

<i>Numero</i>	<i>Data</i>	<i>Rev.</i>	<i>Pagina</i>
SPESO-SBGAS-00136	9/11/18	1	1 di 14

Documento tipo

SPECIFICA TECNICA (SPE)

Titolo

INSTALLAZIONE, GESTIONE, MANUTENZIONE E RIFORNIMENTO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI PRESSO IL CENTRO NAZIONALE DI ADROTERAPIA ONCOLOGICA DI PAVIA (CNAO)

Autori (CNAO se non diversamente indicato)

Alberto Frigerio

Referente

Parole chiave

Riassunto

<i>Emesso</i>	<i>Verificato</i>	<i>Verificato</i>	<i>Approvato</i>
Alberto Frigerio	MV Livraga	D Chiamonte	Sandro Rossi sandro.rossi@cnao.it
09.11.18			

Informazioni strettamente riservate di proprietà della Fondazione CNAO – Da non utilizzare per scopi diversi da quelli per cui sono state fornite – Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, immagazzinata o trasmessa in nessuna forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico, registrato, fotocopiato o in qualsiasi altro modo senza il permesso della Fondazione CNAO.

Confidential information property of CNAO Foundation – Not to be used for any purpose other than that for which is supplied – All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the CNAO Foundation.

INDICE

1.	Introduzione	4
2.	Oggetto dell'appalto	4
3.	Durata della concessione	4
4.	Valore della concessione.....	4
5.	Corrispettivo per la concessione.....	4
6.	Progetto tecnico.....	5
	6.1 Descrizione dell'azienda, organizzazione operativa, presenza sul mercato, certificazioni	5
	6.2 Caratteristiche dei prodotti presenti nei distributori	5
	6.3 Prezzi dei prodotti in vendita	6
	6.4 Distributori automatici	7
	6.5 Contenitori porta rifiuti.....	9
	6.6 Modalità di erogazione del servizio.....	9
	6.7 Elementi di sostenibilità ambientale.....	11
	6.8 Elementi migliorativi.....	11
7.	Stima dei consumi e delle erogazioni.....	11
8.	Controlli e verifiche dei prodotti e del servizio.....	12
9.	Sopralluogo.....	12
10.	Norme di sicurezza.....	12

1. Introduzione

Il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia, è una struttura sanitaria ambulatoriale accreditata che eroga prestazioni di radioterapia con adroni per la cura delle patologie tumorali in regime di convenzionamento con il SSN e in regime privato.

Il Centro, che è di proprietà della Fondazione CNAO, si compone di un edificio ospedaliero organizzato in un piano interrato e tre piani fuori terra con funzioni sanitarie, amministrative, tecniche e di laboratorio, e di un edificio, contiguo al primo, contenente l'acceleratore di particelle (protoni e ioni) per il trattamento dei tumori, e delle centrali tecnologiche a servizio degli stessi.

Nell'edificio CNAO sono previste due aree ristoro rispettivamente:

- al piano interrato → Area Ristoro Dipendenti in coincidenza con i locali tecnici, di servizio all'alta tecnologia e alla clinica senza accesso al pubblico;
- al piano terra → Area Ristoro Pubblico (pazienti, visitatori e accompagnatori)

Al momento il personale della Fondazione CNAO è composto da circa 130 lavoratori che frequentano quotidianamente l'edificio per il 95% nella fascia oraria 9:00 – 17:30 e per il restante 5% in turno notturno sette giorni su sette.

In aggiunta al personale del CNAO transitano ogni giorno mediamente 200 persone (tra pazienti, accompagnatori e visitatori). In alcuni periodi dell'anno si effettuano visite guidate e si organizzano eventi che fanno salire l'affluenza a circa 500 persone al giorno.

L'affluenza al Centro (personale pazienti e visitatori) è destinata nel prossimo triennio ad aumentare in funzione del piano economico ed operativo della Fondazione. Tale incremento è stato considerato nella stima dei consumi riportata al paragrafo 7.

2. Oggetto dell'appalto

La procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione degli spazi per l'installazione, gestione, manutenzione e rifornimento dei distributori automatici di cibi e bevande destinati al consumo da parte del personale interno e del pubblico (pazienti, accompagnatori e visitatori), oltre al collocamento di appositi contenitori per i rifiuti generati dal consumo di cibi e bevande.

Gli spazi destinati all'installazione saranno tassativamente quelli indicati dalla stazione appaltante nelle planimetrie allegate.

L'attività di pulizia degli spazi dove verrà esercitata la concessione e lo smaltimento dei rifiuti resteranno a carico della stazione appaltante.

3. Durata della concessione

Il servizio avrà durata di 3 (tre) anni decorrenti dalla data di stipula del contratto di concessione, o dalla data di effettivo inizio del servizio, qualora quest'ultima sia successiva alla data di stipula della concessione.

