

<i>Numero</i>	<i>Data</i>	<i>Rev.</i>	<i>Pagina</i>
DOC-AX-SB-GEN-00082	26/07/2022	0	1 di 27

*Documento tipo / Document type*

**SPECIFICA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION (SPE)**

*Titolo / Title*

INSTALLAZIONE (E DISINSTALLAZIONE A FINE APPALTO), GESTIONE, MANUTENZIONE (INCLUSA LA SANIFICAZIONE) E RIFORNIMENTO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI PRESSO LA FONDAZIONE CNAO DI PAVIA

*Autori (CNAO se non diversamente indicato) / Authors (CNAO if non differently indicated)*

Alberto Frigerio

*Referente / Contact person*

*Parole chiave / Keywords*

*Riassunto / Abstract*

<i>Emesso / Compiled</i>	<i>Verificato / Controlled</i>	<i>Verificato / Controlled</i>	<i>Approvato / Approved</i>
<b>Alberto Frigerio</b>	<b>Giuseppe Venchi</b>		<b>Sandro Rossi</b>
			

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.*

**LISTA DI DISTRIBUZIONE**

#	Data	Nome	Ditta

**ELENCO DELLE VARIAZIONI**

Ver.	Data	Pag.	Descrizione
0	26/07/2022	27	Prima emissione

## INDICE

<b>1</b>	<b>INTRODUZIONE .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>OGGETTO DELL'APPALTO .....</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>PROGETTO TECNICO .....</b>	<b>6</b>
3.1	Descrizione azienda: .....	6
3.2	Caratteristiche dei prodotti appartenenti alla gamma base presente nei distributori .....	7
3.3	Caratteristiche dei distributori di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati da posizionare nell'area ristoro a1 (da specificare per ogni singolo distributore offerto).....	7
3.4	Caratteristiche dei distributori di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati da posizionare nell'area ristoro a2 e a3 (da specificare per ogni singolo distributore offerto) .....	7
3.5	distributore di gelati preconfezionati da posizionare nell'area ristoro a3.....	8
3.6	Modalità di erogazione del servizio.....	8
3.7	Elementi di sostenibilità ambientale .....	8
3.8	Proposte volte a migliorare il servizio e incrementare i benefici per gli utenti. ....	8
<b>4</b>	<b>CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI PRESENTI NEI DISTRIBUTORI.....</b>	<b>10</b>
4.1	Dotazione di base (gamma base) .....	10
<b>NON È PREVISTA LA PRESENZA DI ALCUNA BEVANDA ALCOLICA. ....</b>		<b>11</b>
4.2	Prodotti aggiuntivi rispetto alla gamma base.....	11
<b>5</b>	<b>PREZZI DEI PRODOTTI IN VENDITA .....</b>	<b>12</b>
<b>6</b>	<b>DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE E FREDDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI .....</b>	<b>14</b>
6.1	Ubicazione, tipologia e quantità .....	14
6.2	Caratteristiche minime dei distributori da installare.....	16
<b>7</b>	<b>CONTENITORI PORTA RIFIUTI.....</b>	<b>19</b>
<b>8</b>	<b>MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>19</b>
8.1	Trasporto, installazione e disinstallazione dei distributori .....	19
8.2	Gestione cash e cashless .....	19
8.3	Attestazioni di svolgimento del servizio in conformità a quanto dettato dalla legge ..	20
8.4	Modalità operative di coordinamento con la stazione appaltante.....	20
8.5	Gestione della manutenzione .....	21
8.6	Accesso alla struttura CNAO.....	21
8.7	Personale.....	21
8.8	Gestione rifornimento prodotti .....	22
8.9	Gestione dei rimborsi.....	22
8.10	Reportistica.....	23
<b>9</b>	<b>STIMA DEL NUMERO DELLE EROGAZIONI E DEI CONSUMI COMPLESSIVI PER MACROCATEGORIA DI PRODOTTO .....</b>	<b>24</b>
<b>10</b>	<b>CONTROLLI E VERIFICHE DEI PRODOTTI E DEL SERVIZIO .....</b>	<b>26</b>
<b>11</b>	<b>NORME DI SICUREZZA .....</b>	<b>26</b>
<b>12</b>	<b>ALLEGATI .....</b>	<b>27</b>

## 1 INTRODUZIONE

Il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia è una struttura sanitaria 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 attualmente di:

- un edificio organizzato in un piano interrato e tre piani fuori terra con funzioni sanitarie, amministrative, tecniche e di laboratorio;
- un edificio sostanzialmente interrato, contiguo al primo, in cui è installato il sincrotrone, un acceleratore di particelle (protoni e ioni) per il trattamento dei tumori;
- centrali tecnologiche a servizio degli edifici sopra descritti;
- aree esterne riferibili a parcheggio e viali di accesso alla struttura.

In particolare, l'edificio è attualmente così suddiviso:

- piano interrato: sala sincrotrone, sala alimentatori, aree di posizionamento (caph) e trattamento del paziente, spazi tecnici a servizio dell'acceleratore e spogliatoi del personale, vie di comunicazione, depositi, archivi, aree di attesa, luoghi di accoglienza, servizi;
- piano terra: ingressi, accettazione, zona bar, poliambulatorio, area diagnostica per immagini, medicina nucleare, vie di comunicazione, depositi, servizi;
- locali tecnici (locali pompe, locale trattamento acque, cabine elettriche);
- piano primo: uffici amministrativi e clinici, laboratori di ricerca, vie di comunicazione, servizi;
- piano secondo: spazi collettivi a servizio del centro: aula conferenze e relativi locali tecnici, sale riunioni e biblioteca; uffici, servizi, vie di comunicazione;
- terzo piano: coperture dell'edificio ospedaliero e delle centrali tecniche;
- zone esterne costituite da parcheggio auto e aree verdi.

A partire dall'anno 2021 sono iniziati i lavori per il progetto di espansione del CNAO, che prevede un ampliamento della struttura edilizia nella parte attualmente dedicata al piazzale ribassato e un innalzamento di una parte dell'edificio.

La fine dei lavori è attesa per il 31/01/2024.

