



Capitolato Speciale

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del “servizio di piccola ristorazione mediante installazione, manutenzione, rifornimento e gestione di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti confezionati presso le sedi dell’Università degli Studi di Catania”.

IL PROGETTISTA
sig. Anthony Musumarra

IL RUP
Dott.ssa Ausilia Sciuto

Sommario

Art. 1 - Premessa	3
Art. 2 - Definizioni.....	3
Art. 3 - Oggetto della Concessione.....	3
Art. 4 – Durata della Concessione.....	4
Art. 5 - Valore stimato della Concessione	5
Art. 6 - Canone della Concessione	5
Art. 7 – Procedura di gara.....	6
Art. 8 - Ubicazione dei locali - luoghi di esecuzione del servizio- numero dei distributori	6
Art. 9 – Rischio di gestione	6
Art. 10 – Installazione dei distributori	7
Art. 11 – Caratteristiche e manutenzione dei distributori	8
Art. 12 – Manutenzione ordinarie e straordinarie	11
Art. 12.1 Manutenzione preventiva	12
Art. 13 – Prodotti erogati.....	13
Art. 14 – Caratteristiche generali dei prodotti da erogare.....	16
Art. 15 - Prezzi.....	17
Art. 16 - Obblighi e Responsabilità dell’Università	17
Art. 17 - Obblighi del Concessionario	18
Art. 18 – Obblighi del Concessionario al termine del servizio	19
Art. 19 – Reportistica	19
Art. 20 – Stipula del contratto.....	19
Art. 21 - Aggiunte al contratto	20
Art. 22 – Spese contrattuali	21
Art. 23 - Consegna degli spazi.....	21
Art. 24 - Figure di Coordinamento dell’Università.....	21
Art. 25 - Figura di Coordinamento del Concessionario.....	22
Art. 26 - Personale addetto al servizio.....	22
Art. 27 – Requisiti per la partecipazione alla procedura.....	23
Art. 27.1 Requisiti di ordine generale.....	23
Art. 27.2 Requisiti di idoneità professionale	24
Art. 27.3 Requisiti di capacità economica-finanziaria	24
Art. 27.4 Requisiti di capacità tecnico-professionale	24
Art. 27.5 Requisiti di esecuzione	25
Art. 28 - Criterio di aggiudicazione e suddivisione del punteggio	25
Art. 28.1 – Offerta tecnica	26
Art. 28.2 – Offerta Economica	26
Art. 29 – Criteri di Valutazione dell’offerta tecnica	26

Art. 30 – Criteri di Valutazione dell’offerta economica	32
Art. 31 –Attribuzione dei punteggi	32
Art. 32 – Controllo della merce	33
Art. 33 – Responsabilità e Coperture Assicurative	33
Art. 34 - Garanzie obbligatorie – cauzione	34
Art. 35 - Penali.....	35
Art. 36 – Interruzione del Servizio	36
Art. 37 – Divieto di Cessione della Concessione – Subappalto.....	36
Art. 38 – Risoluzione e Clausole Risolutiva espressa	37
Art. 39 - Recesso	37
Art. 40– Foro Competente	37
Art. 41-Tutela della Privacy	37

TITOLO I

OGGETTO E AMMONTARE DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - Premessa

Il presente Capitolato disciplina la concessione, ai sensi dell'art. 176 e ss. del D. Lgs. 36/2023 ss.mm. e ii., nel seguito Codice, per l'affidamento in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici, di alimenti, bevande ed altri generi di conforto, a ridotto impatto ambientale, da collocarsi nelle varie sedi dell'Università degli Studi di Catania.

Il rapporto giuridico intercorrente tra il Concessionario preposto all'installazione e alla gestione delle apparecchiature di distribuzione e l'Università si configura, ai sensi dell'art. 2, comma 1, lettera c), dell'allegato I al Codice, come un rapporto di natura concessoria e non di locazione.

A fronte degli obblighi assunti dal Concessionario con la sottoscrizione del contratto, l'Università riconosce allo stesso il diritto di gestire il servizio e di incamerare i proventi derivanti dalla vendita dei prodotti (bevande calde e fredde, snack dolci e salati) agli utenti.

In conformità al citato articolo del Codice, i ricavi di gestione del Concessionario provengono esclusivamente dalle vendite a favore degli utenti (studenti, PTA, personale docente, ecc.).

L'esecuzione della concessione dovrà rispettare i Criteri Ambientali Minimi, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del D.lgs. 36/2023, per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili.

Art. 2 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato, s'intende per:

- “Stazione appaltante”, “UniCT”, “Committente”, “Amministrazione”, “Ente”: l'Università degli Studi di Catania che indice la presente procedura di gara per l'individuazione di un operatore economico al quale affidare il servizio descritto;
- “RUP” o “Responsabile Unico del Progetto”: si intende il soggetto che svolge tutti i compiti relativi alla procedura di affidamento previsti dall'art. 15 del D. Lgs. 36/2023;
- “DEC” o “Direttore dell'Esecuzione del Contratto”: si intende il soggetto, nominato dal RUP, che è preposto al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico contabile e amministrativo dell'esecuzione del contratto, previsti dall'art. 114 del D. Lgs. 36/2023;
- “Concessionario”, “Contraente”, “Affidatario”, “Impresa” “Appaltatore”, “Concessionario”, “Ditta” operatore economico al quale affidare il servizio di cui alla presente concessione;
- “Offerta”: l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico, economico, che l'Operatore economico ha presentato ai fini della partecipazione alla procedura indetta dall'Università degli Studi di Catania.

Art. 3 - Oggetto della Concessione

L'oggetto del presente capitolato riguarda l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione mediante l'installazione e la gestione di n. 133 distributori automatici di cibi e bevande presso le sedi dell'Università degli Studi di Catania (CPV: 42933000-5, Distributori automatici).

Ai sensi dell'art. 58, comma 2 del D.Lgs. 36/2023 ss.mm. e ii. l'appalto è costituito da un unico lotto in quanto si tratta di un servizio di tipo omogeneo.

La concessione prevede le seguenti attività principali:

- installazione e messa in funzione dei distributori automatici nelle sedi di cui all'allegato A del presente capitolato all'avvio del servizio o, nel corso del contratto di concessione, quando richiesto dall'Università;
- gestione, rifornimento, pulizia e manutenzione dei distributori automatici per tutta la durata della concessione;
- collocazione, di contenitori per la raccolta differenziata con caratteristiche conformi alla norma tecnica UNI 11686 "Waste Visual Elements", con istruzioni chiare riguardo ai materiali da conferirvi, tenendo conto delle tipologie di prodotti ed imballaggi presenti nel distributore e delle istruzioni sulla suddivisione ed il conferimento dei rifiuti impartite a livello territoriale;
- interventi di miglioramento, adeguamento o sostituzione dei distributori che risultino necessari per dare attuazione a modifiche normative o a specifiche richieste da parte delle autorità competenti;
- disinstallazione, rimozione e ritiro dei distributori automatici al termine della concessione o quando richiesto dall'Università, con il contestuale ripristino degli spazi dati in concessione.

I distributori si dividono in:

- distributori di bevande calde a bicchiere (caffè, tè, cioccolata, latte, ecc.) – d'ora in poi denominati "caldo";
- distributori sia di bevande che alimenti/snack a temperatura refrigerata – d'ora in poi denominati "freddo/snack".

Il presente Capitolato è corredato dai seguenti "ALLEGATI" (che ne costituiscono parte integrante) contenenti dati e informazioni - di carattere prevalentemente tecnico e/o quantitativo - necessari per la quantificazione del "parco macchine", l'individuazione delle sedi cui è destinato il servizio, nonché per la definizione di aspetti operativi e di dettaglio delle attività connesse.

