



**SCUOLA TELECOMUNICAZIONI FF.AA.
UFFICIO AMMINISTRAZIONE
Via Parma, 34 – 16043 CHIAVARI (GE)**

PROGETTO DI GARA

redatto ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. 36/2023
RDO Aperta 2026

Affidamento in regime di concessione del servizio di somministrazione generi di ristoro tramite l'utilizzo di n. 7 distributori di bevande fredde e calde, snack per le esigenze della Scuola Telecomunicazioni FFAA, per il quadriennio dal 01/10/2026 al 30/09/2030, a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023.

Il presente documento ha lo scopo di fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte ed è composto da:

- a) Quadro esigenziale;
- b) Documento di fattibilità (piano economico-finanziario);
- c) Documento di Valutazione dei Rischi Standard da Interferenze, ai sensi dell'art. 26 comma 3-ter del D.Lgs. 81/2008;
- d) Capitolato tecnico e relativi allegati.

a) **QUADRO ESIGENZIALE**

Ai sensi dell'art. 176 del D.Lgs. 36/2023, con Atto Autorizzativo n. 291 del 28 luglio 2026, il Comandante pro tempore di questa Scuola Telecomunicazioni FF.AA. di Chiavari (GE) ha autorizzato ad esperire, secondo le modalità di cui agli artt. 71 e 108, comma 2 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. (criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa) una procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara mediante RDO aperta su MEPA per l'appalto in concessione del servizio di somministrazione di generi di ristoro tramite l'utilizzo di distributori di bevande calde e fredde, snack e a ridotto impatto ambientale (D.M. 06 novembre 2023 e D.M. 17 maggio 2024 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica), per le esigenze di questa Scuola Telecomunicazioni FF.AA. di Chiavari (GE) della durata di anni 4 (quattro) per il periodo dal 01/10/2026 al 30/09/2030.

1. SUDDIVISIONE IN LOTTI E UBICAZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 36/2023, gli Operatori Economici possono presentare offerta per il seguente lotto unico; una procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara mediante RDO aperta su MEPA per l'appalto in concessione del servizio potrà essere aggiudicata **anche in caso di una unica offerta presente**, in caso di più offerte qualora risultasse miglior offerente secondo il criterio offerta economicamente più vantaggiosa (punteggio più alto fra tecnica e economica 60-40):

- i distributori dovranno essere installati presso la Scuola Telecomunicazioni FF.AA. di Chiavari (STELMILIT), di via Parma 34, 16043 - CHIAVARI (GE), per un totale di nr 7 (Sette) distributori Floor Standing come sotto specificati:
 - a) n. 3 (tre) distributori di bevande calde da collocare:
 - n. 1 nelle vicinanze del Corpo di Guardia;
 - n. 1 nella Palazzina "G";
 - n. 1 nella Palazzina "C".
 - b) n. 3 (tre) distributori di bevande fredde da collocare: - n. 1 nelle vicinanze del Corpo di Guardia;
 - n. 1 nella Palazzina "G";
 - n. 1 nella Palazzina "C".
 - c) n. 1 (uno) distributore di snack e alimenti preconfezionati da collocare: - n. 1 nelle vicinanze del Corpo di Guardia

E' possibile utilizzare anche i distributori combinati caldo/freddo.

2. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

La Direzione di Commissariato M.M., al fine di rendere un servizio all'utenza interna ed esterna della Scuola Telecomunicazioni FFAA di Chiavari (GE) , intende procedere all'espletamento di una procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando (rdo mepa aperta) sotto soglia comunitaria finalizzata all'affidamento in concessione, a titolo oneroso, di alcuni spazi all'interno delle varie palazzine, da adibire al servizio di ristoro, attraverso l'installazione di apparecchi per la distribuzione automatica di bevande calde, fredde, e snack, come meglio indicato nel Capitolato tecnico di cui al punto d) del presente Progetto.

Il servizio è destinato principalmente ai dipendenti dell'Amministrazione Difesa in servizio presso le sedi ivi compresi eventuale personale di varie FFAA in frequenza di corsi di formazione presso questa Scuola Telecomunicazioni, per un'utenza media stimata di 190 persone.

Per ciascun punto di distribuzione, dovrà essere assicurata l'installazione delle tipologie di macchine richieste nella successiva Tabella 1 (caldo, freddo/snack, gelati), anche prevedendo l'utilizzo di distributori automatici multifunzione.

Quanto sopra anche in relazione all'effettiva metratura delle aree riservate all'ubicazione dei distributori automatici.

b) PIANO ECONOMICO- FINANZIARIO DI MASSIMA

1. Premessa

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico finanziaria e gestionale di massima del progetto e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte.

Nei contratti di concessione, la maggior parte dei ricavi di gestione del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato. Tali contratti comportano il trasferimento al concessionario del rischio operativo, come definito all'art. 177 del D.Lgs. 36/2023, riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, le variazioni relative ai costi e ai ricavi oggetto della concessione incidano sull'equilibrio del piano economico finanziario. Le variazioni devono essere, in ogni caso, in grado di incidere significativamente sul valore attuale netto dell'insieme degli investimenti, dei costi e dei ricavi del concessionario (art. 177, comma 2, del D.Lgs. 36/2023).

Di seguito si descrive la dinamica finanziaria generata dalla gestione dei servizi previsti e si forniscono le informazioni relative ai costi ed ai ricavi di gestione.

Con il presente documento, l'Amministrazione, ottempera anche agli obblighi di cui agli artt. 179 "Soglia e metodo di calcolo del valore stimato delle concessioni".

2. Caratteristiche del servizio oggetto di affidamento

Sulla base dei dati a disposizione rispetto all'esperienza pregressa, per ciascuna delle sedi di cui alla lettera a) "Relazione tecnico illustrativa" del presente progetto, sono stati previsti distributori automatici in numero e tipologia idonei a garantire un servizio adeguato all'utenza.

Nella seguente **TABELLA 1** è riportato l'elenco delle sedi interessate e le tipologie di distributori automatici previsti, suddivisi per lotto.

TABELLA 1

UBICAZIONE MACCHINE	TIPOLOGIA MACCHINE		
	CALDO	FREDDO	SNACK
STELMILIT CHIAVARI - CORPO DI GUARDIA	1	1	1
STELMILIT CHIAVARI - PALAZZINA C	1	1	/
STELMILIT CHIAVARI - PALAZZINA G	1	1	/

I parametri caratteristici del servizio oggetto di affidamento e assunti alla base del presente piano economico sono:

- 1) Utenza media giornaliera cioè le erogazioni giornaliere di tutti i distributori automatici delle erogazioni complessive nell'anno suddivise per 255 giorni;
- 2) Il numero di erogazioni annue distribuite complessivamente da tutti i distributori automatici;

- 3) Il prezzo medio del prodotto erogato (I.v.a. esclusa), calcolato considerando i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti erogabili a mezzo distributori automatici, anche sulla base dei potenziali volumi di vendita, è stato ipotizzato un prezzo unitario (valore medio) risultato pari ad € 0,70, tenendo in considerazione altresì i costi diretti quali costo annuo personale addetto, numero erogazioni complessive annue e costo unitario medio delle materie prime, comprensive del trasporto, le spese generali e utile d'impresa.
- I costi diretti, l'incidenza delle spese generali e l'incidenza dell'utile d'impresa sono quelli stimati al successivo paragrafo "Stima dei costi gestionali del concessionario" alla Tabella 2;
- 4) Il fatturato medio annuo calcolato come prodotto tra le erogazioni medie complessive all'anno di cui al precedente punto 2) ed il prezzo medio prodotto erogato di cui al precedente punto 3).
- Come si evince dalla successiva tabella n. 2, il fatturato medio annuo è stimato in € 25.000,00 (venticinquemila/00) i.v.a. esclusa.

3. Stima dei costi gestionali del concessionario

3.1 Costo dei distributori automatici

La stima del costo dei distributori automatici è stata effettuata ipotizzando che il concessionario provveda all'acquisto di distributori automatici di ultima generazione aventi le caratteristiche dettagliatamente descritte nel Capitolato Tecnico di cui alla lettera d) del Progetto. Tenendo conto dei prezzi medi di mercato e che il concessionario potrà installare anche apparecchiature multifunzione, si stima un costo medio comprensivo di acquisto, trasporto ed installazione pari a € 2.500,00 per distributore automatico.

3.2 Costo personale addetto

Il costo orario di un'unità di personale addetto al rifornimento/manutenzione dei distributori automatici è dato dal costo medio per il settore di pertinenza applicando le tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali: costo medio giornaliero per i dipendenti da aziende del terziario, della distribuzione dei servizi – Ottobre 2010 – aziende da 16 a 50 dipendenti, 6° livello.

È stato stimato in 15 minuti il tempo impiegato dal personale addetto per ciascun intervento di rifornimento/manutenzione per distributore automatico e in n. 2 (due) gli interventi settimanali (giorni feriali) per distributore automatico.

La stima del costo annuo del personale addetto al rifornimento/manutenzione dei distributori automatici è data dal prodotto indicato alla voce 8 della Tabella 2 per numero di distributori automatici.

3.3 Altri costi e spese generali

Si stimano altresì i seguenti costi:

- Il costo annuo dei prodotti, è stato individuato come importo pari al 30% dei ricavi stimati; tale dato è stato desunto da un'analisi della sostenibilità dell'offerta, presentata da precedenti gare bandite in ambito FA della sede;
- Il costo annuo dei trasporti è stato quantificato nel 3,5% del costo annuo dei prodotti;
- Le spese generali sono state stimate nel 12% della somma del costo annuo del personale addetto, di quello dei prodotti e di quello dei trasporti. Tale percentuale appare congrua rispetto ai costi specifici afferenti al servizio di cui trattasi (assicurazioni, bolli, costi amministrativi, ecc.).

TABELLA 2

TABELLA 2			
LOTTO N. 1 - n. 154 distributori automatici			
VOCE	PARAMETRI CARATTERISTICI	formule	VALORE STIMATO
1	N. erogazioni complessive all'anno		35.714
2	Prezzo medio prodotto erogato (I.v.a. esclusa)		€ 0,70
3	Fatturato medio annuo	[voce 1 x voce 2]	€ 24.999,80
4	Stima del costo complessivo dei distributori automatici		€ 17.500,00
5	N. interventi di rifornimenti/manutenzioni all'anno per distributore	2 interventi a settimana	104
6	N. ore impiegate per rifornimento/manutenzione per	15' minuti a macchina	0,25
7	Costo orario 1 unità di personale addetto		€ 16,30
8	Costo annuo personale addetto per distributore	(voce 5*voce 6*voce 7)	€ 423,80
9	costo annuo complessivo personale addetto		€ 2.966,60
10	costo annuo prodotti	30% fatturato medio annuo (voce 4)	€ 7.499,94
11	costo annuo trasporti		€ 262,50
12	spese generali	12% del costo annuo complessivo (voce 9 + voce 10 +voce 11)	€ 1.287,48

4. Determinazione del canone demaniale e utenze

Il canone demaniale sarà determinato dalla competente Agenzia del Demanio alla quale andranno, salvo quanto diversamente previsto nell'atto negoziale da sottoscrivere, inoltrati i relativi pagamenti a seguito di apposito atto da stipularsi con la stessa e per il quale costituisce elemento propedeutico. I canoni che l'aggiudicatario si impegna a pagare per l'occupazione/uso del bene demaniale nonché gli importi stimati forfettari per il consumo delle utenze. A riguardo si segnala che saranno installati appositi contatori a diffalco rimandando a quanto previsto da Capitolato:

TABELLA 3

UTENZE	CANONE DEMANIALE	TOTALE annuo
2.520,00 (stimato su € 30,00 al mese per distributore)	1.800,00*	4.320,00 *

* Importo stimato puramente indicativo

5. Piano economico finanziario di massima

A fronte dei parametri sopra stimati e determinati è stato redatto un piano economico finanziario di massima (TABELLA 4) dal quale si desume la sostenibilità ed il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario.

L'importo stimato è puramente indicativo e dipende da una pluralità di fattori legati anche alle scelte che l'aggiudicatario adotterà per la gestione del servizio.

Variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte dell'aggiudicatario.

TABELLA 4

VOCE DEL PIANO ECONOMICO FINANZIARIO	ANNUALITA'				TOTALI
	1°	2°	3°	4°	
A) Entrate finanziarie operative					
fatturato medio annuo	24.999,80	24.999,80	24.999,80	24.999,80	
totali	24.999,80	24.999,80	24.999,80	24.999,80	99.999,20
B) Uscite finanziarie operative					
Costo annuo personale addetto	2.966,60	2.966,60	2.966,60	2.966,60	11.866,40
Costo annuo prodotti	7.499,94	7.499,94	7.499,94	7.499,94	29.999,76
Costo annuo trasporti	262,50	262,50	262,50	262,50	1.049,99
totale canone e utenze	4.320,00	4.320,00	4.320,00	4.320,00	17.280,00
spese generali	1.287,48	1.287,48	1.287,48	1.287,48	5.149,94
totali	16.336,52	16.336,52	16.336,52	16.336,52	65.346,09
C) Ammortamento					
Ammortamento	4.375,00	4.375,00	4.375,00	4.375,00	17.500,00
D) EBIT/Reddito operativo	4.288,28	4.288,28	4.288,28	4.288,28	
imposte e tasse (30%)	1.286,48	1.286,48	1.286,48	1.286,48	
E) utile	3.001,79	3.001,79	3.001,79	3.001,79	12.007,18

6. Determinazione dei prezzi base palesi di cui all'Allegato B del Capitolato

L'incremento dei prezzi base palesi rispetto alle precedenti procedure indette da questo Comando tiene conto di due fattori:

- Il costo di acquisto (ammortamento) dei distributori automatici, le spese di manutenzione e la diminuzione del numero dei consumi nel calcolo dei costi medi;
- la diminuzione del numero di erogazioni dovuta alla riduzione del personale.