Ai sensi del comma 11. Dell'art.106 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, la durata della concessione, potrà essere prorogata per il solo tempo strettamente indispensabile alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente. In tal caso i canoni di occupazione degli spazi, saranno addebitati per il periodo di svolgimento del servizio in proroga, alle medesime condizioni contrattuali.

Il servizio dovrà essere svolto con continuità durante l'intero periodo contrattuale, salvo la facoltà della Fondazione CNAO di prevedere sospensioni temporanee per motivi di pubblico interesse o per motivate esigenze, quali ad esempio la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e/o impianti e/o l'eventuale necessità di eseguire lavori di adeguamento.

4. Valore della concessione

Il valore stimato della concessione in oggetto per il periodo di 3 anni è stimato in € 175.000,00 inteso quale fatturato potenziale del concessionario al netto dell'IVA per legge stabilita sui prodotti in distribuzione. Tale valore costituisce una stima desunta dai dati storici e parametrata sul volume degli afflussi al centro in termini di pazienti e dipendenti per i prossimi tre anni, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo la scrivente stazione appaltante e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del servizio di distribuzione automatica.

5. Corrispettivo per la concessione

Per l'utilizzo degli spazi occorrenti per l'esercizio del servizio oggetto della presente procedura di gara, da formalizzarsi con atto concessorio a titolo oneroso, il concessionario dovrà provvedere alla corresponsione di

un canone fisso alla stazione appaltante, che verrà addebitato con fatturazione semestrale anticipata e pagamento a 30 gg. data fattura.

Il canone si intende comprensivo della concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici

Non verranno fatturati a parte in quanto si intendono inclusi nel canone

- il rimborso del consumo idrico ed elettrico che le suddette apparecchiature comportano
- la pulizia, dei locali dove viene esercitata la concessione
- lo smaltimento dei rifiuti presenti nei contenitori messi a disposizione dal concessionario derivanti dal consumo di cibi e bevande

E' invece a carico della ditta concessionaria e non potranno più essere fatturati

- la pulizia interna ed esterna dei distributori e della loro manutenzione ordinaria e straordinaria
- il trasporto e rifornimento dei prodotti

Il corrispettivo fisso del triennio per la concessione in oggetto e costituente base d'asta al rialzo è pari ad € **36.000,00 iva esclusa**. Non saranno ammesse offerte al ribasso.

6. Progetto tecnico

L'offerta presentata dalla ditta concorrente dovrà contenere un progetto articolato per punti secondo la sequenza dei paragrafi seguenti che descrivono i requisiti minimi richiesti e i requisiti preferenziali. Per ogni punto dovrà essere descritto in modo dettagliato il contenuto del servizio offerto e gli elementi migliorativi.

6.1 Descrizione dell'azienda, organizzazione operativa, presenza sul mercato, certificazioni.

L'azienda dovrà descrivere la propria organizzazione operativa, la presenza sul mercato, sia in termini di tipologia di clientela che territoriale e le certificazioni possedute.

E' richiesta quale certificazione minima la certificazione UNI EN ISO 9001

Costituirà invece elemento migliorativo il possesso delle certificazioni:

- T.Q.S. Top Quality Standard Vending
- ISO 22000
- ISO 22005
- ISO 14001
- OHSAS 18001
- UNI 10854
- Altre certificazioni se inerenti l'esecuzione del presente capitolato

6.2. Caratteristiche dei prodotti presenti nei distributori

I prodotti che verranno immessi nei distributori automatici dovranno essere di marche primarie e di comprovata qualità, prodotti in stabilimenti o laboratori registrati o autorizzati secondo le norme vigenti. L'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri e palettine) conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e di tracciabilità.

Sui distributori automatici e/o su ciascuna confezione di prodotto dovranno essere riportate le informazioni al consumatore previste dalle vigenti disposizioni sull'etichettatura. I prodotti dovranno presentare le caratteristiche qualitative previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia (ragione sociale del produttore e della ditta confezionatrice con relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, denominazione del prodotto, indicazione degli ingredienti, scadenza del prodotto, modalità di conservazione). Il controllo di conformità è a totale carico del fornitore, così come le relative responsabilità relative alla non conformità del prodotto.

Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti che non dovrà mai essere superata. La presenza di prodotti scaduti sarà oggetto di applicazione delle penali. Non dovranno inoltre essere presenti prodotti in fine vendibilità.

Dotazione di base

Per dotazione di base si intende un mix di categorie di prodotti la cui presenza nei distributori dovrà essere costantemente garantita ai prezzi massimi indicati nel paragrafo seguente.

Il concessionario pertanto nella formulazione del progetto tecnico includerà l'elenco dettagliato dell'assortimento di prodotti che intende proporre all'interno delle singole categorie identificate come **gamma base**, con indicazione di

- marca,
- confezionamento,
- peso,
- specifiche tecniche ,
- prezzo a cui il prodotto verrà messo in vendita sia per la modalità pagamento in contante che cashless.