Nello specifico:

- Allegato A - "Schema collocazione distributori e planimetrie", contenente il numero dei distributori divisi per tipologia (alimenti preconfezionati e bevande fredde/bevande calde) in riferimento ad ogni sede e relative planimetrie nelle quali viene indicata la collocazione dei distributori;
- Allegato B - "Bevande e alimenti, caratteristiche minime e prezzi";
- Allegato C – DUVRI.

Art. 4 – Durata della Concessione

Il contratto avrà la durata di anni 3 (tre) decorrenti dalla data di stipula del contratto (o con decorrenza dalla data dell'effettivo inizio del servizio, qualora questa sia successiva alla data di inizio prevista), al termine dei quali l'Università potrà decidere di procedere ad un ulteriore affidamento della durata di anni 2 (due) ai sensi del D. Lgs. 36/2023 ss. mm. e ii., agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Nel caso in cui l'Università ritenga di non avvalersi della suddetta facoltà, la concessione cesserà di fatto e di diritto senza alcun onere di questa amministrazione di notificare preventivo avviso e il Concessionario non avrà diritto ad alcun risarcimento o indennizzo di sorta.

Alla scadenza del contratto, il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro delle apparecchiature installate e di quant'altro eventualmente posto in essere per l'installazione medesima ripristinando l'originario stato dei luoghi.

Art. 5 - Valore stimato della Concessione

Il valore presunto della Concessione in oggetto, con riferimento al periodo di 3 (tre) anni, è stato stimato, ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs. 36/2023 ss. mm. e ii, in €400.000,00 (IVA esclusa) per ogni anno, pari a €1.200.000,00 (IVA esclusa) per il triennio a cui vanno aggiunti €865,16 di oneri per la sicurezza. Il costo della manodopera stimato per il triennio è pari a €193.104,00, cioè circa il 16% del valore della concessione (CCNL – Commercio terziario).

Tenuto conto della possibilità di procedere ad un ulteriore affidamento per altri due anni ai sensi del D.Lgs. 36/2023, il valore complessivo stimato è di €2.000.000,00 (IVA esclusa).

Il valore presunto della Concessione, da considerarsi al lordo dell'importo dovuto dall'aggiudicatario a titolo di canone, è stato determinato tenendo conto della pregressa esperienza in ordine al numero di erogazioni relative all'anno 2023, per alcune categorie di prodotti tassativamente richiesti.

Poiché l'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e dipende da una pluralità di parametri aleatori (tra cui l'efficienza nella gestione del servizio), la suddetta stima ha carattere puramente indicativo e, pertanto, non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dall'Amministrazione appaltante essendo il rischio operativo interamente trasferito al Concessionario.

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

L'Università, riservandosi la facoltà di riorganizzare la destinazione d'uso dei propri immobili secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non garantisce un numero minimo di utenti.

Il valore presunto, così come indicato, non impegna in alcun modo l'Università e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario.

Art. 6 - Canone della Concessione

Il Concessionario dovrà corrispondere un canone a favore dell'Università degli Studi di Catania, quale corrispettivo complessivo per:

la concessione del servizio;

il rimborso forfettario del consumo idrico ed elettrico che i distributori comportano;

lo smaltimento dei rifiuti generati dall'utilizzo dei distributori e la pulizia delle aree ad essi attigue.

Il canone che il Concessionario dovrà versare all'Università sarà corrispondente all'importo offerto in sede di gara dalla Ditta aggiudicataria, in aumento rispetto a quello minimo fissato dall'Amministrazione in €68.124,00 annui, oltre IVA al 22%.

Per gli anni successivi al primo, il canone annuo sarà aggiornato con riferimento alle variazioni del potere d'acquisto dell'euro verificatesi nell'anno precedente e accertate dall'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

L'attuazione delle misure necessarie da mettere in atto per la riduzione dei rischi interferenziali indicati nel DUVRI (allegato C) sarà a totale carico del Concessionario.

L'importo dovrà essere versato in rate quadrimestrali anticipate, di uguale importo, previa emissione di fattura da parte dell'Università, con pagamento a 30 giorni dall'emissione della medesima.

Il Concessionario sarà tenuto ad effettuare il pagamento del canone con le modalità che verranno indicate dall'Università.

Qualsiasi ulteriore spesa necessaria per l'espletamento del servizio e adempimento degli obblighi – così come previsto da tutti gli “atti di gara” e successivo contratto - è ad esclusivo carico del Concessionario.

L'Università si riserva la facoltà di richiedere nel corso di esecuzione del contratto (anche a seguito di attivazione/acquisizione di nuove sedi) variazioni in aumento o in diminuzione dei distributori, nella misura massima del 20%, con conseguente aggiornamento del canone, rideterminato proporzionalmente.

Il concessionario, si obbliga ad installare nuovi distributori, o rimuoverli, entro 20 (venti) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della richiesta scritta dell'Università per il tramite del DEC o del RUP del servizio.

Art. 7 – Procedura di gara

L'affidamento della Concessione avverrà mediante procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 71, 108 e 176 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss. mm. ii.

In presenza di un'unica offerta la stazione appaltante può decidere di procedere comunque all'aggiudicazione purché la stessa presenti i requisiti formali e sostanziali di cui alla presente gara.

Art. 8 - Ubicazione dei locali - luoghi di esecuzione del servizio- numero dei distributori

L'elenco delle sedi oggetto di Concessione, per l'individuazione degli spazi ove è prevista la collocazione dei distributori e per il numero degli stessi, è indicato nell'Allegato A al presente Capitolato.

Su richiesta dell'operatore economico, si specifica che sarà possibile effettuare dei sopralluoghi nei siti oggetto dell'appalto. La richiesta di sopralluogo dovrà essere formulata non oltre 7 (sette) giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte e dovrà essere inviata via e-mail all'indirizzo del RUP, Dott.ssa Ausilia Sciuto, ausilia.sciuto@unict.it e dovrà riportare i seguenti dati:

- nominativo del concorrente;
- indirizzo e-mail (necessario per fissare l'appuntamento);
- recapito telefonico

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

Data, ora e luogo del sopralluogo verranno comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo e potrà essere effettuato dal lunedì al venerdì nell'orario 9.30-13.00.

Art. 9 – Rischio di gestione

- a) Il Concessionario si impegna a gestire il servizio rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, attenendosi agli standard qualitativi minimi delineati nel capitolato e dando piena attuazione a quanto proposto in offerta tecnica in sede di gara;
- b) Il Concessionario assume a proprio carico il rischio di impresa inerente la gestione del servizio, che dovrà essere svolto in forma organizzata e con autonomia di mezzi, attrezzature e personale;
- c) Il Concessionario, conseguentemente, non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale scarsa o mancata utilizzazione da parte dell'utenza;

- d) L'Università non garantisce al Concessionario un ammontare minimo dei prodotti venduti, nonché dell'esatto ammontare del presunto fatturato del servizio, che pertanto potrà risultare inferiore a quello stimato nell'ambito della procedura in argomento, dovendosi intendere il servizio di concessione da prestarsi "al bisogno" dell'utenza ed avendo dichiarato il Concessionario in sede di presentazione dell'offerta la piena remuneratività dei prezzi offerti in ragione delle valutazioni autonomamente compiute in sede di redazione dell'offerta economica. Resta fermo, in tutti i casi, l'impegno del Concessionario a soddisfare il 100% delle richieste degli utenti.
- e) Il Concessionario inoltre, sin dal momento della presentazione dell'offerta, accetta che nelle strutture in cui dovranno essere installati i distributori potranno coesistere dei punti bar ristoro, in alcuni casi già presenti nelle strutture incluse nell'Allegato A;
- f) L'Università si riserva la facoltà di:
- rimodulare gli spazi secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative;
 - destinare nuovi spazi a servizi di ristorazione tradizionale (non automatica) durante il periodo di vigenza del contratto, senza che nulla possa essere eccepito dal Concessionario;
 - affidare a terzi locali interni agli immobili e/o spazi esterni per attività di ristorazione, catering e/o buvette, senza che nulla possa essere eccepito dal Concessionario;
- g) Al fine di consentire agli operatori economici partecipanti di effettuare una propria stima circa il possibile volume di affari connesso al servizio, si rinvia all'allegato A del presente Capitolato nel quale è indicato un numero sommario e non garantito di potenziali frequentatori delle strutture interessate.
- h) Si segnala, inoltre, che di norma, fatte salve due settimane di agosto ed il periodo delle festività natalizie, l'Ateneo è aperto tutto l'anno. In caso di chiusure straordinarie, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta di indennizzo o non corrispondere il canone dovuto per la mancata erogazione del servizio.

