



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Obiettivo Strategico Centrale Acquisti

DETERMINA DEL DIRIGENTE

Numero della determina Prot n. 105394 Repertorio 1029/ 2018 del 26/06/2018

Oggetto: Determina dialogo tecnico ex art 66 d. lgs 50/2016 – Pubblicazione Avviso ex *art.60, comma 2, del D.Lgs 50/2016* , contenente le informazioni prescritte all'*Allegato XIV parte 1 lett. B) sezione B1*, circa l'appalto in concessione.

Contenuto: Avvio Procedura consultazione preliminare del mercato (Dialogo Tecnico) con pubblicazione Avviso manifestazione interesse mediante Sistema di acquisti telematici della Regione Toscana – START, finalizzato alla predisposizione del capitolato per la gara dell'Università degli studi di Firenze, afferente la concessione spazi per l'installazione e gestione macchine distributrici alimenti e bevande inclusa la manutenzione e pulizia delle apparecchiature nonché l'implementazione di sistema rilevazione e contabilizzazione dei consumi di acqua ed energia elettrica e connesso servizio manutenzione ordinaria dei locali in uso (pulizia e igienizzazione, edile/idraulica/elettrica) .durata della concessione anni sei (6)..

Rif. Centrale G.....

Responsabile del procedimento: Dr. Gabriele Gentilini
Dirigente Area Servizi Economici, Patrimoniali e Logistici

Struttura proponente l'atto: Obiettivo Strategico – Centrale Acquisti
Dirigente: Dr. Massimo Benedetti

Conti Economici - Spesa Descrizione Conto Codice Conto Anno Bilancio:

Allegato N. 1 pag. 4 Relazione Responsabile Unico del Procedimento

Allegati N. 2 pag. 6 Tabella Monitoraggio Distributori

Allegato N. 3 pag. 1 Tabella punti di erogazione acqua potabile mediante "fontanelli"

Allegato N. 4 pag. 33 Capitolato di oneri Appalto in concessione

Allegato N. 5 pag.5 Schema Avviso Avvio Dialogo Tecnico art. 60, comma 2 D.Lgs 50/2016

Tipologia di pubblicazione Integrale
Data Pubblicazione atto Albo Ufficiale di Ateneo



IL DIRIGENTE

VISTA la Relazione del Responsabile del Procedimento (**Allegato di lettera “1”** parte integrante e sostanziale del presente atto), Dr. Gabriele Gentilini, Dirigente Responsabile dell’ Area Servizi Economici, Patrimoniali e Logistici dell’Università degli Studi di Firenze, la cui nomina indicata sin dalla fase di programmazione e progettazione, si formalizza con il presente atto;

Preso atto che:

Si rende necessario avviare specifica procedura per l’affidamento di contratto in *concessione spazi per l’installazione e gestione macchine distributrici alimenti e bevande inclusa la manutenzione e pulizia delle apparecchiature nonché l’implementazione di sistema rilevazione e contabilizzazione dei consumi di acqua ed energia elettrica e connesso servizio manutenzione ordinaria dei locali in uso (pulizia e igienizzazione, edile/idraulica/elettrica) per la durata presunta di anni 6.*

- che i locali la relativa ubicazione ed estensione è evidenziata e dettagliata nella **Tabella “Monitoraggio Distributori Allegato “2”**, parte integrante e sostanziale del presente atto;
- che l’Università degli Studi di Firenze si è dotata di **punti di erogazione acqua potabile mediante “fontanelli”** dislocati nei locali evidenziati nella **Tabella Allegato “3”**, parte integrante e sostanziale del presente atto;
- che l’Università ha internamente ai propri Uffici preposti redatto lo schema **Capitolato di oneri Appalto in concessione** per per il futuro appalto (**Allegato “4”**), costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto;

RITENUTO NECESSARIO ED OPPORTUNO attivare un Dialogo Tecnico ex art 66 D.Lgs 50/2016 finalizzato all’ acquisizione di informazioni attraverso la consultazione delle Imprese qualificate sul mercato nel settore di riferimento interessate, propedeutica alla redazione del Capitolato di appalto cui farà seguito la procedura di specifico appalto della Concessione avente ad oggetto gli *spazi per l’installazione e gestione macchine distributrici alimenti e bevande inclusa la manutenzione e pulizia delle apparecchiature nonché l’implementazione di sistema rilevazione e contabilizzazione dei consumi di acqua ed energia elettrica e connesso servizio manutenzione ordinaria dei locali in uso (pulizia e igienizzazione, edile/idraulica/elettrica) per la durata presunta di anni 6.*

per il Servizio di somministrazione di bevande calde/fredde e prodotti alimentari confezionati, a mezzo di distributori automatici, da installare presso le sedi dell’Università degli Studi di Firenze (in aree di pertinenza dell’amministrazione centrale e delle strutture dipartimentali;

▪ **In particolare è di interesse:**

1. **Porganizzazione complessiva del servizio** e dei processi interni ed esterni di produzione ed erogazione.
2. la **modalità di gestione** proposta per la **rilevazione e contabilizzazione** dei consumi di acqua ed energia elettrica che deve essere rispondente ed appropriata rispetto al contesto Universitario che da un punto di vista logistico comprende numerosi plessi ed edifici variamente distribuiti sul territorio (**Tabella Monitoraggio Distributori All. “2”**);
3. la **qualità in materia di igiene alimentare e salute** anche con riferimento ai disturbi alimentari o di intolleranza diffusi degli alimenti erogati dalla macchine distributrici. In particolare si chiede di evidenziare le modalità di scelta dei prodotti in erogazione e la filiera di riferimento.



Obiettivo Strategico Centrale Acquisti

4. la previsione di **distribuzione di per prodotti “equo-solidali”**;
5. **certificazioni** con riferimento ai **processi agli strumenti di pesatura e i sistemi di ispezione** idonei nelle seguenti aree;
6. tracciabilità, formulazione, preparazione dei lotti
7. requisiti normativi in materia di confezionamento (controllo del contenuto netto, etichettatura, ecc.)
8. rivelazione di corpi estranei
9. strumenti progettati secondo criteri igienico-sanitari
10. taratura/controllo dei sistemi di misura, monitoraggio e ispezione
11. **Produzione**
 - Sicurezza e qualità degli alimenti
 - Tracciabilità finalizzata alla conformità agli standard e al miglioramento del processo
 - Miglioramento del rendimento produttivo tramite la gestione delle ricette orientata al processo
 - Sicurezza alimentare: prodotti freschi nel settore della vendita al dettaglio di generi alimentari
 - Controllo qualità delle confezioni: controllo del contenuto netto
 - Controllo peso in linea: aspetti di una tecnologia chiave
 - Ispezione visiva: un impulso alla qualità e alla sicurezza dei processi
 - Rivelazione di corpi estranei: metalli
 - Rivelazione di corpi estranei: ispezione a raggi-X 58
 - Bilance per alimenti progettate secondo criteri igienico-sanitari: minore contaminazione e maggiori profitti
 - Considerazioni sulla pulizia degli strumenti di produzione
 - Gestione efficiente della qualità in un ambiente regolamentato
 - Rispetto degli standard di metrologia legale
 - Raggiungimento di attributi alimentari specifici con strumenti analitici conformi
 - Verifica delle prestazioni di routine dell'analizzatore di umidità
 - Soluzioni a sicurezza intrinseca: pesatura accurata in aree a rischio di esplosione
12. Riciclabilità dei materiali di confezionamento e comunque impiegati nell'erogazione alimenti e bevande.
13. La previsione di distributori di bottiglie/bicchieri per la raccolta dell'acqua potabile ove sono collocati punti di erogazione acqua potabile mediante “fontanelli” **Tabella All. “3”** ;
14. Gli aspetti impiantistici e la sicurezza rispetto all'inserimento delle macchine nei locali di Ateneo.
15. manutenzione ordinaria dei locali in uso (pulizia e igienizzazione, edile/idraulica/elettrica) e la manutenzione e pulizia delle apparecchiature per tutta la durata della concessione con oneri a proprio carico;
16. Modalità di rispetto normativa di settore ed in particolare Decreto legislativo del 05-08-2015 n. 127 che ha come titolo “Trasmissione telematica delle operazioni IVA e di controllo delle cessioni di beni effettuate attraverso distributori automatici, in attuazione dell'articolo 9, comma 1, lettere d) e g), della legge 11 marzo 2014, n. 23.” Pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 190 del 18 agosto 2015;

RITENUTO PERTANTO NECESSARIO pubblicare specifico **Avviso** (il cui Schema è **Allegato** al presente atto, quale parte integrante e sostanziale sotto il numero **“5”**) sulla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (G.U.U.E.) sul profilo della Stazione Appaltante e sul Sistema di acquisti



Obiettivo Strategico Centrale Acquisti

telematici della Regione Toscana - START, ove sarà espletata la manifestazione interesse per il Dialogo Tecnico che si avvia;

Dato atto:

- che la normativa in materia di acquisizione di beni e servizi, prevede per l'Amministrazione Universitaria, in assenza di convenzione Consip, l'obbligo di utilizzarne i parametri *qualità/prezzo* come limiti massimi, la cui violazione determina la nullità del contratto, costituisce illecito disciplinare ed è causa di responsabilità amministrativa;
- L'Avviso tiene altresì valore di "preinformazione", ai sensi e per gli effetti dell'art. 60, comma 2, del D.Lgs 50/2016, contenente le informazioni prescritte all'Allegato XIV parte 1 lett. B) sezione B1, ai sensi e per gli effetti dell'art. 60, comma 2, del D.Lgs 50/2016, contenente le informazioni prescritte all'Allegato XIV parte 1 lett. B) sezione B1;
-

DATO ATTO ANCORA che la Centrale Acquisti, quale Ufficio preposto stabilisce di adottare la seguente procedura:

Il Dialogo Tecnico che si promuove con il presente avviso rappresenta un mezzo di informazione degli operatori sugli elementi fondanti la gara che sarà espletata così da garantire la massima partecipazione di tutte le imprese coinvolte assicurando al contempo qualità nella concorrenza;

Alle Imprese viene richiesto di manifestare interesse alla partecipazione della futura gara e quindi mettere a disposizione il proprio Know-How in termini di organizzazione, tecnologia, esperienza, ricerca ed innovazione e capacità operativa nel campo; La mancata partecipazione al Dialogo Tecnico non è preclusiva rispetto alla partecipazione alla futura gara di appalto, né ne costituisce condizione di accesso, né ancora costitutiva di impegno della parti;

Il confronto fra Università di Firenze e Imprese interessate sarà caratterizzato dalla massima trasparenza e collaborazione e si articolerà nelle seguenti fasi:

➤ Per la partecipazione al Dialogo Tecnico è prescritto quanto segue:

- Possesso requisiti art. 80 D. Lgs 50/2016 ;
- Possesso Requisiti art. 83 e specifici:
- possesso titolo di studio quale diploma di scuola superiore o laurea triennale o corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti riconosciuto dalla regione corso SAB ex REC. In mancanza di almeno uno di questi titoli, vale l'esercizio nel quinquennio precedente per almeno 2 anni (anche non continuativi) di un'attività d'impresa nel settore alimentare o della somministrazione di alimenti e bevande. I requisiti professionali dovranno essere soddisfatti da un responsabile, titolare o rappresentante legale.
- I corsi per il personale addetto alimentarista che ricarica i distributori.
- Inoltre le compagnie di gestione dei distributori devono essere qualificate secondo standards internazionali. Tra gli standard più comuni troviamo la certificazione di qualità ISO 9001:2015, ISO 14001, ISO, ISO 22000 o 22005, oppure le certificazioni per la sicurezza sul lavoro Bs Ohsas 18001, oppure altre certificazioni del settore agroalimentare.
- Possesso patentino frigorista, ovvero la certificazione F-GAS per le imprese.
- Possesso Requisiti strutturali:



Obiettivo Strategico Centrale Acquisti

Per il commercio attraverso i distributori automatici vi è bisogno della presentazione della SCIA al suap del comune.

Gli alimenti e le bibite venduti attraverso i distributori automatici devono essere conservati in perfette condizioni, onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione batterica, formazione di muffa o altro. I macchinari dovranno quindi essere realizzati in materiali idonei, facilmente disinfettabili sia all'interno che all'esterno, controllati e puliti di frequente (certificazione HACCP). L'operatore che si occupa di ricaricare il distributore e pulire le componenti dovrà essere in possesso di regolare certificato HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), secondo quanto stabilito dal Regolamento Comunitario 852/2004 e dal D.lgs 193/2007 sull'igiene dei prodotti alimentari e sui sistemi per gestire le criticità.

➤ Il dialogo si svolgerà con le seguenti modalità di cui si evidenziano le fasi:

FASE 1 Audizione delle Imprese che hanno manifestato interesse e risposto all'invito di partecipazione al Dialogo Tecnico da effettuarsi davanti al Collegio Tecnico formalmente nominato e costituito da professionisti esperti in materia.

Gli incontri saranno improntati alla massima apertura e cooperazione con dialogo diretto tra le parti.

Gli operatori economici avranno a disposizione (tempo) per esporre in termini generali e sintetici, attraverso una presentazione e demo le macchine, le potenziali soluzioni tecniche, i prodotti-alimenti, le modalità di alimentazione (elettrica e idraulica) delle macchine ed i sistemi di contabilizzazione, anche con riferimento al risparmio energetico, qualità e igiene alimentare inclusa dei disturbi alimentari ed educazione alimentare, servizio assistenza e manutenzione.

Nella stessa sessione gli operatori presenteranno una relazione tecnica ove andranno ad illustrare quanto relativo ai precedenti punti dal n. 1 al n. 13. Tale relazione deve essere presentata in formato WORD editabile.

Gli operatori sono pregati di focalizzare le demo- presentazioni sulle progettualità inerenti la materia. Poiché il tempo a loro disposizione sarà contingentato e dovrà comprendere anche le eventuali domande che verranno poste da parte del Collegio Tecnico; infatti i membri del Collegio potranno interagire ponendo quesiti volti a chiarire il più possibile i dati acquisiti in questa sede.

FASE 2 Ogni impresa dovrà successivamente organizzare una visita presso le strutture ove sono ubicati gli spazi per la concessione in oggetto.

I componenti del Collegio Tecnico dovranno essere accompagnati a visionare le strumentazioni nelle sedi che l'operatore avrà preventivamente indicato nella manifestazione di interesse, al fine di constatare il funzionamento e verificare le prestazioni in esercizio.

Per quanto sopra ciascun operatore, al momento della manifestazione di interesse, dovrà comunicare i siti che formeranno oggetto dei sopralluoghi dettagliando altresì il costo per il trasferimento presso la sede a carico dell'Università di Firenze. Tali costi saranno quindi



Obiettivo Strategico Centrale Acquisti

pubblicati sul sito web UNIFI in modo da garantire la massima trasparenza in questa fase del procedimento.