La gamma base dovrà comprendere le seguenti categorie:

- Bevande calde: caffè espresso, caffè lungo, caffè macchiato, cappuccino, caffè macchiato con cacao, cappuccino con cacao, orzo corto, orzo lungo, orzo macchiato, cappuccino d'orzo, orzo macchiato con cacao, cappuccino d'orzo con cacao, caffè decaffeinato corto, caffè decaffeinato lungo, caffè macchiato decaffeinato, cappuccino decaffeinato, caffè macchiato decaffeinato con cacao, cappuccino decaffeinato con cacao, cioccolato forte, cioccolato al latte, latte, tè al limone.
- Bevande fredde: acqua naturale e frizzate in bottiglia PET capacità lt 0.5
- Bevande fredde dolci in brick, lattina o bottiglia PET
- Succhi di frutta in tetra pack
- Snack dolci e pasticceria
- Snack salati
- Almeno uno snack dolce e uno snack salato per le seguenti intolleranze alimentari: celiachia e intolleranza al lattosio
- Yogurt
- Panini/tramezzini
- Chewing gum
- Frutta e verdura in vaschetta

Caratteristiche di caffè:

- Caffè (espresso e lungo): miscela grammatura minima gr. 7/cad. erogazione caffè torrefatto in grani, macinato all'istante

Nella valutazione tecnica della dotazione di base verranno valutati positivamente

- la varietà e qualità di gamma di cibi e bevande offerti per ciascuna categoria
- la presenza di prodotti senza conservanti
- la presenza di prodotti provenienti da commercio equo-solidale
- la presenza di prodotti BIO

Nella fase esecutiva del contratto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere sostituzioni dei prodotti presentati in fase di offerta facenti parte della gamma base.

A fronte di esigenze di carattere stagionale, di mutate preferenze dei consumatori, di variazioni del mercato nella distribuzione e/o nella disponibilità dei prodotti, anche il concessionario potrà proporre, nel corso del contratto, modifiche di prodotti presentati in offerta sia della gamma base sia dei prodotti aggiuntivi rispetto alla gamma base.

La sostituzione dovrà essere valutata procedendo a verifiche comparative di mercato, tenendo conto dei prezzi dei prodotti di riferimento tipologicamente corrispondenti o assimilabili e sempre espressamente autorizzata dalla Stazione Appaltante.

Non è prevista la presenza di alcuna bevanda alcolica.

Prodotti aggiuntivi rispetto alla gamma base

Il concessionario potrà decidere di includere oltre alle categorie previste sopra elencate anche prodotti appartenenti ad altre categorie, o prodotti appartenenti alle categorie sopra descritte ma che si differenziano dalla gamma base perché di qualità superiore. Il loro eventuale inserimento non dovrà essere a discapito dell'assortimento della gamma base sopra descritta.

La ditta concorrente dovrà presentare una lista specifica dei prodotti che intende offrire quali "prodotti aggiuntivi", con indicazione del prezzo di riferimento proposto .

6.3 Prezzi dei prodotti in vendita

È richiesto un elenco dettagliato dei prodotti inseriti nella gamma base e un elenco dettagliato dei prodotti aggiuntivi, entrambi corredati di prezzi dei singoli prodotti sia nella modalità pagamento in contante che nella modalità cashless.

I prezzi dei prodotti non potranno superare i livelli massimi indicati nelle tabelle sotto riportate.

I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti in modo chiaramente visibile all'utenza e devono essere identici per il medesimo prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate negli spazi oggetto della concessione, con l'unica differenziazione legata alla modalità di erogazione con moneta o con forme di pagamento cashless.

I prezzi dei prodotti offerti dovranno rimanere invariati per tutto il periodo contrattuale, fatto salvo che, decorsi dodici mesi dalla data di effettivo avvio del contratto, potranno essere adeguati all'eventuale variazione dell'aliquota I.V.A. applicata sui prodotti stessi, per effetto di disposizioni normative, nel frattempo intervenute e in misura pari al massimo al 75% dell'eventuale aumento ISTAT.

Nella strutturazione dei prezzi per i dipendenti e per il pubblico la ditta concorrente dovrà attenersi alle seguenti tabelle di riferimento dei prezzi medi per categoria di prodotto.