TITOLO II

MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 10 – Installazione dei distributori

I distributori dovranno essere installati nei punti concordati con il DEC o con il RUP entro giorni 20 (venti) dalla stipula del contratto o dalla data di avvio del servizio secondo un cronoprogramma concordato con l'Amministrazione universitaria.

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

Alla scadenza del contratto il gestore si impegna a rimuovere le proprie apparecchiature entro 30 (trenta) giorni lavorativi, provvedendo a ripristinare i locali nello stato in cui si trovavano antecedentemente all'installazione dei distributori. In caso di mancata rimozione e ritiro dei distributori, l'Amministrazione provvederà direttamente alla loro rimozione, ritiro e deposito a spese del Concessionario inadempiente rivalendosi sulla cauzione, salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

L'Università si impegna a fornire a proprie spese, l'energia elettrica e l'acqua potabile mediante allaccio alle rispettive reti di distribuzione dell'edificio oggetto dell'installazione, necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici. Qualora, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione concedente, non sia opportuno predisporre un allaccio alla rete idrica dell'edificio, il Concessionario sarà tenuto, a propria cura e spese, a rifornire i distributori con acqua potabile trasportata con taniche idonee.

Il gestore dei distributori automatici, assume a proprio carico ogni rischio e qualsiasi responsabilità civile, penale, amministrativa connessa alla gestione del servizio e ai prodotti distribuiti, restando pertanto sollevata l'Amministrazione da ogni onere e responsabilità per eventuali danni causati a persone o cose per prodotti difettosi o igienicamente inadeguati e per cattivo funzionamento, incendio, esplosione delle macchine distributrici.

Art. 11 – Caratteristiche e manutenzione dei distributori

I distributori automatici, oggetto del seguente bando, riguardano la distribuzione dei seguenti prodotti (come meglio specificati nell'allegato B): bevande calde, acqua, bevande fredde, prodotti da forno dolci e salati, prodotti per celiaci, prodotti salutari, prodotti freschi.

I distributori automatici:

- dovranno essere di altissimo livello tecnologico, capaci di erogare prodotti alimentari eterogenei in modo affidabile e rispettoso delle loro caratteristiche;
- dovranno garantire sempre la giusta temperatura di conservazione con particolare riguardo ai prodotti freschi;
- dovranno rispettare le norme tecniche, nazionali e comunitarie, per la sicurezza degli apparecchi alimentati da energia elettrica ed essere forniti di certificazione e marcatura CE;
- dovranno essere conformi ai requisiti e alle prescrizioni delle norme, nazionali e comunitarie, in materia igienico-sanitaria;
- non dovranno ospitare contenitori di liquidi alimentari in materiale plastico o assimilabile.

Inoltre, i distributori del “caldo”:

- dovranno essere, ove tecnicamente possibile, direttamente allacciati alla rete idrica, dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25;
- dovranno possedere caldaie di riscaldamento dell'acqua in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004;
- dovranno essere dotati di macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso ed altre bevande calde contenenti caffè, senza necessità di cialde o capsule (monoporzionati). Solo qualora gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica, ovvero i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, potrà essere consentito su esplicita richiesta del Concessionario, l'uso dei monoporzionati;
- non dovranno erogare automaticamente zucchero ma consentire all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore, tramite il quale sarà possibile dosare la quantità di zucchero desiderata ponendo il limite massimo erogabile per ciascuna bevanda pari a quattro grammi.
- dovranno essere predisposti per erogare diversi tipi di bevande con possibilità di opzione almeno tra senza zucchero (amare), o dolci, con almeno cinque livelli di selezione, e dovranno avere una capacità produttiva di almeno 400 erogazioni giornaliere.

I distributori di bevande fredde/snack confezionati dovranno essere predisposti per raffreddare a $+7^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).

I distributori di alimenti freschi dovranno avere una capienza di almeno 30/40 prodotti ad una temperatura di $+3^{\circ}\text{C}$ (con variazione massima di $\pm 2^{\circ}\text{C}$), con particolare attenzione agli alimenti facilmente deperibili.

Comunque tutti i prodotti alimentari deperibili dovranno rispettare le temperature previste dalla specifica normativa di gestione.

Si riportano, infine, le ulteriori specifiche e i requisiti minimi richiesti per i distributori da installare presso le sedi dell'Università:

- dovranno essere di fabbricazione successiva al 2020;
- dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi ai sensi del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii., del D.lgs. n. 17/2010 (direttiva macchine), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- dovranno essere conformi alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- rispettare la norma CEI EN 60335 e la direttiva europea 2002/95/CE come recepita dal D.Lgs. n. 151/2005;
- dovranno essere a basso consumo energetico, ed essere alimentati direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia. In particolare i distributori di prodotti solidi refrigerati dovranno appartenere alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il Regolamento Delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019, che integra il Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta. Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica è valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore dei Regolamenti delegati Comunitari o di altri analoghi Standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine;
- dovranno essere provvisti di adeguate protezioni come involucri e quant'altro necessario contro il contatto accidentale delle parti attive da parte dell'utilizzatore;
- dovranno essere muniti di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'Unione Europea, es: IMQ o equivalente;
- l'impianto refrigerante dei distributori "freddi" deve essere privo di CFC (Cloro Fluoro Carburanti), I fluidi frigorigeni utilizzati negli apparecchi devono essere quelli consentiti dalle attuali direttive internazionali di tutela ambientale. In particolare i distributori con funzione refrigerante dovranno contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9;
- dovranno avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
- dovranno essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- dovranno essere alimentati esclusivamente con acqua destinata al consumo umano;
- dovranno essere muniti di gettoniera accettante qualsiasi tipo di moneta (di taglio uguale o superiore a 5 centesimi di euro) ed erogare il resto in moneta;
- dovranno segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto;
- dovranno essere in grado di erogare, 24 ore su 24, i prodotti anche con sistemi alternativi alla moneta contante (tessere, chiavi elettroniche ricaricabili dall'utente, app smartphone congegni simili) che dovranno essere forniti e distribuiti dalla Ditta stessa, agli studenti universitari e ai dipendenti dell'Università che ne facciano richiesta, fatto salvo il costo corrispondente all'eventuale importo precaricato, comunque non superiore a €5,00 (euro cinque), interamente utilizzabile dall'utente (ciascuno strumento elettronico potrà essere utilizzato indistintamente in tutti i distributori collocati all'interno degli spazi afferenti all'Università degli Studi di

Catania, in modo da favorirne l'utilizzo da parte del personale che presta servizio in più strutture);

- dovranno segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- dovranno riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della Ditta concessionaria del servizio ed il suo recapito telefonico (numero verde) utilizzabile dagli utenti per segnalare guasti e disfunzioni o mancata o irregolare erogazione di prodotti e/o per eventuali richieste di rimborso;
- dovranno riportare numero o codice identificativo della macchina.