Le visite saranno quindi programmate in breve lasso di tempo e nei limiti del possibile, presso strutture ubicate nella Regione Toscana e/o zone limitrofe.

FASE 3 Lavori Collegio Tecnico

3.1 - Una volta effettuati i suddetti sopralluoghi, il Collegio lavora alla stesura del Capitolato Speciale tenendo conto degli elementi acquisiti nelle precedenti fasi.

3.2 - Al termine del lavoro il Collegio tecnico procederà a far verificare agli Operatori la bozza predisposta che riporterà altresì le caratteristiche obbligatorie, pena l'esclusione, al fine di avere riscontro sulla sussistenza di eventuali requisiti che impediscano a priori la partecipazione di operatori alla futura gara.

In questa fase le imprese avranno a disposizione 1 settimana di tempo dal ricevimento della bozza di Capitolato per presentare le proprie osservazioni e/o suggerimenti che saranno oggetto di valutazione da parte del Collegio Tecnico.

Il sottoscritto, in qualità di Dirigente preposto della Centrale Acquisti, Responsabile del Procedimento ai sensi e per gli effetti dell'art. 5 della L. 241/90 limitatamente all'endoprocedimento di gara e contratto, per le motivazioni espresse nella parte narrativa del presente atto che qui si intendono integralmente richiamate, tenuto conto della Relazione del Responsabile Unico del Procedimento (**Allegato "1"**), visti gli Elaborati da porre a base dell'Avviso in pubblicazione, per le motivazioni di cui in premessa che si intendono integralmente richiamate:

DETERMINA

1. Di approvare la documentazione da porre a base del Dialogo Tecnico composta dai seguenti Elaborati:
 - Allegati N. 2 Tabella Monitoraggio Distributori
 - Allegato N. 3 Tabella punti di erogazione acqua potabile mediante "fontanelli"
 - Allegato N. 4 Capitolato di oneri Appalto in concessione

1. *Di avviare con il presente atto la procedura di Dialogo Tecnico ex art 66 D.Lgs 50/2016 finalizzato all'acquisizione di informazioni attraverso la consultazione delle Imprese qualificate sul mercato nel settore di riferimento interessate, propedeutica alla redazione del Capitolato di appalto cui farà seguito la procedura di specifico appalto della Concessione avente ad oggetto gli spazi per l'installazione e gestione macchine distributrici alimenti e bevande inclusa la manutenzione e pulizia delle apparecchiature nonché l'implementazione di sistema rilevazione e contabilizzazione dei consumi di acqua ed energia elettrica e connesso servizio manutenzione ordinaria dei locali in uso (pulizia e igienizzazione, edile/idraulica/elettrica) per la durata presunta di anni 6.*

2. Di approvare procedendo alla pubblicare l'Avviso (**Schema è All. "5"**) sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (G.U.U.E.), sul profilo della Stazione Appaltante e sul Sistema di acquisti telematici della Regione Toscana - START, dove sarà espletata la manifestazione interesse per la



Obiettivo Strategico Centrale Acquisti

procedura di Dialogo Tecnico, anche con effetto di “preinformazione”, ai sensi e per gli effetti dell’art. 60, comma 2, del D.Lgs 50/2016 , contenente le informazioni prescritte all’Allegato XIV parte 1 lett. B) sezione B1, ai sensi e per gli effetti dell’art.60, comma 2, del D.Lgs 50/2016 , contenente le informazioni prescritte all’Allegato XIV parte 1 lett. B) sezione B1;

3. Di procedere prima della scadenza fissata per la manifestazione interesse alla nomina dei componenti il Collegio Tecnico, mediante separato e successivo atto, composto come segue:
 - Responsabile Unico del Procedimento;
 - Nutrizionista
 - Esperto in Igiene Pubblica degli Alimenti SSN
 - Green Office di Ateneo
 - Tecnico Area Edilizia;
 - Esperto informatico
4. di dare atto che in esito alla procedura attivata con il presente decreto, ferme restando le comunicazioni agli interessati ai sensi delle vigenti leggi, saranno approvati gli esiti della stessa e sarà quindi attivata la procedura di Appalto per l’affidamento della Concessione;
5. di procedere alla pubblicazione della presente Determina:
 - sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea (G.U.U.E.)
 - all’Albo Ufficiale di Ateneo (<https://www.unifi.it/albo-ufficiale.html>) sul profilo web della Stazione Appaltante,;
 - sul Portale Trasparenza di UNIFI - sezione Bandi e Contratti “preinformazione” servizi - ai sensi di legge 190/2012 s.m.i. conformemente alla stessa;
 - sulla Piattaforma SITAT SA REGIONE TOSCANA - Pubblicazione provvedimento ai sensi art. 29 D.lgs 50/2016.

IL DIRIGENTE

Centrale Acquisti

Dott. Massimo Benedetti



Il dirigente

CENTRALE ACQUISTI
SEDE

RELAZIONE DEL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI ALIMENTI E
BEVANDE MEDIANTE L'INSTALLAZIONE, DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO LE
SEDI DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE

Si rileva l'esigenza di avviare la procedura per l'individuazione dell'affidatario del contratto di concessione per il servizio di erogazione di bevande calde, fredde e snack con distributori automatici presso l'Università degli Studi di Firenze.

Il servizio attuale è in scadenza ed è pertanto necessario prevedere un nuovo affidamento di durata pluriennale per il servizio di somministrazione di alimenti e bevande negli spazi di proprietà e comunque in uso all'Università degli Studi di Firenze.

I servizi oggetto del presente documento, sono destinati ai dipendenti dell'Università degli Studi di Firenze, ai suoi collaboratori ed agli studenti in servizio presso le diverse sedi meglio precisati negli specifici ulteriori documenti cui si rinvia, dovranno essere erogati in locali /spazi appositamente attrezzati e in linea con la normativa di riferimento e messi a disposizione dall'Agenzia.

Per l'utilizzo di tali locali il Concessionario dovrà versare un canone come specificato negli ulteriori documenti a questo connessi; saranno inoltre a carico del Concessionario le relative spese come meglio descritte negli ulteriori atti a questo connessi. Ogni altra eventuale spesa legata all'espletamento dei servizi di cui sopra e non prevista è disciplinata nel presente documento nel suo combinato disposto che le specifiche dei servizi riferiti nell'ulteriore documentazione amministrativa agli atti. I servizi di cui trattasi dovranno rispettare i requisiti minimi richiesti, a pena di esclusione dalla procedura, stabiliti nel disciplinare tecnico

Ritenuto che la concessione di un bene immobile pubblico per l'esercizio di un'attività economica costituisce occasione di guadagno e che pertanto la procedura di scelta del concessionario deve garantire il



rispetto dei principi di libera concorrenza, efficacia, economicità, correttezza, trasparenza, parità di trattamento nonché pubblicità ai sensi dell'art. 30 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016.

In questo quadro si dà atto a quanto disposto dal "Codice degli Appalti" in particolare con l'art. 35 in tema di soglie di rilevanza comunitaria e con l'art. 36 in materia procedura per contratti con valore inferiore alle soglie comunitarie.

Si tratta in particolare di una concessione di servizio rivolta a tutti gli utenti che utilizzano i distributori automatici di alimenti e bevande e che quindi corrispondono ad ogni utilizzo un corrispettivo che viene introitato dal concessionario, gestore dei distributori automatici.

L'Università degli Studi di Firenze porrà a base di gara un importo che il concessionario che si aggiudicherà la concessione corrisponderà all'Università a titolo di rimborso delle utenze.

A fronte del valore in fase di rideterminazione e stima, il concessionario ne introiterà per l'intera durata della concessione, secondo l'art. 167 del d lgs 50/2016.

Si sottolinea l'impossibilità di stimare ad oggi il valore reale della concessione per quanto riguarda la voce relativa agli introiti, in quanto, in capo al precedente apparato gestionale, non vi era alcun obbligo contrattuale di monitoraggio e comunicazione all'Amministrazione dell'ammontare dei consumi (si evidenzia che l'Amministrazione ha chiesto i report dei consumi ma non ha avuto riscontro). Dovrà essere previsto, a carico dei soggetti passivi che effettuano concessioni di beni tramite distributori automatici, l'obbligo di effettuare la memorizzazione elettronica e la trasmissione telematica dei corrispettivi (D.Lgs. 5 agosto 2015, n. 127). L'importo che così verrà indicato come stima annua presunta degli introiti per distributore automatico verrà riportato facendo riferimento ad uno studio citato nella sentenza del TAR Brescia 278/2017, che stima in tale cifra l'ammontare medio annuo generato da ciascun distributore installato sul territorio nazionale.

L'Amministrazione ha, però, previsto il sopralluogo obbligatorio di cui sopra, al fine di mostrare l'ubicazione delle macchinette e la platea dei possibili utenti. Dopo l'effettuazione del primo sopralluogo obbligatorio, è facoltà delle ditte effettuare successivi sopralluoghi, concordati preventivamente, al fine di consentire alle società di valutare la potenziale utenza per ogni macchinetta. La stima totale della concessione ha, dunque, 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 d'impresa inerente la gestione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici.



Alla scadenza del contratto, il servizio di cui si tratta potrà essere prorogato ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D. lgs. n. 50/2016 per il termine strettamente utile, al fine di espletare tutte le procedure necessarie per la scelta del nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore resterà obbligato a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Si precisa che riguardo alla modulazione della procedura regolatrice la trattativa precontrattuale è stato concordato con la Centrale acquisti di rifarsi al dialogo competitivo di cui all'art. 64 del d lgs 50/2016 e per le cui specificazioni inerenti il caso concreto in oggetto, si rinvia a tutte le condizioni contenute nella documentazione agli atti.

Dunque e secondo il modulo procedurale contrassegnato il dialogo competitivo si svolgerà in fasi successive in modo da ridurre il numero di soluzioni da discutere durante la fase del dialogo stesso applicando i criteri di aggiudicazione stabiliti nel bando di gara, nell'avviso di indizione di gara o nel documento descrittivo. Il dialogo così proseguirà finché non sarà in grado di individuare la soluzione o le soluzioni che possano soddisfare le sue necessità.

Quanto al criterio di definizione dell'offerta si fa ricorso a quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa per i cui criteri e subcriteri si riferisce nella specifica documentazione conservata in atti.

La presente procedura è orientata a criteri di ecosostenibilità in linea con i principi e le linee guida del PANGPP e del decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.

Ai sensi dell'art. 164 del Dlgs n. 50/2016 e s.m.i., alla presente procedura si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del Codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione.

La procedura risponde, altresì, alle disposizioni previste dal bando di procedura, dal disciplinare amministrativo, dal disciplinare tecnico, dallo schema di contratto e dai relativi allegati, oltre che, per quanto non regolato dalle clausole ivi contenute, dal R.D. n. 2440/1923 e dal R.D. 827/24, dalle



norme del Codice Civile e dalle altre disposizioni di legge vigenti in materia di contratti di diritto privato, nonché dalle leggi nazionali e comunitarie vigenti nella materia oggetto della Concessione.

Quanto ai soggetti da ammettere alla procedura, ai requisiti di partecipazione, alla insussistenza delle cause di esclusione, ai requisiti di idoneità professionalità, i requisiti di carattere economico e finanziario, i requisiti di capacità tecnica e professionalità, ed a tutti gli ulteriori elementi essenziali che si legano all'espletamento della procedura di dialogo competitivo, si rinvia agli ulteriori atti e documenti cui con questa relazione si fa riferimento ed agli atti dell'ufficio.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3 bis del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. non si procederà alla redazione del Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenza e pertanto i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero.

Si constata che non sussiste in atto alcuna convenzione Consip attiva per il predetto specifico servizio e che la categoria non risulta neanche sul mepa e che ovviamente sono in vigore le norme civilistiche per cui si darà luogo ad eventuale recesso se durante la vigenza del servizio dovessero essere stipulate convenzioni Consip o il servizio dovesse essere inserito nel mepa a condizioni migliorative.

Nella fase di trattativa così proceduralizzata sarà reso obbligatorio, al fine di assicurare la piena conoscenza di tutte le circostanze e gli elementi che in qualche modo possono influire sulla determinazione dell'offerta, in quanto funzionale alla conoscenza dei luoghi oggetto dei servizi, al fine di una corretta e congrua formulazione dell'offerta, a pena di esclusione dalla presente procedura di procedura, un sopralluogo obbligatorio per prendere accurata visione dei locali sede dei servizi oggetto della concessione, a propria cura e spese, anche tramite propri incaricati.

Si ritiene opportuno che la concessione sia accompagnata da una clausola di gradimento per cui si sostanzierà un'opzione i cui resti vincolato solo il concessionario provvisorio, laddove concedente potrà scegliere di perfezionare il contratto comunicandogli che il servizio sarà di suo gradimento.

