





Numero	Data	Rev.	Pagina
DOC-AX-SB-GEN-00255	18/12/2024	1	1 di 23
<i>Documento tipo</i>			
SPECIFICA TECNICA (SPE)			
<i>Titolo</i>			
SERVIZIO IN CONCESSIONE PER INSTALLAZIONE (E DISINSTALLAZIONE OVE NECESSARIO), GESTIONE, MANUTENZIONE (INCLUSA SANIFICAZIONE INTERNA ED ESTERNA) E RIFORNIMENTO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDI E ALIMENTI PRECONFEZIONATI PRESSO IL CENTRO NAZIONALE DI ADROTERAPIA ONCOLOGICA (CNAO) DI PAVIA			
<i>Autori (CNAO se non diversamente indicato)</i>			
Alberto Frigerio			
<i>Referente</i>			
<i>Parole chiave</i>			
<i>Riassunto</i>			
<i>Emesso</i>	<i>Verificato</i>	<i>Verificato</i>	<i>Approvato</i>
Alberto Frigerio	Monica Quaroni	/	Sandro Rossi
		/	
<p>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.</p> <p><i>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.</i></p>			


 <p>CNAO Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica</p>	<p><i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i></p>	<p>Mod. 507 rev. 0</p>
---	--	------------------------

LISTA DI DISTRIBUZIONE / DISTRIBUTION LIST

#	Data	Nome	Ditta


ELENCO DELLE VARIAZIONI / HISTORY OF CHANGES

Ver.	Data	Pag.	Descrizione
0	10/12/2024	23	Prima emissione
1	18/12/2024	5	Aggiunta riferimento ai CAM

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

INDICE

1	INTRODUZIONE	4
2	OGGETTO DELL'APPALTO	5
3	PROGETTO TECNICO	5
4	CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI PRESENTI NEI DISTRIBUTORI	9
5	PREZZI DEI PRODOTTI IN VENDITA	11
6	DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE E FREDDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI	12
7	CONTENITORI PORTA RIFIUTI	17
8	MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	17
9	STIMA DEL NUMERO DELLE EROGAZIONI E DEI CONSUMI COMPLESSIVI PER MACROCATEGORIA DI PRODOTTO	21
10	CONTROLLI E VERIFICHE DEI PRODOTTI E DEL SERVIZIO	22
11	NORME DI SICUREZZA.....	22
12	ALLEGATI.....	23

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

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 è di proprietà della Fondazione CNAO ed è situato in Via Erminio Borloni 1, 27100 a Pavia e, si compone 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 così suddiviso:

- piano interrato: sala sincrotrone, sala alimentatori, aree di posizionamento (CAP) e trattamento del paziente, poliambulatorio, area di attesa, 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, area di attesa, medicina nucleare, vie di comunicazione, depositi, servizi;
- locali tecnici (locali pompe, locale trattamento acque, cabine elettriche);
- piano primo: uffici amministrativi e scientifici, laboratori di ricerca, vie di comunicazione, servizi;
- piano secondo: spazi collettivi a servizio del centro: aula conferenze e relativi locali tecnici, aule riunioni e sala lettura; uffici, servizi, vie di comunicazione;
- terzo piano: coperture dell'edificio ospedaliero e delle centrali tecniche;
- zone esterne costituite da parcheggio auto e aree verdi.


Il flusso di persone in circolazione presso il CNAO è costituito, alla data di pubblicazione della presente RDO, da:

- dipendenti/collaboratori: circa 165 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 100 persone al giorno dal lunedì al venerdì, distribuiti dalle ore 06:30 alle ore 22:30;
- fornitori, visitatori e ospiti: 20 persone in media al giorno

In alcuni periodi dell'anno e in assenza di situazioni di emergenza si effettuano visite guidate e si organizzano eventi che fanno salire l'affluenza a circa 500 persone/die (tipicamente 3 volte in un anno nei giorni di giovedì e venerdì durante i fermi macchina funzionali agli interventi di manutenzione per un totale di 6 giorni all'anno). Il sabato successivo ad ogni fermo macchina sarà dedicato al recupero dei trattamenti (si prevedono almeno 3 sabati all'anno di recupero trattamenti).

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

DOC-AX-SB-GEN-00255	18/12/2024	Pagina 4 di 23
---------------------	------------	----------------

 <p>Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica</p>	<p><i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i></p>	<p>Mod. 507 rev. 0</p>
---	--	------------------------

Nel 2019, il CNAO ha avviato il Progetto di Espansione del proprio centro che ha ad oggetto la realizzazione dell'ampliamento dell'Edificio volto ad ospitare un acceleratore aggiuntivo per terapie con protoni. I lavori di ampliamento dell'edificio che interessano anche parte della struttura esistente sono iniziati nel 2021 e sono attualmente in corso di esecuzione e si stima possano terminare entro il 31/12/2024. Tale data è da intendersi, pertanto, meramente indicativa e potrà subire variazioni sulla base del reale andamento dei lavori di ampliamento.