Il flusso di persone in circolazione presso il CNAO è costituito al momento attuale da:

- dipendenti/collaboratori: 160 persone 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;
- pazienti ed accompagnatori: circa 140 persone al giorno dal lunedì al venerdì, distribuiti dalle ore 7:00 alle ore 22:00;
- fornitori, visitatori e ospiti: 20 persone in media al giorno

L'affluenza al Centro (personale, pazienti, accompagnatori e visitatori) è destinata nel periodo di esecuzione della concessione ad aumentare in funzione del piano economico ed operativo della Fondazione. Tale incremento è stato considerato nella stima delle erogazioni e dei consumi riportata al paragrafo 9 della presente Specifica Tecnica.

Nell'edificio CNAO sono attualmente operative le seguenti Aree Ristoro:

**Area Ristoro A1)** Situata al piano interrato e dedicata ai soli dipendenti in prossimità dei i locali tecnici, di servizio all'alta tecnologia e della clinica ai quali il pubblico non ha accesso.

**Area Ristoro A2)** Situata al piano interrato e dedicata ai pazienti e ai loro accompagnatori, in prossimità dell'area di attesa pazienti.

**Area Ristoro A3)** Situata al piano terra e dedicata ai dipendenti, fornitori, ospiti, visitatori, pazienti e loro accompagnatori.

## 2 OGGETTO DELL'APPALTO

La procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione degli spazi per l'installazione (e disinstallazione a fine contratto), la gestione, la manutenzione (inclusa la sanificazione) e il rifornimento dei distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia, destinati al consumo da parte del personale interno e del pubblico (fornitori, ospiti, visitatori, pazienti e accompagnatori), oltre al collocamento di appositi contenitori per i rifiuti generati dal consumo di bevande e alimenti. L'attività di pulizia degli spazi dove verrà esercitata la concessione e lo smaltimento dei rifiuti resteranno a carico della Stazione Appaltante.

## 3 PROGETTO TECNICO

L'offerta presentata dalla ditta concorrente dovrà contenere un **progetto tecnico che dovrà essere articolato per punti secondo la sequenza dei paragrafi seguenti** dettagliandone i contenuti in modo da consentire la valutazione e l'attribuzione dei punteggi secondo la griglia di valutazione tecnica riportata nel documento di RDO.

### 3.1 DESCRIZIONE AZIENDA:

- 3.1.1 Struttura e sistema organizzativo aziendale: l'azienda dovrà descrivere la propria organizzazione operativa, la presenza sul territorio, sia in termini di tipologia della clientela che territoriale;
- 3.1.2 Anni di attività nel settore della gestione (compresa installazione e disinstallazione), manutenzione (inclusa la sanificazione) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati;
- 3.1.3 Contratti di concessione per la gestione (compresa installazione e disinstallazione), manutenzione (inclusa la sanificazione) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati, svolti nel quinquennio antecedente al presente appalto di cui si dispongono i relativi bilanci, dal valore della concessione almeno pari al doppio del valore della concessione oggetto del presente appalto (185.240,00 €) di cui si richiede evidenza dai relativi certificati.
- 3.1.4 Esecuzione nel quinquennio antecedente al presente appalto (per cui si dispongono i relativi bilanci ) di almeno un contratto di concessione per la gestione (compresa installazione e disinstallazione), manutenzione (inclusa la sanificazione) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati, dal valore complessivo pari ad almeno due volte il valore concessione oggetto del presente appalto (185.240,00 €), per

almeno una struttura sanitaria con afflusso medio minimo di 200 persone al giorno, di cui si richiede evidenza dai relativi certificati.

3.1.5 Certificazioni ottenute in corso di validità

### **3.2 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI APPARTENENTI ALLA GAMMA BASE PRESENTE NEI DISTRIBUTORI**

3.2.1 Varietà e qualità delle bevande calde

3.2.2 Varietà e qualità delle bevande fredde

3.2.3 Varietà e qualità degli snack dolci e salati

3.2.4 Varietà e qualità dei gelati preconfezionati

3.2.5 Numerosità dei prodotti senza grassi vegetali idrogenati presente nell'assortimento proposto

3.2.6 Numerosità di prodotti senza conservanti o con soli aromi e conservanti naturali presente nell'assortimento proposto

3.2.7 Utilizzo di zucchero di canna e/o integrale nelle bevande calde, oltre allo zucchero bianco raffinato (non si accetta la proposta di bustine a parte, l'opzione zucchero di canna e/o integrale deve essere selezionabile direttamente dal distributore)

3.2.8 Numerosità di prodotti per intolleranti al lattosio

3.2.9 Numerosità di prodotti per celiaci presente nell'assortimento proposto

3.2.10 Presenza dei prodotti BIO nell'assortimento proposto

### **3.3 CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE E FREDDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI DA POSIZIONARE NELL'AREA RISTORO A1 (DA SPECIFICARE PER OGNI SINGOLO DISTRIBUTORE OFFERTO)**

3.3.1 Data di fabbricazione dei distributori (specificare il mese di fabbricazione) (1\*)

3.3.2 Distributori automatici di Classe energetica superiore alla C (specificare la Classe). La Classe energetica deve fare riferimento alla nuova e semplificata etichetta energetica introdotta dall'Unione Europea a partire dal Marzo 2021 in tutti i paesi membri.

3.3.3 Tempo di erogazione delle bevande "caffè" e "caffè macchiato"

3.3.4 Presenza di depuratori e decalcificatori

3.3.5 Modalità di pagamento cashless (diverse dalla chiavetta per dipendenti richiesta tassativamente in Specifica Tecnica)

3.3.6 Altre caratteristiche specifiche e innovazione tecnologica dei distributori

### **3.4 CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE E FREDDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI DA POSIZIONARE NELL'AREA RISTORO A2 E A3 (DA SPECIFICARE PER OGNI SINGOLO DISTRIBUTORE OFFERTO)**

3.4.1 Data di fabbricazione dei distributori (specificare il mese di fabbricazione) (1\*)

3.4.2 **Distributori automatici di Classe energetica superiore alla C (specificare la Classe).** La Classe energetica deve fare riferimento alla nuova e semplificata etichetta energetica introdotta dall'Unione Europea a partire dal Marzo 2021 in tutti i paesi membri.