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE

Area Edilizia

Monitoraggio Distributori Bevande e Merende

N	codice patrimoniale università	Immobile	Superficie lorda	macchina calda caffè	macchina bibite	macchina merende bibite	macchina merende	totali per immobile
			MQ.	Numero	Numero	Numero	Numero	Numero
1	001.00	agraria padiglione centrale	7 129	3	1	0	2	6
2	002.00	agraria padiglione ovest	1 594	0	0	0	0	0
3	003.00	agraria padiglione est	3 289	0	0	0	0	0
4	004.00	agraria fabbrichetta ovest	786	0	0	0	0	0
5	005.00	agraria fabbrichetta est	837	0	0	0	0	0
6	006.00	zootecnica	1 123	0	0	0	0	0
7	006.01	prefabbricato	361	0	0	0	0	0
8	007.00	dip Scienza e tecnologia	1 107	0	0	0	0	0
9	010.00	biotecnologie agrarie (via donizetti)	1 218	1	0	0	0	1
10	011.00	quaracchi	8 810	2	1	0	1	4
11	013.00	il paradiso	1 660	0	0	0	0	0
12	014.00	restauro	1 069	0	0	0	0	0
13	015.00	san clemente	6 248	1	1	0	1	3
14	017.00	lettere ex architettura	3 583	0	0	0	0	0
15	017.01	costruzioni	1 817	0	0	0	0	0
16	017.03	lettere	11 784	4	2	0	2	8
17	017.04	abitazione custode lettere	125	0	0	0	0	0
18	019.00	palazzo vegni san Niccolò	4 813	0	0	0	0	0
19	020.00	s verdiana piazza Ghiberti	10 982	3	2	0	3	8
20	024.00	farmacologia/fisiologia	7 043	2	2	0	0	4
21	024.01	abitazione custode farmacologia/fisiologia	92	0	0	0	0	0
22	025.00	ex chimica via Cpponi 9	9 801	2	1	0	2	5
23	025.01	ex portineria ex chimica via capponi 7	796	1	0	0	1	2
24	026.00	palazzo della crocetta via laura	12 673	4	1	0	4	9
25	026.01	ex geografia via laura	481	0	0	0	0	0
26	028.00	villa ruspoli	1 768	1	0	0	1	2
27	028.01	palazzina indipendenza	1 462	0	0	0	0	0
28	029.00	convento di santa marta	19 585	2	2	3	0	7
29	029.01	mensa di ingegneria	357	0	0	0	0	0
30	029.02	santa marta ex forno	877	0	0	0	0	0
31	029.03	santa marta portiere villino rossi	272	0	0	0	0	0
32	029.04	santa marta laboratori	278	0	0	0	0	0

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE

Area Edilizia

Monitoraggio Distributori Bevande e Merende

N	codice patrimoniale università	Immobile	Superficie lorda	macchina calda caffè	macchina bibite	macchina merende bibite	macchina merende	totali per immobile
			MQ.	Numero	Numero	Numero	Numero	Numero
33	030.00	palazzo fenzi	6 980	1	1	0	1	3
34	031.01	papirologico	877	0	0	0	0	0
35	032.00	la spina	2 934	0	0	0	0	0
36	033.00	ex chiesa via pergola	1 013	0	0	0	0	0
37	034.00	scienza dell'antichità	220	0	0	0	0	0
38	035.00	il pellegrino	2 438	1	1	0	1	3
39	038.00	patologia chimica biologica	7 480	2	1	2	0	5
40	039.00	igiene	5 557	1	1	0	1	3
41	039.01	igiene corpo tergaie SEGRETERIE	911	0	0	0	0	0
42	044.00	orbatello + orbatello 2	7 037	0	0	0	0	0
43	047.00	orto botanico via micheli 3	1 721	0	0	0	0	0
44	047.01	orto botanico via micheli 1	2 098	0	0	0	0	0
45	048.00	mineralogia e geologia	7 014	0	0	0	0	0
46	048.01	botanica	3 514	2	1	1	0	4
47	049.00	la specola	14 798	1	1	0	1	3
48	050.00	garbasso	5 543	1	0	1	0	2
49	050.01	grotta dei chillers	47	0	0	0	0	0
50	050.03	portineria arcetri	218	0	0	0	0	0
51	050.04	villino la pace	238	0	0	0	0	0
52	050.05	ex garage	94	0	0	0	0	0
53	050.06	prefabbricato ex lens	1 108	0	0	0	0	0
54	050.07	prefabbricato 2 geologia	510	1	1	0	0	2
55	050.08	villino abetti	486	0	0	0	0	0
56	050.09	villino donati	458	0	0	0	0	0
57	051.00	villa il gioiello	1 153	0	0	0	0	0
58	052.00	biotecnologie agrarie via maragliano	2 418	0	0	0	0	0
59	053.00	palazzo non finito via del proconsole	6 793	1	1	0	0	2
60	054.00	ulisse dini	4 880	2	1	0	2	5
61	057.00	ex emeroteca via cittadella	1 588	0	0	0	0	0

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE

Area Edilizia

Monitoraggio Distributori Bevande e Merende

N	codice patrimoniale università	Immobile	Superficie lorda	macchina calda caffè	macchina bibite	macchina merende bibite	macchina merende	totali per immobile
			MQ.	Numero	Numero	Numero	Numero	Numero
62	059.00	rettorato piazza san marco	10 105	3	0	2	0	5
63	061.00	centro di calcolo via delle gore	1 578	1	1	0	1	3
64	066.00	colonica sede circolo dipendenti	408	0	0	0	0	0
65	068.00	linguistica via battisti	164	0	0	0	0	0
66	073.00	ex oratorio san lorenzo (ex biliardo)	323	0	0	0	0	0
67	075.00	i macelli via dell'arcovata	1 311	0	0	0	0	0
68	093.00	ex chiesa battilani santa reparata	1 707	0	0	0	0	0
69	094.00	ex farmitalia (statistica + lab farmacia)	3 861	1	1	0	0	2
70	098.00	santa teresa (solo 1° parte no arch Pilati)	7 469	2	2	0	2	6
71	102.00A	villa la Quiete	9 514	0	0	0	0	0
72	102.00B	villa la quiete limonaia	1 552	0	0	0	0	0
73	102.11	loggia dei bianchi via delle gore	36	0	0	0	0	0
74	103.00	santa reparata ex suore	3 595	1	0	1	0	2
75	104.01	disegno industriale calenzano	6 198	0	0	0	0	0
76	107.00	ex padiglione 26 san salvi	3 059	1	1	0	1	3
77	116.00	piazza savonarola	1 970	1	0	0	1	2
78	116.01	via valori	2 181	1	0	0	1	2
79	119.00	psicologia via torretta	5 173	2	1	2	0	5
80	200.00	polifunzionale viale morgagni	26 477	6	1	0	4	11
81	301.00	chimica	15 268	1	0	1	0	2
82	302.00	chimica organica	8 628	1	1	1	0	3
83	303.00	cerm	3 728	1	1	1	0	3
84	303.01	genexpress	217	0	0	0	0	0
85	303.03	cerm T T	380	0	0	0	0	0
86	304.00	lap (Biobanca)	1 260	0	0	0	0	0
87	304.01	rise a biobanca	320	0	0	0	0	0
88	305.00	scienze farmaceutiche	6 919	0	0	0	0	0
89	306.00	patologia e zoologia forestale	490	0	0	0	0	0
90	307.01	magazzino polo	347	0	0	0	0	0

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE

Area Edilizia

Monitoraggio Distributori Bevande e Merende

N	vh	Immobile	Superficie lorda	macchina calda caffè	macchina bibite	macchina merende bibite	macchina merende	totali per immobile
			MQ.	Numero	Numero	Numero	Numero	Numero
91	308.00	aule e biblioteca	5 714	1	1	1	0	3
92	309.00	open lab	355	0	0	0	0	0
93	310.00	fisica	13 800	2	1	0	1	4
94	311.00	cabina trasformazione di fisica	90	0	0	0	0	0
95	312.00	lens	3 515					0
96	314.00	fisica sperimentale	7 347	1	0	1	0	2
97	320.00	centrale impianti +H 24	2 860	1	0	0	1	2
98	321.00	cappellina	30	0	0	0	0	0
99	323.00	ortoflorofrutticoltura	5 958	1	1	0	1	3
100	323.01	serre orto florofrutticoltura	1 340	0	0	0	0	0
101	323.02	valore	273	0	0	0	0	0
102	324.00	incubatore edificio D	2 975	1	0	1	0	2
103	324.01	centri di eccellenza	1 178	0	0	0	0	0
104	324.02	liasion office	1 155	0	0	0	0	0
105	324.03	laboratorio pesante	2 276	0	0	0	0	0
106	325.00	rise B	267	0	0	0	0	0
107	400.01	novoli edificio D1+ SEGRETERIE	3 184	0	0	0	0	0
108	400.02	novoli edificio D4	10 069	3	1	2	0	6
109	400.03	novoli edificio D5	6 429	1	1	1	0	3
110	400.04	novoli edificio D 6	9 354	4	2	3	0	9
111	400.05	novoli edificio D 10 + TORRE	13 808	0	0	0	0	0
112	400.06	novoli edificio D 14 (compreso bar arsu)	2 568	2	1	2	0	5
113	400.07	novoli edificio D 15	3 033	0	0	0	0	0
114	400.08	novoli garage interrato	10 207	0	0	0	0	0
115				0	0	0	0	0
116	AOUC	via ponte di mezzo		1	1	0	1	3
117				0	0	0	0	0
118				0	0	0	0	0
		sommatorie	445 969,00	79,00	40,00	26,00	37,00	182,00

n°	Localizzazione Fontanelli
1	Santa Teresa via mattonaia 14 vicino alla ex portineria ed alle macchinette automatiche piano terra
2	Santa Verdiana piazza Ghiberti vicino all'aula tesi piano terra
3	Plesso didattico Morgagni, primo piano vicino ai distributori automatici dietro al servizio logistico
4	Biblioteca Biomedica piano terra vicino alla portineria
5	Statistica, piano terra davanti alla portineria
6	Novoli immobile D 6 vicino ai distributori automatici piano terra
7	Novoli immobile D5 vicino ai bagno al primo piano
8	Novoli immobile D 4 vicino al bagno al piano primo
9	Santa Marta lato macchinette piano terra
10	Via Laura nei pressi macchinette piano primo
11	via Capponi 9 atrio piano terra
12	Via Torretta nei pressi delle macchinette piano terra
13	San Marco nei pressi macchinette piano terra
14	via Santa Reparata 93 nei pressi distributori automatici piano terra lato cortile
15	Piazza Brunelleschi, vicino ai distributori automatici piano terra

Il 16^ si trova presso via Bernardini, 6, Sesto Fiorentino ed è in in comodato dalla Publicqua spa di Firenze.



Capitolato Speciale d'Oneri

CONCESSIONE SPAZI PER L'INSTALLAZIONE E GESTIONE MACCHINE DISTRIBUTRICI ALIMENTI E BEVANDE INCLUSA LA MANUTENZIONE E PULIZIA DELLE APPARECCHIATURE NONCHÉ L'IMPLEMENTAZIONE DI SISTEMA RILEVAZIONE E CONTABILIZZAZIONE DEI CONSUMI DI ACQUA ED ENERGIA ELETTRICA E CONNESSO SERVIZIO MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI IN USO (PULIZIA E IGIENIZZAZIONE, EDILE/IDRAULICA/ELETTRICA).

SEDI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE IN AREE DI PERTINENZA DELL'AMMINISTRAZIONE CENTRALE E DELLE STRUTTURE DIPARTIMENTALI.

- Allegati N. 1 Tabella Monitoraggio Distributori**
- Allegato N. 2 Tabella punti di erogazione acqua potabile mediante "fontanelli"**
- Allegato N. 3 Quotazioni sistemi gestione di alimentazione distributori**

Responsabile Unico del Procedimento

Dirigente Area Servizi Economici, Patrimoniali e Logistici

Dr. Gabriele Gentilini

Responsabile procedura art. 66 D. Lgs 50/2016

Dirigente "Obiettivo Strategico" Centrale Acquisti

Dr. Massimo Benedetti

ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione di servizi in cui la controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio.

La concessione ha per oggetto la *concessione spazi per l'installazione e gestione macchine distributrici alimenti e bevande inclusa la manutenzione e pulizia delle apparecchiature nonche' l'implementazione di sistema rilevazione e contabilizzazione dei consumi di acqua ed energia elettrica, sistema segnalazione guasti e necessità rifornimento call center e connesso servizio manutenzione ordinaria dei locali in uso (pulizia e igienizzazione, edile/idraulica/elettrica) e la per tutta la durata della concessione.* presso le Sedi dell'Università degli Studi di Firenze (in aree di pertinenza dell'Amministrazione Centrale e delle Strutture Dipartimentali).

La presente concessione prevede un numero minimo di Distributori automatici (n. 167) da installare presso le Sedi ovvero esclusivamente presso le aree di pertinenza dell'Amministrazione centrale, relativamente ad ogni Sede, attualmente individuate nella **Tabella Monitoraggio Distributori (allegata)**.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere al gestore l'installazione di ulteriori Distributori, in ipotesi di nuove sede o nuove esigenze, per far fronte alle ulteriori necessità che dovessero emergere nel periodo di vigenza della concessione, anche relativamente alle strutture Dipartimentali.

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

Il Concessionario mette disposizione:

- Distributori automatici e gli eventuali allestimenti e predisposizioni locali in uso a corredo:
 - nuovi di fabbrica;
 - o usati con data di fabbricazione non antecedente a 48 mesi dalla data di installazione;
- Elenco Macchine e localizzazione con indicazione tipologia;
- Rifornimento dei Distributori e Lista Prodotti in erogazione, integrata da lista prodotti eventualmente sostitutivi;
- Distribuzione chiavette;
- Manutenzione ordinaria periodica programmata/su chiamata o su guasto, dei locali in uso (pulizia e igienizzazione, edile/idraulica/elettrica) e la manutenzione e pulizia delle apparecchiature per tutta la durata della concessione con oneri a proprio carico;
- Piano Manutenzione e sostituzione;
- Implementazione **sistema di rilevazione e contabilizzazione dati consumi in rete** con sistema wireless, con emissione reportistica semestrale sul numero delle erogazioni/incassi attivato presso il Servizio competente per l'Università degli Studi di Firenze ;
- Implementazione sistema segnalazione guasti e necessità rifornimento call center via e mail.

La Concessionaria deve garantire il regolare funzionamento dei distributori automatici tramite idonea manutenzione ordinaria e straordinaria ed interventi di assistenza tecnica.

Il **rifornimento dei distributori automatici** e l'assistenza tecnica necessaria al loro funzionamento devono essere svolti dalla Concessionaria nel pieno rispetto delle disposizioni contenute nell' art. 33 del DPR 327/1980.

In casi di segnalazione di **esaurimento prodotti**, la Concessionaria deve provvedere al rifornimento **entro 24 ore** dal ricevimento di fax o e-mail (**se possibile unire la rilevazione wireless contatore con inoltro e mail per richiesta intervento**) da parte di incaricati dell'Amministrazione universitaria o minore tempo indicato in sede di offerta.

In caso di **guasto**, la Concessionaria deve assicurare a proprie spese l'assistenza tecnica "on site" (intervento) entro 6 ore dalla segnalazione, ricevuta a mezzo fax o e-mail (**se possibile unire la rilevazione wireless contatore con inoltro e mail per richiesta intervento**) da parte di incaricati dell'Amministrazione universitaria o minore tempo indicato in sede di offerta.

Il **ripristino dei distributori** automatici deve avvenire **entro e non oltre 24 ore dalla segnalazione**, ricevuta a mezzo fax o e-mail (**se possibile unire la rilevazione wireless contatore con inoltro e mail per richiesta intervento**) da parte di incaricati dell'Amministrazione universitaria o minore tempo indicato in sede di offerta.

I distributori che durante lo svolgimento del servizio risulteranno tecnologicamente obsoleti dovranno essere tempestivamente sostituiti da distributori tecnologicamente in linea con quanto presente sul mercato.

Al fine di consentire l'immediata **segnalazione di guasti e malfunzionamenti** la Concessionaria deve apporre apposita etichetta adesiva su ogni distributore automatico contenente i recapiti telefonici (**se possibile unire la rilevazione wireless contatore con inoltro e mail per richiesta intervento**) degli incaricati per la riparazione.

In caso di **rotture gravi** dovrà essere garantita la sostituzione del distributore automatico danneggiato **entro 48 ore** dalla segnalazione di cui sopra o minore tempo indicato in sede di offerta, ferma rimanendo la messa in sicurezza e fatti salvi danni derivati dal guasto.

I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia d'igiene, di sicurezza ed antinfortunistica. Le apparecchiature dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., del DPR 459/1996, del D. Lgs 17/2010 (direttive macchine), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita;
- rispettare le norme riguardanti materiali e oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari, ai sensi del Reg. CE 1935/2004 e del D.M. 21.03.1973, e lo stesso dicasi per le attrezzature usate per l'erogazione delle bevande calde (bicchieri, palette);
- essere alimentate direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- essere munite del marchio CE;
- essere munite di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'UE, es.: IMQ;
- essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica.