Prodotti gamma base

TIPOLOGIA PRODOTTO	PREZZI MASSIMI FINALI CON MONETA (€)	PREZZI MASSIMI FINALI CASH LESS/DIPENDENTI (€)
Bevande calde: Bevande calde: caffè espresso, caffè lungo, caffè macchiato, cappuccino, caffè macchiato con cacao, cappuccino con cacao, orzo corto, orzo lungo, orzo macchiato, cappuccino d'orzo, orzo macchiato con cacao, cappuccino d'orzo con cacao, caffè decaffeinato corto, caffè decaffeinato lungo, caffè macchiato decaffeinato, cappuccino decaffeinato, caffè macchiato decaffeinato con cacao, cappuccino decaffeinato con cacao, cioccolato forte, cioccolato al latte, latte, tè al limone.	0,5	0,35
Bevande fredde: Acqua naturale e frizzante in bottiglia PET capacità lt 0,5	0,5	0,35
Bevande fredde dolci in brick, lattina o bottiglia PET	1,2	0,9
Succhi di frutta in tetra pack	0,65	0,5
Snack dolci e pasticceria	0,9	0,7
Snack salati	0,9	0,75
Almeno uno snack dolce e uno snack salato per le seguenti intolleranze alimentari: celiachia e intolleranza al lattosio	1,2	0,9
Yogurt	1,2	0,9
Panini/tramezzini	2,5	2
Chewing gum	1,9	1,5
Frutta e verdura in vaschetta	2	1,6

Prodotti aggiuntivi di qualità superiore rispetto alla gamma base

TIPOLOGIA PRODOTTO	PREZZI MASSIMI FINALI CON MONETA (€/cad)	PREZZI FINALI MASSIMI CASH LESS/DIPENDENTI (€/cad)
Bevande calde	€ 0,65	€ 0,50
Camomilla	€ 0.50	€ 0.35
Acqua calda	€ 0.10	€ 0.07
Solo bicchiere	€ 0.07	€ 0.05
Acqua minerale in bottiglia PET con proprietà depurative (0.5 lt)	€ 0,75	€ 0,55
Bevande dolci fredde in lattina o bottiglie PET	€ 1,65	€ 1,25
Succhi di frutta in tetrapack	€ 0,90	€ 0,70
Snack dolci e pasticceria	€ 1,40	€ 1,05
Snack salati	€ 1,40	€ 1,05
Snack dolce e salato per intolleranze alimentari	€ 1,55	€ 1,25
Yogurt	€ 1,50	€ 1,15
Panini/tramezzini	€ 3,00	€ 2,50
Chewing gum	€ 2,00	€ 1,50
Caramelle	€ 2,00	€ 1,50
Frutta e verdura in vaschetta	€ 3,00	€ 2,50
Frullati/Frappè assortiti	€ 3,00	€ 2,50
Gelateria (mantecati assortiti, granite, cremolati, torte, budini, semifreddi, ecc)	€ 3,00	€ 2,50
Piatti caldi	€ 4,00	€ 3,00
Salumi	€ 2,50	€ 1,90
Formaggi	€ 2,50	€ 1,90

I prezzi degli eventuali prodotti aggiuntivi rispetto all'assortimento di base, dovranno essere concordati e autorizzati dalla stazione appaltante.

6.4 Distributori automatici di cibi e bevande

Per i distributori che verranno installati, di seguito si indicano quantità e configurazioni minime. La ditta concorrente potrà integrare la configurazione minima con elementi migliorativi che saranno oggetto di valutazione tecnica:

Tipologie ubicazione e quantità

A) Piano 0 (terra) - area ristoro pazienti a moneta/carta moneta

- N.1 cambiamonete
- N.1 erogatore di bevande calde
- N.2 o più erogatori di bevande e cibi freddi

B) Piano -1 (Interrato) - area ristoro personale con chiavetta dipendenti e cartamoneta

- N.1 cambiamonete
- N.1 erogatore di bevande calde

- N.2 o più erogatori di bevande e cibi freddi

I distributori del piano interrato dovranno essere in grado di gestire la modalità di pagamento “cash-less” (es. chiavetta magnetica ricaricabile, apposita APP ecc.) e saranno destinati al personale della Fondazione. I dispositivi hardware associati al pagamento cash less dovranno essere forniti dall’appaltatore e la loro assegnazione avverrà senza richiesta di alcuna cauzione a carico dell’utilizzatore.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere l’inserimento di ulteriori distributori in altre zone dell’edificio nel caso avvenga un ampliamento dello stesso collegato ad un incremento dell’affluenza tale da rendere necessario incrementare il numero dei distributori. In tal caso, il canone aggiuntivo, verrà determinato annualmente con il seguente parametro:

canone complessivo offerto in fase di gara		
_____	x	valore della concessione osservato annualmente dalla rilevazione dei consumi del nuovo distributore installato
valore della concessione come riportato nei documenti di gara		

In questo caso la fatturazione sarà annuale posticipata con pagamento a 30 giorni data fattura