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Adempimento agli obblighi connessi ai contratti d'appalto o opere o di
somministrazione di cui all'art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n° 81 e s.m.i. e all'art.
256 del D.P.R. 15 marzo 2010, n° 90

COMMITTENTE:

Scuola Telecomunicazioni FF.AA., Via Parma 34 Chiavari (GE)

D.U.V.R.I statico da allegare ai contratti di appalto

Edizione dicembre 2025

INDICE

Pag. 09	SEZIONE 1 – Informazioni generali
Pag. 09	1.1 - Premessa
Pag. 10	1.2 - Attività oggetto dell'appalto
Pag. 10	1.3 - Luogo di svolgimento dei lavori
Pag. 10	1.4 - Periodo di esecuzione dei lavori
Pag. 11	1.5 - Identificazione di ruoli e responsabilità del committente
Pag. 12	1.6 - Identificazione di ruoli e responsabilità dell'appaltatore
Pag. 12	SEZIONE 2 – Azioni di coordinamento e cooperazione
Pag. 12	2.1 - Introduzione
Pag. 13	2.2 - Disposizioni di carattere generale
Pag. 15	2.3 - Disposizioni relative alla gestione dei rifiuti
Pag. 15	2.4 - Informazioni sui rischi dell'ambiente di lavoro e misure di contenimento
Pag. 17	SEZIONE 3 – Valutazione dei rischi da interferenze
Pag. 17	3.1 - Premessa
Pag. 17	3.2 - Descrizione dei rischi da interferenze
Pag. 19	3.3 - Stima dei costi della sicurezza per le situazioni di rischio interferenti

SEZIONE 1 – Informazioni generali

1.1 – Premessa

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi costituisce adempimento a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08 e dall'art. 256 del D.P.R. 15/03/10 n.90. In questo documento, ai fini della promozione della cooperazione e del coordinamento di cui al comma 3) del citato art. 26, viene riportata la valutazione dei rischi dovuti alle interferenze tra l'attività del Committente e della Ditta Appaltatrice e le relative misure di sicurezza tecniche e gestionali adottate/adottabili per eliminare o ridurre/azzerare tali rischi.

In accordo con quanto previsto dall'art. 26 il documento non affronta i rischi specifici propri dell'attività della Ditta Appaltatrice.

Il personale autorizzato a svolgere l'attività presso gli ambienti della Scuola Telecomunicazioni FF.AA. di Chiavari (GE) deve essere riconoscibile mediante apposita tessera di riconoscimento (ai sensi del capo III sez. I art 26 comma 8 del D.Lgs 81/2008), corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Nel rispetto della piena autonomia organizzativa e gestionale dell'Impresa appaltatrice (di seguito: Impresa), questa è tenuta ad attuare nell'esecuzione dei lavori affidati le vigenti disposizioni di legge in materia di igiene e sicurezza sul lavoro e le disposizioni complementari contenute nel presente documento. È inoltre tenuta ad impartire al proprio personale operante presso la Scuola TLC informazioni e formazione adeguate, nonché precise istruzioni con riferimento ai contenuti seguenti.

Prima dell'inizio dei lavori, il titolare dell'Impresa, direttamente o tramite persona da lui incaricata, con sopralluogo effettuato congiuntamente a personale della Scuola TLC, prende atto dei rischi specifici presenti nei diversi ambienti oggetto del contratto e delle misure di prevenzione e protezione attuate dalla Scuola TLC, dei

rischi dovuti alle interferenze tra i lavori e delle misure a tal fine adottate, e verifica l'idoneità delle misure adottate per la tutela dei lavoratori coinvolti. Il sopralluogo deve essere ripetuto se si verificano in corso d'opera mutamenti delle condizioni di sicurezza individuate inizialmente.

I rischi specifici propri dell'attività dell'Impresa sono individuati nel Piano Operativo di Sicurezza di cui all'art. 89 comma 1 lettera h) del D. Lgs. 81/2008 (ove previsto). I contenuti del presente Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze sono discussi ed eventualmente integrati nel corso della Riunione di coordinamento, convocata su iniziativa del Responsabile dei Lavori prima dell'inizio delle attività lavorative oggetto del contratto, della quale viene redatto apposito Verbale.

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e il Medico competente dell'Impresa possono visitare gli ambienti in cui è previsto lo svolgimento delle attività lavorative oggetto del contratto, ai fini dell'adempimento degli obblighi previsti dal D. Lgs. 81/2008, previa comunicazione al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della Scuola TLC FF.AA.

1.2 - Attività oggetto dell'appalto

(Campo da compilare all'atto della formalizzazione della gara)

1.3 - Luogo di svolgimento dei lavori:

Caserma "G. Leone" Via Parma 34, Chiavari

1.3 - Periodo di esecuzione dei lavori:

(Campo da compilare all'atto della formalizzazione della gara)

1.5 - Identificazione ruoli e responsabilità del committente

Denominazione:	Scuola Telecomunicazioni FF.AA.	
Sede Legale:	Via Parma 34 Chiavari (GE)	
Recapito Telefonico:	0185/33341 (centralino)	
	Nome e Cognome	Recapito telefonico
Datore di Lavoro:	C.V. Stefano COSSU	0185/3334415
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (R.S.P.P.):	C.F. Gianni ENRICO	0185/3334420
Addetti al Servizio Prevenzione e Protezione (A.S.P.P.):	SMA Francesco LEONARDI 1° Gr. Luca PANESI	
Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS):	1° Mar. Giovanni MARESCA	
Medico Competente:	Magg. Alessandro PANETTA	
Addetti al Servizio di Primo Soccorso:	1°LGT Matteo D'INZEO Lgt Giovanni MAIOCCHI CMC David SACCO	

1.6 - Identificazione ruoli e responsabilità dell'appaltatore

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa l'appaltatore per la gestione della salute e sicurezza dei lavoratori nel presente appalto, deve comunicare i nominativi del sottoelencato personale:

Ruolo	Nominativo	Mansione Azienda	in	Note
Datore di Lavoro				
RSPP Medico				
Competente				
Responsabile per l'esecuzione del				
appalto				
Operatori per lo				
Svolgimento dell'appalto				

SEZIONE 2 - Azioni di coordinamento e cooperazione

2.1 - Introduzione

Il committente, nel rispetto della piena autonomia organizzativa e gestionale dell'appaltatore, dispone, in via generale, quanto segue al fine di promuovere le azioni di cooperazione finalizzate alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori dell'appaltatore, del personale dipendente della Scuola, degli insegnanti, allievi frequentatori dei corsi e visitatori.

L'appaltatore s'impegna ad attuare le disposizioni riportate qui di seguito, nonché ad impartire al proprio personale, precise istruzioni e adeguata informazione/formazione, per l'accesso ai locali della Scuola oggetto di appalto.

2.2 - Disposizioni di carattere generale

- L'Impresa deve operare senza alterare in alcun modo i livelli di sicurezza e le misure di prevenzione e protezione esistenti nei diversi ambienti della Scuola.
- Il personale dell'impresa deve essere individuato nominativamente, mediante apposizione sull'indumento da lavoro della tessera di riconoscimento, deve essere dotato di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi;
- Le aree di intervento devono essere opportunamente delimitate e segnalate, e l'accesso dovrà essere consentito soltanto alle persone espressamente autorizzate.
- L'agibilità degli accessi, dei percorsi di transito e delle uscite di sicurezza non dovrà essere compromessa con ostacoli o ingombri di qualsiasi natura, salvo quanto in tal senso sia stato preventivamente ed esplicitamente stabilito a causa della natura dei lavori da eseguire. Se ciò si rendesse inevitabile durante l'esecuzione dei lavori, dovrà esserne data preventiva comunicazione al personale della Scuola al fine di individuare ed adottare idonee misure di sicurezza compensative, e dovrà essere predisposta la segnaletica necessaria.
- Non è consentito fumare in tutti gli ambienti della Scuola.
- Gli interventi che richiedono la sospensione parziale o totale dell'erogazione di energia elettrica, gas, fornitura idrica, termica, ecc. dovranno essere concordati preliminarmente per poterne programmare i tempi e le modalità.

- Le attrezzature di lavoro alimentate elettricamente utilizzate dall'Impresa possono essere collegate nei punti di presa preventivamente indicati dalla Scuola solo se rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti norme e con riguardo al carico elettrico massimo applicabile. Particolari esigenze (quali, ad esempio, la necessità di alimentare apparecchi utilizzatori di elevata potenza) dovranno essere segnalate preventivamente al Committente che provvederà a fornire all'Impresa le indicazioni del caso.
- Le attrezzature per il lavoro in quota utilizzate dall'Impresa devono possedere i requisiti di sicurezza ed essere utilizzate secondo quanto previsto dalle norme vigenti.
- Macchine, attrezzature e materiali necessari per lo svolgimento delle attività oggetto del contratto dovranno essere riposte dopo l'uso nei luoghi appositamente individuati.
- Non è consentito all'Impresa l'utilizzo di attrezzature di lavoro di proprietà della Scuola (a meno di esplicita autorizzazione scritta).
- E' vietato accedere a zone diverse da quelle previste per lo svolgimento delle specifiche operazioni in appalto o alle aree destinate ai servizi comuni se non autorizzati;
- E' vietato fotografare o filmare all'interno della Caserma senza preventiva autorizzazione;
- In caso di evento pericoloso per persone o cose (ad esempio, incendio, scoppio, alluvione, allagamento, ecc.) ed in caso di evacuazione, attenersi scrupolosamente alle disposizioni contenute nel Piano di Emergenza ed evacuazione del Committente (ne verrà fornita opportuna visione in sede di riunione di coordinamento).

2.3- Disposizioni relative alla gestione dei rifiuti

E' obbligo della Ditta Appaltatrice contenere l'impatto ambientale dei rifiuti dalle lavorazioni. I materiali di scarto in attesa di smaltimento dovranno essere contenuti in luoghi o aree idonee. Restano a carico dell'appaltatore gli obblighi di allontanamento e smaltimento dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente.

2.4. Informazioni sui rischi degli ambienti di lavoro e misure di contenimento

Gli ambienti della Scuola interessati alle attività oggetto dell'appalto rientrano, di norma, nelle seguenti categorie:

- Uffici
- Aule studio
- Archivi
- Laboratori informatici
- Locali Tecnici

Si espongono qui di seguito gli eventuali fattori di rischio e le relative misure di prevenzione:

Rischi per la Sicurezza	Misure di Contenimento
Possibile presenza di ostacoli	In caso di depositi temporanei si dovrà disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni
Rischio incendio	• Prendere visione della segnaletica sicurezza installata nei locali della Scuola, con l'indicazione delle vie fuga, e della localizzazione dei pre antincendio e di emergenza; • ridurre le sorgenti d'innescio; • ridurre al minimo necessario i mat combustibili; • individuare le vie di esodo e mantenerle sgombre; • rispettare il divieto di fumare; • non fumare o usare fiamme libere all'interno di locali chiusi o nelle vicinanze di sostanze infiammabili
Presenza di servizi e locali tecnici	All'interno dei locali tecnici (caldaie, cabine elettriche, depositi, centrali, gruppi elettrogeni, gruppi di continuità, etc.) per caratteristiche proprie, c'è un'alta probabilità di rischi infortunistici ed elettrici. L'accesso ai servizi e locali tecnici è consentito solo a personale autorizzato e addestrato. I locali dei servizi tecnici, devono essere tenuti chiusi a chiave.
Attrezzature ed apparecchiature in genere e mezzi adibiti al trasporto di persone e/o cose.	È espressamente vietato l'utilizzo di attrezzature e mezzi di proprietà della Scuola

Elettrocuzione	Gli interventi su apparecchiature, impianti, attrezzature, che espongono a rischio di elettrocuzione, devono essere sempre eseguiti da persone esperte e qualificate, con impianti e/o attrezzature fuori tensione. Il personale deve indossare i DPI previsti per l'attività.
Situazioni di emergenza	Rispettare le procedure di emergenza definite dal datore di lavoro committente nel Piano di emergenza ed evacuazione.
Ustione – Temperatura delle tubazioni	Utilizzare indumenti e scarpe antinfortunistiche e DPI previsti.

Casi particolari verranno analizzati nell'ambito della riunione di coordinamento, che precederà l'avvio di ogni attività.

SEZIONE 3 – Valutazione dei Rischi da Interferenze

3.1 – Premessa

Premesso che la presente sezione è stata elaborata dal committente in fase di gara, seguendo indirizzi conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro analizzando, in via preliminare, le attività che intende affidare in appalto e che successivamente all'aggiudicazione il presente documento sia prima dell' effettivo inizio dell'appalto che durante l'esecuzione potrà essere integrato e/o modificato a cura del committente coordinandosi e cooperando con l'appaltatore mediante incontri e sopralluoghi tenuti in particolare con il Responsabile dell'esecuzione dell'appalto il quale potrà avvalersi, ove necessario, del Servizio di Prevenzione e Protezione del committente per gli aspetti di consulenza.