L'Impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio di cui trattasi, non potrà giustificare eventuali criticità sollevate dall'Amministrazione, ricollegandole alla mancata preventiva visione dei luoghi non richiesta dallo stesso.

E' vietata la concessione a terzi, da parte della Concessionaria, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario degli spazi concessi in uso o di parte di essi.

E' richiesto che la Concessionaria, nell'esecuzione del presente contratto, impronti costantemente la propria attività a criteri di ecosostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi,..).

ART. 2 SPAZI AREE E LOCALI DELLA CONCESSIONE

Le aree di pertinenza dell'Amministrazione ritenute dalla Stazione Appaltante idonee all'installazione di Distributori automatici sono identificate **Tabella Monitoraggio Distributori (allegata)**. Qualora sorgesse l'esigenza di installare ulteriori Distributori automatici l'Università di Firenze individuerà altre aree.

2.1 ENTITÀ DEI SERVIZI

Per ogni area di distribuzione, l'installazione minima richiesta dovrà prevedere almeno:

- Per tutte le Sedi ad eccezione di quelle del successivo punto i distributori dovranno prevedere una configurazione base composta da un Distributore per bevande calde, uno per bevande fredde ed uno per alimenti confezionati.

Soltanto per le Sedi di cui alla **Tabella punti di erogazione acqua potabile mediante “fontanelli” (allegata)** ove sono presenti “Fontanelli” i distributori dovranno prevedere una configurazione base composta da un Distributore per bevande calde, uno per bevande fredde *esclusa l'erogazione di acque naturali o minerali* ed uno per alimenti confezionati ed una ulteriore per la distribuzione di contenitori/bicchieri per la raccolta dell'acqua da parte degli utenti di Unifi.

Il Concessionario potrà, a sua discrezione, installare un Distributore combinato che soddisfi l'intera offerta dei prodotti refrigerati in luogo dei due Distributori separati (uno per bevande fredde e l'altro per gli alimenti confezionati) secondo il progetto che ha formato oggetto dell'offerta tecnico – economica in gara ed alle condizioni della medesima, con requisiti minimi e condizioni stabilite nel presente Capitolato che hanno formato oggetto di precedente dialogo tecnico.

In tale ipotesi, i Distributori combinati di prodotti refrigerati dovranno essere, in ogni caso, due, affinché risulti soddisfatto il requisito relativo all'installazione minima richiesta.

Il Concessionario potrà proporre l'installazione di **Distributori opzionali**, ferma restando la compatibilità con gli spazi concessi in uso rispetto al numero minimo richiesto per l'Amministrazione, rispettando il limite massimo indicato nella tabella di cui all'articolo 2 del presente capo.

2.2 SEDI E UBICAZIONI

Il Servizio interessa le Sedi Dell'Università degli Studi di Firenze la cui ubicazione è indicata nella **Tabella Monitoraggio Distributori**.

Le planimetrie dei Locali saranno rese disponibili su richiesta.

2.4 SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per l'espletamento del Servizio l'Università di Firenze metterà a disposizione del Concessionario, mediante concessione, gli spazi che per le aree di pertinenza dell'Amministrazione sono meglio identificati nella **Tabella Monitoraggio Distributori**.

Si precisa che le misure specificate sono indicative e potranno subire qualche adattamento in base al layout presentato dal Concessionario, compatibilmente con gli spazi disponibili e previa approvazione della S.A.

Per la concessione in uso delle aree di distribuzione è previsto un **canone concessorio annuale** per rimborso utenze (elettriche, idriche, servizi accessori), che il Concessionario corrisponderà all'Università degli Studi di Firenze, secondo le modalità previste nel presente Capitolato e dell'offerta tecnica rimessa in sede di gara, comunque contabilizzato mediante contatori “a defalco”.

Le Parti si daranno reciprocamente atto che la concessione degli spazi, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non costituisce un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella legge 392/1978, trattandosi infatti di concessione amministrativa da parte di pubblica amministrazione finalizzata e strumentale al raggiungimento delle finalità di cui al contratto di concessione dei servizi e subordinata a tutti gli effetti alla stessa concessione.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare delle verifiche periodiche sullo stato d'uso e di mantenimento delle aree, nonché sulle apparecchiature installate.

2.4.1 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le aree affidate dall'Università degli Studi di Firenze al Concessionario devono essere utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla presente concessione di servizi, salvo diversa autorizzazione. Il

Concessionario si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, **a pena di risoluzione immediata del contratto**, la destinazione d'uso degli spazi ad esso affidati.

2.4.2 DOCUMENTO DI RICONSEGNA

Alla scadenza della concessione dei servizi, e in ogni caso entro il termine indicato nella richiesta, l'Università degli Studi di Firenze, tornerà in possesso degli spazi, che il Concessionario dovrà lasciare, in perfetto stato di pulizia e in buono stato di conservazione, liberi e sgomberi da allestimenti, macchine e attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o oneri.

Il Concessionario dovrà provvedere alla rimozione dei Distributori:

- a proprie spese, senza alcun onere da parte dell'Amministrazione (pena l'applicazione delle penali);
- in base ad un programma definito tra le parti in modo da evitare l'interruzione del servizio durante l'avvicendamento tra il gestore uscente e l'aggiudicatario successivo e/o comunque nei tempi giudicati congrui.

Verrà a tal proposito redatto un verbale di riconsegna degli spazi, in contraddittorio tra la Stazione Appaltante e il Concessionario.

Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione degli spazi, la Stazione Appaltante applicherà le penali di cui al presente capo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture e/o impianti dell'Università degli Studi di Firenze, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Concessionario. Le spese sostenute dalla Stazione Appaltante per eventuali danni che venissero riscontrati in contraddittorio con il Concessionario saranno oggetto di valutazione economica e gli importi relativi saranno addebitati al Concessionario; l'Università degli Studi di Firenze si riserva di avvalersi della cauzione definitiva presentata dal Concessionario in sede di stipula del contratto e, se non sufficiente, di richiedere il risarcimento dei danni.

2.5 DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà la durata di 6 (Sei) anni solari consecutivi decorrenti dalla data di stipula, ovvero, dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto.

La concessione non è rinnovabile.

Il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta di risarcimento danni dovuta alla ritardata consegna dei locali, oggetto della concessione.

L'Università degli Studi di Firenze si riserva la possibilità di richiedere al Concessionario una proroga tecnica nelle more della conclusione della gara per il successivo affidamento del servizio.

Art. 2.6 - TERMINE PER LA CONSEGNA E L'INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI

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

Si evidenzia che gli stabili sono sprovvisti di montacarichi.

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

In particolare, ciascun distributore dovrà essere dotato di interruttore magneto-termico differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura e $I_{dn}=30\text{mA}$ (comunemente definito "interruttore salvavita") e di rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

Per i distributori eroganti bevande calde e snack, potranno essere installati, ai fini del risparmio energetico, specifici interruttori orari con programmazione settimanale, tali da consentire l'accensione mattutina e lo spegnimento serale e nei week-end.

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

Si evidenzia che gli stabili sono sprovvisti di montacarichi.

Gli allacciamenti elettrici e i collegamenti idraulici, nonché tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione degli impianti, s'intendono, nessuno escluso, a totale carico del Concessionario che dovrà

rilasciare all'Amministrazione la relativa Dichiarazione di Conformità ai sensi del D.M. n. 37/08 e s.m.i., a pena di risoluzione del contratto.

In particolare, ciascun distributore dovrà essere dotato di interruttore magneto-termico differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura e $I_{dn}=30\text{mA}$ (comunemente definito "interruttore salvavita") e di rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica, a pena di risoluzione del contratto.

Per i distributori eroganti bevande calde e snack, potranno essere installati, ai fini del risparmio energetico, specifici interruttori orari con programmazione settimanale, tali da consentire l'accensione mattutina e lo spegnimento serale e nei week-end. Gli apparecchi dovranno essere conformi alle normative vigenti in materia, nuovi di fabbrica, di ultima generazione ed a risparmio energetico.

L'eventuale installazione di tali interruttori sarà oggetto di attribuzione del punteggio tecnico di cui al criterio di valutazione A.3 dell'Offerta Tecnica, previsto dal Disciplinare Amministrativo. L'impegno ad installare tali interruttori dovrà essere dichiarato in sede di presentazione dell'Offerta Tecnica.

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

Dell'avvenuto completamento della consegna e installazione dei distributori automatici faranno fede appositi verbali, distinti per ufficio, redatti congiuntamente dal Concessionario e dall'Amministrazione, dai quali dovrà rilevarsi:

che il servizio decorrerà formalmente dal primo giorno del mese successivo a quello della data di sottoscrizione dell'ultimo verbale;

la consegna, per ogni apparecchiatura installata, della documentazione specificata al successivo Art. 28 (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso, dichiarazione del costruttore dei distributori automatici riguardo l'anno di costruzione, attestazione avvenuto controllo integrità prodotti/interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento, autorizzazione Sanitaria registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento da dove sarà stoccata la merce per il rifornimento dei distributori automatici, ecc.);

l'effettuazione della verifica effettuata sull'anno di costruzione dei distributori automatici, sulla base delle dichiarazioni acquisite.

Il *Concessionario* dovrà altresì impegnarsi, entro 30 (trenta) giorni dal termine dell'installazione dell'ultimo distributore, a fornire all'*Amministrazione*, pena l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, un elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sito e tipologia, e dei prodotti erogati, con relativi prezzi, accompagnato dalla dichiarazione di responsabilità, all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica, né grassi idrogenati; tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato, entro lo stesso termine, in occasione di variazioni/modifiche del parco macchine installate.

L'*Amministrazione*, fermo restando la verifica delle autorizzazioni previste dalla legge per la vendita al pubblico di bevande e alimenti e la verifica sulla regolarità delle seguenti certificazioni:

idoneità igienico - sanitaria dei distributori automatici;

idoneità igienico - sanitaria degli addetti al servizio;

idoneità dell'impianto elettrico (norme UE- ENPI);

polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi derivanti dall'installazione dei distributori,

L'*Amministrazione* si riserva di eseguire, a campione, controlli periodici al fine di verificare il corretto uso degli spazi concessi e il rispetto degli impegni assunti per la qualità dei prodotti e del servizio. Amministrativo. L'impegno ad installare tali interruttori dovrà essere dichiarato in sede di presentazione dell'Offerta Tecnica. Il concessionario avrà cura di verificare ed eventualmente adeguare anche i punti di allaccio, elettrici ed idrici, già esistenti.

Dell'avvenuto completamento della consegna e installazione dei distributori automatici faranno fede appositi **verbali**, distinti per ufficio, redatti congiuntamente dal Concessionario e dall'Amministrazione, dai quali dovrà rilevarsi:

- che il servizio decorrerà formalmente dal primo giorno del mese successivo a quello della data di sottoscrizione dell'ultimo verbale;
- la consegna, per ogni apparecchiatura installata, della documentazione specificata al successivo Art. 28 (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso, dichiarazione del costruttore dei distributori automatici riguardo l'anno di costruzione, attestazione avvenuto controllo integrità prodotti/interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento, autorizzazione Sanitaria registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento da dove sarà stoccata la merce per il rifornimento dei distributori automatici, ecc.);
- l'effettuazione della verifica effettuata sull'anno di costruzione dei distributori automatici, sulla base delle dichiarazioni acquisite.

Il *Concessionario* dovrà altresì impegnarsi, entro 30 (trenta) giorni dal termine dell'installazione dell'ultimo distributore, a fornire all'*Amministrazione*, pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, un elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sito e tipologia, e dei prodotti erogati, con relativi prezzi, accompagnato dalla dichiarazione di responsabilità, all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica, né grassi idrogenati; tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato, entro lo stesso termine, in occasione di variazioni/modifiche del parco macchine installate.

L'*Amministrazione*, fermo restando la verifica delle autorizzazioni previste dalla legge per la vendita al pubblico di bevande e alimenti e la verifica sulla regolarità delle seguenti certificazioni:

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

L'*Amministrazione* si riserva di eseguire, a campione, controlli periodici al fine di verificare il corretto uso degli spazi concessi e il rispetto Eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nella polizza restano a totale carico del Concessionario.

responsabilità che potrebbe derivare in caso di danni e furti alle attrezzature presenti nelle aree di pertinenza della concessione.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del Servizio, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'Università degli Studi di Firenze resta esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Concessionario, durante l'esecuzione dei Servizi, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione.

Sono di conseguenza a carico del Concessionario – senza che risultino limitate le sue responsabilità contrattuali – le spese per assicurazioni contro danni, furti e responsabilità civile da stipularsi con un **massimale pari a €1.000.000,00 per ciascun sinistro**.

Resta inteso che l'esistenza e quindi la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nella polizza restano a totale carico del Concessionario.

Art. 2.7 – PENALITA' E MODALITA' DELLE CONTESTAZIONI

La violazione di qualunque disposizione contenuta nel presente Disciplinare Amministrativo, o il compimento da parte del Concessionario o dei suoi collaboratori/dipendenti, di azioni e/o atti che abbiano compromesso o tali da compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, comporteranno l'applicazione di sanzioni adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della concessione.

In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Amministrazione applicherà le seguenti penali:

INADEMPIMENTO	DESCRIZIONE	IMPORTO PENALE
1	Ritardo nella rimozione delle proprie apparecchiature e nei necessari ripristini, a scadenza del contratto, entro i termini stabiliti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
2	Mancata corresponsione del canone annuale rimborso spese entro i termini stabiliti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto
3	Mancato rispetto dei termini previsti per la consegna e l'installazione dei distributori	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo, fino ad un massimo di 15 gg., decorsi i quali l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
4	Mancata consegna/aggiornamento, nei tempi stabiliti, dell'elenco dettagliato dei distributori automatici installati e dei prodotti erogati, con relativi prezzi, e dichiarazione allegata	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
5	Mancato rispetto dei tempi d'intervento massimi per le riparazioni dei distributori in caso di guasti oltre il termine stabilito all'artt. 1	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
6	Mancato rispetto dei tempi d'intervento massimi per il rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti art. 1 capitolato.	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
7	Mancata sostituzione del distributore, entro 48 ore successive alla segnalazione, nel caso l'entità del guasto non consenta la riparazione (art. 1 Capitolato)	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo e per ogni distributore non sostituito
8	Mancata trasmissione, nei tempi stabiliti, della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all'art. 28, c. 2, lett. a), del D.Lgs. n. 81/2008	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
9	Mancata presentazione, nei tempi stabiliti, della reportistica semestrale sul numero delle erogazioni/incassi	€ 20,00 per ogni giorno di ritardo
10	Mancata segnalazione, con appositi avvisi e/o liste, di prodotti controindicati ai soggetti intolleranti o allergici	€ 100,00 a prodotto, per la prima infrazione
		€ 200,00 a prodotto, per infrazioni successive
11	Somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dal "paniere prodotti"	€ 50,00 a prodotto, per la prima infrazione
		€ 100,00 a prodotto, per infrazioni successive
12	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio	€ 100,00 a prodotto, per la prima infrazione
		€ 200,00 a prodotto, per infrazioni successive
		In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
13	Mancato intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione con le periodicità che scaturiranno in sede di offerta	€ 100,00 a distributore, per la prima infrazione
		€ 200,00 a distributore, per infrazioni successive

14	Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti	€ 50,00 per ogni infrazione accertata
15	Scarso decoro o correttezza nei rapporti con l'utenza da parte del personale del Concessionario	€ 50,00 per la prima infrazione
		€ 100,00 per le infrazioni successive
16	Mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione	€ 50,00 per ogni giorno di rit

L'importo della penalità, compresa la rifusione di spese e/o danni, sarà addebitato direttamente al Concessionario e non potrà superare, complessivamente, il 10% del valore economico massimo quadriennale, pena la facoltà di procedere alla revoca della Concessione.

