

ALLEGATO A

DISCIPLINARE TECNICO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDE ED ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI DOLCI E SALATI PRECONFEZIONATI, MEDIANTE L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE E RIFORNIMENTO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO L'AZIENDA USL ROMA

Allegato n. 1 elenco distributori
Allegato n. 2 personale in servizio nelle sedi
Allegato n. 3 presenza utenza ai presidi

ART. 1 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il Servizio ha per oggetto la somministrazione di bevande calde e fredde, ed altri prodotti alimentari dolci e salati preconfezionati mediante l'installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici presso l'Azienda ASL Roma2.

La tipologia dei distributori ed la tipologia dei prodotti sono descritti dai successivi articoli del presente disciplinare tecnico.

I distributori attualmente in uso presso l'Azienda sono 166 e la loro ubicazione è indicata nell'allegato n. 1.

Al fine di consentire una corretta valutazione da parte delle ditte concorrenti della stima del fatturato che presuntivamente il servizio andrà a generare si forniscono i dati in possesso di questa Azienda riguardanti il numero dei dipendenti in servizio presso le strutture indicate ed il numero di accessi per ogni presidio allegati n. 2 e 3.

ART. 2 DEC - DIRETTORE ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Nella fase di esecuzione del contratto, l'Amministrazione si avvale di un DEC, nominato su proposta del Responsabile Unico del Progetto - RUP.

Il DEC provvede alle attività di direzione, coordinamento e controllo tecnico-contabile, nella fase esecutiva del contratto, in modo da assicurare la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e alle condizioni offerte dalla ditta aggiudicataria.

ART. 3 COORDINATORE DEL SERVIZIO

Prima dell'inizio del servizio l'affidatario deve nominare un proprio Coordinatore del Servizio ed un suo sostituto.

I nominativi con i rispettivi recapiti telefonici e di posta elettronica devono essere recapitati per iscritto all'Azienda, nello specifico al DEC, alla data di inizio del servizio.

Il Coordinatore del Servizio, o il suo sostituto, assume la funzione di rappresentante e coordinatore per conto dell'aggiudicatario è responsabile dell'organizzazione, della programmazione e dell'esecuzione delle attività connesse alla gestione dei distributori e deve mantenere un contatto continuo con il DEC

ART. 4 REQUISITI PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE

Dovranno essere di nuova fabbricazione e l'anno di introduzione sul mercato non dovrà essere anteriore al 2009. Dovranno altresì essere dotati di idonea omologazione e marchio CE, nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore e compresi i lavori qualora l'Azienda lo ritenesse necessario.

I distributori dovranno:

- Avere una adeguata attrezzatura che garantisca l'idonea temperatura di conservazione ed essere muniti di un dispositivo atto a bloccare la distribuzione qualora le temperature di conservazione si discostassero dai limiti indicati sulle confezioni o per i prodotti sfusi stabiliti nel piano di controllo e di un gruppo continuità per almeno 30 minuti;
- attacco obbligatorio per l'acqua diretto per i distributori dedicati alle bevande calde;
- essere munite di gettoniera che accetta qualsiasi tipo di moneta ed eroghi il resto. Oltre che a monete le macchie devono essere in grado di erogare prodotti con chiave magnetica;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;

- avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo, resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione, così come previsto dalla normativa vigente;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- dovranno essere sollevati da suolo per permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente;
- i distributori devono poter essere utilizzati dagli utenti diversamente abili;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome la ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della Ditta affidataria ed il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- devono avere una capace autonomia di bicchierini e palette;
- saranno privilegiati i distributori di caffè espresso che prevederanno la macinatura istantanea dello stesso.

A carico della ditta aggiudicataria sono poste tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori, anche nelle giornate festive.

La Ditta dovrà fornire a proprie spese le chiavi magnetiche attraverso l'installazione di macchinette distributrici delle stesse, presso L'Ospedale S. Pertini, L'Ospedale S. Eugenio, il C.T.O., e altresì, presso ogni presidio dove è prevista l'ubicazione dei distributori. Ogni chiavetta magnetica dovrà essere distribuita prevedendo un deposito cauzionale di €. 5,00. Le chiavette distribuite dovranno avere, inoltre, un credito iniziale di pari importo. Le chiavi che saranno distribuite avranno valenza universale (per tutti i distributori installati presso la l'Azienda Usi Roma 2) ed essere utilizzabili su tutte le macchine distributrici installate in base al presente contratto, dando modo agli utenti di optare discrezionalmente l'utilizzo degli stessi nei vari distributori.