Caratteristiche minime dei distributori da installare

I distributori automatici da installare

- dovranno essere di ultima generazione per quanto concerne gli aspetti tecnici;
- dovranno essere adeguati alle vigenti disposizioni in materia di igiene degli alimenti H.A.C.C.P.;
- dotati di idonea omologazione e marchio CE;
- dovranno rispettare i parametri di rumorosità e di tossicità previsti dalle vigenti normative di legge;
- dovranno soddisfare tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza;
- avere allacciamento diretto alla rete idrica ed elettrica del CNAO;
- essere muniti di gettoneria che accetti qualsiasi tipo di moneta a partire da minimo 0.05 centesimi di euro fino a € 2,00. Dovranno inoltre accettare banconote da € 5,00 e € 10,00;
- indicare chiaramente la pezzatura delle monete utilizzabili
- essere dotati di dispositivo rendi resto;
- segnalare chiaramente l’indisponibilità di monete per l’erogazione del resto;
- segnalare chiaramente l’indisponibilità del prodotto
- dovranno essere di facile pulizia e disinfezione a carico dell’impresa aggiudicataria, sia all’interno che all’esterno.
- essere sollevati dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- essere ad efficienza energetica almeno pari alla classe A;
- disporre di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sui prodotti erogati e sul relativo prezzo
- riportare una targhetta con il nominativo, la ragione sociale dell’impresa, il numero di matricola identificativo della macchina, nonché i recapiti telefonici a cui rivolgersi per eventuali comunicazioni in merito al funzionamento e in caso di urgenza;
- avere una capace autonomia di bicchierini e palette;
- essere programmati alla regolazione delle quantità di zucchero per le bevande erogate;

- essere dotati di un sistema software che preveda il mantenimento di una temperatura di sicurezza per la conservazione di bevande e alimenti e che inibisca la vendita dei prodotti nel caso la stessa subisse variazioni indipendentemente dalla causa che le ha determinate.

I requisiti minimi dovranno essere posseduti a pena di esclusione.

Nel capitolato tecnico saranno oggetto di valutazione e punteggio e dovranno, quindi, essere adeguatamente descritti e specificati i seguenti punti:

- tutte le caratteristiche dei distributori che li possono identificare quali distributori di ultima generazione;
- gli anni di vita e funzionamento del distributore;
- il tempo di erogazione delle bevande “caffè” e “caffè macchiato” sia per i prodotti base che superiori;
- tempistiche di rifornimento dei prodotti esauriti;
- classe energetica superiore alla classe A;
- possibilità di accettare pezzature fino a 10€
- la possibilità di accettare pagamento con bancomat o carta di credito;
- eventuali altri elementi migliorativi che saranno giudicati rilevanti per l’esecuzione del presente capitolato.

Le ditte concorrenti dovranno presentare le schede tecniche dei distributori automatici offerti con dichiarazione dell’anno di costruzione rilasciata del costruttore e illustrazione fotografica.

Nel corso del periodo di concessione l’impresa aggiudicataria avrà facoltà di sostituire i distributori con altri distributori che abbiano pari o superiori caratteristiche, previa comunicazione scritta alla scrivente stazione appaltante che, valutata l’opportunità, autorizzerà o meno la sostituzione.

6.5. Contenitori porta rifiuti

La ditta concorrente dovrà altresì prevedere l’installazione di contenitori porta rifiuti specificando il numero la tipologia e la capienza, che dovranno essere adeguati a contenere i rifiuti derivanti dall’utilizzo dei distributori

Anche per i contenitori porta rifiuti dovrà essere fornita illustrazione fotografica.

Lo smaltimento dei rifiuti è a carico della Stazione Appaltante.

6.6. Modalità di erogazione del servizio

Nella formulazione del progetto tecnico la ditta concorrente avrà cura di descrivere le modalità di esecuzione del servizio articolando l’elaborato nei seguenti punti:

- 1) Installazione dei distributori e disinstallazione (tempistiche, collaudo etc.);
- 2) Modalità di raccordo operativo con la stazione appaltante;
- 3) Organizzazione e frequenza del rifornimento dei distributori;
- 4) Gestione dei guasti e delle segnalazioni di mancanza di prodotto;
- 5) Gestione delle modalità di pagamento cashless;
- 6) Tipologia, modalità e frequenza dei controlli di qualità dei prodotti inseriti nei distributori;
- 7) Gestione dei rimborsi derivanti dall’eventuale mancata erogazione del prodotto o del resto;
- 8) Modalità e frequenza delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- 9) Frequenza, chiarezza e struttura della reportistica fornita alla stazione appaltante sui consumi derivanti dalla concessione
- 10) Elementi di sostenibilità ambientali
- 11) Elementi migliorativi

Le modalità di esecuzione del servizio dovranno in ogni caso rispettare quanto di seguito indicato:

- **Installazione e disinstallazione dei distributori**

L’installazione nei locali indicati dovrà avvenire ad onere e spese dell’impresa aggiudicataria in data da concordarsi con la stazione appaltante e alla presenza di un tecnico specializzato di CNAO. L’impresa aggiudicataria avrà cura di organizzare le operazioni di installazione in modo tale da arrecare il minor disagio possibile alla stazione appaltante. Si segnala che è già disponibile un collegamento diretto alla rete elettrica e un allacciamento all’impianto idrico per quanto riguarda i distributori siti al piano zero - terra e al piano interrato. Eventuali modifiche all’impianto elettrico

che si dovessero rendere necessarie, dovranno sempre essere preventivamente autorizzate dalla scrivente stazione appaltante e saranno a cura e spese dell'impresa aggiudicataria, la quale, a seguito dei lavori, dovrà rilasciare la dichiarazione di conformità degli impianti realizzati nel rispetto delle disposizioni di legge. I distributori rimarranno di proprietà del concessionario che si impegna a ritirarli, a sue spese, al termine della fornitura del servizio; in caso contrario la scrivente stazione appaltante provvederà alla loro rimozione con oneri a carico dell'impresa inadempiente. I locali dovranno essere riconsegnati alla Fondazione CNAO nelle condizioni preesistenti, in perfetto stato di conservazione ed in perfetta efficienza.

- **Gestione cash e cashless**

Le modalità di pagamento cashless (chiavi o carte messe a disposizione dal concessionario), sono distribuite dal concessionario stesso con modalità da concordare con la stazione appaltante. La procedura relativa alle modalità concordate dovrà essere esposta sul fronte di ogni distributore/dispositivo installato. Le modalità di pagamento cashless per i dipendenti della struttura dovranno essere messe a disposizione gratuitamente e senza cauzione. Previa segnalazione, l'impresa aggiudicataria è tenuta a restituire il denaro indebitamente trattenuto nel caso in cui si verificasse una mancata esecuzione del prodotto o restituzione del resto dovuta ad un non corretto funzionamento dei distributori.

- **Attestazioni di svolgimento del servizio in conformità a quanto dettato dalla legge**

L'impresa aggiudicataria, alla data di inizio del servizio, dovrà consegnare alla scrivente stazione appaltante il proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti). Annualmente e comunque entro e non oltre il 31 dicembre di ogni anno l'impresa aggiudicataria dovrà presentare alla Fondazione CNAO, una dichiarazione attestante il permanere della situazione di conformità dei distributori installati con le vigenti normative antinfortunistiche, di sicurezza e igienico sanitarie.

- **Modalità operative di coordinamento con la stazione appaltante**

La stazione appaltante nominerà al proprio interno un proprio direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) che costituirà il primo riferimento interno per la ditta concessionaria. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire alla scrivente stazione appaltante il nominativo di un proprio referente ai fini di pianificare tutti gli adempimenti connessi con la gestione tecnico/logistica del presente capitolato.

- **Gestione della manutenzione**

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere altresì alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature installate, assicurandone il perfetto funzionamento mediante visite periodiche che dovranno essere effettuate da proprio personale idoneo e qualificato. In caso di persistenza di malfunzionamento di una o più apparecchiature Fondazione CNAO si riserva di richiederne la sostituzione integrale. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire, in occasione di ciascun intervento, la costante pulizia e sanificazione dei distributori. Su ogni distributore dovrà essere chiaramente indicato il numero identificativo dello stesso e le modalità attraverso le quali effettuare segnalazione di eventuali malfunzionamenti, guasti o esaurimento prodotti. Sono a carico dell'impresa aggiudicataria le riparazioni e i ripristini conseguenti ad eventuali danni di qualsiasi genere causati agli immobili e alle relative pertinenze della Fondazione CNAO dall'installazione e dal cattivo funzionamento dei distributori. In caso di chiamata da parte del DEC o di un rappresentante della Fondazione CNAO, inoltrata a mezzo telefono o mail, per malfunzionamenti, guasti o esaurimento prodotti ad alta rotazione (es. caffè/acqua), l'impresa aggiudicataria, onde evitare disservizi all'utenza, dovrà impegnarsi ad intervenire secondo i tempi di intervento offerti nel progetto tecnico. e in ogni caso con un tempo non superiore a due ore dal momento della chiamata.

Saranno valutate soluzioni tecniche in grado di controllare da remoto i distributori, ad es. per monitorare a distanza la loro funzionalità ed eventuali blocchi, rilevare i consumi, segnalare parametri di funzionamento delle macchine quali, ad esempio, temperatura e tempi di erogazione; inviare comandi da remoto per la modifica di alcuni parametri.

- **Accesso alla struttura CNAO**

Il personale della ditta per la manutenzione ordinaria e il rifornimento dei distributori sarà autorizzato ad accedere presso la struttura dal lunedì alla domenica nella fascia oraria 10:00 – 13:00 e 14:30 – 20:00. Ogni ingresso e uscita dalla struttura dovrà essere segnalato alla guardia presente.