3.2 - Descrizione dei rischi da interferenze

Si riportano di seguito le misure di prevenzione e protezione fin qui evidenziate, raccomandando in particolare, durante le operazioni di trasporto e gli interventi di manutenzione che il personale sia opportunamente informato delle operazioni che si stanno compiendo, curando che sia mantenuta la giusta distanza di sicurezza previa delimitazione dell'area di lavoro operata dalla ditta appaltatrice.

La riduzione del rischio da interferenze potrà essere pertanto realizzata, principalmente tramite la definizione di opportune procedure.

OPERAZIONE	RISCHIO	MISURA DI PREVENZIONE
Accesso del personale dell'appaltatore nella Caserma "G. Leone" con presenza di dipendenti e/o studenti in fase di normali attività istituzionali, amministrative didattiche.	Interferenza con le normali attività istituzionali, amministrative didattiche dipendenti e studenti	Il personale dell'impresa deve accedere ai locali della Scuola esclusivamente attraverso i percorsi e negli orari concordati con il responsabile dell'esecuzione dell'appalto; segnalare in modo chiaramente visibile le eventuali zone di pericolo introdotte dall'impresa appaltatrice, provvedendo ad interdire l'area di altri mezzi.
		intervento al transito di persone e
Accesso autoveicoli/furgoni percorsi della Scuola	Investimento di persone	Rispettare la velocità di 10 Km/h lungo tutti i percorsi della Scuola; rispettare la segnaletica di presidio; nelle operazioni di manovra i furgoni dovranno procedere a passo d'uomo.
Eventuale presenza di personale non autorizzato transitante nelle vicinanze dell'area interessata dall'intervento	Infortuni di varia natura.	I dipendenti della Scuola dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono i lavori appaltati ed attenersi alle indicazioni fornite, senza rimuovere le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere. Delimitare sempre le aree di intervento e disporre eventuale apposita segnaletica integrativa.

3.3 - Stima dei costi della sicurezza per le situazioni di rischio interferenti

A conclusione dell'analisi effettuata sulla base delle rilevazioni di rischi interferenti considerati in fase progettuale di appalto, di cui al punto precedente, l'Ente appaltante, per i lavori oggetto del presente Documento ha stimato nulli i costi per la sicurezza per i rischi da interferenza. Qualora, in fase esecutiva, per sopravvenute esigenze, si verificasse la necessità di integrare/modificare il presente atto, i costi relativi alla sicurezza, dovuti per interferenze, saranno considerati con una procedura specifica.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
PREVENZIONE E PROTEZIONE

C.F. Gianni ENRICO

Firmato Digitalmente da/Signed by:

GIANNI ENRICO

In Data/On Date:

martedì 16 dicembre 2025 16:07:01

Visto si approva:

Il Datore di Lavoro dell'Ente committente:

IL COMANDANTE

(C.V. Stefano COSSU)

Firmato Digitalmente da/Signed by:

STEFANO COSSU

In Data/On Date:

martedì 16 dicembre 2025 16:09:40

ALLEGATI

- Modulo per la rilevazione di ulteriori sorgenti di rischio da interferenza (*Allegato 1*)
- Uso di attrezzature di proprietà del Committente (*Allegato 2*)
- Concessione in uso di attrezzature – Dichiarazione (*Allegato 3*)
- Procedura da applicare in caso di emergenza (*Allegato 4*)
- Verbale di riunione tra Committente e Appaltatore (*Allegato 5*)
- Informativa di pre-accesso (*Allegato 6*)

Modulo per la rilevazione di ulteriori sorgenti di rischio da interferenza

Data ____/____/____ Ora _____

Il presente modulo dovrà essere compilato in corso d'opera congiuntamente da committente ed appaltatore, nel caso sorgessero ulteriori motivi di interferenza non precedentemente segnalati o presi in considerazione.

Situazioni di pericolo	Rischi	Misure di gestione del rischio
Per il Committente		Per la ditta aggiudicataria

Uso di attrezzature di proprietà del Committente

Salva diversa indicazione, *l'appaltatore dovrà impiegare solo attrezzature di proprietà*. Nei casi concordati da ambo le parti, il committente può concedere l'uso di particolari attrezzature o mezzi utili allo svolgimento delle attività commissionate nell'appalto.

Il personale della Ditta in appalto operante all'interno dei locali di proprietà del committente è autorizzato ad impiegare le attrezzature qui di seguito elencate avendo cura di rispettare tutte le norme di comportamento nell'uso di dispositivi di protezione individuali previsto in ogni reparto. Tale impiego è vincolato alla preventiva restituzione della dichiarazione per le concessioni in uso debitamente firmato dal titolare della Ditta in appalto.

Attrezzatura	Marca / Modello	Matricola / NUC

Il committente proprietario delle attrezzature sopra indicate dichiara che le stesse sono conformi a quanto disposto dalle normative vigenti, nel rispetto del titolo III del D. Lgs. n. 81/2008.

L'appaltatore dovrà rispettare le procedure contenute nel presente documento che è parte integrante del contratto, formulando eventuali osservazioni o proposte prima dell'inizio dell'intervento.

Luogo e data: _____ li _____

Per il Committente	Per la ditta aggiudicataria
_____	_____

Concessione in uso di attrezzature**Dichiarazione resa ai sensi del D. Lgs. 81/2008 art. 72, c. 2**

Il sottoscritto _____ in qualità di _____ della
 Ditta _____ in relazione alla concessione in uso delle seguenti
 attrezzature:

Attrezzatura	Marca / Modello	Matricola / NUC

dichiara

- di aver preso visione delle attrezzature ricevute in uso, di non aver notato anomalie evidenti e di giudicarle idonee allo svolgimento delle attività per le quali se ne richiede la concessione in uso
- di aver preso visione dei relativi manuali d'uso e manutenzione messi a disposizione
- che i lavoratori di seguito elencati sono stati correttamente informati, formati ed addestrati all'utilizzo delle suddette attrezzature in conformità a quanto richiesto dall'articolo 72, comma 2, del D.Lgs. 81/2008, e saranno i soli incaricati all'utilizzo dell'attrezzatura concessa in uso:

Nominativo	Mansione

Luogo e data: _____ li _____

L'utilizzatore dell'attrezzatura concessa in uso

Procedura da applicare in caso di emergenza

1. Ogni lavoratore presente all'interno della Caserma "G. Leone" nel caso in cui noti una situazione di pericolo, quale ad esempio un principio d'incendio o una fuga di gas, dovrà avvisare il Capo Guardia (tel. **28443**), che attiverà la squadra di emergenza ed azionerà la sirena di allarme generale.
2. Successivamente tutto il personale non facente parte della squadra di emergenza dovrà recarsi nel punto di raccolta, ovvero il piazzale centrale della Scuola, seguendo le vie di fuga individuate dagli appositi cartelli.
3. E' compito esclusivo del coordinatore dell'emergenza (Capo Guardia) prendere decisioni su come intervenire o sulle procedure da adottare.
4. Il personale ritrovatosi nel punto di raccolta dovrà verificare se i colleghi lavoratori, presenti nel momento in cui è stata segnalata l'emergenza, siano presenti e in ogni caso dare tempestiva comunicazione al personale addetto alle emergenze.
5. Si dovrà sostare nel punto di raccolta fino a quando il coordinatore o gli addetti della squadra di emergenza non comunicheranno la fine della situazione critica, la ripresa delle normali attività lavorative o altre indicazioni particolari.

Verbale di riunione tra Committente e Appaltatore

VERBALE DI RIUNIONE N° IN DATA

Argomento: *SINTETICA DESCRIZIONE DELLE LAVORAZIONI SECONDO QUANTO
RIPORTATO DALL'ORDINE – DENOMINAZIONE DITTA*

VISTI

- L'Ordinativo nr. in data di
- La Specifica Tecnica in data di
- la documentazione agli atti di questo Comando.

CONSIDERATO che:

Stelmilit Chiavari con l'ordinativo nr. in data ha affidato i lavori di cui in argomento alla (*Nominativo Ditta...*);

Nel corso della presente riunione sono stati considerati gli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro con la consegna, al responsabile sul luogo di lavoro della Ditta, dei seguenti documenti:

- Piano di Emergenza (estratto dal Documento di Valutazione dei Rischi);
- Planimetrie dell'edificio e del piazzale comprendenti: posizione estintori, vie di fuga, posizione cassette primo soccorso, posizione porte tagliafuoco ed emergenza;
- Copia del D.U.V.R.I. dinamico;
- Divieti e prescrizioni.

È stato predisposto il Registro delle infrazioni/richiami;

I presenti dichiarano di aver preso visione delle informazioni in merito ai rischi da interferenza presenti nell'area oggetto dell'appalto e le relative misure di prevenzione e protezione messe in atto che vengono riconosciute congrue ed idonee;

ULTERIORI SIGNIFICATIVE INFORMAZIONI ATTINENTI.

SI RITIENE

Che le lavorazioni di cui in argomento possano essere svolte in sicurezza e senza pericoli per il personale e la struttura di questo Comando.

ASPP

IL RESPONSABILE DELLA DITTA SUL
LUOGO DEL LAVORO

IL RAPPRESENTANTE PER I
LAVORATORI MILITARI

IL RAPPRESENTANTE PER I
LAVORATORI CIVILI

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
PREVENZIONE E PROTEZIONE
C.F. Gianni ENRICO

Visto, si approva:
Il Comandante
C.V. Stefano COSSU

Scheda informativa di pre-accesso alla Caserma G. Leone

1. SCOPO DEL DOCUMENTO

Il presente documento ha l'obiettivo di fornire al personale, delle ditte operanti presso la Caserma, una prima informazione in materia di sicurezza, essenziale e preliminare, in conformità a quanto stabilito dall'articolo 62 del D.Lgs. 81/2008 e dalla circolare SEGREDIFESA prot. n. 0060882 del 5 settembre 2016.

Tali indicazioni non sostituiscono, bensì integrano, i contenuti già presenti nel Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), nei Documenti Unici di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), nonché quanto illustrato durante la conferenza introduttiva del corso e riportato nella brochure informativa, disponibile su richiesta presso il Servizio di Prevenzione e Protezione.

Il personale che accede alla Caserma come ospite, frequentatore o per lavori occasionali nei quali NON è accompagnato da personale interno alla Scuola dovrà sottoscrivere, prima dell'accesso al comprensorio, la "dichiarazione di presa visione e accettazione" presente all'ultima pagina del presente documento.

2. GENERALITA' SULLA STRUTTURA MILITARE

DENOMINAZIONE EDRC	Scuola Telecomunicazioni FF.AA.
DATORE DI LAVORO	C.V. Stefano COSSU
RSPP	CF Gianni ENRICO
ASPP	SMA Francesco LEONARDI
MEDICO COMPETENTE	Magg. Alessandro PANETTA
INDIRIZZO EDRC.	Via Parma, 34 16043 Chiavari, (GE)

3. UBICAZIONE DEFIBRILLATORE E CASSETTE DI PRONTO SOCCORSO

Presso l'Ente sono presenti nr.3 defibrillatori così distribuiti:

- Corpo di Guardia
- Infermeria (in orario di lavoro);
- Palestra (orari di apertura palestra).

Le cassette di Primo Soccorso sono presenti presso le seguenti postazioni:

- Pal. Q: Corpo di Guardia
- Pal. D: Piano terra
- Pal. E: Ead laboratori
- Pal. G: Autoreparto
- Pal. I: palestra, officina termoidraulica, falegnameria.

4. AREE D'INTERESSE

Di seguito le aree di possibile interesse del personale che giunge presso il Comando:

a. Ingresso e Corpo di Guardia

L'ingresso della Caserma è situato presso Via Parma al nr. 34. Si tratta di un varco dotato di un cancello elettrico scorrevole cui seguono le sbarre telecomandate. Esso è presidiato 24/7 dal personale di Guardia.

Laddove sia previsto l'ingresso presso la struttura di mezzi pesanti di grandi dimensioni, è presente un ingresso secondario attivato in alternativa a quello principale, situato in Via Parma al n. 124.

E' obbligo per chi accede al comprensorio, anche in qualità di ospite, fermarsi al Corpo di Guardia, farsi identificare a mezzo di documenti e lasciare al personale di servizio eventuali armi in possesso. Nessuno può accedere al comprensorio armato, a prescindere dalla Forza Armata di appartenenza o dal grado rivestito. Fanno eccezione le pattuglie dei Carabinieri della radiomobile che in quel momento sono in servizio e accedono alla Caserma in ragione delle proprie specifiche attribuzioni.

Il personale di servizio, una volta accertata l'identità e la titolarità all'accesso, fornirà un pass idoneo alla persona e/o all'auto, che dovrà essere esposto durante tutta la permanenza.

b. Parcheggio automezzi

Gli automezzi dovranno essere parcheggiati negli spazi previsti, in conformità agli stati di allertamento in atto e alle condimeteo. Il personale di guardia fornirà tutte le indicazioni necessarie in merito a situazioni particolari. Eventuali mezzi di elevato tonnellaggio saranno parcheggiati in prossimità del varco appositamente attivato, secondo le indicazioni del personale di servizio.

c. Infermeria

Presso la palazzina H è presente un'infermeria che osserva il normale orario di servizio giornaliero della Caserma. Per il personale militare in servizio, l'infermeria garantisce l'attività di assistenza e consulenza routinaria. Per tutti gli altri, l'Infermeria potrà essere attivata solo in caso di emergenza.