3.4.3 Tempo di erogazione delle bevande "caffè" e "caffè macchiato"

3.4.4 Presenza di depuratori e decalcificatori

3.4.5 Modalità di pagamento cashless (diverse dalla chiavetta per dipendenti richiesta tassativamente in Specifica Tecnica)

3.4.6 Altre caratteristiche specifiche e innovazione tecnologica dei distributori

### **3.5 DISTRIBUTORE DI GELATI PRECONFEZIONATI DA POSIZIONARE NELL'AREA RISTORO A3**

3.5.1 Data di fabbricazione dei distributori (specificare il mese di fabbricazione) (1\*)

3.5.2 **Distributori automatici di Classe energetica superiore alla C (specificare la Classe)**. La Classe energetica deve fare riferimento alla nuova e semplificata etichetta energetica introdotta dall'Unione Europea a partire dal Marzo 2021 in tutti i paesi membri.

3.5.3 Possibilità di accettare pagamento con carta di credito e/o bancomat

3.5.4 Modalità di pagamento cashless (diverse dalla chiavetta per dipendenti richiesta tassativamente in Specifica Tecnica), es. applicazione per smartphone, bancomat, carta di credito

3.5.5 Altre caratteristiche specifiche e innovazione tecnologica dei distributori

### **3.6 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

3.6.1 Modalità e tempistica di installazione dei distributori e disinstallazione

3.6.2 Modalità di raccordo operativo con la stazione appaltante

3.6.3 Organizzazione e frequenza di rifornimento (comunque non inferiore a quella richiesta nella presente specifica tecnica)

3.6.4 Modalità di Gestione dei guasti e delle segnalazioni (tempi di intervento e di risoluzione)

3.6.5 Tipologia, modalità e frequenza dei controlli di qualità dei prodotti inseriti nei distributori

3.6.6 Gestione (tempistiche e modalità) dei rimborsi derivanti dall'eventuale mancata erogazione del prodotto o del resto

3.6.7 Modalità e frequenza delle operazioni di pulizia e sanificazione dei distributori automatici

3.6.8 Frequenza, chiarezza e struttura della reportistica fornita alla stazione appaltante sui consumi derivanti dalla concessione

### **3.7 ELEMENTI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**

3.7.1 Presenza di prodotti legati al territorio

3.7.2 Procedure e soluzioni tecniche per il mantenimento dei distributori in perfetta efficienza energetica

3.7.3 Utilizzo di macchine con funzionalità Energy Saving, presenza di flotta di veicoli a gpl, metano ed elettrici

3.7.4 Utilizzo di fornitori certificati ISO 14000

3.7.5 Utilizzo di consumabili di materiali a ridotto impatto ambientale

**3.8 PROPOSTE VOLTE A MIGLIORARE IL SERVIZIO E INCREMENTARE I BENEFICI PER GLI UTENTI** (proposte e soluzioni aggiuntive rispetto a quanto richiesto nella Specifica Tecnica 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; 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, nonché eventuali prodotti aggiuntivi rispetto a quanto indicato nella presente Specifica Tecnica).

**(1\*)** La data di fabbricazione dovrà essere comprovata mediante apposite dichiarazioni rilasciate dal costruttore dei distributori automatici. La data di fabbricazione di ciascun distributore proposto dovrà rientrare in una sola delle fasce previste. In caso contrario, il punteggio assegnato sarà quello riferito alla fascia più bassa. Il Fornitore dovrà specificare il mese di fabbricazione di ciascun distributore. L'anzianità del singolo distributore è da intendersi espressa in X mesi prima dalla data di presentazione dell'offerta. Il punteggio associato al singolo distributore verrà assegnato calcolandolo in modo proporzionale al range di punti per fascia. Il punteggio finale verrà effettuato tenendo conto della media aritmetica tra i punteggi ottenuti da ciascun distributore offerto. Per il calcolo del punteggio si veda il metodo di calcolo riportato di seguito e l'esempio riportato nel file excel Allegato A della Specifica Tecnica.

**Di seguito si riporta il metodo di calcolo del punteggio dell'anzianità dei distributori:**

Soglie di anzianità dei distributori:

Fascia 1: età distributore maggiore di 0 mesi e minore o uguale a 12 mesi.

Punteggio singolo distributore (Fascia 1):  $1,5 + 1 * ((12-0)/(12- \text{anzianità del distributore in mesi}))$

Fascia 2: età distributore maggiore di 12 mesi e minore o uguale a 24 mesi.

Punteggio singolo distributore (Fascia 2):  $0,5 + 0.5 * ((12-0)/(12- \text{anzianità del distributore in mesi}))$

Fascia 3: età distributori maggiore di 24 e minore o uguale a 48

Punteggio singolo distributore = 0.

**Non sono ammessi distributori di anzianità superiore ai 48 mesi.**

L'anzianità del singolo distributore deve intendersi in X mesi prima della data di presentazione dell'offerta.

Punteggio finale: media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singolo distributore.

Si riporta un esempio di calcolo nell'allegato A (esempio di calcolo anzianità distributori) della presente Specifica Tecnica.

## 4 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 sostenibilità ambientale, 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.

### 4.1 DOTAZIONE DI BASE (GAMMA 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 **dovrà includere l'elenco dettagliato dell'assortimento di prodotti che intende proporre all'interno delle singole categorie, specificando in maniera chiara ed evidente che si tratta di prodotti costituenti la 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 **tassativamente** le seguenti categorie:

- ✓ Bevande calde: caffè espresso corto, caffè espresso lungo, caffè espresso macchiato, caffè decaffeinato corto, caffè decaffeinato lungo, caffè espresso con cioccolato, cappuccino, cappuccino con cioccolato, ginseng corto, ginseng macchiato, cioccolata, cioccolata intensa, cioccolata al latte, tè al limone, latte, latte macchiato
- ✓ 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

- ✓ Gelati preconfezionati

Caratteristiche di caffè:

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

Nella fase esecutiva del contratto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere sostituzioni sia dei prodotti presentati in fase di offerta facenti parte della gamma base che dei prodotti aggiuntivi di qualità superiore inseriti dal concessionario durante la fase di esecuzione del Contratto previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

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 sia dei prodotti presentati in offerta facenti parte della gamma base che dei prodotti aggiuntivi di qualità superiore.

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.**

**I prodotti costituenti la gamma base saranno oggetto di valutazione tecnica delle offerte presentate per l'appalto in oggetto.**

#### **4.2 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.

I prezzi degli eventuali prodotti aggiuntivi rispetto all'assortimento di base, dovranno essere concordati e autorizzati dalla Stazione Appaltante, prima che i prodotti aggiuntivi vengano immessi nei distributori e in ogni caso non potranno superare i prezzi massimi indicati nella **Tabella 2 - Prodotti aggiuntivi di qualità superiore rispetto alla gamma base** riportata al paragrafo 5 della presente Specifica Tecnica.