- **Personale**

L'impresa dovrà avvalersi di personale proprio fidato, istruito, qualificato e in numero sufficiente da poter assicurare la continuità del livello di servizio in tutto il periodo dell'anno. L'impresa aggiudicataria sarà responsabile della condotta del proprio personale incaricato per il rifornimento dei distributori e per la risoluzione di ogni guasto che potesse occorrervi. La scrivente stazione appaltante si riserva il diritto di interdire l'accesso al personale per motivate ragioni.

L'impresa ha l'obbligo di rispettare tutte le normative in materia di sicurezza del proprio personale, assumendosi ogni responsabilità nell'adempimento delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando di conseguenza la scrivente stazione appaltante da qualsiasi responsabilità in merito. In particolare l'impresa aggiudicataria deve assicurarsi che il proprio personale:

- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- sia dotato di targhetta contenente il nominativo della persona, la foto e l'indicazione dell'impresa;
- rispetti le prescrizioni normative nazionali e comunitarie, di carattere obbligatorio e volontario (as. Manuale HACCP) in materia di igiene nella vendita e distribuzione di prodotti alimentari e bevande;
- vesta ordinatamente, in maniera appropriata ed in perfetto stato di pulizia;
- segnali subito alla scrivente stazione appaltante ed al proprio responsabile le eventuali anomalie che dovesse rilevare durante lo svolgimento del servizio.

Durante lo svolgimento del servizio il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della scrivente stazione appaltante e mantenere il segreto di ufficio su fatti o circostanze di cui venga a conoscenza nell'espletamento delle proprie funzioni. L'impresa aggiudicataria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e di eventuali inosservanze al presente capitolato.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del proprio personale impiegato, che dovrà accedere alla struttura dove verranno installati i distributori automatici e segnalare, nel periodo di vigenza della concessione, ogni variazione attraverso la compilazione della Dichiarazione del possesso dei requisiti in materia di idoneità tecnico professionale ai sensi dell'art.26 del D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. allegata al DUVRI (da compilarsi anche da parte di eventuali subappaltatori).

- **Gestione rifornimento prodotti**

L'impresa aggiudicataria dovrà controllare costantemente l'approvvigionamento dei distributori forniti garantendo il costante riempimento con frequenza minima pari a quella offerta nel progetto tecnico e comunque almeno giornaliera. La fornitura dei prodotti identificati nella gamma base dovrà essere sempre garantita.

- **Reportistica**

Il concessionario ha l'obbligo di fornire con periodicità minima annuale alla stazione appaltante un report chiaro e dettagliato per distributore sul numero di erogazioni e fatturato generato dalla concessione.

6.7 . Elementi di sostenibilità ambientali

Nel progetto tecnico dovranno essere messi in evidenza, e costituiscono elementi di valutazione da parte della Stazione Appaltante, i requisiti che concorrono a garantire la sostenibilità ambientale e il benessere dei consumatori attraverso un progetto a garanzia di un'alimentazione consapevole, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- presenza di prodotti legati al territorio e comunque che rispettino tutte le disposizioni di legge e vigenti in materia;
- procedure e soluzioni tecniche per il mantenimento dei distributori in perfetta efficienza energetica;
- utilizzo, ove possibile, di macchine con funzionalità *Energy Saving*;
- presenza di flotta di veicoli a gpl, metano ed elettrici;
- utilizzo di fornitori certificati ISO 14000;
- utilizzo di consumabili (bicchieri, palette etc.,) di materiali a ridotto impatto ambientale, ad es. prodotti con cellulosa vergine certificata, acquistata dai migliori fornitori europei e palette di legno ottenuti da fonti riciclate.

6.8 Elementi migliorativi

Sono valutate, sulla base di quanto esposto nel progetto tecnico e nei relativi allegati, le proposte volte a migliorare il servizio e incrementare i benefici per gli utenti, con particolare riferimento ai seguenti aspetti.

- proposte e soluzioni (aggiuntive rispetto al Capitolato) per limitare i disservizi a danno dell'utenza, quali insufficiente rifornimento e/o mancate erogazioni di prodotti;
- soluzioni e accorgimenti tecnici che consentano un agevole utilizzo dei distributori da parte di utenti disabili;
- implementazione di modalità di pagamento innovative (aggiuntive rispetto al Capitolato), quali a titolo di esempio: tecnologia NFC, pagamento tramite smartphone e applicazioni dedicate, etc..
- eventuali proposte di abbonamento per gli utenti, con relativo sconto, per consumazioni ripetute o abbinate;
- ogni altra forma di agevolazione o promozione proposta a beneficio degli utenti.

7. Stima dei consumi e delle erogazioni

Di seguito si riporta la stima delle erogazioni e dei consumi per macrocategoria di prodotto per ciascuna delle postazioni di erogazione/distribuzione indicate al punto 6.2. Le quantità totali indicate fanno riferimento ad una stima di erogazioni che verranno effettuate nel corso del triennio di svolgimento del servizio e pertanto potranno subire variazioni non rilevanti sia in aumento che in diminuzione.