Fuori dall'orario di servizio, per tutto il personale, eventuali emergenze devono essere gestite con il numero unico di emergenza 112.

d. Mensa

Presso la palazzina F, al primo piano, è ubicata la mensa dove è possibile consumare colazione, pranzo e cena. La titolarità all'accesso è riservata al personale del Quadro Permanente, al personale frequentatore di corsi (secondo le specifiche del corso), al personale militare aggregato e al personale specificatamente autorizzato dal Comando. Fatte salve le precedenti categorie, il personale ospite degli alloggi APP non è autorizzato alla convivenza all'interno della mensa.

e. Organismo di Protezione Sociale/Sala Convegno

Al piano terra della palazzina A è presente una Sala Convegno aperta nei giorni feriali dalle 0700 alle ore 14:00

Sono presenti alcune macchinette distributrici per bevande calde/fredde e snack ubicate in prossimità del Corpo di Guardia, in palazzina C al primo piano e in palazzina G.

f. Uffici

Di seguito l'ubicazione dei principali uffici della Scuola:

Comando	Palazzina A
Infermeria	Palazzina H
Direzione Corsi	Palazzina C e Palazzina B
SPP	Palazzina G
Reparto Servizi e Supporto Logistico	Palazzina G
Servizio Amministrativo	Palazzina A e Palazzina G (sez. Patrimoniale)
Chiesetta	Palazzina M

5. AREE/ITINERARI INTERDETTI

5.1. AREE INTERDETTE

All'interno della Caserma sono presenti delle aree il cui accesso è permesso solo al personale autorizzato, tale aree sono opportunamente segnalate. Inoltre, sono presenti delle aree segnalate che, per ragioni di sicurezza, sono interdette in modo assoluto a causa di inagibilità degli edifici.

Eventuali cantieri, anche se di breve durata, saranno debitamente segnalati e interdetti.

5.2. ITINERARI INTERDETTI

I percorsi autorizzati per il personale appiedato o con autovettura sono opportunamente segnalati da apposita segnaletica stradale. In particolare sono da segnalare l'obbligo di rispettare il limite di velocità dei veicoli non superiore a 30 Km/h, con particolare attenzione all'area del corpo di guardia, quale breve tratto di fermata autoveicoli e personale in afflusso e deflusso in spazi ristretti.

6. NORME GENERALI DA RISPETTARE ALL'INTERNO DELL'EDRC OSPITANTE

All'interno della Caserma Leone, sede della Scuola Telecomunicazioni FF.AA., il personale si deve attenere alle seguenti regole di carattere generale:

- l'accesso all'Ente è autorizzato previo riconoscimento;
- è vietato l'accesso alle aree non autorizzate;
- è vietato l'accesso ai locali ove è segnalata con apposita cartellonistica interdittiva;
- è vietato ingombrare gli spazi antistanti gli estintori, idranti e uscite di sicurezza e sostare di fronte ad essi;
- è vietato parcheggiare l'autovettura fuori dagli appositi spazi;
- procedere con gli automezzi a passo d'uomo in tutto il Compensorio;
- rispettare la segnaletica orizzontale e verticale;
- prendere visione delle planimetrie dei piani di emergenza affisse nelle varie aree;
- osservare le norme operative e di sicurezza vigenti in ogni luogo di lavoro ed attenersi strettamente alle indicazioni fornite dai Dirigenti/Preposti o comunque da personale dell'Ente incaricato;
- attenersi scrupolosamente, in caso di emergenza, alle indicazioni del coordinatore delle emergenze e degli addetti alle emergenze;
- è vietato fumare al di fuori delle aree fumatori;
- segnalare immediatamente ai Dirigenti/preposti o comunque al personale addetto al controllo qualsiasi malfunzionamento dei presidi di sicurezza o situazioni di pericolo in cui venga a conoscenza;
- è vietato utilizzare qualsiasi attrezzatura, apparato se non espressamente autorizzato dai Dirigenti/Preposti o comunque da personale dell'Ente deputato;
- apporre sull'uniforme il passi di accesso all'infrastruttura (pass c.d. "VISITATORE");
- non introdurre all'interno delle infrastrutture liquidi infiammabili;
- frequentare esclusivamente i luoghi di lavoro soggetti alla propria attività;
- seguire le indicazioni del personale militare presente sul luogo eventualmente farsi accompagnare dal personale preposto;
- per motivi connessi con la sicurezza dell'infrastruttura, alcune aree sono soggette a videosorveglianza attraverso apposite telecamere;
- è vietato fotografare e filmare all'interno della caserma;
- rispettare tutte le norme disciplinari militari che regolano la vita interna di caserma.

7. NORME PARTICOLARI ALL'INTERNO DELL'EDRC OSPITANTE

Ad integrazione di quanto comunicato nel precedente paragrafo, si specifica che è vietato effettuare qualsiasi attività diversa da quella autorizzata (o oggetto della lavorazione), senza autorizzazione da parte del Preposto/Responsabile/Sorvegliante.

Tuttavia si elencano le seguenti indicazioni da rispettare:

- i pedoni che circolano all'interno delle strutture della caserma devono prestare attenzione ad alcuni tratti a carreggiata ridotta, ove circolano anche automezzi/vetture;

- durante gli spostamenti devono essere utilizzati i marciapiedi e, qualora non presenti o comunque non utilizzabili, gli spostamenti devono avvenire prestando la massima attenzione e impiegando sempre il bordo strada;
- a carattere precauzionale non sostare comunque a ridosso dei cornicioni e sotto i pini.
- durante gli spostamenti appiedati si evidenzia è importante porre particolare attenzione alle persiane dei locali del pianterreno.

8. RISCHI GENERALI PRESENTI NELL'AMBITO DELLE AREE INTERESSATE ALL'ATTIVITÀ

Presso la Caserma Leone sono presenti alcuni rischi che sono stati oggetto di valutazione da parte del datore di Lavoro attraverso la redazione del D.V.R. (Documento di Valutazione dei Rischi) consultabile e disponibile presso il Servizio di Prevenzione e Protezione.

Tuttavia, al momento dell'ingresso, al fine di tutelare ed informare il personale che accede all'ente, sarà rilasciata una brochure informativa sulla sicurezza.

Per quanto precede, si descrivono di seguito i rischi generali presenti nelle aree interessate all'attività:

- Rischio scivolamenti e cadute a livello (pavimentazione non regolare);
- Rischio scivolamenti e cadute a livello (pavimentazione non regolare);
- Rischio cadute e scivolamenti dalle scale (gradini vecchi e in alcuni casi usurati, presenza di apposita segnaletica e strip antiscivolo);
- Rischio elettrocuzione (quadri elettrici e prese);
- Rischio incendio (presenza piano antincendio e apposita cartellonistica);
- Rischio incidenti (procedere adagio e non superare la velocità di 30 km/h);
- Rischio investimento (rispettare i segnali e il codice della strada);
- Rischi derivanti dalle operazioni di evacuazione (seguire la segnaletica e le indicazioni del personale preposto/addeito alle emergenze);
- Rischio di scontro/impatto persiane aperte (in caso di transito pedonale su marciapiede);
- Rischio allacciamento rete idraulica;
- Rischio cadute rami (evitare di sostare sotto gli alberi);
- Rischio rottura vetri (alcuni vetri di porte e finestre non sono temprati e/o stratificati, è assolutamente vietato appoggiarsi);
- Rischio cadute calcinacci dall'alto (vietato sostare sotto le infrastrutture);
- Rischio caduta rami in caso di giornate ventose.

FATTORI DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
CADUTE - SCIVOLAMENTI - INTOSSICAZIONE INTERNI	Rischio di urti e/o cadute da parte del personale a causa della presenza di attrezzature e macchinari utilizzati dalla Ditta appaltatrice per il servizio di pulizia dei locali. Rischio di scivolamenti e/o cadute da parte del personale ospite che acceda a zone rese bagnate dall'acqua impiegata durante le operazioni di pulizia. Rischio di inalazione, da parte del personale ospite, di polveri atmosferiche sollevate dal personale della Ditta appaltatrice. Rischio di inalazione, da parte del personale esterno, di prodotti nocivi eventualmente impiegati dalla Ditta appaltatrice. Gli alloggi sono dotati di servizi igienici che, soprattutto in prossimità delle docce, possono presentare pavimenti bagnati e quindi scivolosi. Il personale che accede alla Caserma deve prestare la massima attenzione durante gli spostamenti, evitando di sostare nei locali interessati dal servizio di pulizia, indicativamente tra le ore 08:00 e le ore 10:00. La Ditta appaltatrice dovrà assicurarsi di non lasciare materiali al di fuori delle aree interessate dalle attività previste dall'appalto. Le superfici bagnate devono essere opportunamente segnalate. Il personale che accede alla Caserma deve prestare particolare attenzione durante lo svolgimento delle attività di pulizia dei locali. È inoltre richiesto di evitare la sosta nei locali interessati dal servizio di pulizia, indicativamente tra le ore 08:00 e le ore 12:00.
INGRESSO CASERMA	Il personale di servizio presso l'ingresso della Caserma svolge un "servizio armato regolato da consegne". Il mancato rispetto delle indicazioni fornite da tale personale può configurarsi come reato e, di conseguenza, comportare l'uso legittimo delle armi. Il personale che accede alla Caserma deve: - farsi riconoscere; - attenersi scrupolosamente alle indicazioni del

FATTORI DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	personale di servizio; - ritirare l'apposito "pass veicolare" qualora utilizzi mezzi NON di proprietà dell'A.D.; - agevolare le operazioni di controllo, anche relative a bagagli e autovetture. ATTENZIONE: Il personale di servizio presso gli ingressi svolge un "servizio armato regolato da consegne". Il mancato rispetto delle indicazioni fornite può configurarsi come reato e comportare l'uso legittimo delle armi.
ACCESSO AREE/ITINERARI INTERDETTI	Alcune aree sono recintate e segnalate a causa di pavimentazione irregolare, lavori di manutenzione o altri fattori di rischio. L'accesso a tali aree è tassativamente vietato al personale ospite.
INVESTIMENTO / COLLISIONE	Rischio di collisione o scontro con altro personale dell'A.D. e con personale di ditte appaltatrici che si muove all'interno della Caserma. Rischio di investimento del personale da parte di mezzi dell'A.D. o di mezzi civili presenti all'interno della Caserma. Rischio di investimento del personale dell'A.D. o di ditte presenti all'interno della Caserma da parte di mezzi, a qualsiasi titolo, in uso al personale corsista. Il personale che accede alla Caserma deve seguire i percorsi autorizzati e attenersi, oltre che alle norme previste dal Codice della Strada, anche alle regole interne per la circolazione dei veicoli, rispettando la segnaletica orizzontale e verticale. Gli automezzi devono procedere a passo d'uomo; durante gli spostamenti è necessario prestare la massima attenzione ai pedoni. I pedoni che si muovono all'interno della Caserma "Leone" devono prestare particolare attenzione ai tratti a carreggiata ridotta, dove circolano anche automezzi. Durante gli spostamenti devono essere utilizzati i marciapiedi e, qualora non presenti, si deve camminare lungo il bordo strada con la massima cautela.
CADUTE / SCIVOLAMENTI ESTERNI	Le radici affioranti degli alberi ad alto fusto collocati lungo i viali possono rendere il manto stradale irregolare, con la presenza di buche e piccoli dossi. Sussiste pertanto il rischio di urti e/o cadute da parte del personale ospite. Il personale che accede alla Caserma deve prestare la massima attenzione durante gli spostamenti.
CADUTA DI MATERIALE DALL'ALTO	A causa della presenza di alberi lungo i viali, in particolare pini domestici, sussiste il rischio di caduta di rami, pigne e materiali affini. È vietato sostare, sia a piedi che in auto, in prossimità degli alberi, soprattutto durante le giornate ventose.
FATTORI DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
INCENDIO	Rischio di incendio nei luoghi di lavoro e in altri locali della Caserma. Il personale che accede alla Caserma deve attenersi al "Piano per la gestione delle emergenze della Caserma", prendendo visione dei numeri utili in caso di emergenza, dei percorsi da seguire in caso di evacuazione e del punto di raccolta. Presso il Comando sono state istituite apposite "squadre di emergenza" responsabili delle diverse aree della Caserma Leone. Rischio di contatto con sostanze chimiche pericolose. È assolutamente vietato al personale esterno l'utilizzo e la manipolazione di qualsiasi sostanza chimica. Si precisa che tali sostanze sono custodite secondo la normativa vigente e che sono disponibili le relative schede di sicurezza.
AGENTI CHIMICI	Rischio di esposizione a materiale radioattivo. È assolutamente vietato al personale esterno accedere alle aree sorvegliate o controllate.
RADIAZIONI IONIZZANTI	Rischio di esposizione a fonti di rumore senza adeguate protezioni. È assolutamente vietato sostare in prossimità di fonti di rumore. Si precisa che le aree in cui sono presenti tali fonti sono opportunamente segnalate.
RUMORE	

RISCHI SPECIFICI	ATTIVITÀ	RISCHIO	TIPOLOGIA D.P.I. NECESSARIO	MISURA
	Movimento con automezzi	Investimento di personale	—	Durante il movimento non è consentito superare la velocità di 30 km/h. Rispettare sempre la segnaletica prevista. Durante le manovre, soprattutto se complesse, farsi assistere, se possibile, da personale a terra.
			A6-5	

RISCHI SPECIFICI	ATTIVITÀ	RISCHIO	TIPOLOGIA D.P.I. NECESSARIO	MISURA
		Collisione con altri automezzi	—	Durante il movimento non è consentito superare la velocità di 30 km/h. È obbligatorio rispettare la segnaletica prevista e prestare particolare attenzione ai mezzi contrassegnati con la scritta "Scuola Guida".
	Parcheggio automezzi	Collisione con altri mezzi e con il personale	—	Il parcheggio delle autovetture è consentito esclusivamente nei luoghi appositamente predisposti. Prestare attenzione al personale in transito e alla presenza di altri veicoli.
	Movimento a piedi	Collisione con personale e automezzi	—	Durante il movimento a piedi è obbligatorio seguire i percorsi indicati e prestare attenzione ai mezzi in circolazione e al personale militare impegnato in attività fisica o addestrativa.
	Carico e scarico di materiali	Possibili urti a persone	Da valutare a cura del Datore di Lavoro Mandante	Le operazioni di carico e scarico devono essere eseguite con la massima attenzione verso il personale presente nelle vicinanze. Utilizzare segnali verbali in caso di necessità.
	Allacciamenti alla rete elettrica	Possibili interferenze negli allacciamenti. Rischi di elettrocuzione	Da valutare a cura del Datore di Lavoro Mandante	Gli impianti elettrici risultano vetusti. Gli allacciamenti devono essere effettuati con diligenza, trattandosi di collegamenti a prese interbloccate già predisposte. Le apparecchiature devono essere in ottime condizioni e conformi alla normativa vigente.