ART. 5 DESCRIZIONE E MODALITA' DEL SERVIZIO

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione di:

- bevande calde: *caffé, caffè decaffeinato, caffè d'orzo, thé, cappuccino, caffè macchiato, cioccolata latte, ginseng;*
- bevande fredde in lattina o tetrapak,; *acqua oligominerale naturale e non, bibite in lattina e succhi di frutta;*
- Prodotti da forno e snacks in monoporzioni;
- Prodotti per diabetici e per celiaci

I distributori dovranno essere installati nei servizi indicati, a titolo indicativo, nella scheda allegata (all 1) al presente disciplinare, entro 15 giorni dalla stipula del contratto.

Il luogo di installazione definitivo verrà concordato con il DEC, che si riserva comunque la facoltà di richiedere lo spostamento delle apparecchiature in sede diversa, con oneri a carico della ditta concessionaria.

Il numero dei distributori è rapportato alle reali esigenze dell' Amministrazione al momento della stesura del presente capitolato. Potrà tuttavia subire variazioni in aumento o in diminuzione nel corso dell'appalto nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e dal presente capitolato. La ditta concessionaria dovrà effettuare, a sua cura e spese, e nel rispetto della normativa vigente, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nei punti che le verranno assegnati, prelevando corrente elettrica ed acqua secondo le indicazioni fornite dall' UOC Ingegneria Tecnica. L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arie, secondo le norme vigenti e le prescrizioni dell'UOC Ingegneria Tecnica.

In ogni caso la ditta dovrà installare, a sua cura e spese, immediatamente a monte delle macchine distributrici, un interruttore magneto-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica.

Al termine del contratto la ditta concessionaria dovrà asportare a proprie spese e senza onere alcuno per l'Azienda, le proprie apparecchiature entro il termine di 15 giorni dalla scadenza.

L'Azienda si assume l'obbligo di fornire l'energia elettrica e l'acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici, secondo le caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili.

Non sarà ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibili.

A carico della ditta aggiudicataria sono poste tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori, anche nelle giornate festive.

La Ditta si impegna a:

- programmare gli interventi di ricarica dei prodotti e di manutenzione alle apparecchiature almeno 2 volte al giorno tutti i giorni della settimana nella sede dell 'Ospedale S. Pertini, dell'Ospedale S. Eugenio e del CTO o più ove necessario, e minimo 2 volte alla settimana, da lunedì al venerdì, per le restanti sedi;
- la ditta dovrà installare recipienti portarifiuti adatti alle esigenze di ciascuna postazione con coperchio a ritorno automatico, e dovranno essere sostituiti qualora diventassero inadatti allo scopo;
- ad ogni distributore deve essere associato il nome ed il numero di telefono di un operatore, referente della Ditta aggiudicataria. Nel caso di assenza dell' operatore telefonico presso la ditta aggiudicataria, la medesima si dovrà attivare mettendo a disposizione una segreteria telefonica per la raccolta delle chiamate che la ditta dovrà esaminare il mattino successivo ed eseguire nei termini sottodetti;
- in caso di chiamata (a mezzo telefono o fax) per guasto o per esaurimento materiali la ditta deve impegnarsi ad intervenire entro 24 ore dalla chiamata medesima;
- la Ditta SI impegna a fornire al Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) , con cadenza semestrale, e su supporto informatico (Excel), un resoconto/report sui consumi delle bevande calde/fredde e dei prodotti alimentari. Il resoconto dovrà evidenziare per ciascun distributore automatico:
 - tipologia e modello della macchina (sede/piano/luogo);
 - erogazione effettuata mensilmente per ogni singola macchina distributtrice;
 - totale consumi annui per tipologia di macchina distributtrice;
 - totale consumi complessivo;
 - periodo di rilevazione dati

ART. 6

TIPOLOGIA DI PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE

I prodotti posti in vendita dovranno essere di prima qualità di rinomanza nazionale, non dovranno contenere ingredienti geneticamente modificati e dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari. ART. 33 del DPR 327/1980 s.m.i..