**I prodotti aggiuntivi rispetto alla gamma base NON saranno oggetto di valutazione tecnica dell'appalto.**

## 5 PREZZI DEI PRODOTTI IN VENDITA

All'interno dell'offerta tecnica l'operatore economico **dovrà presentare un elenco dettagliato dei prodotti facenti parte della gamma base** corredati di prezzi dei singoli prodotti sia nella modalità pagamento in contante che nella modalità cashless.

**In ogni caso i prezzi dei prodotti non potranno superare i livelli massimi indicati nella Tabella 1 e nella Tabella 2 sotto riportate.**

I prezzi di vendita dei prodotti offerti dovranno essere esposti in modo chiaramente visibile all'utenza e dovranno 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.

**Tabella 1 - Prodotti gamma base**

<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	<b>PREZZI MASSIMI FINALI CON MONETA (€/cad)</b>	<b>PREZZI MASSIMI FINALI CASHLESS/DIPENDENTI (€/cad)</b>
Bevande calde: caffè espresso corto, caffè espresso lungo, caffè espresso macchiato, caffè decaffeinato corto, caffè decaffeinato lungo, caffè espresso con cioccolato, cappuccino, cappuccino con cioccolato, ginseng corto, ginseng macchiato, cioccolata, cioccolata intensa, cioccolata al latte, tè al limone, latte, latte macchiato	0,55	0,35
Bevande fredde: Acqua naturale e frizzante in bottiglia PET capacità lt 0,5	0,55	0,35
Bevande fredde dolci in brick, lattina o bottiglia PET	1,35	0,9
Succhi di frutta in tetra pack	0,75	0,5
Snack dolci e pasticceria	1	0,7
Snack salati	1	0,75
Almeno uno snack dolce e uno snack salato per le seguenti intolleranze alimentari: celiachia e intolleranza al lattosio	1,35	0,9
Yogurt	1,35	0,9
Panini/tramezzini	2,80	2
Chewing gum	2,10	1,5
Frutta e verdura in vaschetta	2,20	1,6

Gelati preconfezionati	3,30	2,4
------------------------	------	-----

**Tabella 2 - Prodotti aggiuntivi di qualità superiore rispetto alla gamma base**

<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	<b>PREZZI MASSIMI FINALI CON MONETA (€/cad)</b>	<b>PREZZI FINALI MASSIMI CASHLESS/DIPENDENTI (€/cad)</b>
Bevande calde	0,75	0,50
Camomilla	0,85	0,35
Acqua calda	0,15	0,07
Solo bicchiere	0,10	0,05
Acqua minerale in bottiglia PET con proprietà depurative (0.5 lt)	0,85	0,55
Bevande dolci fredde in lattina o bottiglie PET	1,85	1,25
Succhi di frutta in tetrapack	1,00	0,70
Snack dolci e pasticceria	1,55	1,05
Snack salati	1,55	1,05
Snack dolce e salato per intolleranze alimentari	1,72	1,25
Yogurt	1,65	1,15
Panini/tramezzini	3,30	2,50
Chewing gum	2,20	1,50
Caramelle	2,20	1,50
Frutta e verdura in vaschetta	3,30	2,50
Frullati/Frappè assortiti	3,30	2,50
Gelateria (mantecati assortiti, granite, cremolati, torte, budini, semifreddi, ecc)	3,00	2,50
Piatti caldi	4,00	3,00
Salumi	2,75	1,90
Formaggi	2,75	1,90
Gelati preconfezionati	3,75	2,65

## **6 DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE E FREDDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI**

Per i distributori che verranno installati, di seguito si indicano ubicazione, tipologia, quantità, configurazione e caratteristiche minime. La ditta concorrente potrà integrare la configurazione e le caratteristiche minime con elementi migliorativi che saranno oggetto di valutazione tecnica secondo gli elementi indicati al paragrafo 3 della presente Specifica Tecnica e i punteggi indicati nella griglia di valutazione tecnica riportata nel documento di RDO.

### **6.1 UBICAZIONE, TIPOLOGIA E QUANTITÀ**

**6.1.1 Distributori Area Ristoro A1 - Piano -1 (Interrato zona dipendenti) con carta moneta, chiavetta per dipendenti e altra modalità di pagamento cashless proposta dal fornitore (da intendersi aggiuntiva e NON sostitutiva alla carta moneta e alla chiavetta per dipendenti) – da posizionare nell’Area Ristoro A1 per dipendenti in prossimità dei locali tecnici, di servizio all’alta tecnologia e della clinica, ai quali il pubblico non ha accesso.**

- ✓ N.1 erogatore di bevande calde da allacciare alla corrente e all’impianto idrico del CNAO
- ✓ N.2 erogatori di bevande fredde e alimenti preconfezionati freddi da allacciare alla corrente

I singoli distributori dovranno essere tassativamente alimentati da tensione di rete monofase.

L’assorbimento elettrico del singolo distributore dell’Area Ristoro A1 dovrà essere tassativamente inferiore a 16 Ampere.

**L’area di ristoro A1 è attualmente ubicata in un locale dalle dimensioni indicative di 330 cm di profondità, 500 cm di lunghezza e 290 cm di altezza. La porta di accesso del locale ha dimensioni di 210 cm di altezza e 83 cm di larghezza. Il fornitore dovrà tenerne conto nella proposta dei distributori da installare in tale area.**

I sistemi di pagamento cashless, dei distributori posizionati nell’Area Ristoro A1, che richiedono una connessione ad un server esterno potrebbero presentare difficoltà di connessione. Non potranno neanche essere connessi ad un server interno alla struttura. Il fornitore dovrà tenere conto di questa indicazione in fase di offerta.

I distributori dovranno tassativamente essere dotati almeno della modalità di pagamento cashless con utilizzo di chiavette per i dipendenti. Le chiavette dovranno essere fornite dall’impresa aggiudicataria.