9. PRESENZA DI LAVORI INFRASTRUTTURALI ALL'INTERNO DELL'AREA INTERESSATA, COMPRESE LE AREE DI TRANSITO

Presso la Caserma, in modo periodico, vengono avviati cantieri per l'esecuzione di lavori infrastrutturali. Qualora tali interventi abbiano inizio prima o durante lo svolgimento delle attività, essi saranno regolati da apposito DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze). Le aree interessate saranno delimitate, segnalate e identificate mediante idonea cartellonistica.

10. MISURE PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE

La Caserma è dotata di un Piano per la Gestione delle Emergenze, da attuarsi in caso di incendio, terremoto o qualsiasi altro evento calamitoso. Sono inoltre presenti:

- Cartellonistica dedicata alla segnalazione dei mezzi antincendio e delle vie di fuga;
- Cassette di primo soccorso.

11. SERVIZI DI PROTEZIONE E SOCCORSO PRESENTI NELL'ENTE

All'interno della Caserma, sede della Scuola Telecomunicazioni delle Forze Armate, è operativo il Piano di Emergenza ed Evacuazione, che prevede le seguenti disposizioni preliminari:

- designazione scritta dei lavoratori incaricati alla gestione delle emergenze (antincendio, primo soccorso, evacuazione);
- formazione specifica per il personale designato.

Le informazioni essenziali per le autorità e gli Enti preposti all'intervento (squadre esterne, Vigili del Fuoco, pronto soccorso, ecc.) sono raccolte in un fascicolo denominato "Piano di Emergenza ed Evacuazione", disponibile presso il Corpo di Guardia della Caserma. Tale fascicolo contiene le planimetrie della Caserma, con evidenza di:

- aree a rischio (cabina elettrica, impianti, deposito carburanti);
- Localizzazione degli estintori e dei presidi antincendio;

- Punti di raccolta;
- Organizzazione dell'emergenza, con nominativi e recapiti telefonici del coordinatore e degli incaricati all'attuazione delle misure di emergenza

12. SISTEMA DI COMUNICAZIONE DELL'EMERGENZA

La comunicazione in caso di emergenza avviene tramite altoparlanti (filodiffusione), telefoni e comunicazione verbale.

12.1 Procedure da adottare in caso di allarme ed evacuazione:

- Interrompere immediatamente ogni attività;
- Mantenere la calma ed evitare di generare panico;
- Abbandonare ogni equipaggiamento (borse, giacche, copricapo, ecc.);
- Seguire scrupolosamente le istruzioni del personale incaricato alla gestione dell'emergenza;
- Non gridare, non spingere, non correre;
- Percorrere le vie di fuga indicate;
- Allontanarsi ordinatamente dal luogo interessato e raggiungere il punto di raccolta più vicino;
- Prestare assistenza a chi si trova in difficoltà;
- Non rientrare nella struttura fino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

12.2 Procedure da adottare in caso di scoperta di un incendio:

- Valutare se è possibile estinguere l'incendio con i mezzi disponibili;
- Non tentare lo spegnimento con mezzi portatili se non si è certi di riuscirci o non si conosce il loro utilizzo;
- Allertare immediatamente gli addetti all'emergenza;
- Limitare la propagazione di fumo e fiamme chiudendo le porte di accesso;
- Iniziare l'opera di estinzione garantendosi sempre una via di fuga alle spalle.

Si evidenzia che tutte le azioni sopra indicate saranno coordinate e gestite dagli addetti alle emergenze.

13. MEZZI DI PROTEZIONE E DOTAZIONE ANTINCENDIO

I mezzi di protezione e le dotazioni antincendio sono presenti in diversi punti della Caserma e possono essere individuati tramite le planimetrie affisse nei locali. **13.1 Procedure da adottare in caso di primo soccorso:**

In caso di incidente sul lavoro, è frequente che si generino confusione e panico. È pertanto raccomandato mantenere la calma per non agitare l'infortunato e non aggravare le sue condizioni. Di seguito si riportano alcune norme generali di comportamento da adottare in caso di incidente o infortunio:

- contattare immediatamente il personale medico (Infermeria di Reparto ad uno dei seguenti numeri interni: **28458, 28466, 28465**) oppure, al di fuori dell'orario di servizio, chiamare il numero unico per le emergenze 112;
- mantenere la calma ed evitare l'affollamento attorno all'infortunato;
- eliminare, se possibile e senza rischi, la causa che ha provocato l'infortunio;
- slacciare gli indumenti che ostacolano la normale respirazione dell'infortunato;
- non somministrare farmaci, cibi o bevande di propria iniziativa;
- evitare di sottoporre l'infortunato a movimenti non necessari.

In attesa che intervenga una persona qualificata:

- in presenza di emorragie, comprimere le ferite con bende o fazzoletti puliti;
- se l'infortunato non respira e si è abilitati, praticare immediatamente la respirazione artificiale;
- in caso di sospette fratture, lesioni alla colonna vertebrale o trauma cranico, **non muovere l'infortunato.**

14. NORME DI COMPORTAMENTO IN CASO DI TERREMOTO (SE TI TROVI IN UN LUOGO CHIUSO)

- Mantieni la calma
- Non precipitarti all'esterno, resta nel luogo in cui ti trovi e riparati sotto una scrivania, letto o altro arredo solido;
- Allontanati da finestre, armadi e porte con vetri;
- Se ti trovi in un corridoio, riparati nella stanza più vicina;
- Se sei sulle scale, cerca rifugio nella stanza più vicina o, se possibile, abbandona l'edificio;
- Dopo il sisma, all'ordine di evacuazione, lascia l'edificio e raggiungi il punto di raccolta più vicino;

- Allontanati da edifici, lampioni, alberi e linee elettriche; cerca un luogo aperto dove non vi siano strutture sopra di te.

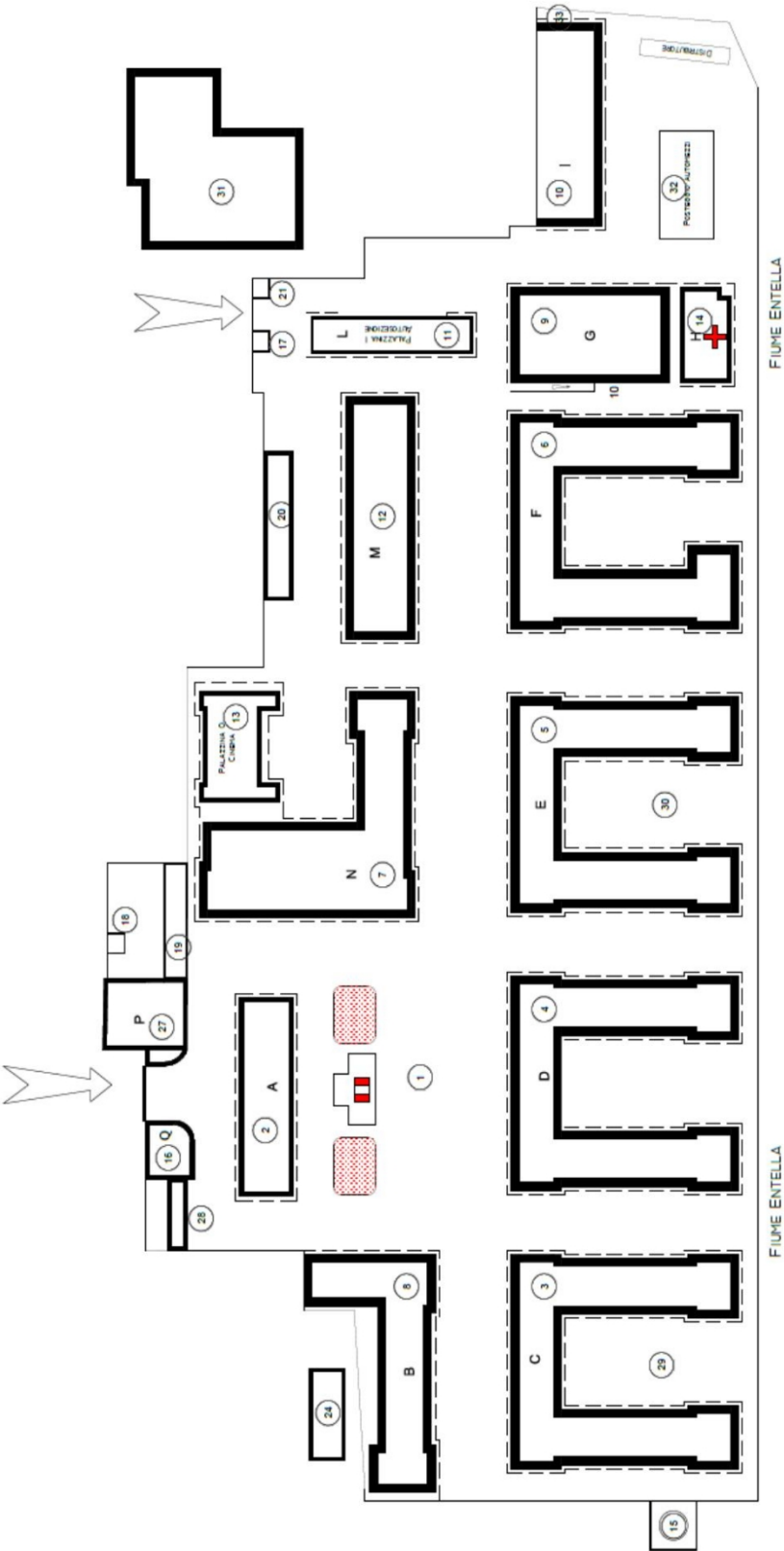
Tutte le azioni sopra indicate saranno coordinate e gestite dagli addetti alle emergenze.

15. CONCLUSIONI

A conclusione del presente documento si ricorda che:

- È obbligo del personale ospitato attenersi al Piano di Emergenza dell'infrastruttura e a tutte le prescrizioni contenute nel presente documento;
- È fatto divieto assoluto al personale di accedere a locali o aree non autorizzate;
- È responsabilità del Datore di Lavoro della ditta aggiudicataria garantire la formazione e l'informazione dei lavoratori;
- È responsabilità del Datore di Lavoro della ditta aggiudicataria fornire gli eventuali DPI necessari allo svolgimento delle attività (qualora richiesti);

PLANIMETRIA GENERALE CASERMA "G. LEONE



**DICHIARAZIONE DI PRESA VISIONE E
ACCETTAZIONE A CURA DEL TITOLARE DELLA
DITTA AGGIUDICATRICE**

Io sottoscritto _____

Dichiaro di aver ricevuto, letto, compreso i contenuti dell'informativa di pre-accesso e di attenermi alle norme/prescrizioni ivi contenute.

Luogo e data _____

Firma per accettazione _____



SCUOLA TELECOMUNICAZIONI FF.AA. CHIAVARI



AFFIDAMENTO IN REGIME DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE GENERI DI RISTORO TRAMITE L'UTILIZZO DI N. 7 DISTRIBUTORI DI BEVANDE FREDDE E CALDE, SNACK PER LE ESIGENZE DELLA SCUOLA TELECOMUNICAZIONI FFAA, PER IL QUADRIENNIO DAL 01/10/2026 AL 30/09/2030, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DELL'ART. 57 DEL D.LGS. 36/2023

INDICE

1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE
2. BENI OGGETTO DELLA CONCESSIONE
3. DURATA DEL CONTRATTO E VALORE ECONOMICO DELLA CONCESSIONE
4. CARATTERISTICHE TECNICHE
5. LISTINO PREZZI
6. OBBLIGHI, ONERI E RESPONSABILITA' A CARICO DEL CONCESSIONARIO
7. ASSISTENZA E MANUTENZIONE
8. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO
9. TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO
10. PRODOTTI DA EROGARE
11. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
12. ATTIVITA' DI VERIFICA
14. PENALI
15. RISERVATEZZA
16. PRIVACY
17. ALLEGATI
 - VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA (Allegato A)
 - VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA (Allegato B)

1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente Capitolato tecnico ha per oggetto la concessione del servizio di distribuzione automatica di generi di ristoro a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 da eseguirsi con apparecchiature di distribuzione automatica di bevande calde, apparecchiature di distribuzione automatica di bevande fredde e apparecchiature di distribuzione automatiche di snack e alimenti preconfezionati da installare presso la Scuola Telecomunicazioni FF.AA. di Chiavari (STELMILIT), di via Parma 34, 16043 - CHIAVARI (GE), per un totale di nr 7 (Sette) distributori *Floor Standing* come sotto specificati:

a) n. 3 (tre) distributori di bevande calde da collocare:

- n. 1 nelle vicinanze del Corpo di Guardia;
- n. 1 nella Palazzina "G";
- n. 1 nella Palazzina "C".

b) n. 3 (tre) distributori di bevande fredde da collocare:

- n. 1 nelle vicinanze del Corpo di Guardia;
- n. 1 nella Palazzina "G";
- n. 1 nella Palazzina "C".

c) n. 1 (uno) distributore di snack e alimenti preconfezionati da collocare:

- n. 1 nelle vicinanze del Corpo di Guardia;

E' possibile utilizzare anche i distributori combinati caldo/freddo.