La ditta aggiudicataria attesterà che la preparazione/trasformazione/confezionamento e distribuzione dei prodotti posti in vendita sia conforme alle procedure previste dal D.L.vo 155/97 s.m.i (applicazione metodologia HACCP). L'Azienda si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

I prodotti dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di primaria qualità provenienti da primarie ditte produttrici
- essere confezionati in monoporzioni integre, e sotto atmosfera protetta ove richiesto a nonna di legge;
- essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportante la composizione e la data di scadenza
- è esclusa la vendita di alcolici, tabacchi, riviste, quotidiani e quant'altro non espressamente specificato dal presente capitolato o successivamente concordato con il DEC.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 7 giorni consecutivi di calendario prima della scadenza.

L'Azienda si riserva in ogni momento di procedere ai controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati, con ricorso anche ad analisi presso il Servizio Igiene dell' ASL, senza che la ditta possa rifiutarsi, pena la rescissione del contratto al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minimi di legge.

L'Azienda si riserva in ogni momento di procedere ai controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati, con ricorso anche ad analisi presso il Servizio Igiene dell' ASL, senza che la ditta possa rifiutarsi, pena la rescissione del contratto al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minimi di legge.

In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della Ditta nell'arco delle 24 ore e il conseguente pagamento della penale.

3.1 Bevande calde:

CAFFE': dovrà essere di prima scelta, miscela bar, con grammatura minima di gr. 7 di caffè cad. erogazione;

LATTE: grammatura minima di gr. 8 di latte in polvere cad. erogazione.

CAPPUCCINO: almeno gr. 10 di latte in polvere cad. erogazione.

THE: almeno 14 gr. di the in polvere per cad. erogazione.

CIOCCOLATO: almeno 25 gr. di cacao in polvere per cad. erogazione.

3.2 Bevande fredde:

Acqua minerale naturale e gassata - in bottiglia di PET da 0,5 lt.

3.3 Bevande fredde in lattina e tetrapak (bibite, succhi di frutta e the):

Bevanda fredda di 1° qualità in lattina cl. 33/cl25.³³

Bevanda fredda di 1° qualità in tetrapak: cl. 20.

3.4 Alimenti solidi pre-confezionati:

o Prodotti salati (crackers, patatine, sfogliatine ecc);

o Panini e tramezzini (panini, pizzette, tramezzini ecc.) provenienti da laboratori in possesso del titolo abilitativo e muniti di preincarto, tali alimenti devono riportare, ai soli fini igienici, su ogni singolo involucro la data del confezionamento e il termine entro cui è preferibile la sua consumazione e le necessarie informazioni per il cliente in materia di etichettatura;

o Prodotti snack (merendine, biscotti, barrette ecc.);

o Prodotti lievitati (cornetti, pluncake, muffin ecc);

3.5 Yogurt e dessert:

yogurt da 125 g. con almeno l'11 % di frutta;

Dessert (panna cotta, budino, creme caramel ecc) di grammatura non inferiore a 100 gr;

3.6 Prodotti senza glutine:

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovranno essere disponibili un prodotto dolce ed uno salato per una dieta priva di glutine, idonei ad un'alimentazione per soggetti celiaci, e dovrà essere apposta apposita etichettatura.

3.7 Prodotti senza zucchero:

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovrà essere disponibile un prodotto dolce, di una marca a rilevanza nazionale, per una dieta priva di zucchero, idoneo ad un'alimentazione per soggetti diabetici, e dovrà essere apposta apposita etichettatura.

ART. 7 LISTINO PREZZI

I prodotti ed i prezzi di riferimento per la distribuzione dei prodotti sono elencati nell'allegato n.4. Quanto riportato nell'allegato non costituisce un listino da applicare ma definisce una griglia di prodotti parzialmente vincolante, mentre i prezzi indicati devono intendersi come prezzi massimi applicabili dall'aggiudicatario.