**6.1.2 Distributori Area Ristoro A2 - Piano -1 (interrato zona attesa pazienti) - con carta moneta, e modalità di pagamento cashless proposta dal fornitore (da intendersi aggiuntiva e NON sostitutiva alla carta moneta) – da posizionare nell’Area Ristoro A2 per pazienti e accompagnatori in prossimità dell’area di attesa pazienti.**

- ✓ N.1 erogatore di bevande calde (**tassativamente autonomo, ovvero dotato di tanica interna per acqua di capienza almeno pari a 20 litri**) da allacciare esclusivamente alla rete elettrica del CNAO. La tanica interna dovrà essere ricaricata dall’operatore incaricato dal fornitore per il rifornimento. CNAO mette a disposizione un servizio igienico al piano a pochi metri dal distributore da cui sarà possibile prelevare l’acqua per il riempimento della tanica.

- ✓ N.1 erogatore di bevande fredde e alimenti preconfezionati freddi da allacciare esclusivamente alla rete elettrica del CNAO.

I singoli distributori dovranno essere tassativamente alimentati da tensione di rete monofase.

L'assorbimento elettrico del singolo distributore dell'Area Ristoro A2 dovrà essere tassativamente inferiore a 16 Ampere.

I sistemi di pagamento cashless, dei distributori posizionati nell'Area Ristoro A2, che richiedono una connessione ad un server esterno potrebbero presentare difficoltà di connessione. Non potranno neanche essere connessi ad un server interno alla struttura. Il fornitore dovrà tenere conto di questa indicazione in fase di offerta.

I distributori dovranno tassativamente essere dotati almeno della modalità di pagamento cashless attraverso l'utilizzo di chiavette per i dipendenti che dovranno essere fornite dal Fornitore.

### **6.1.3 Distributori Area Ristoro A3 - Piano 0 (terra zona dipendenti, fornitori, ospiti e visitatori, pazienti e accompagnatori) con carta moneta, chiavetta per dipendenti e altra modalità di pagamento cashless proposta dal fornitore (da intendersi aggiuntiva e NON sostitutiva alla carta moneta e alla chiavetta per dipendenti) – da posizionare nell'Area Ristoro A3 per dipendenti, ospiti e visitatori, pazienti e accompagnatori**

- ✓ N.1 erogatore di bevande calde (**tassativamente autonomo, ovvero dotato di tanica interna per acqua di capienza almeno pari a 20 litri**) da allacciare esclusivamente alla rete elettrica del CNAO. La tanica interna dovrà essere ricaricata dall'operatore incaricato dal fornitore per il rifornimento. CNAO mette a disposizione un servizio igienico con un lavandino al piano a pochi metri dal distributore da cui sarà possibile prelevare l'acqua per il riempimento della tanica.
- ✓ N.1 erogatore di bevande fredde e alimenti preconfezionati freddi da allacciare esclusivamente alla rete elettrica del CNAO.
- ✓ Nr. 1 erogatore di gelati preconfezionati (potrà essere allacciato esclusivamente alla rete elettrica del CNAO).

I singoli distributori dovranno essere tassativamente alimentati da tensione di rete monofase.

L'assorbimento elettrico del singolo distributore dell'Area Ristoro A3 dovrà essere tassativamente inferiore a 16 Ampere.

I distributori dovranno tassativamente essere dotati almeno della modalità di pagamento cashless attraverso l'utilizzo di chiavette per i dipendenti che dovranno essere fornite dal Fornitore.

Il fornitore dovrà installare in prossimità di ogni singolo distributore installato presso la Fondazione CNAO di un contatore che rilevi costantemente per tutta la durata di esecuzione del contratto di concessione l'assorbimento elettrico delle macchine. Ogni contatore dovrà essere fatto in modo tale da permettere, in qualsiasi momento, la lettura dei consumi cumulativi (dalla data di avvio della concessione al momento della lettura) da parte della Stazione Appaltante.

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 mediante la seguente formula:

Canone complessivo offerto dal fornitore aggiudicatario della Concessione	X	Valore della Concessione osservato, al termine del Contratto di Concessione, dalla rilevazione dei consumi del nuovo distributore installato
Valore della Concessione così come riportato nei documenti di RDO		

In questo caso la fatturazione dovrà avvenire al termine del Contratto con pagamento a 30 giorni data fattura.

## 6.2 CARATTERISTICHE MINIME DEI DISTRIBUTORI DA INSTALLARE

### Distributori automatici Area Ristoro A1

I distributori automatici da installare nell'Area Ristoro A1 dovranno:

- ✓ essere di ultima generazione per quanto concerne gli aspetti tecnici.
- ✓ essere dotati di un contatore per la rilevazione dell'assorbimento elettrico che rilevi costantemente per tutta la durata di esecuzione del contratto di concessione l'assorbimento elettrico delle macchine. Ogni contatore dovrà essere fatto in modo tale da permettere, in qualsiasi momento, la lettura dei consumi cumulativi (dalla data di avvio della concessione al momento della lettura) da parte della Stazione Appaltante
- ✓ essere adeguati alle vigenti disposizioni in materia di igiene degli alimenti H.A.C.C.P.;
- ✓ essere dotati di idonea omologazione e marchio CE;
- ✓ 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;
- ✓ **essere Distributori tassativamente alimentati da tensione di rete monofase;**
- ✓ **L'assorbimento elettrico di ogni singolo distributore installato nell'Area Ristoro A1 dovrà essere tassativamente inferiore a 16 Ampere.**
- ✓ 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
- ✓ 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 C;
- ✓ 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.

### **Distributori automatici Aree Ristoro A2 e A3**

**I distributori automatici da installare nelle Aree Ristoro A2 e A3 dovranno:**

- ✓ essere dal punto di vista tecnologico i più recenti presenti sul mercato
- ✓ essere dotati di un contatore per la rilevazione dell'assorbimento elettrico che rilevi costantemente per tutta la durata di esecuzione del contratto di concessione l'assorbimento elettrico delle macchine. Ogni contatore dovrà essere fatto in modo tale da permettere, in qualsiasi momento, la lettura dei consumi cumulativi (dalla data di avvio della concessione al momento della lettura) da parte della Stazione Appaltante
- ✓ essere adeguati alle vigenti disposizioni in materia di igiene degli alimenti H.A.C.C.P.;
- ✓ essere dotati di idonea omologazione e marchio CE;
- 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;
- ✓ **essere Distributori tassativamente alimentati da tensione di rete monofase;**
- ✓ **L'assorbimento elettrico di ogni singolo distributore installato nelle Aree Ristoro A2 e A3 dovrà essere tassativamente inferiore a 16 Ampere;**
- ✓ avere allacciamento diretto alla rete elettrica del CNAO;
- ✓ **relativamente ai distributori di bevande calde, gli stessi dovranno essere autonomi, ovvero dotati di vasca interna per contenimento acqua di capienza pari ad almeno 20 litri in quanto NON potranno essere allacciati alla rete idrica del CNAO. La tanica interna dovrà essere ricaricata dall'operatore incaricato dal fornitore per il rifornimento. CNAO mette a disposizione un servizio igienico con un lavandino al piano a pochi metri dal distributore da cui sarà possibile prelevare l'acqua per il riempimento della tanica.**
- ✓ 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;
- ✓ 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 C;
- ✓ 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.