2 OGGETTO DELL'APPALTO

La procedura ha per oggetto l'affidamento, in concessione degli spazi, del servizio di installazione (e disinstallazione ove necessario), la gestione, la manutenzione (inclusa la sanificazione interna ed esterna) e il rifornimento dei distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati 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.

Si precisa che, non avendo al momento della pubblicazione della presente RDO altri servizi di ristoro interni, per Fondazione CNAO il servizio in oggetto è di primaria importanza.

Il servizio fa riferimento alla configurazione attuale dei punti di ristoro. 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 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.

E' richiesta tassativamente la sostituzione degli attuali distributori installati in CNAO con distributori nuovi o rigenerati.


La concessione è suddivisa in:

- Servizio BASE
- Servizio OPZIONALE

Quanto indicato nella specifica tecnica è conforme a quanto previsto dai CAM attualmente in vigore per quanto applicabili. Il fornitore dovrà elaborare la relazione CAM con la descrizione delle scelte adottate e le verifiche di conformità allegando la relativa documentazione nei limiti di quanto applicabile alla presente RDO.

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 una adeguata valutazione da parte di CNAO.

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

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 dell'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati. Si richiede di specificare il settore dei committenti (es. sanitario, industriale) e l'affluenza media giornaliera (anche indicativa).
- 3.1.3 Contratti di concessione nel settore dell'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati svolti nel triennio antecedente alla presente concessione di cui si dispongono i relativi bilanci dal valore della concessione almeno pari al doppio del valore della concessione oggetto del presente appalto di cui si richiede evidenza dai relativi certificati.
- 3.1.4 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 Descrizione dettagliata dei distributori offerti corredata da schede tecniche, immagini fotografiche e quant'altro necessario a consentire una adeguata valutazione tecnica degli stessi da parte della Fondazione CNAO. Si richiede di specificare se si tratta di distributori che verranno acquistati appositamente per la presente concessione o se si tratterà di distributori rigenerati (specificare il mese e l'anno di fabbricazione dei distributori). La data di

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

fabbricazione dovrà essere comprovata mediante apposite dichiarazioni rilasciate dal costruttore dei distributori automatici.

- 3.3.2 Distributori automatici di Classe energetica superiore alla C (specificare la Classe)
- 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 cash-less (diverse dalla chiavetta per dipendenti richiesta tassativamente in Specifica Tecnica, es. App per Smartphone, bancomat, carta di credito)
- 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 Descrizione dettagliata dei distributori offerti corredata da schede tecniche, immagini fotografiche e quant'altro necessario a consentire una adeguata valutazione tecnica degli stessi da parte della Fondazione CNAO. Si richiede di specificare se si tratta di distributori che verranno acquistati appositamente per la presente concessione o se si tratterà di distributori rigenerati (specificare il mese e l'anno di fabbricazione dei distributori). La data di

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

fabbricazione dovrà essere comprovata mediante apposite dichiarazioni rilasciate dal costruttore dei distributori automatici.

- 3.4.2 Distributori automatici di Classe energetica superiore alla C (specificare la Classe)
- 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 cash-less (diverse dalla chiavetta per dipendenti richiesta tassativamente in Specifica Tecnica, App per Smartphone, bancomat, carta di credito)
- 3.4.6 Altre caratteristiche specifiche e innovazione tecnologica dei distributori


3.5 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

- 3.5.1 Modalità e tempistica di installazione dei distributori e disinstallazione
- 3.5.2 Modalità di raccordo operativo con la stazione appaltante
- 3.5.3 Organizzazione e frequenza di rifornimento (comunque non inferiore a quella giornaliera richiesta nella presente specifica tecnica)
- 3.5.4 Modalità di Gestione dei guasti e delle segnalazioni (tempi di intervento e di risoluzione)
- 3.5.5 Tipologia, modalità e frequenza dei controlli di qualità dei prodotti inseriti nei distributori
- 3.5.6 Gestione (tempistiche e modalità) dei rimborsi derivanti dall'eventuale mancata erogazione del prodotto o del resto
- 3.5.7 Modalità e frequenza delle operazioni di pulizia e sanificazione dei distributori automatici
- 3.5.8 Frequenza, chiarezza e struttura della reportistica fornita alla stazione appaltante sui consumi derivanti dalla concessione

3.6 ELEMENTI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

- 3.6.1 Presenza di prodotti legati al territorio
- 3.6.2 Procedure e soluzioni tecniche per il mantenimento dei distributori in perfetta efficienza energetica
- 3.6.3 Utilizzo di macchine con funzionalità Energy Saving, presenza di flotta di veicoli a gpl, metano ed elettrici
- 3.6.4 Utilizzo di fornitori certificati ISO 14000
- 3.6.5 Utilizzo di consumabili di materiali a ridotto impatto ambientale

- 3.7 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,

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

per consumazioni ripetute o abbinate; ogni altra forma di agevolazione o promozione proposta a beneficio degli utenti)

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.