L'impresa si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza sia italiane che europee, in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate nel corso della durata della concessione, anche laddove non espressamente specificato.

Di ogni distributore automatico dovrà essere fornita all'Università degli Studi di Catania la seguente documentazione:

- a) dichiarazione di conformità;
- b) manuale di istruzioni per l'uso.

Inoltre, i Distributori dovranno:

- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie di prodotti offerti e sul relativo prezzo;
- mettere in evidenza l'eventuale presenza di prodotti che possono provocare allergie ed intolleranze;
- mettere in evidenza l'eventuale presenza di prodotti per celiaci;
- mettere in evidenza l'eventuale presenza di prodotti provenienti dal territorio regionale, da agricoltura biologica e da Km zero;
- mettere in evidenza l'eventuale presenza di prodotti provenienti dal commercio equo solidale;
- riportare le indicazioni ed esporre i materiali divulgativi sulla promozione della sana alimentazione;

A tal proposito, il Concessionario:

- dovrà fornire indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
- dovrà elencare i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- dovrà rendere evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- dovrà rendere riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- dovrà esporre le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi all'esterno dell'apparecchiatura (anche con il rinvio a specifico sito web accessibile da QR-Code), per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza e renderli riconoscibili da parte del consumatore collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore.

I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con il Direttore dell'esecuzione del contratto indicato dall'Amministrazione.

Il gestore dei distributori automatici, assume a proprio carico ogni rischio e qualsiasi responsabilità civile, penale e amministrativa connesse alla gestione del servizio e ai prodotti distribuiti, restando pertanto sollevata l'Amministrazione da ogni onere e responsabilità per eventuali danni causati a persone o cose per prodotti difettosi o igienicamente inadeguati e per cattivo funzionamento, incendio, esplosione delle macchine distributrici.

Adempimenti precontrattuali

Prima dell'avvio del contratto la Ditta aggiudicatrice dovrà presentare:

- SCIA;
- piano di autocontrollo (HACCP), ivi compresi i controlli interni periodici dell'acqua utilizzata dalla Ditta
- progetto del servizio e delle sue modalità di svolgimento, completo di tutte le tipologie di alimenti e bevande che si intendono inserire.
- piano delle forniture, frequenza, continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti.
- modalità di assistenza tecnica e sistemi di trattamento di igiene degli impianti.
- modalità di pubblicizzazione degli alimenti salutarie e modalità di presentazione agli utenti delle etichette degli ingredienti e nutrizionali dei prodotti.

L'Università non è in alcun modo depositaria delle macchine e attrezzature di proprietà del Concessionario, benché utilizzate per la distribuzione dei prodotti all'interno delle sedi universitarie. La custodia, la cura e la conservazione delle macchine e delle attrezzature rimangono infatti a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario.

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del concessionario il quale, in caso di guasto, deve provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro il termine di due giorni decorrente dalla segnalazione del guasto stesso da parte dell'Università.

Qualora l'entità del guasto non consenta la riparazione dell'apparecchiatura entro il termine suddetto, il concessionario ha l'obbligo di sostituire l'apparecchiatura medesima entro i successivi 4 giorni lavorativi, a propria cura e spesa, con altra apparecchiatura di eguali o superiori caratteristiche.

Art. 12 – Manutenzione ordinarie e straordinarie

La ditta concessionaria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori e delle relative attrezzature, con frequenza minima giornaliera o comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi. La ditta concessionaria dovrà provvedere allo spostamento e al riposizionamento delle attrezzature, su richiesta dell'Amministrazione, con almeno un giorno lavorativo di preavviso, per consentire l'effettuazione delle operazioni periodiche di risanamento ambientale. Dovranno essere installati idonei recipienti portarifiuti, di capacità adeguata per ogni distributore o gruppo di distributori, che dovranno essere tenuti in perfette condizioni igieniche e dovranno essere sostituiti qualora diventassero inadatti allo scopo. La ditta aggiudicataria inoltre, deve programmare gli interventi di carico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità fissata dalla Ditta stessa in rapporto all'entità dei consumi e darne comunicazione preventiva al DEC. È a carico della ditta concessionaria la rimozione ed il ritiro immediato degli imballaggi in occasione delle operazioni di installazione dei distributori e di carico dei prodotti.

L'impresa aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti dal distributore, almeno 7 (sette) giorni prima della data di scadenza indicata sul prodotto (anche se indicata solo come "da consumarsi preferibilmente entro il"), ad esclusione dei prodotti con vita utile minore di 10 (dieci) giorni; questi ultimi vanno sostituiti il giorno precedente alla data ultima, anche in caso di "da consumarsi preferibilmente entro il". L'impresa aggiudicataria, alla data d'inizio del servizio dovrà consegnare il proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi della vigente normativa.

Nel caso in cui il Concessionario, nel corso del contratto, sostituisca o introduca in commercio nuovi distributori con caratteristiche migliorative, il medesimo, in caso di sostituzione dei distributori presenti nei locali dell'Università, si impegna a fornire questi ultimi in luogo di quelli installati allo stesso canone, su espressa autorizzazione dell'Università stessa.

L'Università si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

La Ditta dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio con l'organizzazione dei mezzi e del personale in numero adeguato al movimento degli utenti. La Ditta non può in nessun caso, per sua decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con l'Università.

Il Concessionario dovrà garantire a proprie spese la realizzazione del programma di manutenzione finalizzato al funzionamento continuativo dei distributori e a ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

Art. 12.1 Manutenzione preventiva

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio e, successivamente, a cadenza annuale, è necessario trasmettere al R.U.P. il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante dovranno essere trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione.

In un apposito registro dovranno essere annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite ed esibite su richiesta del RUP o del DEC, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria. Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il gestore si dota di certificazione "TQS Vending".

Entro 30 (trenta) giorni dall'avvio del servizio bisogna, altresì, inoltrare al RUP, un "Piano per la riduzione dei consumi energetici", che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità stand-by tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il Concessionario dovrà applicare le misure previste dal piano.

Art. 13 – Prodotti erogati

Gli alimenti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria. L'etichetta di ogni singolo alimento dovrà riportare sia la composizione degli ingredienti che il valore nutrizionale, nel rispetto della vigente normativa.

Gli alimenti erogati dovranno essere tutti di prima qualità, sempre in conformità con le norme vigenti in materia di somministrazione di prodotti alimentari.

Viene richiesto che, in ogni distributore, siano presenti per almeno il 70% i prodotti riportati nel seguente elenco “elenco prodotti alimentari da inserire necessariamente”; il restante 30% dei prodotti potrà essere scelto liberamente dalla Ditta concessionaria.

Elenco prodotti alimentari da inserire necessariamente

Distributori di bevande Calde

- a) caffè: prima scelta con miscela di 40% arabica e 60% robusta, macinato all'istante e con grammatura di gr. 7 di prodotto per ogni erogazione;
- b) caffè decaffeinato: gr. 1,8 (con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%);
- c) caffè d'orzo: gr. 2,5;
- d) latte: min. gr. 8 di latte in polvere cad. erogazione;
- e) latte macchiato: gr. 8 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
- f) cappuccino: almeno gr. 7 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
- g) the: gr. 14 di the in polvere cad. erogazione;
- h) cioccolata: almeno gr. 21 di cacao in polvere di cacao cad. erogazione;
- i) caffè al Ginseng: almeno gr. 7 di preparato solubile per ogni erogazione;

Distributori Alimenti e Bevande Fredde

BEVANDE FREDDE:

1. Acqua minerale naturale e gassata: in PET da 50 cl cad.;
2. Succhi di frutta (PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 200 ml) 70% di frutta senza zuccheri aggiunti o dolcificanti;
3. The alla pesca o limone (PET, tetrapak, blister o lattina in alluminio con contenuto minimo da 33 cl) a basso contenuto di zuccheri, senza coloranti, conservanti, additivi, etc;

DERIVATI DEL LATTE:

1. Yogurt (contenenti almeno 125 g. di prodotto) tra le seguenti tipologie: intero senza zuccheri aggiunti, parzialmente scremato senza zuccheri aggiunti, yogurt parzialmente scremato ai cereali e/o alla frutta, yogurt parzialmente scremato da bere con probiotici (fermenti lattici attivi), yogurt magro alla frutta senza zuccheri aggiunti, yogurt senza lattosio e senza zuccheri aggiunti;
2. Preparato a base di soia con aggiunta di fermenti lattici, con e senza frutta.