- ✓ **Il distributore automatico di gelati preconfezionati dovrà tassativamente avere una capienza minima di almeno 80 gelati.**

**I requisiti minimi di tutti i distributori sopra elencati dovranno essere posseduti a pena di esclusione.**

Le caratteristiche **di ogni singolo distributore** dovranno essere ben descritte all'interno dell'offerta tecnica in modo tale da permettere alla Stazione Appaltante di verificare la presenza delle caratteristiche indicate nella presente Specifica Tecnica e di valutare le caratteristiche aggiuntive secondo gli elementi indicati al paragrafo 3 della presente Specifica Tecnica e i punteggi indicati nella griglia di valutazione tecnica riportata nel documento di RDO.

Le ditte concorrenti dovranno presentare in fase di offerta, per ognuno dei distributori automatici offerti, le schede tecniche corredate di illustrazione fotografica.

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare, in data antecedente all'installazione, la dichiarazione rilasciata del costruttore a comprova della data di fabbricazione dei distributori e di tutte le caratteristiche tecniche dichiarate dal fornitore in sede di offerta.

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.

L'aggiudicatario, durante l'esecuzione della Concessione, su espressa richiesta della Stazione Appaltante, dovrà effettuare la sostituzione di uno o più distributori installati con altri distributori che abbiano pari o superiori caratteristiche, laddove si verificassero persistenti malfunzionamenti dei distributori installati tali da compromettere la regolarità e la continuità del servizio.

**La Stazione Appaltante avrà diritto di richiedere al fornitore la sostituzione dei distributori per i quali verranno effettuate più di 8 chiamate in un mese all'assistenza con richiesta di intervento urgente a seguito di malfunzionamento o guasto bloccante o che causa indisponibilità di un prodotto.**

## 7 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 sarà a carico della Stazione Appaltante.

## 8 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Nella formulazione del progetto tecnico la ditta concorrente dovrà descrivere le modalità di esecuzione del servizio articolando l'elaborato secondo gli elementi indicati al paragrafo 3 della presente Specifica Tecnica che verranno valutati tecnicamente secondo i punteggi indicati nella griglia di valutazione tecnica riportata nel documento di RDO.

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

### 8.1 TRASPORTO, INSTALLAZIONE E DISINSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI

Trasporto e l'installazione e successiva disinstallazione (e ritorno presso la sede del fornitore) nei e dai 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 dovrà avere 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 per tutti i distributori e un allacciamento all'impianto idrico esclusivamente per quanto riguarda i distributori da installare nell'Area Ristoro A1 (piano interrato zona dipendenti)** destinata ai dipendenti in prossimità dei locali tecnici, di servizio all'alta tecnologia e della clinica ai quali il pubblico non ha accesso.

**Relativamente ai distributori da installare nelle Aree Ristoro A2 (piano interrato zona attesa pazienti) e A3 (piano terra zona dipendenti, ospiti e visitatori, pazienti e accompagnatori) è disponibile esclusivamente l'allacciamento alla rete elettrica.**

I distributori rimarranno di proprietà del concessionario che si impegna a ritirarli, a sue spese, al termine della concessione; in caso contrario la scrivente Stazione Appaltante provvederà alla loro rimozione addebitandone i costi all'impresa inadempiente. I locali dovranno essere riconsegnati alla Fondazione CNAO nelle condizioni preesistenti, in perfetto stato di conservazione ed in perfetta efficienza.

Il fornitore dovrà rendersi disponibile ad effettuare lo spostamento (disinstallazione e reinstallazione in un'altra zona dell'edificio) dei distributori ove necessario entro i tempi richiesti dalla Fondazione CNAO.

### 8.2 GESTIONE CASH E CASHLESS

Le modalità di pagamento cashless (chiavi o carte messe a disposizione dal concessionario), dovranno essere fornite dal concessionario 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 chiavette magnetiche ricaricabili dovranno essere fornite dall'appaltatore a fronte del pagamento di una cauzione, che sarà carico dell'utilizzatore, pari a € 5/cad.

Tutti gli altri dispositivi associati al pagamento cashless dovranno essere forniti dall'appaltatore e la loro assegnazione avverrà senza richiesta di alcuna cauzione a carico dell'utilizzatore.

Previa segnalazione, l'impresa aggiudicataria sarà 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.

I sistemi di pagamento cashless, dei distributori posizionati nell'Area Ristoro A1 e A2, che richiedono una connessione ad un server esterno potrebbero presentare difficoltà di connessione. Non potranno neanche essere connessi ad un server interno alla struttura. Il fornitore dovrà tenere conto di questa indicazione in fase di offerta.

### **8.3 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.

### **8.4 MODALITÀ OPERATIVE DI COORDINAMENTO CON LA STAZIONE APPALTANTE**

Per la corretta esecuzione dell'appalto e della gestione del rapporto contrattuale con l'aggiudicatario, la Fondazione CNAO nominerà un **Direttore dell'Esecuzione del Contratto in seguito D.E.C., nella persona dell'Ing. Alberto Frigerio**, che avrà, tra gli altri, il compito di regolare i rapporti con l'impresa aggiudicataria, di monitorare e controllare la corretta esecuzione del servizio, rappresentando la Stazione Appaltante nei confronti del concessionario.

Egli sarà preposto ai rapporti ed alle comunicazioni con l'impresa aggiudicataria relativamente agli aspetti riguardanti l'esecuzione del servizio stesso e vigilerà sull'osservanza degli obblighi contrattuali, prescrivendo al fornitore anche le azioni e misure per la risoluzione di eventuali criticità segnalate e, se del caso, procederà, nei modi e nei termini previsti dalle norme in materia, a porre in essere le procedure per l'applicazione delle penali eventualmente necessarie.