Tutte e 3 le aree ristoro dovranno prevedere tassativamente la presenza di prodotti freschi (es. tramezzini, panini).

Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti (specialmente di quelli freschi) che non dovrà mai essere superata. Il tecnico incaricato del rifornimento dei distributori dovrà, pertanto, accertarsi ad ogni passaggio di rifornimento di non lasciare all'interno dei distributori prodotti scaduti. La presenza di prodotti scaduti sarà oggetto di applicazione delle penali ed eventualmente anche di risoluzione del contratto.

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, 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

DOC-AX-SB-GEN-00255	18/12/2024	Pagina 9 di 23
---------------------	------------	----------------

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

- Succhi di frutta in tetrapack
- 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

L'assortimento dei prodotti facenti parte della gamma base dovrà essere sempre tassativamente garantito.

Il rapporto tra prodotti facenti parte della gamma base e prodotti aggiuntivi di qualità superiore dovrà essere ben bilanciato ed in ogni caso mai a sfavore della gamma base.

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.


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.

Nel caso in cui il fornitore voglia inserire nei distributori prodotti aggiuntivi rispetto a quelli sopra descritti ad un prezzo superiore a quello massimo indicato nella Tabella 2 (paragrafo 5 del presente

 <small>Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica</small>	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
--	---	-----------------

documento) dovrà prima tassativamente avvisare la Stazione Appaltante e attendere l'autorizzazione all'inserimento. In ogni caso questa ultima casistica è da considerarsi eccezionale.

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

TIPOLOGIA PRODOTTO	PREZZI MASSIMI FINALI CON MONETA (€/cad)	PREZZI MASSIMI FINALI CASH LESS/DIPENDENTI (€/cad)
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	0,60	0,35
Bevande fredde: Acqua naturale e frizzante in bottiglia PET capacità lt 0,5	0,60	0,35
Bevande fredde dolci in brick, lattina o bottiglia PET	1,40	0,90
Succhi di frutta in tetrapack	0,80	0,50
Snack dolci e pasticceria	1,05	0,70
Snack salati	1,05	0,75
Almeno uno snack dolce e uno snack salato per le seguenti intolleranze alimentari: celiachia e intolleranza al lattosio	1,40	0,90
DOC-AX-SB-GEN-00255	18/12/2024	Pagina 11 di 23

 <small>Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica</small>	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
--	---	-----------------

Yogurt	1,40	0,90
Panini/tramezzini	2,90	2,00
Chewing gum	2,20	1,50
Frutta e verdura in vaschetta	2,30	1,60
Frutta secca	1,40	1,00

Tabella 2 - 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	0,80	0,50
Acqua minerale in bottiglia PET con proprietà depurative (0.5 lt)	0,90	0,55
Bevande dolci fredde in lattina o bottiglie PET	1,90	1,25
Succhi di frutta in tetrapack	1,05	0,70
Snack dolci e pasticceria	1,60	1,05
Snack salati	1,60	1,05
Snack dolce e salato per intolleranze alimentari	1,80	1,25
Yogurt	1,70	1,15
Panini/tramezzini	3,45	2,50
Chewing gum	2,30	1,50
Frutta e verdura in vaschetta	3,45	2,50
Frutta secca	2,00	1,50
Camomilla	0,50	0,35
Acqua calda	0,15	0,10
Solo bicchiere	0,10	0,05
Caramelle	2,3	1,5
Frullati/Frappè assortiti	3,5	2,5
Gelateria (mantecati assortiti, granite, cremolati, torte, budini, semifreddi, ecc)	3,15	2,50
Piatti caldi	4,20	3,75

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.

Ubicazione, tipologia e quantità

DOC-AX-SB-GEN-00255	18/12/2024	Pagina 12 di 23
---------------------	------------	-----------------

 <p>Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica</p>	<p><i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i></p>	<p>Mod. 507 rev. 0</p>
---	--	------------------------

6.1.1 Distributori Area Ristoro A1 - Piano -1 (Interrato zona dipendenti) con carta moneta, chiavetta per dipendenti e altra modalità di pagamento cash-less proposta dal fornitore (es. App per Smartphone, Bancomat, Carta di Credito - da intendersi aggiuntiva e NON sostitutiva alla carta moneta e alla chiavetta per dipendenti) – da posizionare nell'Area Ristoro per dipendenti in prossimità dei locali tecnici, di servizio all'alta tecnologia e della clinica senza, 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