Inserire almeno uno yogurt a base di latte e uno yogurt a base di soia.

PANINI E TRAMEZZINI

1. Tramezzini “confezionati in atmosfera modificata”, con farciture varie da almeno 40 gr.: esempio prosciutto crudo; tonno e maionese; prosciutto crudo e formaggio; prosciutto cotto e

formaggio; prosciutto cotto funghi e maionese; etc; il prosciutto crudo/cotto devono essere senza polifosfati aggiunti e senza lattosio.

2. Tramezzini, confezionati in atmosfera modificata con farciture per vegetariani.
3. Panini “confezionati in atmosfera modificata” con farciture varie da almeno 40 gr.: prosciutto crudo/prosciutto cotto, etc.; il prosciutto crudo/cotto devono essere senza polifosfati aggiunti e senza lattosio.
4. Panini confezionati in atmosfera modificata con farciture per vegetariani.

Inserire almeno una linea di prodotto per ognuna delle quattro tipologie.

PRODOTTI DA FORNO SALATI

1. Crackers non salati in superficie con parmigiano reggiano /grana padano;
2. Crackers all’olio di oliva extravergine o a basso contenuto di grassi e senza grassi saturi, non salati in superficie, sia con farine integrali che non integrali, anche di riso e mais e tutti a basso contenuto di sale.

PRODOTTI DA FORNO DOLCI

1. Prodotti da forno a base di cereali vari e/o ai 5 cereali, sia con farine integrali che non integrali, con grassi di origine vegetale (olio di oliva extravergine o monoseme senza grassi di cocco e di palma) a basso contenuto di grassi saturi e senza grassi idrogenati e a basso contenuto di sale;
2. Biscotti, a basso contenuto di grassi, sia con farine integrali che non integrali e a basso contenuto di sale.

FRUTTA E VERDURA

1. Macedonia di frutta fresca, senza zuccheri aggiunti;
2. Confezione monofrutta di stagione;
3. Frutta a fette o in pezzi essiccata o disidratata;
4. Frutta secca: nocciole tostate non salate, mandorle sgusciate non salate, noci sgusciate;
5. Insalata mista IV gamma, carotine, pomodorini, etc tutto in monoporzione;
6. Condimenti confezionati in bustine monodose per insalata (olio, aceto, limone, sale);
7. Set monouso in plastica per alimenti in confezione sigillata (ove necessario) comprensivo di coltello, forchetta, cucchiaio e tovagliolo di carta.

PRODOTTI PER CELIACI

È richiesto l’inserimento di almeno quattro differenti tipologie di prodotti da forno adatti al consumo da parte di soggetti celiaci, di cui due dolci e due salati, preferibilmente con le stesse caratteristiche nutrizionali di cui sopra (prodotti da forno dolci e salati).

Nello specifico:

Sono esclusi i prodotti che:

- contengono grassi trans (vedi nota 1);
- contengono acidi grassi saturi di origine vegetale (es. palma e cocco);
- hanno un alto contenuto di sodio (superiore a 0,4-0,5 gr /100gr. o per porzione);
- contengono nitriti e/o nitrati come additivi.

Nota 1 grassi trans

Nel mese di giugno 2015, la Food and Drug Administration (FDA) ha pubblicato una decisione che determina che gli oli parzialmente idrogenati, ossia la fonte alimentare primaria di grassi trans industriali negli alimenti trasformati, non sono più "generalmente riconosciuti come sicuri" per l'uso alimentare e saranno vietati dal giugno 2018.

Si precisa che “secondo etichettatura”:

- *Un alimento è a basso contenuto di grassi se contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi.*
- *Un alimento è senza grassi se contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml.*

Nel caso di presenza di "oli vegetali" o "grassi vegetali" è obbligatorio un elenco che ne indichi l'origine specifica (es. olio di palma, olio di cocco, grassi idrogenati ecc.).

Prodotti esotici

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/20011, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

Merende (snack) a base di latte e latticini

Se presenti formaggi ovvero latticini, è necessario mettere a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

Merende (snack) salate

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole. Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre dovrà essere biologica.

Almeno una linea di prodotti su tre dovrà essere a basso contenuto di sodio (minore di 0,12 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale), avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno una linea di prodotti su tre dovrà essere a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Merende (snack) dolci

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre dovrà essere biologica.

La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore dovrà includere anche una linea di prodotti a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 1924/2006) e una linea di prodotti a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche dovranno essere ben visibili sulla confezione.

I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.

Le tavolette di cioccolato, se presenti, dovranno avere una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO).

Frutta e ortaggi

Dovranno essere presenti frutta e ortaggi freschi, di stagione e di IV Gamma, provenienti da coltivazioni italiane o di nazioni europee, dovranno essere biologici per almeno il 30%, nell'ambito

di ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta anche facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).

Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate dovrà essere messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee. Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformità alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi se consumati anche senza previa mondataura, dovranno essere imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

Insalate

Le insalate dovranno essere realizzate con prodotti orticoli ovvero cereali ed almeno una linea dovrà prevedere ingredienti biologici ovvero cereali integrali.

Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Dovranno essere messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

Le informazioni dovranno essere segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QR-code o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita dovrà essere imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite), almeno un prodotto dovrà essere privo di edulcoranti aggiunti, uno dovrà avere un contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno dovrà essere biologico.

Bevande calde

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè dovrà essere biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade La Belling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, dovranno avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

Altri alimenti

Il restante 30% di ogni distributore potrà essere rappresentato da prodotti scelti dalla Ditta e potrà includere bevande gassate in lattina da 33cl.

Resta fermo l'obbligo imposto dalla Comunità Europea con la direttiva 2002/67/CE, di menzionare in etichetta "tenore elevato di caffeina" per i prodotti con contenuto superiore ai 150 mg/l con specificata la quantità per 100 ml di prodotto.

Art. 14 – Caratteristiche generali dei prodotti da erogare

Nei distributori da installare dovranno essere resi disponibili prodotti di alto livello qualitativo, conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria.

Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa.

Rimane salva l'offerta di prodotti aggiuntivi proposta dal concorrente in fase di gara.

L'eventuale vendita di acqua anche mediante distributori e di qualsiasi altra bevanda (es. aranciata, tè, ecc.) è ammessa in lattina o in contenitori in tetrapak. È vietata la vendita di bevande in bottiglia di plastica (es. PET, HDPE ecc.).

Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, dovranno contenere almeno il 30% di PET riciclato.

Dovranno essere adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il DEC, dovranno essere donati entro la scadenza della "Shelf-life" ossia il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed è gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc..

Art. 15 - Prezzi

I prezzi dei prodotti posti in vendita non potranno essere superiori a quelli indicati nell'Allegato B del presente capitolato, ribassati della percentuale proposta in sede d'offerta.

Tali prezzi devono intendersi IVA inclusa.

I prezzi di vendita dei prodotti, corrispondenti a quanto offerto in sede di gara, devono essere esposti in modo visibile all'utenza, e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate.