L'impresa aggiudicataria dovrà indicare, con riferimento al presente appalto, un proprio referente di provata capacità, adeguata competenza nell'ambito dell'appalto, con piena conoscenza delle condizioni contrattuali e delle norme che regolano lo svolgimento del servizio, con poteri e mezzi adeguati a garantire gli obblighi contrattuali.

Tale referente dell'impresa aggiudicataria, denominato **"Responsabile Operativo del Servizio" (ROS)**, dovrà essere notificato alla Stazione Appaltante prima della stipula del contratto. Il Responsabile Operativo del Servizio, in particolare, ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate e all'accertamento di eventuali danni.

Il Responsabile Operativo del Servizio dovrà sempre essere reperibile durante tutti i giorni di svolgimento del servizio. Nei periodi di ferie o altra assenza, il Responsabile Operativo del Servizio, dovrà indicare altra persona designata dall'impresa aggiudicataria in sua temporanea sostituzione. La Stazione Appaltante, per il tramite del D.E.C., si rivolgerà direttamente al Responsabile Operativo del Servizio dell'impresa aggiudicataria per ogni informazione o problema che dovesse insorgere durante l'espletamento del servizio.

All'atto dell'aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà fornire al D.E.C. della Fondazione CNAO i nominativi degli addetti che effettueranno il servizio, impegnandosi a comunicare qualsiasi variazione che dovesse intervenire durante il corso di svolgimento del contratto.

## 8.5 GESTIONE DELLA MANUTENZIONE

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere altresì alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i distributori installati, assicurandone il perfetto funzionamento, in modo tale da garantire la regolarità e continuità del servizio, 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.**

**La Stazione Appaltante avrà diritto di richiedere al fornitore la sostituzione dei distributori per i quali verranno effettuate più di 8 chiamate in un mese all'assistenza con richiesta di intervento urgente a seguito di malfunzionamento o guasto bloccante o che causa indisponibilità di un prodotto.**

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire, in occasione di ciascun intervento, la costante pulizia e sanificazione dei distributori. Il fornitore dovrà fornire alla Fondazione CNAO il protocollo di 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 segnalazione da parte del DEC o di altra persona da lui incaricata (inoltrata a mezzo telefono, e-mail o altra modalità indicata dal fornitore), 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 ad un'ora dal momento della chiamata.

## 8.6 ACCESSO ALLA STRUTTURA CNAO

Il personale della ditta per la manutenzione ordinaria e il rifornimento dei distributori sarà autorizzato ad accedere presso la struttura CNAO, in tutti i giorni dell'anno, nella fascia oraria 07:00 - 22:00. Ogni ingresso e uscita dalla struttura dovrà essere segnalato alla guardia presente.

L'operatore incaricato della manutenzione e rifornimento dei distributori dovrà accedere dall'ingresso laterale dell'edificio lato guardiania e sottoporsi alle operazioni di triage che verranno effettuate dalla guardia in turno prima di entrare nell'edificio.

Le regole e misure di protezione da Covid-19 sono in vigore al momento della pubblicazione della presente RDO e rimarranno valide fino a diversa comunicazione da parte della Stazione Appaltante.

## 8.7 PERSONALE

Per l'esecuzione del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà avvalersi di proprio personale che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.

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 dell'installazione, gestione, manutenzione (inclusa la sanificazione) e rifornimento dei distributori e per la risoluzione di ogni guasto che potesse occorrervi.

Il fornitore dovrà destinare a questa attività personale altamente qualificato, esperto in materia di installazione, gestione, manutenzione (inclusa la sanificazione) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati, provvisto delle necessarie qualifiche e attestati richiesti per il corretto svolgimento delle prestazioni previste dal servizio.

L'organizzazione del servizio da parte dell'impresa aggiudicataria dovrà tendere a ridurre al minimo possibile la rotazione tra gli operatori, anche al fine di favorire una migliore conoscenza dei luoghi, delle esigenze e delle specificità del CNAO.

La scrivente Stazione Appaltante si riserva il diritto di interdire l'accesso al personale per motivate ragioni e chiedere alla ditta appaltatrice la sostituzione di personale con altro di maggior gradimento.

Il personale addetto al servizio deve tenere un comportamento adeguato all'ambiente ospedaliero e rispettoso delle norme in vigore presso il CNAO. Abbigliamento e aspetto devono essere consoni e adeguati per interfacciarsi con pubblico e pazienti.

Personale con la divisa inadeguata e la persona stessa non in ordine o con atteggiamento ritenuto non congruo potrà essere rifiutato dalla Stazione Appaltante e l'aggiudicatario dovrà provvedere all'immediato rimpiazzo.

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.

L'impresa aggiudicataria dovrà assicurarsi che il proprio personale:

- ✓ abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- ✓ sia dotato di tessera di riconoscimento esposta bene in vista sugli indumenti, corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione dell'impresa in appalto;
- ✓ 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 alla presente Specifica Tecnica e a tutti i documenti di gara.

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).

## **8.8 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.

## **8.9 GESTIONE DEI RIMBORSI**

Nel momento in cui dovesse verificarsi qualche malfunzionamento dei distributori tale da determinare una mancata erogazione di prodotto con trattenuta di denaro, Fondazione CNAO ne darà immediata comunicazione al fornitore, erogherà all'utente l'importo trattenuto dal distributore e ne terrà traccia su un apposito registro.

Periodicamente il DEC del servizio di CNAO inoltrerà al ROS del fornitore il riepilogo dei rimborsi erogati nel periodo di riferimento chiedendone la restituzione.

L'impresa dovrà provvedere a consegnare alla Fondazione CNAO l'ammontare complessivo dei rimborsi, entro 10 giorni dalla segnalazione da parte del DEC.

## **8.10 REPORTISTICA**

Il concessionario ha l'obbligo di fornire con periodicità minima annuale, e in ogni caso ogni qualvolta la Stazione Appaltante ne faccia richiesta, un report chiaro e dettagliato per singolo distributore sul numero di erogazioni e fatturato generato dalla concessione nell'anno solare o nel periodo richiesto dalla Fondazione CNAO.

