retributivi, contributivi e assistenziali, fatta salva la relativa segnalazione in merito alle violazioni riscontrate ai competenti organi;
- (c) venga verificata l'esecuzione di transazioni finanziarie senza avvalersi di banche o di Poste Italiane S.p.A., come previsto all'art. 3 della Legge n. 136/2010;
- (d) venga verificato il mancato rispetto del Concessionario alle disposizioni di cui al D.l.gs. n. 81/2008;
- (e) nel caso di concordato preventivo (fatto salvo quanto previsto dall'art. 186bis del R.D. 16.3.1942 n. 167 – smi), di fallimento (fatto salvo quanto previsto dall'art. 110 del D.l.gs. 50/2016), di stato di moratoria e di procedure concorsuali;
- (f) essere stato condannato per uno dei reati previsti dalla legge 231/01;
- (g) subappalto non espressamente autorizzato dalla committente;
- (h) sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- (i) accertata non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal Concessionario;
- (j) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa nel termine di dieci giorni dalla richiesta di Milano Ristorazione S.p.A.;
- (k) frode;
- (l) casi di intossicazione alimentare imputabile al Concessionario;
- (m) reiterate inadempienze relativamente al rispetto delle caratteristiche dei prodotti da fornire, come indicate nel presente CSA, e/o alle obbligazioni contrattuali assunte con l'Offerta Tecnica presentata in sede di gara;
- (n) gravi non conformità igienico-sanitarie, tali da pregiudicare la somministrazione in regime di sicurezza alimentare o che comunque possano pregiudicare il rapporto fiduciario con il Concessionario;
- (o) in caso di cessione o di cessazione dell'attività del Concessionario;
- (p) mancata osservanza del divieto di subconcessione;
- (q) utilizzo di prodotti alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettature, confezionamento e trasporto;
- (r) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- (s) mancato pagamento o recidiva morosità di oltre 3 mesi nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo a Milano Ristorazione;
- (t) violazione, accertata a seguito di contraddittorio, rispetto a quanto previsto dal Patto di Integrità sottoscritto in fase di gara.

In ognuna delle ipotesi sopra previste di risoluzione del contratto, nulla sarà dovuto al Concessionario per le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, e Milano Ristorazione avrà il diritto di pretendere il risarcimento dei danni subiti.

#### **A.14.6 – Recesso**

La Stazione Appaltante, indipendentemente dalla facoltà di risoluzione, prevista dall'art. A.14.5, si riserva di recedere unilateralmente dal contratto con un preavviso non inferiore a venti giorni, ai sensi dell'art. 109 D.lgs. 50/2016.

#### **A.15 – SCIOPERI O INTERRUZIONI DELLA FORNITURA PER FORZA MAGGIORE**

In caso di sciopero dei propri dipendenti o di eventi che possano interrompere o influire in modo sostanziale sulla normale esecuzione del contratto, il Concessionario sarà tenuto a darne comunicazione scritta a Milano Ristorazione spa, in via preventiva e tempestiva.

Le interruzioni della fornitura per cause di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, che le stesse non possano evitare.

A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Non costituiscono causa di forza maggiore lo sciopero dei dipendenti, la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto.

#### **A.16 - FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia è competente il Foro di Milano.

#### **A.17 – CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO**

Il Concessionario con la firma del contratto accetta espressamente e per iscritto, anche a norma dell'art. 1341, comma 2, c.c. tutte le clausole previste nel presente capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamento nel presente atto richiamate.

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente capitolato deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto, secondo quanto previsto dal Codice Civile.

**Direttore Acquisti e Contratti**  
**Dr.ssa Roberta Mascheroni**

## PARTE B - PARTE TECNICA

### **B.1 - Rifornamento e manutenzione**

Il concessionario dovrà provvedere a periodiche ispezioni alle apparecchiature installate onde garantire:

- ✚ il mantenimento dei prodotti da somministrare in ottimali condizioni igienico - sanitarie;
- ✚ il rifornimento dei prodotti medesimi e delle eventuali monete/banconote di resto nei distributori e di cambio nelle macchine cambia monete, il rifornimento dovrà essere effettuato almeno una volta ogni tre giorni lavorativi ed ogni qualvolta se ne ravvisi l'esigenza da parte di Milano Ristorazione;
- ✚ il regolare funzionamento delle attrezzature e il mantenimento delle stesse in condizioni igienico sanitarie ottimali;
- ✚ il Concessionario dovrà collocare nelle immediate vicinanze dei distributori automatici i contenitori per i rifiuti.

Durante le fasi di rifornimento, il Concessionario dovrà assicurare la perfetta e sistematica pulizia e disinfezione delle attrezzature e dello spazio attiguo, dove sono posizionate le macchine, effettuando, all'occorrenza, interventi di sanificazione delle componenti interne ed esterne di ciascuna macchina distributrice come da normativa vigente.