Le norme del presente Capitolato tecnico regolamentano l'installazione e la gestione delle apparecchiature di distribuzione automatica di bevande e altri generi di conforto, con funzionamento a denaro e/o strumenti elettronici "*cash less*" (chiavetta magnetica ricaricabile).

La presente procedura di gara viene svolta ai sensi dell'art. 57, comma 2 del D.Lgs. 36/2023, in osservanza del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, conforme alle specifiche tecniche e a alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al Decreto 06/11/2023 e Decreto 17/05/2024 del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica "Criteri Ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro con l'installazione e la gestione di macchine distributrici di alimenti, bevande ed acqua".

2. BENI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Sono oggetto di concessione gli spazi idonei all'installazione di apparecchiature per la distribuzione di alimenti, bevande ed altri generi di conforto su aree di disponibilità dell'Amministrazione Difesa (A.D.). I distributori automatici da installare a cura della Ditta aggiudicataria dovranno essere collocati negli spazi che saranno indicati dai Referenti dell'A.D., presso ciascuna infrastruttura (Corpo di Guardia – Palazzina C – Palazzina G) come riportato al punto 1.

3. DURATA DEL CONTRATTO E VALORE ECONOMICO DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è di 4 anni, decorrenti dalla data di stipula del contratto. Ai sensi dell'art. 178, comma 5, del D.Lgs. 36/2023 la concessione non è prorogabile e pertanto si intende disdetta alla naturale scadenza.

La A.D., ove intervengano motivi di pubblico interesse, palesi violazioni delle norme giuridiche, varianti nel regime amministrativo di gestione, a suo insindacabile giudizio, potrà risolvere la convenzione in qualsiasi momento, senza che il Concessionario possa avanzare pretese di sorta per tale anticipata risoluzione.

La Ditta aggiudicataria assume espressamente l'obbligo di dotarsi, ove richiesto secondo la vigente normativa, di tutte le concessioni e autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività in parola e assume, pertanto, ogni relativa responsabilità e i conseguenti oneri.

La presente concessione ha un valore stimato totale annuo di € 25.000 (venticinquemila/00) IVA esclusa. Tale stima, desunta da dati storici inerenti il servizio di distribuzione svolto negli ultimi anni, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio di distribuzione automatica presso le sedi dell'Amministrazione.

Resta inteso che la concessione del servizio prevede un "rischio operativo" ai sensi dell'Art. 165 del Decreto Legge nr 50/2016, in quanto gli introiti dell'operatore economico aggiudicatario saranno rappresentati esclusivamente dal pagamento diretto, da parte degli utenti, delle prestazioni fornite.

Inoltre, il Concessionario non potrà pretendere alcun risarcimento per la diminuzione patrimoniale e/o il mancato guadagno nei seguenti casi:

- La cessione integrale, nel corso di validità dell'atto negoziale di concessione, il medesimo atto di concessione ad altro Ente Militare subentrante nella gestione amministrativa dell'organismo stesso;
- Il disposto con l'articolo 473 del D.P.R. n. 90/2010;
- La revoca della concessione in tutto o in parte, senza diritto ad indennizzo, nei casi di soppressione della Scuola, di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura militare o funzionale;
- La pronuncia di decadenza della concessione per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, accertati insindacabilmente dal Rappresentante della A.D. nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sulle attività affidate, dandone comunicazione scritta al Concessionario il quale, dovrà lasciare liberi i locali in uso entro quindici giorni dal ricevimento della medesima comunicazione.

Potrà in ogni caso essere pronunciata dalla A.D. la revoca della concessione e, per tale effetto, l'immediata risoluzione contrattuale, qualora al Concessionario vengano contestate inadempienze per mancati pagamenti/rimborsi a favore della A.D.. Il reitero di ritardi nei pagamenti o inadempienze varie per inosservanze delle prescrizioni contrattuali, comporterà l'avvio della procedura di costituzione in mora a carico della Ditta.

4. CARATTERISTICHE TECNICHE

4.1 Norme per le apparecchiature

L'affidatario è tenuto ad assicurare la distribuzione presso le strutture indicate di generi di ristoro mediante apparecchiature automatiche nuove o in perfetto stato e di ultima generazione (fabbricazione non antecedente al 2020), marcate CE e rispondenti alle caratteristiche del nuovo Standard Europeo (EN 50597): i distributori dovranno essere dotati di etichettatura energetica e di codice QR (Quick Response Code o codice di risposta rapida) che permette di accedere al database EPREL.

Dovranno appartenere alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori.

Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica è valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore Regolamenti delegati Comunitari o altri analoghi Standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.

Le macchine devono essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma e ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi, nonché del D.P.R. 327/80 e comunque delle normative in vigore durante la vigenza del rapporto contrattuale.

Le apparecchiature devono rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 (2023-09) Classificazione CEI: 61-233 “Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita” relativamente all’igiene degli apparecchi ed ai pericoli comuni causati agli utenti.

Inoltre, per ogni apparecchiatura, dovrà essere fornita all’Amministrazione la seguente documentazione:

- Denominazione o ragione sociale del produttore dell’apparecchio;
- Codice identificativo;
- Schede tecniche;
- Manuale di istruzione per l’uso.

4.2 Requisiti delle apparecchiature

I distributori automatici per l’erogazione di prodotti dovranno essere idonei ad un’ampia autonomia di lavoro. In tale ambito si distinguono i distributori di bevande calde (caffè, latte, tè, cappuccino, cioccolato, orzo, nei vari tipi), misto freddo (acqua, bibite, merendine, snack) e gelati.

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

I distributori automatici per l’erogazione del caffè potranno avere il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule. Qualora gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, è consentito l’uso dei monoporzionati a cialde/capsule.

I bicchieri utilizzati dai distributori, così come le palette, dovranno essere biodegradabili e conformi alle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia di contatto con gli alimenti nella misura idonea all’erogazione dei prodotti.

Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 30% di PET riciclato.

I distributori di bevande calde dovranno essere direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell’acqua in accordo con quanto previsto dal citato decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25. Le caldaie di riscaldamento dell’acqua devono essere in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al regolamento (CE) n. 1935/2004 del 27 ottobre 2004.

I distributori dovranno essere di ridotto impatto ambientale ai sensi dell’art. 57 del D.Lgs. 36/2023.

Ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti sia con l’inserimento di moneta che di chiave magnetica: il prezzo con chiave magnetica non potrà essere, in ogni caso, superiore a quello praticato con moneta.

Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia.

Ogni distributore dovrà:

- Essere conforme con quanto disposto dal D. Lgs. N. 81/2008 e ss.mm.ii e dalla normativa italiana CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza per i distributori automatici);
- Consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde (da 0 fino a un massimo di 4gr) ;
- Essere munito di gettoniera che accetti monete da 0,05 centesimi a 2,00 Euro, e di lettore di carta moneta (banconote) ed erogare il resto ;
- Essere munito di scomparto per “chiavetta” da fornire al personale che ne fa richiesta;
- Segnalare chiaramente l’eventuale assenza di moneta per il resto;
- Riportare ben visibili le etichette con l’indicazione della marca e la composizione dei prodotti distribuiti;
- Riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo il nominativo e la ragione sociale della Ditta concessionaria del servizio ed il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza

I distributori dovranno avere altresì le seguenti caratteristiche:

- essere in grado di erogare prodotti con l’inserimento di moneta/banconota (minimo € 0,05) con meccanismo “rendi resto” e con chiavetta magnetica, prevedendo un eventuale deposito cauzionale non superiore a 5,00 euro che sarà restituito dall’affidatario in caso di riconsegna della stessa

chiavetta; i titolari di chiavetta elettronica avranno diritto ad un ulteriore sconto come da scontistica profferta (premiale su offerta tecnica) sul prezzo dei prodotti forniti dai distributori automatici, come da offerta economica dell'aggiudicatario;

- essere in grado di erogare prodotti con il sistema di pagamento contactless (via primaria uso chiavette ricaricabili con eventuale possibilità di ulteriori forme di pagamento cashless quali carte di credito o di debito, smart card, smartphone e altri dispositivi, per mezzo delle tecnologie RFID e/o NFC): questa tipologia di pagamento darà diritto ad un ulteriore sconto come da scontistica profferta (premiale su offerta tecnica) al prezzo dei prodotti forniti dai distributori automatici, come da offerta economica dell'aggiudicatario;
- essere dotata di idoneo display che sia in grado di fornire informazioni circa il costo del prodotto selezionato o di credito residuo presente nella chiave elettronica;
- fornire indicazioni sul prodotto offerto, secondo le vigenti disposizioni;
- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno e, comunque, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici, destinate a venire in contatto con gli alimenti, idonee a resistere alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere le superfici, destinate al calore, collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione di alimenti e bevande;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- avere un'adeguata autonomia di bicchieri e palette;
- segnalare chiaramente le eventuali indisponibilità dei prodotti;

I distributori che dovessero risultare, durante lo svolgimento del servizio, tecnologicamente obsoleti dovranno essere, previa preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, tempestivamente sostituiti con altri di tecnologia moderna; parimenti, il Concessionario potrà, nel corso del rapporto contrattuale, previa preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, sostituire i distributori con altri che abbiano pari o superiori caratteristiche.

Annualmente, comunque non oltre il 31 dicembre di ogni anno, l'aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione una dichiarazione con la quale si attesti il permanere della situazione di conformità dei distributori installati con le vigenti disposizioni antinfortunistiche, di sicurezza e igienico-sanitarie, nonché con qualsiasi ulteriore normativa di settore.

4.3 Prodotti da erogare

I prodotti erogati dovranno essere di primissima qualità, individuati tra i migliori prodotti sul mercato, conformi alle norme vigenti in materia di alimentazione, sanità, igiene e confezionamento degli alimenti. Dovranno essere confezionati in stabilimenti o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria e corrispondenti per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali/merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita. Dovranno riportare il nominativo del produttore, essere confezionati singolarmente.

Dovrà essere data la massima attenzione alle date di scadenza dei prodotti che non dovrà mai essere superata; non dovranno altresì essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato "consumare preferibilmente entro il..." dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata, pena l'applicazione delle penali come da successivo articolo.

È assolutamente vietata la somministrazione di bevande alcoliche.

I prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

➤ ACQUA

L'acqua minerale naturale e frizzante in vendita è imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.

➤ BEVANDE FREDE

Dovranno essere fornite bevande delle migliori marche che potranno essere periodicamente alternate tra le seguenti:

- Tè freddo alla pesca da 33 cl;

- Tè freddo al limone da 33 cl;
- Succhi di frutta (con succo e polpa) gusti vari da 200 ml;
- Bibite gasate (cola, aranciata, ecc.) da 33 cl;
- Bibite energetiche (con integratori salini e minerali) da 500 ml

Le bevande fredde in PET, tetrapack e lattine devono essere conservate a temperatura da 0° a +4°.

Relativamente ai nettari di frutta, tè freddo e bibite varie, almeno un prodotto dovrà essere privo di edulcoranti aggiunti, uno avrà contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno sarà biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto oltre che biologico può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti).

➤ BEVANDE CALDE

Dovranno essere erogate bevande di ottima qualità (caffè, caffè decaffeinato, caffè corto, caffè lungo, caffè macchiato, caffè d'orzo, cappuccino, cappuccino decaffeinato, cappuccino d'orzo, tè al limone, ginseng, cioccolata forte, cioccolata al latte, latte, acqua calda con bicchiere), con le seguenti caratteristiche minime per porzione:

- Le bevande a base di caffè dovranno essere di 1^a scelta, chicchi macinati all'istante con grammatura minima 7 gr per ogni erogazione.
- Le bevande a base di caffè d'orzo dovranno avere una grammatura minima 3,2 gr di caffè d'orzo solubile per ogni erogazione.
- Le bevande a base di latte dovranno avere una grammatura minima di 10 gr di latte in polvere per ogni erogazione;
- Il cappuccino dovrà avere almeno 8 gr di latte in polvere per ogni erogazione;
- Le bevande a base cioccolato dovranno avere almeno 25 gr di miscela di cioccolato- cacao in polvere per ogni erogazione;
- Il Tè/Ginseng dovrà avere almeno 14 gr in polvere per ogni erogazione, delle migliori marche, da elencare in sede di offerta.

Per tutti i distributori di bevande calde, posizionate nei vari siti, dovranno essere prodotte le schede dei prodotti utilizzati.

Su richiesta del Comando, sulla base anche di eventuali segnalazioni da parte dei consumatori, il Concessionario dovrà provvedere alla sostituzione dei prodotti nei tempi indicati e senza nulla pretendere oltre al prezzo pattuito in sede di gara.