Distributori/erogatori punto A - moneta-cartamoneta – Piano zero (terra) area pazienti, visitatori, accompagnatori

TIPOLOGIA PRODOTTO	EROGAZIONI TRIENNIO	UM
Bevande calde	68.000	Nr.
Bevande fredde: acqua min. naturale e frizzante PET 0,5 lt	32.000	Nr.
Bibite fredde/bevande fredde dolci	7.000	Nr.
Succhi di frutta	2.500	Nr.
Snack dolci e pasticceria	14.000	Nr.
Snack salati	10.500	Nr.
Panini/tramezzini	3.000	Nr.
Gomme da masticare	250	Nr.
Yogurt	1.500	Nr.
Frutta e verdura in vaschetta	1.500	Nr.

Distributori/erogatori punto B – moneta-cartamoneta e chiavetta dipendenti– Piano -1 interrato, area dipendenti e piano 1 (primo piano)

TIPOLOGIA PRODOTTO	EROGAZIONI TRIENNIO	UM
Bevande calde	126.500	Nr.
Bevande fredde: acqua min. naturale e frizzante PET 0,5 lt	59.500	Nr.
Bibite fredde/bevande fredde dolci	4.500	Nr.
Succhi di frutta	6.500	Nr.
Snack dolci e pasticceria	22.500	Nr.
Snack salati	15.500	Nr.
Panini/tramezzini	1.500	Nr.
Gomme da masticare	800	Nr.
Yogurt	1.500	Nr.
Frutta e verdura in vaschetta	100	Nr.

Tali quantitativi costituiscono una stima desunta dai dati storici e parametrata sul volume degli afflussi al centro in termini di pazienti e dipendenti per i prossimi tre anni, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il

concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio di distribuzione automatica presso le sedi dell'Amministrazione

8. Controlli e verifiche dei prodotti e del servizio

La scrivente stazione appaltante, tramite il DEC, verificherà la conformità dell'esecuzione del presente capitolato. La mancata conformità dei prodotti e dell'esecuzione del servizio rispetto alle prescrizioni del presente capitolato sarà oggetto di possibile applicazione di penale oltre all'addebito all'impresa aggiudicataria degli eventuali ulteriori danni alle persone e/o alle cose direttamente connesse alle infrazioni contestate.

9. Sopralluogo

Per le imprese che, a seguito di manifestazione di interesse, saranno invitate alla presentazione dell'offerta sarà organizzato un sopralluogo per prendere visione dei locali presso i quali dovranno essere installati i distributori per i servizi in oggetto, previo accordo con l'Ufficio Servizi Generali della Fondazione CNAO (Riferimento: Sig. Alberto Frigerio Tel: 0382078575, email alberto.frigerio@cnao.it).

L'impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio di cui trattasi, non potrà giustificare eventuali criticità sollevate dalla scrivente stazione appaltante, ricollegandole alla mancata preventiva visione dei luoghi.

10. Norme di sicurezza

Tutti i servizi resi devono essere svolti nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene.

L'impresa aggiudicataria deve pertanto osservare e far osservare ai propri dipendenti nonché a eventuali subappaltatori presenti sul luogo di lavoro, tutte le norme di cui sopra e adottare tutti i provvedimenti che ritenga opportuno per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro, ai sensi del D.lgs n. 81/08 e ss.mm.ii.

Tutto il personale non è autorizzato ad entrare in altri locali/aree del Centro se non quelli dove sono installate le apparecchiature.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente alla scrivente stazione appaltante qualsiasi irregolarità da parte del personale dipendente in merito al mancato rispetto dalle norme di sicurezza necessario per il corretto svolgimento del servizio, al fine di intervenire, ove necessario, per ridurre al minimo eventuali interferenze.

L'offerta economica deve tenere conto di tutti i costi sostenuti per l'esercizio dell'attività di impresa, con particolare riferimento al costo del lavoro e ai costi relativi alla sicurezza dei lavoratori. Tali costi devono essere esplicitamente indicati in fase di offerta.

Poiché il servizio oggetto del presente capitolato comporta lo svolgimento, da parte di personale dipendente dell'impresa aggiudicataria e/o di eventuali subappaltatori, di attività presso i locali di proprietà della scrivente stazione appaltante, occorre valutare i rischi da interferenze, legati ai necessari interventi di installazione, manutenzione e rifornimento dei distributori.

Pertanto si allega al presente capitolato lo schema di documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I.), redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii., che, sottoscritto da entrambe le parti (Fondazione CNAO e impresa aggiudicataria) formerà parte integrante del contratto di concessione.

Si precisa inoltre che, in conformità a quanto indicato nel documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I.) non sussistono costi per la sicurezza da interferenze, essendo tutti i rischi relativi agli elementi ed alle caratteristiche dell'attività in oggetto propri ed assorbibili dalla stessa.