Il Concessionario è tenuto a smaltire eventuali rifiuti prodotti dal rifornimento delle referenze poste all'interno dei distributori.

Milano Ristorazione potrà compiere per mezzo di propri incaricati delle ispezioni volte alla verifica del rispetto delle norme igienico sanitario.

In caso si ravvisi il mancato rispetto di quanto prescritto, il Concessionario dovrà provvedere, entro il termine stabilito da Milano Ristorazione, all'osservanza di quanto richiesto, pena la risoluzione del contratto di concessione.

Su ogni distributore dovrà essere chiaramente indicato il numero identificativo dello stesso e i riferimenti per contattare il concessionario per eventuali segnalazioni di guasto/reclami.

In caso di guasto, il Concessionario deve provvedere alla riparazione a proprie spese entro 24 ore dalla segnalazione, o diverso termine proposto in sede di offerta, che potrà essere effettuata via telefono ed e-mail da parte dell'ufficio competente.

Qualora le riparazioni non possano essere eseguite in loco, dovrà essere in ogni caso garantita la continuità del servizio, senza interruzione alcuna, per tutto il periodo necessario alla riparazione del guasto, assicurando la sostituzione dei distributori guasti con altrettanti di uguale prestazione.

### **B.1.2 Requisiti minimi esecuzione del servizio / Modalità di esecuzione del servizio**

La ditta Concessionaria dovrà effettuare a sua cura e spese, a regola d'arte e nel rispetto della normativa vigente, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nel numero previsto dal Capitolato Speciale di Appalto.

I distributori dovranno essere installati e collaudati **entro 20 giorni lavorativi** dalla data di affidamento del servizio che verrà indicata nel provvedimento di aggiudicazione.

Al termine del contratto la ditta concessionaria dovrà rimuovere a propria cura e spese le proprie attrezzature e provvedere ai necessari ripristini **entro e non oltre 20 giorni lavorativi** dalla data della comunicazione scritta di Milano Ristorazione.

L'impresa dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio con l'organizzazione dei mezzi e del personale in numero adeguato al movimento degli utenti ed assicurando interventi di fornitura in giornata.

Detti rifornimenti dovranno essere eseguiti da personale della ditta munito di tutti i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge, durante gli orari di apertura dei locali di Milano Ristorazione.

In particolare dovranno essere svolte e garantite (a mero titolo esemplificativo e non esaustivo) le seguenti prestazioni minime:

- rifornimento delle materie prime, dei prodotti e di ogni materiale dedicato, con cadenza necessaria ad assicurare l'uso continuativo;
- pulizia, sia interna che esterna, dei distributori tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi;
- fornitura di cestini porta rifiuti. Tali contenitori dovranno essere di numero e dimensioni adeguati, provvisti di coperchio, in materiale incombustibile, dovranno essere tenuti in ottimali condizioni igieniche e sostituiti qualora diventino inadatti allo scopo.

La ditta non può in nessun caso, per sua decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con Milano Ristorazione.

La sospensione o il rallentamento del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempienza contrattuale grave tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora questa, dopo l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e la diffida a riprendere il servizio entro il termine intimato da Milano Ristorazione.

### **B.1.3 Manutenzione**

La ditta dovrà garantire a proprie spese la realizzazione del programma di manutenzione finalizzato ad assicurare il funzionamento continuativo dei distributori e a ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

#### **1. Manutenzione preventiva**

Comprende le attività volte a mantenere i distributori automatici in efficiente stato di funzionamento, ossia revisione generale, controllo e messa a punto, eventuali riparazioni o sostituzione delle parti usurate o che presentino malfunzionamenti. Gli interventi di manutenzione preventiva saranno eseguiti periodicamente, con frequenza minima trimestrale, su tutti i distributori installati.

#### **2. Manutenzione correttiva**

Comprenderà le attività volte a ripristinare la normale funzionalità dei distributori, ossia la risoluzione di guasti o disfunzioni mediante riparazioni o sostituzioni dei distributori ovvero dei loro componenti. La ditta dovrà intervenire e ripristinare la piena funzionalità del distributore entro il termine di 24 ore dalla chiamata iniziale.

Qualora il guasto non sia riparabile in loco ovvero comporti un fermo macchina superiore al tempo previsto, la ditta dovrà provvedere alla sostituzione del distributore entro il termine di 48 ore dalla chiamata iniziale.

Gli interventi dovranno essere eseguiti da personale specializzato, in possesso di competenze tecniche adeguate alle attività da svolgere.

I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, presentassero frequenti fermi o disfunzioni dovranno essere sostituiti dal Concessionario entro 48 ore (esclusi quindi i festivi e le domeniche) dalla richiesta di Milano Ristorazione.