Entro 15 giorni solari dalla stipula del contratto, o dall'inizio del servizio, il Coordinatore del Servizio deve predisporre in accordo con il DEC un listino nel quale sono elencati i prodotti formalmente ammessi alla distribuzione e i relativi prezzi unitari distinti in due fasce

- Prezzi per pagamento in contanti
- Prezzi per pagamento elettronico tramite chiave

ART. 8
TEMPI DI INSTALLAZIONE

Entro e non oltre 15 giorni dalla data di aggiudicazione la ditta si impegna ad installare i distributori convenuti in sede contrattuale.

La ditta si impegna ad installare o disinstallare entro e non oltre 15 giorni dalla richiesta del DEC gli eventuali nuovi distributori o distributori già esistenti.

ART. 9
SOPRALLUOGO

Allo scopo di assicurare la piena conoscenza dei luoghi ove dovrà essere espletato il servizio, le Ditte concorrenti dovranno obbligatoriamente effettuare un sopralluogo con l'assistenza del referente formalmente indicato dall' Azienda. A tal fine l'Impresa dovrà prendere contatto con l'incaricato preposto dall'Azienda USL Roma 2.

ART. 10
COLLAUDO

Le operazioni di collaudo dei distributori automatici dovranno essere eseguite dalla Ditta affidataria a suo totale rischio e spesa attraverso il Coordinatore del Servizio in contraddittorio con il DEC o un suo rappresentante, e dovranno essere ultimate, a perfetta regola d'arte, entro quindici giorni naturali e consecutivi dalla data di installazione, salvo imprevedibili circostanze di forza maggiore. Si procederà all'attivazione dei distributori solo dopo l'esito positivo del collaudo. A tal fine l'Impresa dovrà prendere contatto con il DEC che indicherà il personale dipendente che curerà il collaudo.

ELENCO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESENTI NELL'AZIENDA USL ROMA 2		Asl Ex Roma C		CALDO	FREDDO
SEDE	INDIRIZZO	UBICAZIONE			
Ambulatorio Tosti	Piazzale Antonio Tosti 4	2° piano pal. Uffici		1	1
Apulia	Via Apulia 2	p.t. sala attesa		1	2
Ardeatina	Via Ardeatina 1227	piano terra		1	1
Ospedale C.T.O.	Via San Nemesio 28	1° P. Sala aspetto vaccinazioni		1	1
		ambulatorio		1	1
		Pronto Soccorso		1	1
		3° p.		1	2
		5 p. endocrinologia		2	2
		4 p.		1	2
		piano -1		1	1
		p.t. ufficio tecnico		1	1
		5 p. Centro trasfusionale		1	
Casilina	Via Casilina 395	ambulatorio		1	
		p.t. ingresso			1
Centro prelievi	Via Camillo Sabatini	p.t.		1	2
Condottieri	Via dei Condottieri 34	1° P.		1	1
Consultorio familiare	Via Nicola Stame 162	p.t.		1	1
Direzione	Via Primo Carnera 1	p.t. sala ristoro		1	2
Distretto XI UOC	Via Appia Antica 220	p.t.		1	2
forteguerrri	Via Forteguerrri	p.t.m fage pom		1	2
		p. 1		1	2
		p. -1		1	1
Lipparini	Via Lipparini	p. 1		1	2
Malfante	Via Malfante 35	Atrio		1	2
Marancia	Via di Tor Marancia 21	p.t.		1	1
Marotta	Via Marotta 11 3° ponte	Civico 5 3° ponte 1 p.		1	2
Merode	Via Casal de Merode 8	p. -1		1	1
Monza	Viale Monza 2	p. rialzato		1	1
		p. 3		1	2
Nocera Umbra	Via Nocera Umbra 110	2° p. sportelli		1	1
Ospedale S. Eugenio	Via dell'Umanesimo 10	Rep. Vecchio		2	2
		8° p. Nuovo		1	1
		3° p. vecchio oculistica		1	1
		5° p. nuovo Day Surgery		1	1
		9° p. nuovo		1	1
		7° p. nuovo		1	
		p.t. Nefrologia e Dialisi		1	1
		Pronto soccorso esterno		1	1
		2° p. nuovo Sala Operatoria		1	1
		1° p. Trasfusionale		1	