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al Concessionario a mezzo comunicazione scritta, inoltrata per posta elettronica certificata (PEC). Entro 5 (cinque) giorni, naturali e consecutivi, dalla data della suddetta comunicazione, il Concessionario potrà presentare eventuali osservazioni e/o controdeduzioni. Decorso il suddetto termine l'Amministrazione, qualora non riceva giustificazioni oppure, avendole ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario.

2.8 VARIAZIONE DELL'ENTITÀ DEI SERVIZI AMMINISTRAZIONE CENTRALE

L'entità del contratto potrà subire variazioni rispetto a quanto indicato nel precedente articolo 2.2 per esigenze particolari che dovessero nascere nel corso dell'esecuzione del contratto.

In particolare, l'Università degli Studi di Firenze si riserva la facoltà insindacabile di richiedere al Concessionario:

- **la rimozione** a seguito di indisponibilità dell'area, anche temporanea (ad esempio, per dismissione area, per apertura cantiere, etc.). In nessun caso, il Concessionario avrà diritto al riconoscimento di un indennizzo.
- **l'installazione di un nuovo Distributore in Corner esistente in relazione all'apertura di nuove sedi o parti delle stesse messe in gara agli stessi patti e condizioni della concessione in essere.**

2.9 - CANONE ANNUALE DA RICONOSCERE ALL'AMMINISTRAZIONE (RIMBORSO SPESE)

Il Concessionario dovrà impegnarsi alla sottoscrizione del contratto di concessione con l'Amministrazione e a corrispondere, con decorrenza dalla data formale d'inizio del servizio, come stabilita nei verbali di consegna, il relativo canone annuale e il rimborso dei consumi di energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi contabilizzati e rendicontati.

2.10 BACINO DI UTENZA

Gli utenti dell'Università degli Studi di Firenze sono, normalmente, costituiti da personale docente, personale tecnico/amministrativo, studenti e personale di aziende e/o laboratori di ricerca che gravitano nella maggior parte delle Sedi.

L'Università degli Studi di Firenze non garantisce un numero minimo di utenti. Pertanto il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

All'interno delle Sedi o comunque nelle immediate vicinanze, sono presenti pubblici esercizi (bar caffetteria ecc.) fruibili da parte degli utenti dell'Università degli Studi di Firenze.

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso la sede centrale dell'Amministrazione di via dei Normanni, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi decentrate e periferiche.

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

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

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

Si evidenzia che nella sede non sono presenti servizi di bar e somministrazione alimenti e bevande.

CAUZIONI E GARANZIE

3.1 CAUZIONE PROVVISORIA

A garanzia dell'affidabilità dell'offerta, è richiesta a norma dell'art. 75 del codice dei contratti la costituzione di una cauzione provvisoria.

In relazione alle modalità di costituzione della cauzione si rinvia a quanto previsto nel disciplinare di gara.

3.2 GARANZIA FIDEIUSSORIA O CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'articolo 113, comma 1, del Codice dei contratti, l'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva. In relazione alle modalità di costituzione della cauzione si rinvia a quanto previsto nel disciplinare di gara.

3.3 GARANZIE ASSICURATIVE

Il Concessionario assume la piena ed esclusiva responsabilità di tutti i danni che possono capitare a persone e a cose, siano essi terzi o personale dell'impresa, verificatisi nelle aree di pertinenza della concessione e per fatto imputabile allo stesso. L'Università di Firenze è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità che potrebbe derivare in caso di danni e furti alle attrezzature presenti nelle aree di pertinenza della concessione.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del Servizio, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'Università di Firenze resta esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Concessionario, durante l'esecuzione dei Servizi, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione.

Sono di conseguenza a carico del Concessionario – senza che risultino limitate le sue responsabilità contrattuali – le spese per assicurazioni contro danni, furti e responsabilità civile da stipularsi con un massimale pari a € 1.000.000,00 per ciascun sinistro.

Resta inteso che l'esistenza e quindi la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

4.1 INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO E DEL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.

L'interpretazione di quanto previsto nel contratto e nel Capitolato Speciale d'Oneri, deve tenere conto delle finalità e dei risultati attesi del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 del Codice Civile.

4.2 DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI LA CONCESSIONE

La sottoscrizione del contratto di concessione di cui al presente Capitolato Speciale d'Oneri da parte del Concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. Tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del Concessionario circa la convenienza di sottoscrivere il contratto di concessione, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti. Infine, si precisa che la sottoscrizione del contratto di concessione implica il pieno rispetto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia di concessione.

In particolare il Concessionario si intende inoltre obbligato all'osservanza di:

- leggi, regolamenti, disposizioni vigenti e di successiva emanazione, emanate durante l'esecuzione delle prestazioni, relative alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, sull'assunzione della manodopera locale, l'invalidità e la vecchiaia ecc.
- leggi e norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

4.3 PERIODO DI PROVA - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

4.3.1. Periodo di prova

I primi sei mesi di servizio (conteggiati a decorrere dalla data del suo effettivo avvio con specifico Verbale) costituiscono "periodo di prova".

Nel corso di tale periodo saranno inoltrati ad un campione significativo di utenti (studenti, dipendenti, docenti) brevi questionari di gradimento per valutare la complessiva qualità del servizio.

Durante il periodo di prova l'Amministrazione valuterà a proprio insindacabile giudizio la qualità del servizio prestato e la rispondenza rispetto alle condizioni della Concessione, anche basandosi sui questionari restituiti dal campione individuato.

Decorso positivamente tale periodo il contratto di concessione prosegue naturalmente senza alcun altro atto formale. In caso di valutazione negativa l'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere dal contratto per comprovata inefficienza ed insoddisfazione degli utenti del servizio mediante semplice preavviso di almeno 30 giorni, comunicato con nota inoltrata a mezzo P.E.C.; il preavviso dovrà essere inviato entro il periodo di prova suddetto, quindi può accadere che i 30 giorni di preavviso vengano svolti successivamente alla scadenza del periodo di prova, ma questo ovviamente non comporta e non equivale a superamento positivo del periodo di prova. In caso di risoluzione del contratto, alla Ditta non spetterà alcun compenso al di fuori dell'introito connesso all'erogazione alimenti e bevande. La Ditta sarà comunque onerata del rimborso degli effettivi consumi di energia elettrica ed acqua contabilizzati.

4.4 Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione Appaltante in tal caso richiederà il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

4.4 STIPULA DEL CONTRATTO

Nel caso in cui il Concessionario non stipuli il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà meno con semplice comunicazione scritta della Stazione Appaltante che porrà a carico dello stesso le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente.

All'atto della stipula del contratto, il Concessionario che svolgerà il servizio in oggetto dovrà dimostrare di disporre di una sede operativa nella Provincia di Torino.

4.5 DIFFIDA AD ADEMPIERE E RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto previsto nel presente CSO, la Stazione Appaltante ha la facoltà di intimare di adempiere alle prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata, fissando un termine perentorio non superiore a 15 giorni entro il quale il Concessionario si deve conformare. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il Contratto è risolto di diritto.

Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, la Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere il Contratto, a mezzo di lettera raccomandata, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare il servizio a terzi in danno del Concessionario e l'applicazione delle penali già contestate.

La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte del Concessionario dei maggiori danni subiti dall'Università di Firenze.

L'Università di Firenze comunicherà all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici le violazioni contrattuali riscontrate al Concessionario in fase di esecuzione del contratto, di cui sia prevista la segnalazione dalla Determinazione del Consiglio dell'Autorità n. 1 del 10/01/2008.

Art. 5 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., previa comunicazione da farsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 80 e 83 del D.Lgs. n. 50/2016), come dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui al punto 6 del presente Disciplinare;
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 C.C., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- c) violazioni delle norme disciplinanti il rispetto del Protocollo di Legalità in materia di appalti pubblici (art. 1, comma 17, della Legge n. 190/2012), allegato ai documenti di gara;
- d) revoca, da parte delle autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento del servizio;
- e) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- f) ritardo nell'avvio del servizio superiore a 30 giorni rispetto al termine convenuto;
- g) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- h) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1-bis della Legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come sostituita dal D. Lgs. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in Legge del 22 novembre 2002, n. 266;
- i) esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- j) interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- k) abbandono del contratto, anche parziale, salvo che per cause di forza maggiore;
- l) subappalto o cessione, anche parziale, del contratto;
- m) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- n) mancata corresponsione del Canone annuo a titolo di rimborso per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi) entro le scadenze stabilite e inosservanza riguardo qualsiasi debito contratto dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- o) mancata corresponsione all'Agenzia del Demanio dell'indennità di occupazione degli spazi demaniali occupati (per la sede di Via Boncompagni);
- p) inosservanza degli obblighi dettati dalla Legge n. 136/2010 in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- q) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo quadriennale del Contratto;
- r) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- s) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;

- t) mancato rispetto dell'Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- u) reiterata vendita e/o somministrazione di prodotti con validità oltre la data di scadenza, di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità;
- v) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- w) dopo n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;
- x) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

La risoluzione del contratto farà sorgere a favore dell'Amministrazione:

- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (compreso eventuali differenze del canone di locazione e oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Amministrazione dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, parzialmente o totalmente, a sua discrezione e in ogni momento, ai sensi dell'art. 1373 comma 2° C.C., con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni da comunicarsi al Concessionario con lettera raccomandata, anche in caso di mutamenti di carattere organizzativo che abbiano incidenza sull'esecuzione del Contratto (pubblico interesse).

Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che la cessazione non comporti danno alcuno all'Amministrazione e rinunciando espressamente, sin d'ora, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 C.C., a qualsiasi eventuale pretesa anche di natura risarcitoria (compensi, indennizzi, rimborsi, ecc.).

L'Amministrazione, inoltre, qualora sorga la necessità di eseguire lavori edili e/o impiantistici negli spazi concessi o nelle immediate vicinanze dei locali dove sarà svolto il servizio, o in relazione a qualsiasi altra propria effettiva esigenza, valuterà la possibilità di sospendere parzialmente o totalmente il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari. In tal caso, peraltro non previsto né prevedibile nel breve/medio periodo, il canone per il rimborso spese dovuto dal Concessionario sarà decurtato in proporzione al periodo d'interruzione.

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore deve intendersi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario che quest'ultimo non possa evitare pur agendo con la diligenza richiesta in simili circostanze.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, entro cinque giorni dall'inizio dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

Nel caso d'interruzione del servizio per motivi diversi da quelli sopra indicati, l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario e applicare le sanzioni previste.

Art. 6 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il contratto di concessione è risolto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- a) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

- b) ingiustificata interruzione o sospensione del servizio;
- c) gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro ai sensi delle vigenti disposizioni normative;
- d) frode, a qualsiasi titolo, da parte del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- e) cessione di tutto o parte del contratto;
- f) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;
- g) inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n°10 penalità nel corso del medesimo anno (Cfr. articolo 10.1 del presente capo);
- h) inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n°5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno (Cfr. articolo 10.1 del presente capo);
- i) inadempienze gravi (Cfr. articolo 4.5 del presente capo);
- j) cessione a terzi, in tutto o in parte, dell'oggetto del contratto che verrà stipulato;
- k) in cui il Concessionario fosse destinatario di provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze previsti dalla normativa antimafia, ovvero di pendenze di procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero di condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione;
- l) qualora l'autorizzazione all'esercizio dell'attività (rilasciata al Concessionario) per qualsiasi ragione, anche a carattere temporaneo, dovesse essere annullata o revocata dall'Autorità competente (Cfr. articolo 6.2.4 del presente capo);
- m) qualora il Concessionario non fosse in grado di provare la copertura assicurativa di cui al precedente articolo 3.3 del presente capo;
- n) qualora il Concessionario mutasse, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso degli spazi ad esso affidati (Cfr. articolo 2.4.1 del presente capo);
- o) qualora, in caso di difformità delle prestazioni rispetto a quanto prescritto nel CSO e relativi allegati, il Concessionario non si conformasse alle indicazioni ricevute dalla S.A. nei termini fissati (Cfr. articolo 4.5 del presente capo);
- p) nel caso di variazioni non autorizzate del numero dei distributori e della loro collazione;
- q) in tutti gli altri casi previsti dalla disciplina di gara, ove la risoluzione di diritto sia espressamente comminata.

In caso di risoluzione, L'Università di Firenze si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti e, in particolare, si riserva di esigere dal Concessionario il rimborso di eventuali spese sostenute. L'Università di Firenze inoltre si riserva di differire la restituzione della cauzione definitiva, sino alla quantificazione del danno che il Concessionario è tenuto a risarcire.

Art. 7 ESECUZIONE IN DANNO

Nel caso di inadempienze gravi o ripetute o in caso - eccettuati i casi di forza maggiore - di omissione ovvero di sospensione anche parziale, da parte del Concessionario, dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, l'Università di Firenze, dandone opportuna comunicazione, potrà sostituirsi al Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni ovvero potrà avvalersi di soggetto terzo in danno e a spese del Concessionario, oltre ad applicare le previste penali.

Art. 8 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Qualora il Concessionario intenda disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenerne senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto al Concessionario per gli eventuali investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 9 FALLIMENTO DEL CONCESSIONARIO

In caso di fallimento del Concessionario la Stazione Appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 140 del Codice dei contratti.

Art. 10 CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

E' vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo.

E' consentito al Concessionario, nell'ambito della propria autonomia di gestione, affidare in appalto lavori o servizi, nei limiti della normativa vigente.

DISCIPLINA ECONOMICA

Art. 11 Il Concessionario si obbliga ad osservare ed applicare i prezzi dei prodotti base imposti dall'Università di Firenze al netto del ribasso percentuale offerto e i prezzi dei prodotti aggiuntivi presentati in sede di gara dal Concessionario.