➤ MERENDINE E SNACKS

Dovrà essere garantita la presenza contemporanea nei distributori di vari tipi di snacks dolci e salati, mantenendo un equilibrio tra i due generi e garantendo prodotti diversificati delle migliori marche e prodotti, con un'adeguata turnazione.

I distributori dovranno erogare merendine, biscotti e snack con le seguenti caratteristiche:

- Merendine dolci confezionate singolarmente: prodotti di pasticceria lievitata, brioche, croissant, biscotti ripieni gusti vari, merendine pan di spagna farcite, snacks ricoperti al cioccolato e/o con farcitura, snacks integrali;
- Snacks salati confezionati singolarmente: schiacciatine, snacks salati gusti vari, tarallini, cracker, frutta secca, gallette di mais, tramezzini gusti vari, focacce farcite.

I distributori automatici dovranno obbligatoriamente fornire almeno un prodotto "senza zuccheri/dietetico".

La ditta, dovrà fornire prodotti per intolleranti al glutine ed al lattosio e dovrà garantirne la loro costante fornitura per l'intero periodo, in misura minima del 10% dei prodotti inseriti.

I prodotti erogati di natura biologica ed i prodotti per celiaci dovranno riportare tutte le indicazioni e le autorizzazioni previste per essere considerati tali. I prodotti adatti al consumo da parte di persone celiache dovranno essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).

In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) l'offerente dovrà attestare, mediante dichiarazione di responsabilità sottoscritta dal legale rappresentante, che gli alimenti approvvigionati non contengono ingredienti di tale natura.

Per le merendine a base di latte e latticini, se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

Per gli snack salati, i grassi utilizzati, se presenti possono essere olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), Gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), Tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), Protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), Pro-Terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

Nella gamma di prodotti presenti in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale) avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

5. LISTINO PREZZI

I prezzi dovranno rimanere invariati per tutta la durata del contratto, con riserva di revisione prezzi solo in caso di gravi ed accertati cambiamenti delle condizioni economiche di acquisto delle materie prime legate al mutato contesto nazionale o internazionale al momento non preventivabili, il cui mantenimento dei prezzi a raffronto degli aumenti sbilancerebbe l'equilibrio economico della presente concessione a grave danno della Società affidataria. Gli stessi dovranno essere esposti in modo visibile all'utenza e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature installate. Saranno pari al prezzo offerto in Allegato B per uso di contanti (moneta, banconote) e pari al prezzo profferto Allegato B meno la scontistica indicata in Allegato A in caso chiavetta/altro metodo cashless (criterio premiale uso chiavetta/cashless).

6. OBBLIGHI, ONERI E RESPONSABILITA' A CARICO DEL CONCESSIONARIO

La ditta aggiudicataria dovrà:

- Fornire e installare entro 15 giorni naturali consecutivi, dalla data di sottoscrizione del contratto, i distributori automatici per la somministrazione di bevande ed altri generi di conforto, muniti di marcatura CE, e dispositivi per il pagamento in denaro e/o strumenti elettronici "**cash less**" (chiavetta magnetica ricaricabile), che garantiscano l'erogazione del resto, nonché conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 nr 327 e successive modifiche ed integrazioni e conformi al D. Lgs. Nr. 81/08 e successive integrazioni;
- Essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei requisiti professionali/morali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia di esercizio dell'attività oggetto della concessione;
- La Ditta aggiudicataria è tenuta a dare immediata comunicazione alla A.D., in forma certa e documentata, di ogni variazione relativa ai requisiti posseduti. In merito si precisa che la perdita a qualunque titolo delle citate autorizzazioni sarà causa di risoluzione del contratto;
- Garantire la costante pulizia e igiene dei distributori installati, procedere al periodico controllo dei medesimi, stoccare e conservare a magazzino i prodotti utilizzati nei distributori, in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal concessionario - di cui una copia dovrà essere rilasciata al Rappresentante A.D. - redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in

conformità al regolamento comunitario nr. 852/2004 e successive modifiche e integrazioni;

- Possedere Autorizzazione Sanitaria o Certificato, rilasciati dall'Autorità Sanitaria o da altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CEb852/2004 del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori;
- La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare la piena funzionalità ed efficienza 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Inoltre le apparecchiature dovranno essere rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche e alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione degli incendi a norma del D.Lsg. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni e dovranno rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge;
- La Ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione di STELMILIT, prima dell'inizio del servizio, **le schede tecniche e le schede di sicurezza di tutti i macchinari** che intende impiegare. L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti, al termine di ciascuna installazione dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità da parte dell'installatore, di corretta esecuzione degli allacciamenti elettrici e idraulici e la consegna dei **manuali e documentazione tecnica**;
- Comunicare, se previsto dalle vigenti disposizioni, alle Autorità competenti, l'installazione dei distributori automatici;
- Garantire il costante rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi;
- Utilizzare sia prodotti alimentari che non alimentari (bicchieri, palettine, ecc.) conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- Usare prodotti per la **pulizia e sanificazione** con cadenza periodica dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- I componenti interni ed esterni dei distributori dovranno essere sanificati almeno una volta al mese e/o qualora se ne ravvisi la necessità;
- Garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti;
- Garantire che tutti gli snack caricati siano in confezione monodose e l'incarto sia provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza);
- Sostituire i prodotti confezionati almeno 5 (cinque) giorni prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso;
- Impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali ed infortunistici e corrispondere la giusta retribuzione in ottemperanza ai contratti collettivi di lavoro ed agli accordi sindacali vigenti, rispondere verso detto personale, come verso i terzi utilizzatori, delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;
- Adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro previsti dalla vigente normativa;
- Provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento, al definitivo trasferimento ovvero alla rimozione del distributore per sopravvenute esigenze dell'A.D., in coordinamento con i Referenti dell'A.D.;
- Provvedere ad esporre, in ogni locale presso il quale sarà richiesta l'installazione dei distributori, il **listino prezzi** dei prodotti offerti e provvedere alla distribuzione delle schede/chiavi magnetiche necessarie per il funzionamento dei distributori su richiesta degli avventori e/o Referente per A.D. previo rilascio di una caparra che sarà restituita all'atto della restituzione della stessa alla Società;
- Per il servizio oggetto della concessione degli spazi **dovrà corrispondere il canone annuo direttamente all'agenzia del Demanio Direzione Regione Liguria** per un importo presunto di circa 1.800 euro annui (il calcolo finale sarà effettuato dal personale dell'Agenzia del Demanio) secondo le modalità e le tempistiche stabilite da apposito atto di concessione da stipulare con la stessa. A tal riguardo è onere del concessionario inoltrare periodicamente alla pec del Comando

stelmilit@postacert.difesa.it riportando la dicitura “QUIETANZA DI PAGAMENTO CANONE DEMANIALE CONCESSIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI - PERIODO DI RIFERIMENTO:” le quietanze di avvenuto pagamento del canone demaniale;

- Inoltre sono a carico della ditta le **spese relative all’energia elettrica e acqua**, alla pulizia, allo svuotamento dei cestini e ritiro dei rifiuti.

La stima dei costi puramente indicativa di energia/acqua è pari a 30,00 €/mese per ciascun distributore, per una spesa stimata annua di € 2.520,00 (puramente indicativa). A riguardo si segnala che saranno installati appositi contatori a diffalco sulla base dei quali sarà richiesto per la quota parte di consumi (parte fissa e variabile) il rimborso della bolletta di riferimento pagata dal Comando attraverso il pagamento diretto di avvisi di pagamento PagoPA dedicati “Rimborso degli oneri anticipati dalla Difesa per tasse, utenze, apprestamenti e obblighi, in forza di atti negoziali o giudiziari” inviati da questo Comando da pagarsi entro la scadenza indicata dagli stessi, che saranno direttamente versati alle casse della Tesoreria Centrale dello Stato quali proventi;

- L’aggiudicatario dovrà collocare, nelle immediate vicinanze dei distributori, **un sistema di raccolta**, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti:

bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori;

imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici;

imballaggi in carta;

imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.

Gli stessi dovranno essere svuotati con cadenza regolare tale da mantenere adeguato decoro oltre il mantenimento degli standard igienico-sanitari;

- La ditta si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e in caso di danni arrecati, per manchevolezza o trascuratezza nell’esecuzione delle prestazioni, alle persone o cose sia di proprietà della Scuola che di terzi. Il Comando non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi e atti vandalici riguardanti i distributori automatici. Pertanto il concessionario, prima dell’inizio dell’attività, **dovrà stipulare un’apposita polizza assicurativa con primaria compagnia** a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni dell’Istituto ai locali dove sono sistemati i distributori automatici, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell’uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita
- La Ditta aggiudicataria assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio e, pertanto, l’interruzione ingiustificata può essere eccepita da questo Comando quale causa di grave inadempienza con conseguente risoluzione del contratto.

7. ASSISTENZA E MANUTENZIONE

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate e il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità della Ditta aggiudicataria la quale, in caso di guasto, deve provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione del guasto stesso da parte del Referente. Al fine di consentire l’immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti il concessionario deve apporre sul distributore apposita etichetta adesiva contenente i recapiti (telefonici, mail) del servizio assistenza. Qualora l’entità del guasto non consenta la riparazione dell’apparecchiatura entro le 12 ore lavorative dall’avvenuta segnalazione, l’aggiudicatario ha l’obbligo di sostituire la stessa entro successivi 3 giorni lavorativi, a propria cura e spesa, con altra apparecchiatura di uguali o superiori caratteristiche.

8. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Ogni attività inerente il funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge. La Ditta, all'atto dell'inizio dell'affidamento, dovrà segnalare e chiedere preventiva autorizzazione a STELMILIT per l'accesso del personale addetto e dei mezzi impiegati per lo svolgimento del servizio. Dovrà, inoltre, essere prodotta apposita dichiarazione di regolare assunzione del personale medesimo, nel rispetto delle norme in materia retributiva, previdenziale, assicurativa, sanitaria, ecc., nonché, se riferito a personale straniero, copia del permesso di soggiorno. Questo personale sarà sottoposto, altresì, all'esame per gli aspetti di sicurezza. Qualora STELMILIT, richiedesse, a proprio insindacabile giudizio la sostituzione di uno o più dipendenti della Ditta stessa, questa dovrà immediatamente aderire alla richiesta, pena la decadenza del presente contratto, senza sollevare obiezione o pretendere alcun indennizzo. STELMILIT può rifiutarsi di autorizzare all'accesso, al sedime militare, il personale addetto, qualora non gradito.

Il personale dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della Ditta e il proprio nominativo e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente, seguendo le metodologie e le frequenze stabilite. Nell'espletamento del servizio il personale della Ditta aggiudicataria dovrà:

- Essere munito, dove necessario, di adeguati strumenti di protezione, ai sensi del D, Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale di STELMILIT;
- Aver frequentato corsi di formazione specifici qualora previsti da normativa, fornendone copia al Rappresentante AD ed essere in regola con le disposizioni igienico- sanitarie vigenti.

9. TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

STELMILIT, in qualità di A.D. committente, in condivisione/approvazione con la Ditta aggiudicataria, si riserva di valutare, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, l'esistenza di rischi interferenti che rendano necessario predisporre un D.U.V.R.I. relativo al servizio in epigrafe, in osservanza di quanto disposto dalle norme di legge in vigore.

In particolare, eventuali maggiori spese, derivanti da verifiche e sopralluoghi determinino l'adozione di particolari misure di prevenzione e protezione, saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

10. RISERVE E ATTIVITA' DI VERIFICA DEL COMANDO

La Scuola Telecomunicazioni FFAA (STELMILIT) si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione;

L'erogazione di eventuali ulteriori prodotti deve essere preventivamente autorizzata da parte di STELMILIT;

STELMILIT avrà la facoltà di controllare i prodotti distribuiti al fine di verificare la scadenza e l'eventuale effettiva provenienza. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del concessionario entro il più breve tempo possibile, ed in caso di contestazioni sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche della merce, da un Laboratorio Specializzato;

STELMILIT, si riserva la facoltà di far effettuare dalle Autorità Sanitarie competenti, controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio o

gravi e ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli sanitari dei prodotti, comporteranno la revoca della concessione;

STELMILIT si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minima di legge. In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli, nonché il risarcimento per eventuali danni.

STELMILIT si riserva le facoltà sul personale non gradito e ogni altra facoltà elencate al precedente articolo "PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO" nonché in ogni altro articolo del qui presente capitolato di gara.

Al fine di garantire il rispetto delle prescrizioni attinenti il servizio in parola, STELMILIT si riserva di effettuare, **in qualsiasi momento e senza preavviso, verifiche e controllo.**

Al Referente per l'A.D. è delegata la responsabilità del controllo su tutte le attività connesse con il buon andamento del servizio nei confronti della Ditta aggiudicataria, al fine di verificare la puntuale applicazione delle clausole contrattuali. In caso di violazione, dovrà comparire la relativa proposta di applicazione della sanzione, che il Referente notificherà alla Ditta mediante comunicazione scritta. La Ditta potrà produrre e presentare, via PEC, le proprie controdeduzioni entro e non oltre 7 (sette) giorni dalla data di avvenuta ricezione della comunicazione scritta. Tale contrindicazioni saranno valutate dal Comando di STELMILIT, che potrà accettarle o rifiutarle e confermare l'applicazione della penale.

11. PENALI

In caso di contestazioni per inadempimento contrattuale a carico della Ditta affidataria relative al mancato rispetto delle norme di cui al presente Capitolato, ovvero al verificarsi di abusi o deficienze nell'espletamento del servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare delle penali.