I prezzi dei prodotti potranno essere aggiornati, a partire dal secondo anno di durata del contratto, in misura non superiore al 100% della variazione positiva dell'indice ISTAT-FOI verificatasi nell'anno precedente. L'adeguamento potrà avvenire, previa circostanziata richiesta scritta del Concessionario, solo a seguito di un'apposita istruttoria e nel rispetto dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023 ss.mm. e ii.. Il Concessionario, in sede di richiesta di aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al Responsabile Unico del Progetto una relazione dettagliata atta a motivare la modifica dei prezzi di vendita dei prodotti ed un riepilogo che riporti il listino con i prezzi in vigore nell'anno in corso e la proposta del nuovo listino prezzi al pubblico.

I prezzi dovranno essere adeguati prevedendo l'arrotondamento per difetto a 0,05 euro (ad es. €0,53 verrà arrotondato a €0,50).

Tutte le modifiche e le varianti dovranno essere autorizzate dal Responsabile Unico del Progetto.

TITOLO III OBBLIGHI INERENTI L'AVVIO DEL SERVIZIO

Art. 16 - Obblighi e Responsabilità dell'Università

L'Università si impegna a mettere a disposizione gli spazi necessari per l'installazione dei distributori (allegato A), l'energia elettrica e l'acqua. Si impegna, inoltre, a garantire l'accesso alle sedi universitarie per l'espletamento delle attività di cui al presente Capitolato, durante l'orario di apertura delle sedi medesime.

L'Università è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni nel caso di atti vandalici, furto, scasso arrecati da terzi ai distributori collocati presso le diverse sedi dell'Università.

L'Università è liberata da ogni responsabilità per eventuali danni causati a persone e/o cose per la vendita di prodotti scaduti e per il mal funzionamento dei distributori.

Art. 17 - Obblighi del Concessionario

Il concessionario dovrà:

- a) fornire ed installare, entro 20 (venti) giorni, dalla stipula del contratto o dalla data di avvio del servizio i distributori conformi a quelli offerti in sede di gara;
- b) fornire, entro lo stesso termine, un elenco dettagliato dei distributori, distinti per sito e tipologia dei prodotti erogati, in conformità all'offerta tecnica presentata in sede di gara. Lo stesso dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modifiche del parco macchine installate;
- c) essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei requisiti professionali e morali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di concessione; l'eventuale sospensione o revoca o altro provvedimento di ritiro da parte delle autorità sarà causa di risoluzione del contratto: tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Università;
- d) garantire la costante pulizia e l'igiene dei distributori installati, procedere al periodico controllo dei medesimi;
- e) garantire il costante rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi;
- f) utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri, palettine, ecc.), conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- g) usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- h) collocare idonei recipienti porta rifiuti dotati di coperchio in prossimità delle aree ristoro, per la raccolta dei rifiuti prodotti in conseguenza dell'utilizzo delle apparecchiature;
- i) fornire all'Università il nominativo di un proprio referente ai fini di pianificare tutti gli adempimenti connessi con la gestione tecnico/logistica del presente Capitolato ovvero per segnalare eventuali anomalie nello svolgimento del servizio;
- j) impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie adeguatamente abbinato e dotato dei necessari DPI;
- k) provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento, al definitivo trasferimento ovvero alla rimozione del distributore per sopravvenute esigenze dell'Università;
- l) garantire la massima sicurezza dei distributori per gli utilizzatori;
- m) provvedere a spostare i distributori su richiesta scritta (trasmessa via e-mail/PEC) dell'Università, entro 7 (sette) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della richiesta stessa;
- n) rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti a guasti o disfunzioni dei distributori installati e restituire agli utenti il denaro erroneamente trattenuto dai distributori, qualora la macchina abbia reso un resto errato;
- o) garantire la sostituzione tempestiva dei distributori che non risultassero in perfetto stato di funzionamento o non conformi alle norme igienico-sanitarie.

- p) tutti gli interventi sui distributori potranno essere effettuati esclusivamente durante l'orario di apertura delle sedi universitarie, eccetto i giorni festivi e i periodi di chiusura delle sedi stesse;
- q) il personale dell'impresa aggiudicataria, incaricato di eseguire gli interventi sopra descritti presso le sedi universitarie, dovrà essere dotato di tesserino di riconoscimento ed essere professionalmente qualificato per una efficace esecuzione del servizio.

Art. 18 – Obblighi del Concessionario al termine del servizio

Al termine del contratto, e nello specifico entro 30 giorni (trenta) dalla data di scadenza o risoluzione dello stesso, il Concessionario deve, a propria cura e spese, rimuovere i distributori provvedendo al ripristino dei locali nello stato in cui si trovavano antecedentemente alla stipula del contratto.

Eventuali migliorie attribuibili ad interventi del Concessionario saranno, al termine del rapporto, acquisite al patrimonio dell'Università, senza che lo stesso possa vantare diritti di sorta.

In caso il Concessionario non provveda allo sgombero degli spazi, a ciò provvederà direttamente l'Università con addebito delle relative spese al Concessionario, trattenendo le relative somme dalla garanzia definitiva.

Art. 19 – Reportistica

Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario si impegna a trasmettere, con cadenza mensile e su supporto informatico (file Excel), un resoconto/report dei consumi degli erogatori caldi e freddi, suddivisi per prodotto per ogni singolo erogatore, con le seguenti informazioni:

- tipologia e modello di macchina;
- ubicazione (sede nella quale si trova la macchina);
- data installazione;
- data eventuale ritiro;
- numero erogazioni effettuate per ogni prodotto e per ogni macchina distributrice;
- statistica sulla tipologia di prodotti più acquistati;
- periodo di rilevazione dati.

Il resoconto dovrà essere inviato all'Università entro il giorno 5 (cinque) del mese successivo a ciascuna scadenza mensile a mezzo PEC (posta elettronica certificata), all'indirizzo che verrà opportunamente comunicato. In caso di ritardata trasmissione, l'Università procederà all'applicazione delle penali di cui all'art. 35 del presente capitolato.

Tale report potrà essere richiesto dall'Università, con pari tempistica di fornitura, anche per scadenze annuali o di diverso periodo, pena l'applicazione delle penali.

Analogamente l'Università potrà richiedere una relazione sulle chiamate per reclami pervenute alla Sede Operativa, nella quale siano evidenziati i problemi più rilevanti segnalati e le soluzioni adottate nonché l'adozione di accorgimenti migliorativi purché non in contrasto con le disposizioni del presente Capitolato e/o della normativa vigente.

La ditta aggiudicataria della concessione è tenuta a conformarsi alle disposizioni in tema di comunicazione elettronica all'Agenzia delle Entrate-Riscossione delle operazioni effettuate da ciascun apparecchio.

Art. 20 – Stipula del contratto

1. Il Concessionario deve, entro e non oltre 20 (venti) giorni consecutivi dall'aggiudicazione, provvedere a richiedere ed ottenere, con spese a proprio carico, tutte le autorizzazioni

amministrative e sanitarie, licenze e permessi necessari per l'espletamento del servizio oggetto della Concessione.

Nello specifico è tenuto a produrre:

- tutti i documenti richiesti per la partecipazione e per i quali abbia fatto ricorso alla produzione della dichiarazione sostitutiva (salvo il caso in cui possano essere verificati d'ufficio ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. n. 445 del 2000);
- il manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP;
- le attestazioni di conformità dei distributori automatici alla normativa vigente;
- i nominativi del personale addetto per l'espletamento delle attività connesse alla Concessione e copia del contratto di lavoro dei dipendenti.