## 9 STIMA DEL NUMERO DELLE EROGAZIONI E DEI CONSUMI COMPLESSIVI PER MACROCATEGORIA DI PRODOTTO

Nella Tabella 3, riportata di seguito, è indicata la stima delle erogazioni e dei consumi complessivi per macrocategoria di prodotto.

Le quantità totali indicate, fanno riferimento ad una stima di erogazioni che verranno effettuate nel corso di esecuzione della concessione nel periodo intercorrente tra la data di avvio della concessione BASE prevista per il 23 Ottobre 2022 e la data di conclusione della concessione BASE prevista per il 31 Dicembre 2023.

La Fondazione CNAO si riserva fin da ora il diritto di esercitare l'OPZIONE di estendere la concessione a partire dal 01 Gennaio 2024 fino ad un massimo di 12 mesi. Il periodo di estensione verrà deciso in funzione della data di conclusione dei lavori di costruzione e all'avvio del nuovo servizio di ristorazione interno alla struttura.

In caso di esercizio dell'opzione di durata, il fornitore sarà tenuto a garantire l'esecuzione del servizio, alle stesse condizioni contrattuali per il periodo BASE e nel rispetto di quanto descritto nel presente documento di Specifica Tecnica e in tutti i documenti componenti l'Offerta.

In caso di esercizio dell'opzione di durata da parte di CNAO si stima un aumento del numero di erogazioni pari al 10% rispetto al periodo precedente.

**Tabella 3 – Stima delle erogazioni complessive per macrocategoria di prodotto**

MACROCATEGORIA DI PRODOTTO	STIMA DEL NUMERO DI EROGAZIONI E CONSUMI COMPLESSIVI PER MACROCATEGORIA DI PRODOTTO (PERIODO CONCESSIONE BASE)	STIMA DEL NUMERO DI EROGAZIONI E CONSUMI COMPLESSIVI PER MACROCATEGORIA DI PRODOTTO (PERIODO DI MASSIMA ESTENSIONE DI DURATA - OPZIONALE)	UM
Bevande calde	56150	61765	Nr.
Bevande fredde: acqua min. naturale e frizzante PET 0,5 lt	9650	10615	Nr.
Bevande fredde dolci in brick, lattina o bottiglia PET	1750	1925	Nr.
Succhi di frutta in tetra pack	650	715	Nr.
Snack dolci e pasticceria	8350	9185	Nr.
Snack salati	3300	3630	Nr.
Almeno uno snack dolce e uno snack salato per le seguenti intolleranze alimentari: celiachia e intolleranza al lattosio	100	110	
Yogurt	100	110	Nr.



Panini/tramezzini	900	990	Nr.
Chewing gum	65	71,5	Nr.
Frutta e verdura in vaschetta	100	110	Nr.
Gelati preconfezionati	500	550	Nr.

Tali quantitativi costituiscono una stima desunta dai dati storici e parametrata sul volume degli afflussi al centro in termini di dipendenti, ospiti, visitatori, fornitori, pazienti e loro accompagnatori per il periodo di esecuzione della concessione, 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 la gestione del servizio di distribuzione automatica presso la sede della Fondazione CNAO.

## 10 CONTROLLI E VERIFICHE DEI PRODOTTI E DEL SERVIZIO

La scrivente Stazione Appaltante, tramite il D.E.C, verificherà la conformità dei prodotti e dell'esecuzione del servizio con la presente Specifica Tecnica e con tutti i documenti componenti l'offerta del fornitore aggiudicatario. L'eventuale mancanza totale e/o parziale di tale conformità 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.

## 11 NORME DI SICUREZZA

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza.

Il personale dovrà essere dotato dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui la vigente normativa renda necessario dotarsi.

L'appaltatore dovrà osservare e far osservare ai propri dipendenti nonché a eventuali subappaltatori presenti sul luogo di lavoro, tutte le normative vigenti in tema di sicurezza e adottare tutti i provvedimenti che riterrà opportuno per garantire la sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i..

Poiché il servizio in oggetto comporta lo svolgimento, da parte di personale dipendente dell'appaltatore e/o di eventuali subappaltatori, di attività presso i locali di proprietà della scrivente Stazione Appaltante, occorre valutare i rischi da interferenze.

A tal scopo si allegano alla presente specifica tecnica:

- ✓ il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I.), redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., che, sottoscritto dalle parti (Fondazione CNAO, appaltatore ed eventuali subappaltatori) formerà parte integrante del contratto di appalto. Il D.U.V.R.I. deve essere completato da parte dell'appaltatore ed eventuali subappaltatori per le parti di loro competenza e restituito firmato da parte dell'appaltatore e da eventuali subappaltatori tassativamente in data antecedente al primo accesso in CNAO.
- ✓ La Dichiarazione del possesso dei requisiti in materia di idoneità tecnico professionali (ITP) ai sensi dell'art.26 del D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii, che l'appaltatore ed eventuali subappaltatori dovranno restituire (una dichiarazione, comprensiva di suoi allegati, per ogni impresa), compilata e firmata, tassativamente in data antecedente il primo intervento.

**Sarà autorizzato ad eccedere al CNAO solo ed esclusivamente il personale indicato nella Dichiarazione di idoneità Tecnico professionale (ITP) presentata dalla/e impresa/e incaricata/e dell'esecuzione del servizio.**

**Prima di poter dare avvio al servizio il DUVRI e la/e Dichiarazione/i di Idoneità Tecnico Professionale comprensiva/e di allegati dovranno essere approvati dalla Stazione Appaltante.**

Fatto salvo quanto indicato nel D.U.V.R.I., l'appaltatore è responsabile di eventuali danni che possano derivare a CNAO o a terzi da inadempienza alle norme di salute e sicurezza sul lavoro compiute dai propri dipendenti. La mancata adozione delle misure di tutela ovvero la ripetuta inosservanza delle norme di sicurezza e salute sul lavoro, verranno sanzionate dalla Stazione Appaltante. In caso di grave e ripetuta inosservanza, dette inosservanze potranno costituire motivo di rescissione del contratto.

Fondazione CNAO si riserva di allontanare dalle aree oggetto del servizio il personale che non dovesse rispettare le norme indicate (utilizzo dei DPI indicati nel documento ITP, presenza del badge identificativo riportante nominativo e della azienda di appartenenza, etc...).

## **12 ALLEGATI**

A - Esempio di calcolo punteggio anzianità dei distributori

B - D.U.V.R.I. redatto ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

C - 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. e suoi allegati