Le penali verranno applicate nei seguenti casi:

- per ogni giorno di ritardo nell'installazione delle macchine;
- per ogni mancato intervento mensile di sanificazione;
- per ogni giorno di ritardo di intervento, rispetto a quanto indicato;
- per ogni aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti;
- per ogni prodotto e/o distributore difforme da quanto previsto;
- per mancato rifornimento dei distributori, o carenza di prodotti presenti, o per fermi macchina per periodi superiori alle 24 ore a partire dalla segnalazione al centralino della Ditta affidataria;
- per mancata attivazione e mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP, comporterà per ogni infrazione accertata;
- ogni altra circostanza non conforme alle prescrizioni del presente atto, diversa dai punti che precedono;

Per ogni infrazione accertata, l'importo potrà variare da un minimo di € 50,00 (cinquanta/00) ad un massimo di € 500,00 (cinquecento/00), in ragione della gravità dell'infrazione, a titolo esemplificativo:

- Per ogni giorno di ritardo nell'installazione delle macchine verrà applicata una penale di € 100 (cento/00);
- Per fornitura di prodotti di qualità difforme a quelle previste nei precedenti punti verrà applicata una penale di € 200 (duecento/00);
- Per mancato rifornimento dei distributori, carenza di prodotti o per fermi macchina per periodi superiori alle 24 ore a partire dalla segnalazione al numero riservato al servizio di assistenza della Ditta (numero esposto sui distributori per assistenza guasti), verrà applicata una penale di € 150 (centocinquanta/00) per ogni giorno di ritardo;
- Per mancata osservanza dei termini di richiesta di intervento per assistenza o manutenzione (punto 7 – assistenza e manutenzione), verrà applicata una penale di € 50 (cinquanta/00) per ogni giorno di ritardo.

L'inadempienza si intende debitamente contestata a seguito di comunicazione scritta, a mezzo p.e.c., dell'Amministrazione appaltante in cui sarà data comunicazione della penale applicata.

Il pagamento delle eventuali penalità avverrà su semplice richiesta scritta dell'Amministrazione tramite incameramento parziale o totale della cauzione prestata a garanzia della regolare esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 1117, comma 5, del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.. Nel caso, il concessionario dovrà provvedere, pena decadenza immediata dal diritto di proseguire nella gestione del servizio, alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare entro 10 giorni dalla richiesta.

L'applicazione delle penali non solleva il concessionario dalle responsabilità civili e penali che lo stesso si è assunto e che dovessero derivare da propria incuria.

12. RISERVATEZZA

Alla Ditta contraente è fatto assoluto divieto di effettuare, esporre e/o riprodurre fotografie o qualsiasi altro genere, dei servizi effettuati presso la Base e così pure di divulgare, con qualsiasi mezzo, notizie e dati di cui la Ditta stessa sia in ogni caso venuta a conoscenza per effetto del servizio svolto.

13. PRIVACY

Ai sensi del regolamento UE 2016/679 (GDPR):

- a) Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- b) Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- c) Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d) Il designato del trattamento dei dati è il Comandante della Scuola.
- e) Responsabili del trattamento dei dati sono il Capo Servizio Amministrativo e il Capo Ufficio Comando, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f) I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 11 e 12 del GDPR.

14. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento in concessione sarà affidato alla ditta che presenterà in sede di RDO aperta su MEPA - la cui aggiudicazione avverrà anche in caso di una sola offerta valida - l'offerta economicamente più vantaggiosa quale miglior complessivo punteggio (più alto) acquisito fra la valutazione tecnica del progetto proposto (ALLEGATO A) (per un massimo di 60/100 p.ti) e l'offerta economica (ALLEGATO B) (punteggio massimo 40/100 p.ti) proposto dalla Società.

In merito ai prezzi che saranno offerti dai partecipanti sui prodotti in Allegato B, i prezzi offerti per ciascun bene non dovranno essere superiori al "prezzo massimo" proposto. Se dovessero essere presentate offerte che indichino centesimi che non siano multipli di 5, si procederà all'arrotondamento al multiplo di 5-0 immediatamente vicino. Esempio: l'offerta di €1,32 sarà arrotondata e diverrà €1,30, mentre l'offerta €1,33 diverrà €1,35.

15. PROGETTO TECNICO

In sede di gara l'Appaltatore dovrà presentare un Progetto Tecnico che costituirà l'Offerta Tecnica. Tale Progetto Tecnico verrà posto in essere da parte dell'Aggiudicatario per l'effettuazione del servizio oggetto dell'appalto.

Nella succitata offerta tecnica, l'Appaltatore indicherà:

A. ASPETTI TECNICI/OPERATIVI DEL SERVIZIO OFFERTO

A.a) Anno di fabbricazione dei distributori

A.b) Tempo di intervento per rifornimento distributori/riparazioni

B. MISURE DI GESTIONE AMBIENTALE (CAM decreto 06/11/2026 e decreto 17/05/2024)

B.a) prodotti biologici “filiera corta” e “km 0”;

B.b) impegno alla verifica dei contratti collettivi nazionali

B.c) impegno della Società per l'applicazione delle pari opportunità di genere e generazionali e l'inclusione lavorativa

C. MIGLIORIE CHIAVETTA - CASHLESS

D. POSSESSO CERTIFICAZIONI/ATTESTAZIONI

D.a) certificato di qualità ISO 9001

D.b) certificato di qualità ISO 14001

D.d) certificato di qualità ISO 22000

D.e) certificazione TQS VENDING

D.f) attestazioni servizio di distribuzione automatica

IL CAPO UFFICIO COMANDO

Ten. Col. Luigi COMMISSIONE

Visto

IL COMANDANTE

C.V. Stefano COSSU

(L'originale firmato è custodito agli atti del Comando)

**INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI CAFFE' E
SNACK/BEVANDE PER LA SCUOLA TELECOMUNICAZIONI DELLE FORZE
ARMATE – STELMILIT-**

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Punteggio massimo previsto: 60 punti - Punteggio minimo per ammissione delle offerte è 6 punti. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo dei seguenti elementi sulla base del Progetto Tecnico presentato

	Punteggio Massimo tabellare
ASPETTI TECNICI/OPERATIVI DEL SERVIZIO OFFERTO (P.TI 14/60)	
Anno di fabbricazione dei distributori (per il numero totale delle macchine richieste, non sono ammesse dotazioni parziali) • Distributori fabbricati dal 2025: punti 10 • Distributori fabbricati nel 2024: punti 9 • Distributori fabbricati nel 2023: punti 8 • Distributori fabbricati nel 2022: punti 7 • Distributori fabbricati nel 2021: punti 6 • Distributori fabbricati nel 2020: punti 5 Non è comunque consentito proporre distributori il cui anno di fabbricazione sia anteriore all'01/01/2020	10
Tempo di intervento per rifornimento distributori/riparazioni : Entro le 4 ore dalla chiamata: punti 4 Entro le 8 ore dalla chiamata: punti 2 Entro le 12 ore dalla chiamata: punti 1	4
MISURE DI GESTIONE AMBIENTALE (CAM decreto 06/11/2026 e decreto 17/05/2024) (P.TI 10/60)	
Documentazione attestante l'utilizzo prodotti biologici "filiera corta" - "km 0": Solo filiera corta o km 0 : punti 1; entrambe le tipologie: punti 2	2
Documentazione attestante l'impegno alla verifica dei contratti collettivi nazionali	2
Documentazione attestante impegno della Società per l'applicazione delle pari opportunità di genere e generazionali e l'inclusione lavorativa: 2 p.ti per ciascuna categoria (genere/generazionale/inclusione) per max 6 p.ti	6
MIGLIORIE CHIAVETTA CASHLESS (P.TI 25/60)	
MIGLIORIE: Sconto praticato sui pagamenti effettuati con chiavetta e pagamenti cashless: indicare in euro (es. 0,0X- 0,XX) lo sconto proposto rispetto al prezzo indicato dalla Società praticato per pagamenti con moneta in ALLEGATO B (lo sconto indicato sarà valido per tutti i prodotti offerti come da allegato B):	25

PUNTEGGIO: nessuno sconto punti 0 sconto € 0,01 rispetto ai prezzi All.B punti 4 sconto € 0,02 punti 6 sconto € 0,03 punti 8 sconto € 0,04 punti 10 sconto € 0,05 punti 12 sconto € 0,06 punti 14 sconto € 0,07 punti 16 sconto € 0,08 punti 18 sconto € 0,09 punti 20 sconto € 0,10 punti 22 sconto da € 0,11 a € 0,15 punti 24 sconto da € 0,16 in su punti 25	
CERTIFICAZIONI/ATTESTAZIONI (P.TI 11/60)	
Possesso del certificato di qualità ISO 9001	1
Possesso del certificato di qualità ISO 14001	2
Possesso del certificato di qualità ISO 22000	3
Possesso della certificazione TQS Vending	4
Attestazione della Ditta di svolgere, alla data di scadenza del presente bando, servizi di distribuzione automatica presso amministrazioni pubbliche e ditte private: • Sino a 10 – 0 punti • Oltre i 10 – 1 punto Elencare i contratti in vigore alla data di presentazione dell'offerta.	1
Totale punti COMPLESSIVI OFFERTA TECNICA	60

IL CAPO UFFICIO COMANDO
Ten. Col. Luigi COMMISSIONE

INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI CAFFE' E SNACK/BEVANDE PER LA SCUOLA TELECOMUNICAZIONI DELLLE FORZE ARMATE – STELMILIT-

VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Prodotto	Prezzo max offerta	punti attribuibili	offerta
BEVANDE CALDE 8 P.TI MAX			
Caffè: caffè lungo - espresso - macchiato – caffè decaffeinato – deca lungo – deca macchiato Latte: latte – latte macchiato Altre Bevande Calde: Thè – camomilla – orzo – orzo lungo – orzo macchiato	0,65	<=0,45 – punti 4 <=0,50 – punti 3 <=0,55 – punti 2 <= 0,60 – punti 1 <=0,65 – punti 0	
Bevande Arricchite: caffè con cioccolato – cappuccino – cappuccino decaffeinato - cappuccino con cioccolato – cioccolata – cioccolata forte – cioccolata col latte – marocchino - cappuccino d'orzo – caffè al Gingseng	0,75	<=0,55 – punti 4 <=0,60 – punti 3 <=0,65 – punti 2 <= 0,70 – punti 1 <=0,75 – punti 0	
BIBITE 14 P.TI MAX			
Acqua in PET 0,5 lt. (minerale naturale – frizzante)	0,75	<=0,60 – punti 3 <=0,65 – punti 2 <= 0,70 – punti 1 <=0,75 – punti 0	
Bevande in PET 0,33 lt	1,10	<=0,95 – punti 3 <=1,00 – punti 2 <= 1,05 – punti 1 <=1,10 – punti 0	
Bevande Energetiche in PET 0,5 lt.	1,20	<=1,10 – punti 2 <= 1,15 – punti 1 <=1,20 – punti 0	
Lattine 0,33 lt.; Succhi di frutta ad alta % di frutta ml 200	1,00	<=0,85 – punti 3 <=0,90 – punti 2 <= 0,95 – punti 1 <=1,00 – punti 0	
Bibite energetiche con caffeina/taurina in lattina da 250 ml (Red Bull, Burn, Monster Energy slim)	2,50	<=2,35 – punti 3 <=2,40 – punti 2 <= 2,45 – punti 1 <=2,50 – punti 0	
SNACK 18 P.TI MAX			
Snacks A – SNACK SALATI (taralli, tuc poket, crackers, schiacciatine, fonzies, patatine	0,70	<=0,55 – punti 3 <=0,60 – punti 2 <= 0,65 – punti 1 <=0,70 – punti 0	

gusti vari)			
Snacks B – MERENDINE (loacker, fiesta, croissant gusti vari, kinder delice, kinder cereali, wafer)	0,90	<=0,75 – punti 3 <=0,80 – punti 2 <= 0,85 – punti 1 <=0,90 – punti 0	
Snacks C – SNACK DOLCI (ringo, milka, Bueno, kit kat, mars, twix, bounty, sneackers, m&ms)	1,10	<=0,95 – punti 3 <=1,00 – punti 2 <= 1,05 – punti 1 <=1,10 – punti 0	
Snacks D - VARIE (noci sgusciate, mandorle, frutta secca, chewingum)	1,20	<=0,85 – punti 3 <=0,90 – punti 2 <= 0,95 – punti 1 <=1,20 – punti 0	
Tramezzino farcito singolo	1,00	<=0,90 – punti 2 <= 0,95 – punti 1 <=1,00 – punti 0	
Tramezzino farcito doppio	2,00	<=1,90 – punti 2 <= 1,95 – punti 1 <=2,00 – punti 0	
Panini, focacce, piadine, pizze	1,40	<=1,30 – punti 2 <= 1,35 – punti 1 <=1,40 – punti 0	
Totale punti		40	

Trattandosi di prezzo massimo con monete è richiesto che il prezzo indicato sia di multipli di 5 cent (es: 0,50 – 0,75 – 1,20 – 1,15) - in caso di inserimento di importo diverso non multiplo di 5 centesimi sarà considerato arrotondato al multiplo di 5 centesimi (x,x5 – x,x0) più vicino e comunque non saranno ammessi valori superiori al prezzo massimo di offerta indicato.

Eventuali prodotti non rientranti nelle categorie di cui sopra dovranno essere espressamente autorizzati dal Comando.

IL CAPO UFFICIO COMANDO
Ten. Col. Luigi COMMISSIONE