Il Concessionario deve inoltre produrre:

- polizza assicurativa di responsabilità civile e attestazioni inerenti la regolarità dei pagamenti dei relativi premi;
- cauzione definitiva così come quantificata negli ulteriori "Atti di Gara";
- un piano di manutenzione (basato sulle schede tecniche delle apparecchiature e sui manuali d'uso e manutenzione ordinaria) delle attrezzature, apparecchiature, impianti. Il piano di manutenzione ordinaria deve essere previamente concordato e approvato dall'Università, che si riserva di apportare, durante tutto il periodo della Concessione e ogni qual volta si rendesse necessario, le opportune prescrizioni in ordine alla modifica o integrazione del piano.

La stipulazione del contratto è subordinata alla trasmissione di tutta la documentazione sopra elencata.

2. L'Università non potrà essere, in alcun modo, chiamata in causa per l'eventuale mancato ottenimento o il venir meno delle prescritte autorizzazioni da parte del Concessionario durante la durata del rapporto contrattuale o ulteriore affidamento. L'eventuale sospensione o revoca o altro provvedimento di ritiro, da parte delle autorità, delle autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio oggetto di concessione sarà causa di risoluzione del contratto: tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Università.
3. Il Concessionario deve presentarsi nel giorno, all'ora e nel luogo concordati con l'Università per la stipula del contratto. L'inadempimento di tale obbligo potrà comportare la decadenza immediata dall'aggiudicazione e ciò senza pregiudizio del risarcimento di tutti i danni che potranno derivare all'Università per l'eventuale maggior costo del servizio rispetto a quello che si sarebbe affrontato senza la decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 21 - Aggiunte al contratto

Al contratto potranno essere apportate tutte quelle modifiche e quegli adattamenti che la pratica e le esigenze dell'Università dovessero richiedere, previo accordo con il Concessionario; le anzidette modifiche dovranno essere contenute in apposito atto sottoscritto da entrambi i predetti soggetti ovvero stabilite a mezzo scambio di lettera.

Art. 22 – Spese contrattuali

Sono a totale carico del Concessionario le spese di bollo e le spese di registrazione del contratto, nonché ogni altro onere fiscale presente e futuro che per legge non sia inderogabilmente posto a carico dell'Università.

Art. 23 - Consegna degli spazi

A seguito della stipula del contratto, saranno resi disponibili i locali. Di tale operazione sarà redatto apposito verbale corredato da idonea documentazione fotografica adeguata ad attestare lo stato dei luoghi all'atto della consegna degli stessi al Concessionario.

Da tale data decorrerà l'ulteriore termine di 10 giorni (dieci) consecutivi, entro il quale il concessionario deve concludere gli interventi di allestimento dei locali necessari per l'installazione dei distributori e dare avvio al servizio.

Art. 24 - Figure di Coordinamento dell'Università

Il **RUP** (Responsabile Unico del Progetto), nominato ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs 36/2023 e ss. mm. ii. cura l'impulso e il coordinamento per l'Amministrazione di tutte le attività e procedure inerenti la Concessione, nelle diverse fasi di programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione.

Per la fase di esecuzione del Contratto, l'Amministrazione si avvale inoltre di un **DEC** (Direttore dell'Esecuzione del Contratto), nominato su proposta del RUP. Il DEC provvede in autonomia alle attività di direzione e controllo tecnico-contabile nella fase operativa del Contratto, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei termini stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nel Capitolato e alle condizioni offerte dal Concessionario in sede di Gara.

Provvede, inoltre, direttamente o anche avvalendosi di soggetti specificamente incaricati dall'Amministrazione, a:

- curare il rapporto operativo e di coordinamento con il Concessionario e con il Coordinatore del Servizio (v. articolo seguente);
- verificare che l'installazione iniziale del parco macchine e l'allestimento dei Box di distribuzione siano conformi a quanto previsto dal Capitolato e dall'offerta presentata dal Concessionario in sede di gara;
- autorizzare o richiedere gli interventi per nuove installazioni, spostamenti e sostituzioni dei distributori, nonché l'eventuale allestimento di nuovi Box di distribuzione;
- autorizzare o richiedere interventi per la disinstallazione e il ritiro dei distributori;
- verificare che la qualità, le caratteristiche e i prezzi dei prodotti in distribuzione siano conformi a quanto previsto dal Capitolato e dall'offerta presentata dal Concessionario in sede di gara;
- autorizzare o richiedere l'introduzione di prodotti aggiuntivi o la sostituzione dei prodotti già distribuiti;
- verificare l'andamento del Servizio, anche tramite acquisizione di dati quantitativi, statistici e contabili, forniti o resi accessibili dal Concessionario;
- verificare il grado di soddisfazione dell'utenza e la conformità del Servizio ai livelli di qualità delineati dal Capitolato e dall'offerta presentata dal Concessionario in sede di Gara, anche tramite controlli a campione;
- concordare con il Coordinatore del Servizio eventuali correttivi volti a mantenere o migliorare il livello qualitativo del Servizio;
- verificare la regolarità nel pagamento delle rate di canone da parte del Concessionario;
- redigere processi verbali di accertamento dei fatti connessi con l'esecuzione del Contratto (es.: consegna o avvio del Servizio, contestazioni inerenti le attività esecutive, ultimazione dell'esecuzione);

- predisporre rapporti o relazioni al RUP sull'andamento delle attività esecutive del Contratto;
- rilevare eventuali ritardi, infrazioni, disservizi e inadempienze, da parte del Concessionario, che possono comportare l'applicazione di penali, e dare avvio alla conseguente procedura sanzionatoria, con tempestiva segnalazione al RUP, nei casi e nei termini previsti dal Capitolato;
- rilevare le eventuali inadempienze, da parte del Concessionario, che possono comportare la risoluzione del Contratto, e dare avvio alla conseguente procedura risolutiva, con tempestiva segnalazione al RUP, nei casi e nei termini previsti dal Capitolato.

Art. 25 - Figura di Coordinamento del Concessionario

Il Concessionario deve nominare un proprio CS (Coordinatore del Servizio), in grado di coordinare tutte le attività previste dal Capitolato, nonché un sostituto, in grado di sopperire pienamente alle eventuali assenze del CS.

I nominativi del CS e del sostituto, nonché i rispettivi recapiti telefonici e di posta elettronica, devono essere notificati per iscritto al RUP, prima dell'inizio della Concessione.

Il CS (o il suo sostituto, in caso di assenza del CS) assume la funzione di rappresentante e coordinatore per conto del Concessionario e di referente ufficiale per l'Amministrazione, è responsabile dell'organizzazione, della programmazione e dell'esecuzione delle attività connesse con la Concessione e deve mantenere un contatto continuo con le figure di coordinamento e controllo per l'Amministrazione (RUP e DEC), rendendosi sempre reperibile, tramite telefono fisso o mobile o posta elettronica, nell'arco della giornata lavorativa.

Il CS (o il suo sostituto) provvede a:

- organizzare e coordinare tutte le attività previste per la gestione continuativa ed efficiente del Servizio (in particolare: installazione, gestione, rifornimento e manutenzione dei distributori) presso le sedi dell'Amministrazione;
- coordinare e dirigere il personale addetto dal Concessionario alle suddette attività;
- garantire il rispetto e l'osservanza, da parte degli addetti del Concessionario, di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato;
- trasmettere o rendere accessibile al DEC l'elenco aggiornato dei distributori, ogni volta che ci siano variazioni del parco macchine installato;
- informare costantemente il DEC sull'andamento del Servizio, segnalando eventuali anomalie o disfunzioni e proponendo gli opportuni correttivi;
- dare seguito, in termini organizzativi e operativi, alle disposizioni o istruzioni impartite dal DEC al fine di mantenere o migliorare il livello qualitativo del Servizio;
- fornire o rendere accessibili al DEC e al RUP i dati quantitativi, statistici e contabili funzionali alle attività di monitoraggio e controllo del Servizio.