Silone	Via Ignazio Silone	p.t.	1	2
		Asl Ex Roma B		
Direzione	Via Filippo Meda 35	p. -1°	1	2
Dominicis	I.go De Dominicis	p. 1 corridoio	1	1
		p. 3°	1	1
Mozart	Via Mozart	p. 1° corridoio	1	2
Baldanzellu	Via Baldanzellu	p. 6° corridoio	1	1
Bresadola	Via Bresadola	p.t.	1	2
		p. 3°	1	2
Mirti	p.zza dei Mirti	p.t.	1	2
Torre Spaccata	Via di Torre Spaccata p.t.	p.t.	2	2
Cambellotti	Via D. Cambellotti	p.t.	1	1
Capitini	Via Capitini	p.t.	1	1
Torrenova	Via della Tenuta di Torrenova	p.t.	1	2
Rizzieri	Via Rizzieri	p. 5°	1	1
Ciampino	Via della Stazione di Ciampino	p.t.	1	1
Antistio	Via Antistio	p.t.	1	1
Cartagine	Via Cartagine	p.t.	1	1
		p. -1		1
Osp. S. Pertini	Via dei Monti Tiburtini 385	atrio	3	3
		pal. A Pronto Soccorso 1° p.	1	2
		pal. A lato Banca p.t.	2	3
		pal. A Chirurgia p. 1	1	2
		pal. A Cardiochirurgia p. -1	1	1
		pal. B microbiologia p.t.	1	2
		pal. B CUP p. -1	1	2
		pal. C ritiro analisi p.t.	1	1
		pal C. p. 1°	1	1
		pal.C Aula Magna p. 1°	1	1
			72	94
		Complessivo		
			166	

PERSONALE IN SERVIZIO NELLE SEDI OGGETTO DI GARA		
Asl Ex Roma C		
SEDE	INDIRIZZO	NUMERO PERSONALE
Ambulatorio Tosti	Piazzale Antonio Tosti 4	42
Apulia	Via Apulia 2	14
Ardeatina	Via Ardeatina 1227	11
Ospedale C.T.O.	Via San Nemesio 28	606
Casilina	Via Casilina 395	65
Centro prelievi	Via Camillo Sabatini	33
Condottieri	Via dei Condottieri 34	8
Consultorio familiare	Via Nicola Stame 162	8
Direzione	Via Primo Carnera 1	145
Distretto XI UOC	Via Appia Antica 220	12
Forteguerra	Via Forteguerra	84
Lipparini	Via Lipparini	9
Malfante	Via Malfante 35	9
Marancia	Via di Tor Marancia 21	11
Marotta	Via Marotta 11 3° ponte	49
Merode	Via Casal de Merode 8	98
Monza	Viale Monza 2	109
Nocera Umbra	Via Nocera Umbra 110	22
Ospedale S. Eugenio	Via dell'Umanesimo 10	1.517
Silone	Via Ignazio Silone	21
Asl Ex Roma B		
Direzione	Via Filippo Meda 35	188
Dominicis	L.go De Dominis	64
Mozart	Via Mozart	22
Bardanzellu	Via Bardanzellu	184
Bresadola	Via Bresadola	69
Mirti	P.zza dei Mirti	51
Torre Spaccata	Via di Torre Spaccata p.t.	57
Cambellotti	Via D. Cambellotti	17
Capitini	Via Capitini	2
Torrenova	Via della Tenuta di Torrenova	89
Rizzieri	Via Rizzieri	47
Ciampino	Via della Stazione di Ciampino	16
Antistio	Via Antistio	50
Cartagine	Via Cartagine	54
Osp. S. Pertini	Via dei Monti Tiburtini 385	1229
Eucalipti	Via degli Eucalipti	28

Il numero del personale attualmente in servizio è puramente indicativo e può essere soggetto a variazioni in aumento o in diminuzione