Il Concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Università di Firenze un canone concessorio annuale per la concessione in uso delle aree di distribuzione (Cfr. articoli 2.4 e 5.3.1 del presente capo).

Art. 12 LISTINI PREZZI

Le gettoniere dei Distributori dovranno impiegare monete con tagli da 0,05 €, 0,10 €, 0,20 €, 0,50 €, 1 € e 2 €, con erogazione del resto.

Stante la suddetta condizione, la seconda cifra decimale degli importi previsti dal "Listino prezzi al consumo" dovrà necessariamente essere uguale a zero oppure a cinque.

Se, in seguito al ribasso offerto in fase di gara o alle variazioni successive dovute a revisioni dei prezzi, gli stessi dovessero risultare diversi dalla sopracitata condizione, verrà operato un arrotondamento così come descritto all'articolo 5.2 del presente capo.

Art. 13 LISTINO PREZZI BASE Capitolato Speciale d'Oneri

Nell'"Allegato 1 –Elenco prezzi prodotti base" sono indicati i generi alimentari imposti dalla S.A con i relativi prezzi, che sono soggetti a ribasso in fase di gara. I prezzi dei prodotti base ottenuti applicando il ribasso offerto saranno troncati alla terza cifra decimale.

Art. 14 LISTINO PREZZI AGGIUNTIVI

I prodotti aggiuntivi sono i generi alimentari che il Concessionario potrà offrire in fase di gara compilando l'"Allegato –Elenco prodotti aggiuntivi" (da allegare all'offerta tecnica); i relativi prezzi dovranno essere indicati nell'"Allegato ... –Listino prezzi aggiuntivi" (da allegare all'offerta economica). I prezzi del "Listino prezzi aggiuntivi" (Allegato) non dovranno superare le due cifre decimali: l'ultima cifra decimale dovrà essere necessariamente pari a zero o a cinque (Cfr. articolo 5.1 del presente capo).

Art. 15 LISTINO PREZZI AL CONSUMO

I prezzi applicati all'utenza saranno quelli del "Listino prezzi al consumo", che sarà composto:

- dai prezzi dei prodotti base al netto del ribasso percentuale offerto e dell'eventuale arrotondamento;
- dai prezzi dei prodotti aggiuntivi offerti dal Concessionario in fase di gara.

Il "Listino prezzi al consumo" sarà soggetto a revisione, (Cfr. articolo 5.4 del presente capo) e conseguente eventuale arrotondamento (Cfr. articolo 5.2 del presente capo).

Art. 16 METODO DI ARROTONDAMENTO

I prezzi del "Listino prezzi al consumo" saranno arrotondati alla seconda cifra decimale, per eccesso o per difetto, ai cinque centesimi o al decimo di Euro più vicino.

Il meccanismo e gli intervalli di arrotondamento vengono esemplificati nella tabella che segue.

CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Art. 17- SERVIZIO EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI

In riferimento all'Art. 1 del CAPO 1, del presente Capitolato Tecnico, il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici in oggetto, dovrà prevedere, obbligatoriamente, l'erogazione dei seguenti prodotti (*"paniere prodotti"*):

I prodotti posti in vendita dovranno essere di prima qualità, di rinomanza nazionale e conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari, nonché a quanto previsto nel successivo art.7.

In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati (REG. CE 1829/2003, 1830/2003, D. Lgs. 224/2003 e Legge Regione Veneto n.6 del 2002) la ditta affidataria dovrà testare, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni: Decreto Legislativo 220/1995, Reg. Ce 834/2007, Reg. CE 889/2008 e s.m.i., D.M. 27.11.2009.

Il Concedente 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.

Per ogni distributore di alimenti solidi pre-confezionati, dovranno essere previsti almeno due prodotti provenienti da mercato equo e solidale e due prodotti biologici.

La Concessionaria dovrà concordare con la Concedente i prodotti, appartenenti alla lista prodotta in sede di gara, che periodicamente intende mettere in distribuzione.

Art. 18 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici da installare dovranno:

Essere nuovi di fabbrica o usati con data di fabbricazione non antecedente a 48 mesi dalla data di installazione, muniti del marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi UE (es. IMQ), tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente 24 ore su 24, per tutta la durata della concessione, nonché in grado di generare ridotti impatti ambientali e risparmi energetici (minimo di classe energetica A e A+).

a) In particolare, le apparecchiature dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
- essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
- rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 (*"Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita"*), in tema d'igiene degli apparecchi e di pericoli comuni causati agli utenti;
- rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell'effetto serra;
- possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nella circolare del Ministero della Sanità n. 35 del 31.05.1979 e dal regolamento d'esecuzione delle norme contenute nella Legge 30.04.1962 n. 283 e s.m.i. (*"Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"*);

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

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

b) garantire l'erogazione di:

- bevande calde (Tipologia ...);
- bevande fredde (Tipologia);
- prodotti alimentari solidi preconfezionati: merendine, biscotti e snack, dolci e salati (Tipologia);
- bevande calde e fredde + prodotti alimentari solidi preconfezionati (Tipologia);
- bevande fredde + prodotti alimentari solidi preconfezionati (Tipologia);

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

d) essere dotati dei principali sistemi di pagamento:

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

Ciascuno strumento elettronico dovrà permettere di utilizzare indistintamente tutti i distributori automatici collocati presso le varie sedi dell'Amministrazione, in modo da favorirne l'utilizzo da parte del personale che presta servizio e/o si reca in più strutture.

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

Il valore massimo della cauzione richiesta per la "chiavetta" non potrà superare il valore di € 2,00 (due/00) e l'importo dovrà essere rimborsato all'utente a fine contratto.

La gestione degli strumenti elettronici (consegne agli utenti, attivazioni, guasti, sostituzioni e tutti gli eventuali problemi connessi o conseguenti), sarà a esclusivo carico del Concessionario.

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.

Il Concessionario, rispettando gli orari concordati con l'Amministrazione, avrà libero accesso agli spazi ove saranno collocati i distributori.

L'Amministrazione è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

Art. 19 - QUALITA' DEI PRODOTTI

A) BEVANDE CALDE ESPRESSE O SOLUBILI:

CAFFÈ: dovrà essere macinato all'istante e 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 21 gr. di cacao in polvere per cad. erogazione

B) BEVANDE FREDDE IN BOTTIGLIA:

Acqua minerale naturale e gassata – in bottiglia di PET da 50 cl.

C) BEVANDE FREDDE IN LATTINA E TETRAPACK (succhi di frutta, the e bibite, anche in versione light):

Contenuto minimo bevanda fredda di 1^ qualità in lattina: 25 cl.

Contenuto minimo bevanda fredda di 1^ qualità in tetrapak: 20 cl.

D) ALIMENTI SOLIDI PRE-CONFEZIONATI DI FASCIA MEDIO ALTA:

SNACK: patatine, salatini, biscotti/wafer porzionati, merendine dolci;

SNACK del commercio equo-solidale e prodotti bio: merendine dolci e salate, cioccolato;

TRAMEZZINI confezionati in atmosfera protetta (farcite varie) da almeno 75 gr., panini confezionati in atmosfera protetta (farcite varie) da almeno 90 gr., yogurth, snack con parmigiano o salamini, ecc.;

CARAMELLE E CHEWING GUM.

I prodotti da erogare attraverso i distributori automatici dovranno

avere le seguenti caratteristiche minime:

a) BEVANDE CALDE:

Caffè: almeno di “prima miscela bar”, macinato all'istante e con grammatura minima di gr.7 di caffè per ogni erogazione.

Caffè in cialde: 9,5 grammi

Latte: grammatura minima gr. 8 di latte in polvere per ogni erogazione;

Cappuccino: almeno gr. 10 di latte in polvere per ogni erogazione;

The/Ginseng: almeno gr. 14 di the/Ginseng in polvere per ogni erogazione;

Cioccolato: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione;

Caffè decaffeinato: grammatura minima gr. 1,5;

Cappuccino decaffeinato: grammatura minima caffè gr. 1,5, latte gr. 9

Orzo;

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

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

b) BEVANDE FREDDE:

bibite in lattina: da cl. 0,50, 0,33 e 0,25

bibite in bottiglia (the, integratori, succhi di frutta, ecc.): cl. 0,50

acqua minerale naturale e frizzante: in bottiglia PET da lt. 0,33 e 0,50;

Succhi di frutta, the e drink-pack in genere: da cl. 0,20 e 0,33;

Yogurt in bottiglia o PET: da cl. 0,20

c) ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI

Alimenti salati - snack salati: confezionati singolarmente.

d) ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI FRESCHI

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

Art. 20 - O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati; al riguardo, il Concessionario dovrà attestare, in occasione della presentazione dell'elenco distributori/prodotti/prezzi, di cui al precedente art. 4, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica né grassi idrogenati e a richiesta dell'Amministrazione esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

Art. 21 - INTOLLERANZE ED ALLERGIE

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.), pena l'applicazione delle penali previste all'art. 16 del presente Capitolato Tecnico.

Art. 22 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE - LIVELLI DI SERVIZIO

Il servizio di assistenza e manutenzione dei distributori installati ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del concessionario il quale, in caso di guasti, pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, si impegna a rispettare i livelli di servizio offerti ed inclusi nella Concessione.

Art. 23 Manutenzione ordinaria dei locali adibiti e ceduti in concessione.

Standard minimo da definire

Art. 24 REVISIONE PREZZI

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

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

L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

Art. 25 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI

I corrispettivi per il servizio di cui all'art. 13 rimarranno a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

- con monete o con banconote;
- a scheda o chiave elettronica ricaricabile ("chiavetta").

Art. 26 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici dovrà essere assicurato con continuità, tutti i giorni lavorativi, feriali e festivi.

Il personale addetto al servizio potrà accedere alla sede dalle ore 7.00; la loro permanenza sarà consentita fino al tempo strettamente necessario, e comunque non oltre le ore 20.00, per effettuare le operazioni di rifornimento, manutenzione e pulizia.

Art. 27 INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

- scioperi del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;
- in caso di guasto dei distributori automatici:** dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Disciplinare (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti;

Il servizio, infine, non sarà effettuato qualora si rendesse necessario effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; in tal caso l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

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

In tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

Art. 28 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

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

- a) alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- b) alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- c) alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;

d) alle spese inerenti la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio;

e) all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;

f) all'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il servizio di gestione distributori automatici, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) degli spazi e delle macchine, ecc. ;

g) all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per l'erogazione delle bevande e degli alimenti;

h) alle licenze, imposte e tasse inerenti l'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;

i) per furto o danneggiamento ad opera di terzi dei distributori di proprietà del Concessionario e e per la perdita di derrate alimentari dovute a guasti degli stessi imputabili a cause di forza maggiore;

Graveranno sul Concessionario i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale.

Il concessionario, inoltre, dovrà:

comunicare all'Autorità sanitaria o ad altro soggetto competente, se richiesto dalle vigenti disposizioni, l'installazione dei distributori di bevande o generi di conforto, per i successivi controlli e per il rilascio del nulla osta all'installazione delle apparecchiature;

fornire all'Amministrazione, contestualmente all'installazione dei distributori, in sede di affidamento del servizio ovvero in corso di contratto, per ogni apparecchiatura installata, la dichiarazione di conformità alla normative CE e a tutte le disposizioni vigenti in materia di sicurezza e il Manuale d'istruzioni per l'uso, la dichiarazione rilasciata dal costruttore dei distributori automatici riguardo l'anno di costruzione, nonché la documentazione attestante l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati, di cui alla direttiva europea sul sistema HACCP;

fornire all'Amministrazione, contestualmente all'installazione dei distributori, l'autorizzazione sanitaria o certificato rilasciati dall'autorità sanitaria o altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o i generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori;

operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP previsto dal Regolamento CE 852/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE e s.m.i. e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa;

provvedere, al fine di eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi di contaminazione dei prodotti somministrati, alla pulizia, interna ed esterna, dei distributori e alla loro periodica sanificazione e disinfezione, secondo un piano di interventi adeguato, che dovrà essere illustrato nella relazione tecnica da presentare con la Busta B - OFFERTA TECNICA (punto 1, lettera b).

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel **CAPITOLO V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004**, di seguito elencati:

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente a evitare ogni rischio di contaminazione;

essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;

essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante;

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento;

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

Per ogni tipologia di distributore automatico, il *concessionario* deve

prevedere un adeguato piano di pulizia e sanificazione dell'attrezzatura, da applicare con cadenza periodica, che deve contenere frequenza, descrizione delle operazioni e prodotto da utilizzare. Deve anche essere identificato il nome del responsabile dell'applicazione e della verifica (visiva e/o analitica) dell'efficacia della pulizia e sanificazione, che registrerà su apposito modulo; deve essere garantita l'effettuazione di almeno un intervento di pulizia e igienizzazione settimanale, salvo diverse esigenze verificate nel corso dell'operatività;

mantenere le apparecchiature conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e a quelle che saranno emanate in materia;

fornire all'*Amministrazione* un numero telefonico dedicato, attivo almeno dalle ore 08:00 alle ore 20:00 di tutti i giorni lavorativi, da utilizzare per ogni evenienza;

fornire all'*Amministrazione*, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal termine dell'installazione dell'ultimo distributore, pena l'applicazione delle penali previste dall'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, l'elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sito e tipologia, e dei prodotti erogati, con relativi prezzi, accompagnato dalla dichiarazione di responsabilità, all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica, né grassi idrogenati; tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato, entro lo stesso termine, in occasione di variazioni/modifiche del parco macchine installate;

impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, proprio personale, munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali e infortunistici e rispondere verso detto personale, come verso gli utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;

provvedere, su richiesta dell'*Amministrazione*, a propria cura e spese, allo spostamento temporaneo dei distributori per consentire un'accurata pulizia degli spazi dagli stessi occupati;

provvedere, in caso di sopravvenute esigenze dell'*Amministrazione*, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento o al definitivo trasferimento dei distributori;

provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. n. 81/08, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie, esonerando sin d'ora l'*Amministrazione* da qualsiasi responsabilità;

garantire il continuo e tempestivo rifornimento e/o riassortimento di tutti i prodotti, in modo che non ci sia interruzione nella distribuzione degli stessi, curandone costantemente la qualità e il buon mantenimento, e assicurando che non siano erogati prodotti vicini della scadenza di conservazione;

eseguire una regolare manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature, allo scopo di mantenere i distributori automatici in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore del distributore;

eseguire le riparazioni e/o sostituzioni, in caso di malfunzionamenti o guasti;

in caso di non riparabilità, provvedere alla sostituzione del distributore entro 2 (quattro) giorni lavorativi dalla segnalazione del fatto all'Amministrazione, con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori;

garantire che i prezzi di vendita dei prodotti offerti:

siano esposti in modo visibile all'utenza;

siano identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate presso tutte le sedi interessate dal servizio;

restino fissi e invariabili per i primi 12 mesi (dodici mesi), decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto, dopodiché - su motivata richiesta scritta dell'affidatario, accompagnata da documenti giustificativi - potranno essere aggiornati, con cadenza annuale, sulla base dell'indice nazionale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi all'anno precedente.