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 cash-less, 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 cash-less 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 cash-less proposta dal fornitore (es. App per Smartphone, Bancomat, Carta di Credito - da intendersi aggiuntiva e NON sostitutiva alla carta moneta) – da posizionare nell'Area Ristoro 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 sistemi di pagamento cash-less, 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 cash-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, ospiti e visitatori, pazienti e accompagnatori) con carta moneta, chiavetta per dipendenti e altra modalità di pagamento cash-less proposta dal fornitore (es. App per Smartphone, Bancomat, Carta di Credito - da

 <p>Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica</p>	<p><i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i></p>	<p>Mod. 507 rev. 0</p>
---	--	------------------------

intendersi aggiuntiva e NON sostitutiva alla carta moneta e alla chiavetta per dipendenti) – da posizionare nell’Area Ristoro 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 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.

I distributori dovranno tassativamente essere dotati almeno della modalità di pagamento cash-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 o di ogni singolo gruppo di distributori/Area di Ristoro presso la Fondazione CNAO 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:

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


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;

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------


- 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 alimentari 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.**

DOC-AX-SB-GEN-00255	18/12/2024	Pagina 15 di 23
---------------------	------------	-----------------

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

- **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.


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.

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.

 <p>Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica</p>	<p><i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i></p>	<p>Mod. 507 rev. 0</p>
---	--	------------------------

L'aggiudicatario, durante l'esecuzione della Concessione, su espressa richiesta della Stazione Appaltante, dovrà effettuare la sostituzione di uno o più distributori installati entro massimo 20 giorni di calendario dalla richiesta di CNAO 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 10 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 MODALITÀ DI EROGAZIONE 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 disinstallazione ove necessario (con 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 e collaudo, rilasciando un report che il DEC di CNAO dovrà firmare per accettazione, il tutto 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 solamente 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.

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

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 cash less 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 cash-less, 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

DOC-AX-SB-GEN-00255	18/12/2024	Pagina 18 di 23
---------------------	------------	-----------------

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

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.** 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 (sia interna che esterna) 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 a due ore 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 08:00 - 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 avvisare la guardia in turno al momento del suo arrivo.

8.7 PERSONALE

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

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

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 (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa la sanificazione interna ed esterna) 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 e disinstallazione, gestione, manutenzione (inclusa la sanificazione interna ed esterna) 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 (es. 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).

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

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 MACRO CATEGORIA DI PRODOTTO

Nella Tabella 3, riportata di seguito, è indicata la stima delle erogazioni e dei consumi complessivi per macro categoria 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 per il Servizio BASE (prevista per il 01 aprile 2025) e la data di conclusione della concessione per il Servizio BASE (prevista per il 31 Dicembre 2026).

La Fondazione CNAO si riserva sin d'ora il diritto di esercitare l'OPZIONE di estendere la concessione a partire dal 01 gennaio 2027 fino ad un massimo di 12 mesi. Il periodo di estensione verrà deciso in funzione della data di conclusione dei lavori di ampliamento e dell'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 definite per il periodo BASE e nel rispetto di quanto descritto nel presente documento di Specifica Tecnica e in tutti i documenti componenti l'Offerta.

Il numero delle erogazioni complessive include sia la stima delle erogazioni di prodotti facenti parte della gamma base sia prodotti aggiuntivi di qualità superiore.

Tabella 3 – Stima delle erogazioni complessive per macro categoria di prodotto

 <small>Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica</small>	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
--	---	-----------------

MACRO CATEGORIA DI PRODOTTO	STIMA EROGAZIONI COMPLESSIVE PER MACRO CATEGORIA DI PRODOTTO (CONCESSIONE BASE)	STIMA EROGAZIONI COMPLESSIVE PER MACRO CATEGORIA DI PRODOTTO (PERIODO DI MASSIMA ESTENSIONE DI DURATA - SERVIZIO OPZIONALE)	UM
Bevande calde	114511	65307	Nr.
Bevande fredde: acqua min. naturale e frizzante PET 0,5 lt	36855	13375	Nr.
Bevande fredde dolci in brick, lattina o bottiglia PET	8620	3126	Nr.
Succhi di frutta in tetra pack	10622	3849	Nr.
Snack dolci e pasticceria	20328	7360	Nr.
Snack salati	9763	3532	Nr.
Almeno uno snack dolce e uno snack salato per le seguenti intolleranze alimentari: celiachia e intolleranza al lattosio	5279	1909	
Yogurt	303	109	Nr.
Panini/tramezzini	2370	856	Nr.
Chewing gum	15	5	Nr.
Frutta e verdura in vaschetta	3142	1132	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.

	<i>Servizio in concessione per l'installazione (e disinstallazione ove necessario), gestione, manutenzione (inclusa sanificazione interna ed esterna) e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati presso il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO) di Pavia</i>	Mod. 507 rev. 0
---	---	-----------------

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

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