PRESENZA UTENZA AI PRESIDI CUP ASL ROMA 2		Media	Media	Media
		utenti	utenti	utenti
		giornaliera	mensile	annuale
CENTRO DELLA GIOIA	VIA ARDEATINA,1227	312	8138	97656
SANTA CATERINA	VIA NICOLO' FORTEGUERRI,4	1674	43663	523962
SILONE	VIA IGNAZIO SILONE,100	105	2738	32865
VITINIA	VIA GEMMANO,12	148	3860	46324
SALA APULIA	VIA APULIA,5	448	11685	140224
SALA FRIGNANI	VIA FRIGNANI,83	68	1480	17748
SALA LIPPARINI	VIA LIPPARINI,20	340	7395	88740
SALA MALFANTE	VIA MALFANTE,35	286	6220	74646
SALA MAROTTA	VIA MAROTTA,11	130	3390	40690
SALA MONZA	VIA MONZA,2	155	4043	48515
SALA NOCERA	VIA NOCERA UMBRA,110	687	1792	215031
CTO	VIA SAN NEMESIO,21	650	16955	203450
SALA OSE CUP SANT'EUGENIO	PIAZZ.LE DELL'UMANESIMO,10	878	22900	274814
DECIMA	VIA SABATINI, SNC	400	10433	125200
TOT. EX C		6281	144692	1929865
CASAL BERTONE	LARGO DE DOMINICIS,2	500	13040	156500
MOZART	VIA MOZART,25	360	9390	112680
SAN BASILIO	VIA SAN BENEDETTO DEL TRONTO,9	100	2175	26100
SETTECAMINI	VIA RUBELIA,1	65	1413	16965
BRESADOLA	VIA BRESADOLA,56	710	18520	222230
VILLAGGIO PRENESTINO	VIA TORRICELLA SICURA,4	420	9135	109620
LA RUSTICA	VIA DELLA RUSTICA,218	110	2392	28710
SAN FELICE	VIA DEGLI EUCALIPTI,14	230	5000	60030
CAMBELLOTTI	VIALE DUILIO CAMBELLOTTI,11	560	14600	175280
LUNGHEZZA	VIA TOMMASO AGUDIO,5	90	1960	23490
TORRENOVA	VIA DELLA TENUTA DI TORRENOVA,138	660	17215	206580
ANTISTIO	VIA ANTISTIO,15	380	8265	99180
CARTAGINE	VIA CARTAGINE,85	880	22955	275440
SOCCIARELLI	VIA DELLA STAZIONE DI CIAMPINO,31	340	7395	88740
PERTINI ANALISI PIANO -1	VIA DEI MONTI TIBURTINI,389	420	10955	131460
PERTINI PAL. B	VIA DEI MONTI TIBURTINI,389	140	3045	36540
PERTINI PAL. C	VIA DEI MONTI TIBURTINI,389	770	20085	241010
TOT. EX B		6735	167540	2010555

PRODOTTI E RELATIVI PREZZI UNITARI MASSIMI

PRODOTTO/TIPOLOGIA	PREZZO MAX (EURO)
BEVANDE CALDE	
Caffè espresso, lungo, macchiato, d'orzo, latte	0,40
Caffè decaffeinato, cappuccino decaffeinato, cioccolato, thé	
Caffè al ginseng ed altri composti	0,50
Altre bevande calde	
BEVANDE FREDDE	
Acqua in P.E.T. da 0,50 lt naturale o frizzante	0,45
Succhi di frutta tetrapack 200 ml	
Yogurt vasetto 125 gr	
Bevande lattina 330 (tipo Coca Cola, fanta, schwepps ecc.)	1,00
Bevande in P.E.T. da 0,50 lt.	1,20
PRODOTTI PRECONFEZIONATI	
Snack dolci (tipo wafer, crostatine, ciambelline, bucaneve, grisbi, plumcale)	0,60
Altri prodotti dolci	0,80
Snack salati (tipo crackers, schiacciatine, tarallucci, arachidi, patatine)	0,60
Altri snack salati	0,80
Snack al cioccolato	1,00
Tramezzini, focacce	1,30
Gelati	1,20
Chewingum/caramelle	1,20
Snack per diabetici	1,00
Snack per celiaci	1,00