I prezzi saranno arrotondati per difetto ai 5 (cinque) centesimi di euro.

L'applicazione dei nuovi prezzi sarà in ogni caso subordinata a preventiva autorizzazione dell'*Amministrazione*, alla quale è riservata la valutazione della congruità della richiesta, sulla base della normativa vigente.

La revisione prezzi non potrà mai avere efficacia retroattiva.

Le variazioni sopradette saranno applicabili solo qualora l'indice ISTAT abbia subito una variazione, dall'inizio del contratto, superiore al 5%;

garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti;

provvedere alle riparazioni e ai ripristini conseguenti a eventuali danni all'immobile e alle relative pertinenze, causati dall'installazione e dal funzionamento dei distributori;

asportare, a proprie cure e spese, le proprie attrezzature e provvedere ai necessari ripristini entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione scritta da parte dell'*Amministrazione*;

essere disponibile, durante tutta la durata del contratto, a collaborare con l'*Amministrazione* per l'individuazione e il controllo degli alimenti e delle bevande e a partecipare a iniziative di promozione della salute, attraverso, ad esempio, l'utilizzo del distributore e/o dell'area adiacente per la diffusione di messaggi (manifesti, video) sui temi di sanità pubblica e consumo responsabile.

PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Art. 29 - PERSONALE IMPIEGATO

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto (ad eccezione del personale addetto alle pulizie, per il quale il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate) secondo le disposizioni di legge in vigore e dovrà, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'*Amministrazione*, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi, di cui al successivo Art. 28.

Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'*Amministrazione*.

Il Concessionario dovrà produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Per motivi di sicurezza, il personale alle dipendenze del Concessionario sarà dotato anche di apposito badge, dal quale l'Amministrazione potrà evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura in caso di esodo.

L'Amministrazione si riserva di verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo approntato dal Concessionario, stabilendo le modifiche ritenute idonee a garantire un più efficiente espletamento dei servizi. Eventuali richieste di tale natura saranno comunicate per iscritto al Concessionario che sarà tenuto a darvi attuazione entro 10 (dieci) giorni dalla notifica.

Il personale dipendente del Concessionario dovrà:

indossare idonee divise che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore (rifornitori, pulitori, manutentori), esteticamente curate ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munite sia di placca ben visibile recante il marchio dell'impresa del Concessionario sia di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D. Lgs. n. 81/2008;

essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 ("Regolamento di esecuzione della Legge n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande") ed attenersi alle prescrizioni di cui agli altri articoli del Titolo III ("Igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto) del citato D.P.R. n. 327/1980;

osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP, di cui all'Art. 30;

essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;

presentare, al rientro in servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;

osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Amministrazione;

adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell'Amministrazione e al rispetto delle norme di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;

comunicare immediatamente al referente dell'Amministrazione qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;

tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;

assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;

provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi;

L'Amministrazione, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza o anche su richiesta della Commissione di controllo e valutazione sul servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari, di cui al successivo Art. 34, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

Art. 30 RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario sarà tenuto ad indicare e comunicare all'Amministrazione, prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti), del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio e ai quali l'Amministrazione potrà far riferimento, direttamente, per dirimere questioni di carattere generale.

Il referente/i dovranno assicurare la propria reperibilità telefonica e pronto intervento H24 feriale e festivo, e possedere i seguenti requisiti:

1. piena padronanza della lingua italiana, parlata e scritta;
2. adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l'esecuzione del servizio;
3. possesso dei poteri necessari per la gestione del servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e s'intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso.

Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal referente/i, sarà considerato dall'Amministrazione dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.

In caso d'impedimento o assenza del referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Amministrazione, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati o inadeguati per il servizio, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione.

Art. 31 ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il Concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio di gestione distributori automatici, dovrà fornire all'Amministrazione la seguente documentazione, relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della Concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale.

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi dovrà essere, idoneo a garantire un adeguato svolgimento del servizio.

Art. 32 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

In conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 (Capitolo XII – “Formazione”) e alle norme vigenti della legislazione nazionale, in particolare agli artt. 36 (“Informazione ai lavoratori”) e 37 (“Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti”) del D.Lgs. n. 81/2008, che prevedono il rispetto di specifici requisiti in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, **ogni fine anno**, su richiesta dell'Amministrazione, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

In particolare, le tematiche da trattare dovranno riguardare, tra l'altro, a solo titolo indicativo e non esaustivo, i seguenti aspetti:

- l'igiene alimentare;
- l'autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;

- la salute, l'alimentazione e la dietetica;
- la conservazione e la stagionalità degli alimenti;
- l'ambiente, l'uso di detersivi a basso impatto ambientale e la gestione dei rifiuti;
- le norme sulla sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro;
- le norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio;
- la prevenzione incendi;
- il primo soccorso.

Art. 33 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia, in particolare ottemperando a quanto previsto dalle seguenti norme:

- Legge 30 aprile 1962, n. 283** ("Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327** ("Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
- D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109** ("Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari"), come modificato dal D. Lgs. n. 181/2003 a seguito del recepimento della Direttiva 2000/13/CE concernente "l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità" e dal D. Lgs. n. 114/2006 a seguito del recepimento delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di "indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari";
- D. Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77** ("Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari");
- Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare per tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale al consumatore, ristorazione compresa;
- D. Lgs. n. 181/2003** - Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- Regolamento (CE) n. 1829/2003** relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati;
- Regolamento (CE) n. 1830/2003** concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati;
- Regolamento (CE) n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi del processo di produzione (dalla fase della produzione primaria al consumatore finale);
- Regolamento (CE) n. 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Linee guida - "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004** in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale della Commissione Europea - Direzione Generale salute e tutela dei consumatori del 21 dicembre 2005;

□□ **Linee guida applicative del Regolamento (CE) n.853/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei Prodotti di Origine Animale, approvate nell'Accordo sottoscritto il 17/12/2009 (Rep. atti n. 253/CSR) tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;

□ **Linee guida Regione Lazio di applicazione regionale del Regolamento (CE) N. 853/2004;**

□ **Regolamento (CE) 2073/2005** e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, rivolto a tutti coloro che operano nelle diverse fasi della filiera quali lavorazione, fabbricazione e manipolazione, compresa la fase della vendita al dettaglio e della distribuzione;

□ **Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005** che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, approvate con Intesa sottoscritta il 10/5/2007 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;

□ **Progetto di Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP** e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari, approvate dalla Commissione Europea - Anno 2005;

□ **Regolamento (CE) n. 1924/2006** "Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari", aggiornato dal Regolamento n. 107/2008 e dal Regolamento n. 1169/2011;

□□ **L.R. Lazio 21/2006** "Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande";

□ **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio;

Normativa specifica disciplinante quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.) cioè i MOCA ("materiali e oggetti a contatto con gli alimenti"):

□ **Regolamento (CE) n. 1935/2004** riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;

□ **D.M. 21/3/1973 del Ministro della sanità** "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale";

□ **D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108** Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

□ **Regolamento (UE) n. 10/2011** e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

□□ **Regolamento (UE) n. 202/2014** che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

□ **Regolamento (UE) n. 174/2015** che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto delle bevande e degli alimenti da erogare attraverso i distributori automatici a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non distribuzione di prodotti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna l'erogazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità dei prodotti distribuiti, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti la pulizia e l'igiene generale, dal Servizio tecnico dell'Amministrazione.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste dall'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto (art. I/9, lett. u).

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti con validità oltre la data di scadenza, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del **programma di autocontrollo** basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.

Egli dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti adottati, dovranno essere segnalate all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario, pertanto, dovrà predisporre il proprio **Manuale di Autocontrollo** in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

Art. 34 - PULIZIA DEGLI SPAZI E DEI DISTRIBUTORI - GESTIONE DEI RIFIUTI

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione ed i relativi distributori automatici, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire, a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, tutti gli interventi necessari, giornalieri, periodici o straordinari.

I prodotti utilizzati non dovranno essere classificati come tossici.

Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti gli spazi siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

Il Concessionario dovrà utilizzare prodotti per l'igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di **raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani**.

Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata direttamente negli appositi cassonetti sulla pubblica via o negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, negli spazi adibiti al servizio.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc) sarà a carico del Concessionario.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di bar e piccola ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

Eventuali rifiuti speciali provenienti dai distributori dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 35 - MANUTENZIONE DEGLI SPAZI E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario dovrà impegnarsi, a partire dalla data di inizio del servizio, ad utilizzare con la massima diligenza e mantenere in perfetta pulizia gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i distributori automatici e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio, attraverso una costante manutenzione ordinaria ed applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria, necessaria a mantenere i distributori automatici in perfetto stato d'uso.

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, elettrico ed idrico, posti al servizio dei distributori automatici, segnalare la necessità di eventuali interventi straordinari e sospendere, in via cautelativa, l'uso dei distributori automatici, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.

Art. 36 PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

E' fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente punto, determineranno, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nella sede sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

a) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Amministrazione e degli

eventuali utenti presenti nella sede, entro 30 giorni dalla data di formale inizio del servizio, pena l'applicazione delle penalità previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, e redigere **la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute** di cui all'art. 28, c. 2, lett. a, del D. Lgs. n. 81/2008,

definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;

b) a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;

c) al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. n. 81/2008, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente. A tale proposito, si rappresenta che l'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità della Concessione in oggetto, ha provveduto a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI) e stimare i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze (Allegato E);

d) a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso gli spazi di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica;

e) a fornire all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento alla Concessione di cui al

presente Disciplinare Tecnico; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;

f) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;

Art. 37 - ONERI SICUREZZA - DUVRI

L'importo relativo agli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato in € (euro milletrecentocinquantacinque/00) per i complessivi 6 anni, di cui € ;

Resta immutato l'obbligo per il Concessionario di elaborare il proprio documento di valutazione rischi di cui all'art. 28, comma 2, lettera a) del D.Lgs. n. 81/2008.

CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI - QUALITA' DEL SERVIZIO - REPORTISTICA

Art. 37 CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente dalle Unità Operative complesse dell'Azienda USL competente per territorio "Igiene e Sanità Pubblica" (S.I.S.P.) e/o "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" (S.I.A.N.), l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, idonei controlli e verifiche di tipo igienico - sanitario, sia di tipo qualitativo che quantitativo, per verificare la corrispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del presente Disciplinare Tecnico, in genere, e di quanto indicato dal Concessionario nella propria Offerta Tecnica.

In particolare, l'Amministrazione, direttamente o attraverso gli Organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, potrà disporre verifiche ed accertamenti in ordine ai seguenti aspetti ed elementi :

- a) decoro, pulizia ed igiene degli spazi concessi e dei distributori adibiti al servizio;
- b) espletamento del servizio in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto delle tempistiche previste per i rifornimenti e gli interventi manutentivi dei distributori;
- c) regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
- d) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;

- e) corrispondenza dei prodotti somministrati e delle relative grammature rispetto a quanto previsto dal Capitolato Tecnico ed a quanto offerto in sede di gara
- f) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- g) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;
- h) conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);
- i) regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- j) regolare svolgimento dei servizi di pulizia e sanificazione degli spazi concessi e dei distributori automatici, come indicato all'art. 34 del presente Capitolato Tecnico;
- k) qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia degli spazi e dei distributori automatici;
- l) qualità dei prodotti "usa e getta" impiegati (bicchieri, barrette/cucchiaino, ecc.);

Art. 38 COMMISSIONE DI CONTROLLO E VALUTAZIONE

Le attività di valutazione interne sulla qualità e sull'organizzazione del servizio e gli opportuni controlli volti a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del Concessionario, saranno svolte, anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza, dai direttori dell'esecuzione individuati dall'Amministrazione.

Durante la fase di gestione, l'Amministrazione potrà procedere a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza dei prodotti e dei prezzi offerti dal Concessionario ai requisiti del presente Capitolato Tecnico. L'Amministrazione avrà inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a ispezioni, verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai prodotti somministrati che alla cura e alle pulizie degli spazi e dei distributori automatici.

Le verifiche periodiche saranno effettuate in presenza del Responsabile della Concessione; a tale scopo l'Amministrazione, mediante telefono, fax o PEC/posta elettronica, comunicherà al Concessionario il giorno e l'ora stabilita per l'effettuazione delle stesse.

In caso di assenza, l'Amministrazione procederà comunque al controllo partecipando al Concessionario le eventuali risultanze.

I controlli saranno effettuati nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni dall'Amministrazione, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

Il Concessionario sarà obbligato a facilitare tutti i controlli che l'Amministrazione riterrà opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di giorni, orario e di accesso.

Il Concessionario sarà obbligato a fornire ai controllori tutte le informazioni e i documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite, finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico e nell'Offerta tecnica.

Durante le ispezioni il personale del Concessionario non dovrà interferire con le procedure di controllo e in caso di prelievo di campioni nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per la quantità degli alimenti prelevati.

In caso di contestazioni igienico-sanitarie, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti la pulizia e l'igiene generale, dal Servizio Tecnico dell'Amministrazione.

L'attività ispettiva dell'Amministrazione potrà riguardare la gestione dei servizi in affidamento nella sua totalità, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- pulizia ed igiene: verrà verificato il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie in tutti gli spazi utilizzati per il servizio;
- personale: verrà verificato, in particolare, il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie da parte del personale, il rapporto con l'utente (cortesia, disponibilità) e la professionalità e la velocità nella gestione del servizio;
- tipologia e qualità dei prodotti somministrati: verrà verificata, in particolare, la qualità degli alimenti e delle bevande, la loro etichettatura, la presenza dei prodotti freschi, biologici, proteici, per diabetici/intolleranti al latte e derivati, per celiaci, per ipertesi,
- modalità di conservazione delle bevande e degli alimenti: verrà verificata la corretta conservazione dei prodotti nei distributori automatici;
- controlli sulla qualità e salubrità delle bevande e degli alimenti somministrati: tali controlli potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti e bevande presenti nei distributori automatici. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dall'Amministrazione, alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario; i campioni delle bevande e degli alimenti prelevati verranno sottoposti ad analisi - da effettuare, a spese del Concessionario, presso laboratori individuati dall'Amministrazione - per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento;
- andamento generale del servizio: verrà verificato, in particolare, la presenza nei distributori automatici delle bevande e degli alimenti da somministrare, i tempi di attesa per i rifornimenti dei prodotti mancanti, lo stato di manutenzione dei distributori, ecc..

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema igienico-sanitario, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità dei servizi, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta ovvero quello indicato dall'Amministrazione,

pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto (Art. 15 del presente Capitolato Tecnico).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento dei servizi.

Il Concessionario si obbliga ad informare l'Amministrazione sull'esito di eventuali controlli effettuati direttamente da organi esterni e a fornire qualunque informazione su eventuali problemi riscontrati in materia di igiene e sicurezza alimentare.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza per i servizi resi.

Le risultanze delle ispezioni da parte dell'Amministrazione e i riscontri di gradimento dell'utenza serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

Art. 39 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO - REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione, su base annuale, entro 90 giorni solari successivi a ciascun anno di riferimento, ovvero su richiesta dell'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, un report in formato elettronico contenente almeno le seguenti informazioni:

- numero di erogazioni nell'anno per tipologia di prodotto, suddivise per punti di ristoro;
- numero di erogazioni totali nell'anno suddivise per punti di ristoro;
- incasso annuale per tipologia di prodotto, suddivise per punti di ristoro e distinte per vendite per contanti e vendite con forme diverse (*"chiavetta"*);
- incasso totale annuale suddiviso per punto di ristoro e distinte per vendite per contanti e vendite con forme diverse (*"chiavetta"*).

Al riguardo, si rappresenta che i distributori automatici dovranno essere "*censiti*" online presso l'Agenzia delle Entrate, ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri, come previsto dall'art. 2 del D.Lgs. n. 127/2015 e dal Provvedimento della stessa Agenzia del 30/6/2016.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

“Obiettivo Strategico” – Centrale Acquisti

Allegato “5” pag.

AVVISO DI CONSULTAZIONE PRELIMINARE DEL MERCATO (DIALOGO TECNICO) EX ART 66 d. Lgs 50/2016 FINALIZZATO ALLA PREPARAZIONE DELL'APPALTO E PREDISPOSIZIONE DEL CAPITOLATO PER LA GARA AVENTE AD OGGETTO LA CONCESSIONE SPAZI PER L'INSTALLAZIONE E GESTIONE MACCHINE DISTRIBUTTRICI ALIMENTI E BEVANDE INCLUSA LA MANUTENZIONE E PULIZIA DELLE APPARECCHIATURE NONCHÉ L'IMPLEMENTAZIONE DI SISTEMA RILEVAZIONE E CONTABILIZZAZIONE DEI CONSUMI DI ACQUA ED ENERGIA ELETTRICA E CONNESSO SERVIZIO MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI IN USO (PULIZIA E IGIENIZZAZIONE, EDILE/IDRAULICA/ELETTRICA).

SEDI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE IN AREE DI PERTINENZA DELL'AMMINISTRAZIONE CENTRALE E DELLE STRUTTURE DIPARTIMENTALI.

Il presente Avviso in esecuzione della Determina del Dirigente “Obiettivo Strategico” –Centrale Acquisti n.(prot ...) del è pubblicato Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (G.U.U.E.) N. del, <https://eur-lex.europa.eu/> sul profilo della Stazione Appaltante www.unifi.it/..... e sul Sistema di acquisti telematici della Regione Toscana START <https://start.toscana.it/>.

Obiettivo della presente consultazione preliminare del mercato è la raccolta di informazioni attraverso la consultazione delle Imprese qualificate sul mercato nel settore di riferimento, propedeutica alla redazione del Capitolato di appalto cui farà seguito la procedura di appalto della Concessione.

ALLEGATI:

- Allegati N. 1 Tabella Monitoraggio Distributori
- Allegato N. 2 Tabella punti di erogazione acqua potabile mediante “fontanelli”
- Allegato N. 3 Schema Capitolato di oneri Appalto in concessione

Si fa presente che nei Plessi indicati in allegato le macchine distributtrici non devono erogare acqua in quanto sono presenti punti di erogazione acqua potabile mediante “fontanelli”.

Il Dialogo Tecnico che si promuove con il presente avviso rappresenta un mezzo di informazione degli operatori sugli elementi fondanti la gara che sarà espletata così da garantire la massima partecipazione di tutte le imprese coinvolte assicurando al contempo qualità nella concorrenza.

Alle Imprese viene richiesto di manifestare interesse alla partecipazione della futura gara e quindi mettere a disposizione il proprio *Know-How* in termini di organizzazione, tecnologia, esperienza, ricerca ed innovazione e capacità operativa nel campo.

La mancata partecipazione alla consultazione preliminare del mercato (Dialogo Tecnico) non è preclusiva rispetto alla partecipazione alla futura gara di appalto, né ne costituisce condizione di accesso, né ancora costitutiva di impegno della parti.

In particolare è di interesse:

➤ **Per la partecipazione al Dialogo Tecnico è prescritto quanto segue:**

- Possesso requisiti art. 80 D. Lgs 50/2016 ;
- Possesso Requisiti art. 83 e specifici:
- Possesso titolo di studio quale diploma di scuola superiore o laurea triennale o corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti riconosciuto dalla regione corso SAB ex REC. In mancanza di almeno uno di questi titoli, vale l'esercizio nel quinquennio precedente per almeno 2 anni (anche non continuativi) di un'attività d'impresa nel settore alimentare o della somministrazione di alimenti e bevande. I requisiti professionali dovranno essere soddisfatti da un responsabile, titolare o rappresentante legale.
- I corsi per il personale addetto alimentarista che ricarica i distributori.
- Inoltre le compagnie di gestione dei distributori devono essere qualificate secondo standards internazionali. Tra gli standard più comuni troviamo la certificazione di qualità ISO 9001:2015 , ISO 14001, ISO , ISO 22000 o 22005, oppure le certificazioni per la sicurezza sul lavoro Bs Ohsas 18001, oppure altre certificazioni del settore agroalimentare.
- Possesso patentino frigorista, ovvero la certificazione F-GAS per le imprese.
- Possesso Requisiti strutturali:

Per il commercio attraverso i distributori automatici vi è bisogno della presentazione della SCIA al suap del comune.

Gli alimenti e le bibite venduti attraverso i distributori automatici devono essere conservati in perfette condizioni, onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione batterica, formazione di muffa o altro. I macchinari dovranno quindi essere realizzati in materiali idonei, facilmente disinfettabili sia all'interno che all'esterno, controllati e puliti di frequente (certificazione HACCP). L'operatore che si occupa di ricaricare il distributore e pulire le componenti dovrà essere in possesso di regolare certificato HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), secondo quanto stabilito dal Regolamento Comunitario 852/2004 e dal D.lgs 193/2007 sull'igiene dei prodotti alimentari e sui sistemi per gestire le criticità.

➤ **Il dialogo si svolgerà con le seguenti modalità di cui si evidenziano le fasi:**

FASE 1 Audizione delle Imprese che hanno manifestato interesse e risposto all'invito di partecipazione al Dialogo Tecnico da effettuarsi davanti al Collegio Tecnico formalmente nominato e costituito da professionisti esperti in materia.

Gli incontri saranno improntati alla massima apertura e cooperazione con dialogo diretto tra le parti.

Gli operatori economici avranno a disposizione due ore per esporre in termini generali e sintetici, attraverso una presentazione e demo le macchine, le potenziali soluzioni tecniche,

i prodotti-alimenti, le modalità di alimentazione (elettrica e idraulica) delle macchine ed i sistemi di contabilizzazione, anche con riferimento al risparmio energetico, i sistemi di segnalazione guasti e necessità ricarica, qualità e igiene alimentare inclusa dei disturbi alimentari ed educazione alimentare, servizio assistenza e manutenzione.

Nella stessa sessione gli operatori presenteranno una relazione tecnica .

Tale relazione deve essere presentata in formato WORD editabile.

Gli operatori sono pregati di focalizzare le demo- presentazioni sulle progettualità inerenti la materia. Poiché il tempo a loro disposizione sarà contingentato e dovrà comprendere anche le eventuali domande che verranno poste da parte del Collegio Tecnico; infatti i membri del Collegio potranno interagire ponendo quesiti volti a chiarire il più possibile i dati acquisiti in questa sede.

FASE 2 Ogni impresa dovrà successivamente organizzare una visita presso le strutture ove sono ubicati gli spazi per la concessione in oggetto.

I componenti del Collegio Tecnico dovranno essere accompagnati a visionare le strumentazioni nelle sedi che l'operatore avrà preventivamente indicato nella manifestazione di interesse, al fine di constatare il funzionamento e verificare le prestazioni in esercizio.

Per quanto sopra ciascun operatore, al momento della manifestazione di interesse, dovrà comunicare i siti che formeranno oggetto dei sopralluoghi dettagliando altresì il costo per il trasferimento presso la sede a carico dell'Università di Firenze. Tali costi saranno quindi pubblicati sul sito web UNIFI in modo da garantire la massima trasparenza in questa fase del procedimento.

Le visite saranno quindi programmate in breve lasso di tempo e nei limiti del possibile, presso strutture ubicate nella Regione Toscana e/o zone limitrofe.

FASE 3 Lavori Collegio Tecnico

3.1 - Una volta effettuati i suddetti sopralluoghi, il Collegio lavora alla stesura del Capitolato Speciale tenendo conto degli elementi acquisiti nelle precedenti fasi.

3.2 - Al termine del lavoro il Collegio tecnico procederà a far verificare agli Operatori la bozza predisposta che riporterà altresì le caratteristiche obbligatorie, pena l'esclusione, al fine di avere riscontro sulla sussistenza di eventuali requisiti che impediscano a priori la partecipazione di operatori alla futura gara.

In questa fase le imprese avranno a disposizione 1 settimana di tempo dal ricevimento della bozza di Capitolato per presentare le proprie osservazioni e/o suggerimenti che saranno oggetto di valutazione da parte del Collegio Tecnico.

Il confronto fra Università di Firenze e Imprese interessate sarà caratterizzato dalla massima trasparenza e collaborazione:

➤ **Per la partecipazione al Dialogo Tecnico è prescritto quanto segue:**

- Possesso requisiti art. 80 D. Lgs 50/2016 ;
- Possesso Requisiti art. 83 e specifici:
- possesso titolo di studio quale diploma di scuola superiore o laurea triennale o corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti riconosciuto dalla regione corso SAB ex REC. In mancanza di almeno uno di questi titoli, vale l'esercizio nel quinquennio precedente per almeno 2 anni (anche non continuativi) di un'attività d'impresa nel settore alimentare o della somministrazione di alimenti e bevande. I requisiti professionali dovranno essere soddisfatti da un responsabile, titolare o rappresentante legale.
- I corsi per il personale addetto alimentarista che ricarica i distributori.
- Inoltre le compagnie di gestione dei distributori devono essere qualificate secondo standards internazionali. Tra gli standard più comuni troviamo la certificazione di qualità ISO 9001:2015 , ISO 14001, ISO , ISO 22000 o 22005, oppure le certificazioni per la sicurezza sul lavoro Bs Ohsas 18001, oppure altre certificazioni del settore agroalimentare.
- Possesso patentino frigorista, ovvero la certificazione F-GAS per le imprese.
- Possesso Requisiti strutturali:

Per il commercio attraverso i distributori automatici vi è bisogno della presentazione della SCIA al suap del comune.

Gli alimenti e le bibite venduti attraverso i distributori automatici devono essere conservati in perfette condizioni, onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione batterica, formazione di muffa o altro. I macchinari dovranno quindi essere realizzati in materiali idonei, facilmente disinfettabili sia all'interno che all'esterno, controllati e puliti di frequente (certificazione HACCP). L'operatore che si occupa di ricaricare il distributore e pulire le componenti dovrà essere in possesso di regolare certificato HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), secondo quanto stabilito dal Regolamento Comunitario 852/2004 e dal D.lgs 193/2007 sull'igiene dei prodotti alimentari e sui sistemi per gestire le criticità.

LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE AL DIALOGO TECNICO DA PARTE DEGLI OPERATORI ECONOMICI DOVRA' ESSERE FORMALIZZATA, INVIANDO, TRAMITE LA PITTAFORMA START – <https://start.e.toscana.it> , IL MODULO **ALLEGATO “A”** ENTRO IL TERMINE TASSATIVO DEL

Il contributo esterno declinato in una DEMO/PRESENTAZIONE essere ricevuto al protocollo dell'ente, alla data di scadenza del presente avviso.

giorno mese Anno

Unitamente alla manifestazione di interesse (**ALLEGATO “A”**) ogni singolo operatore dovrà fornire, come indicato in precedenza , il dettaglio del costo per il trasferimento presso la sede a carico dell'Università di Firenze preventivato per la visita di cui alla fase 2 con indicazione del relativo programma (orario, durata, sostamentietc....).

Inoltre, sempre in sede di conferma di interesse alla partecipazione, ogni operatore deve designare un proprio rappresentante, specificandone i contatti (recapito e mail e telefonico) che sarà la persona di riferimento per la Stazione Appaltante durante lo svolgimento del dialogo tecnico.

Le presentazioni relative alla fase 1 del Dialogo Tecnico, si terranno il giorno Mese
..... anno a partire dalle ore ..,00 presso
.....

Il programma delle audizioni sarà comunicato in tempi successivi a tutti gli operatori che avranno confermato la loro partecipazione: le varie sedute si svolgeranno in ordine alfabetico per denominazione ditta.

Le date relative all'espletamento della procedura fase 2 e fase 3 saranno concordate con tutti gli operatori interessati, a seconda del numero di partecipanti in qualsiasi momento del procedimento senza incorrere in alcun tipo di responsabilità.

Tutti i dati e le informazioni acquisiti durante il Dialogo Tecnico saranno raccolti e conservati dalla Stazione Appaltante esclusivamente per finalità inerenti la futura procedura di gara correlata e saranno trattati secondo le modalità previste dalla vigente normativa.

Il Responsabile del Procedimento è Dr. Gabriele Gentilini.

Eventuali chiarimenti potranno essere richieste esclusivamente nella sezione comunicazioni nel portale START.

Il termine per la richiesta di chiarimenti è fissato tassativamente entro il giorno mese
anno.....

Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003 "*Codice in materia di protezione dei dati personali*", si informa che i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno:

- a) utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento;
- b) conservati sino alla conclusione del procedimento presso

L'Amministrazione si riserva, in ogni caso, ed in qualsiasi momento la facoltà di modificare, prorogare, sospendere, interrompere la procedura, consentendo, a richiesta degli esponenti, la restituzione della documentazione eventualmente inoltrata, senza che ciò possa costituire, in alcun modo, diritto o pretesa a qualsivoglia risarcimento, indennizzo, o rimborso dei costi ovvero delle spese eventualmente sostenute dall'esponente o da eventuali suoi aventi causa.

INFORMATIVA TERZI

L'Informativa per il trattamento dei dati personali di operatori economici (o loro legali rappresentanti) interessati a partecipare a procedure di scelta del contraente, fornitori di beni e servizi è allegata alla documentazione pubblicata.

Firenze, lì

IL DIRIGENTE
Dr. Massimo Benedetti