Nel caso di impedimento permanente del CS o del sostituto, oppure per propri motivi organizzativi, il Concessionario può nominare, nel corso di durata del Contratto, un nuovo CS o un nuovo sostituto, dandone preventiva notifica all'Amministrazione e motivando la nuova nomina. L'Amministrazione, peraltro, può ottenere in qualsiasi momento, previa motivata richiesta, la sostituzione del CS o del suo sostituto, senza che il Concessionario possa opporre eccezione alcuna. In tal caso il Concessionario provvede alla sostituzione entro 15 (quindici) giorni solari dalla richiesta.

In difetto, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.

Art. 26 - Personale addetto al servizio

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge. Il personale, provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del

concessionario ed il proprio nominativo, dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.

Il Concessionario è obbligato ad applicare integralmente, a favore dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro e negli accordi sindacali, integrativi, territoriali ed aziendali vigenti, a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

Il personale del concessionario incaricato all'espletamento del servizio dovrà:

- essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m. e i., ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Università e degli utenti;
- aver frequentato specifici corsi di formazione per operatori alimentaristi ed essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie regionali vigenti.

TITOLO IV PRESENTAZIONE OFFERTA

Art. 27 – Requisiti per la partecipazione alla procedura

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici di cui all'art. 65 del D. Lgs 36/2023. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui all'art. 68 del D. Lgs 36/2023.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in altre forme di raggruppamento o consorzio.

Art. 27.1 Requisiti di ordine generale

Non sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara i soggetti nei cui confronti sussiste una o più delle cause di esclusione previste dagli artt. 94, 95, 97 e 98 del D.Lgs 36/2023. L'operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

Nel caso di R.T.I. i requisiti di cui all'art. 27.1 sopra citato devono essere posseduti in proprio da ciascuna Impresa partecipante.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

Art. 27.2 Requisiti di idoneità professionale

I soggetti concorrenti devono essere in possesso del seguente requisito, da attestarsi attraverso le dichiarazioni da prodursi in sede di gara:

- Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura; oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Tale requisito dovrà essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o G.E.I.E.

Per i concorrenti non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento attestante l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale, di cui all'Allegato II.11 del D.lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii., secondo la legislazione nazionale di appartenenza.

Gli operatori economici non residenti in Italia dovranno provare la predetta iscrizione secondo le modalità di cui all'art. 100, comma 3 del D.lgs. 36/2023.

Art. 27.3 Requisiti di capacità economica-finanziaria

I Concorrenti, ai sensi dell'art. 100, comma 11, del D.Lgs. 36/2023 ss.mm. e ii., dovranno possedere un fatturato globale, maturato negli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (anni 2021-2022-2023), il cui bilancio, o altro documento fiscale o tributario equivalente, sia stato già approvato alla data di pubblicazione del Bando, non inferiore ad almeno il doppio di quello annuo a base della concessione, Iva esclusa.

Art. 27.4 Requisiti di capacità tecnico-professionale

- a) I soggetti concorrenti devono dimostrare l'avvenuta esecuzione nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando (anni 2021-2022-2023), di servizi di tipologia analoga a quella oggetto di gara.

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui agli artt. 99 e 100 del Codice. In caso di forniture prestate a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- attestazioni rilasciate dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;

In caso di forniture prestate a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

Nell'ipotesi di R.T.I. il requisito di cui al presente punto deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria e la restante misura cumulativamente dalle mandanti.

- b) essere in possesso di certificazioni UNI EN 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema di gestione per la qualità) o prove relative all'impiego di misure equivalenti;

- c) essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di gestione ambientale) o prove relative all'impiego di misure equivalenti;
- d) essere in possesso di certificazioni UNI EN ISO 22000:2005 (Sistema di gestione della sicurezza alimentare) o prove relative all'impiego di misure equivalenti.

I concorrenti che partecipano in forma plurisoggettiva dovranno possedere i requisiti in conformità alle disposizioni previste nel D.Lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii..

Si specifica, inoltre, che tutte le certificazioni dovranno essere in corso di validità al momento della scadenza dei termini di presentazione dell'offerta.

Art. 27.5 Requisiti di esecuzione

Il concorrente si impegna, a pena di esclusione, in caso di aggiudicazione del contratto, ad assicurare:

- una quota pari al 30% per cento delle assunzioni necessarie [indicare la quota percentuale scelta] di occupazione giovanile;
- una quota pari al 30% per cento delle assunzioni necessarie [indicare la quota percentuale scelta] di occupazione femminile.

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta, non tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'art. 3 del decreto legge 5 novembre 2021, n. 162, sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare alla stazione appaltante una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla legge 12 marzo 1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali.

Art. 28 - Criterio di aggiudicazione e suddivisione del punteggio

La concessione del servizio in oggetto verrà aggiudicato facendo riferimento all'art. 108 del D.Lgs. 36/2023 e ss. mm. e ii. Utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che avrà totalizzato il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per quella economica.

Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente paragrafo con i relativi punteggi.

In sede di esame delle offerte l'amministrazione potrà richiedere elementi integrativi per consentire una migliore valutazione, senza modificare le ipotesi prescritte.

La commissione aggiudicatrice, costituita ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 36/2023 e ss. mm. e ii., avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100, ripartito nei modi precisati nella successiva tabella.

L'attribuzione dei punteggi sarà calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

La gara verrà aggiudicata, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purché ritenuta conveniente e congrua da parte di questa Amministrazione, mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/ prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2 del D.Lgs. 36/2023 e ss. mm. e ii..

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata tramite la valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica che sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

Tabella 1

	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE	100

Art. 28.1 – Offerta tecnica

L'offerta tecnica deve essere costituita, pena esclusione, dai seguenti elaborati:

- **Relazione tecnica** redatta in lingua italiana, che illustri dettagliatamente:
 - a) organizzazione e gestione delle attività operative inerenti lo svolgimento del servizio e le attività connesse con la concessione;
 - b) le caratteristiche dei distributori utilizzati;
 - c) le caratteristiche dei prodotti offerti in distribuzione;
 - d) le strategie e le modalità operative per la tutela ambientale (il Concessionario dovrà elaborare una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale dovrà descrivere le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione).
 - e) le proposte migliorative.

Art. 28.2 – Offerta Economica

L'offerta economica deve essere costituita, a pena di esclusione, dal seguente elaborato:

Modulo “Offerta economica” con indicata la percentuale di aumento del valore del canone di concessione posto a base d'asta, con approssimazione alla seconda cifra decimale.

Non saranno accettate offerte del canone di concessione in diminuzione rispetto a quello posto a base di gara.

Art. 29 – Criteri di Valutazione dell'offerta tecnica

La Commissione aggiudicatrice attribuirà i punti per l'offerta tecnica fino ad un massimo di 70 su 100 utilizzando gli elementi di valutazione e i criteri sottoelencati.

Criteri di valutazione Qualitativi: nella colonna identificata con la lettera **D** vengono indicati i **“Punteggi discrezionali”**, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione aggiudicatrice, sulla base della successiva tabella ^(*).

Criteri di valutazione Quantitativi: Nella colonna identificata con la lettera **Q** vengono indicati i **“Punteggi quantitativi”**, vale a dire i punteggi assegnati in base alle quantità proposte.

Criteri di valutazione Tabellari: Nella colonna identificata dalla lettera **T** vengono indicati i **“Punteggi tabellari”**, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

(*) Si specifica che a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna “Modalità di valutazione (T/D/Q)” della **Tabella 3**, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo dell’attribuzione, da ciascun commissario, di un coefficiente variabile da zero a uno secondo il Quadro 1 di seguito riportato. Il coefficiente complessivo sarà determinato dalla media aritmetica dei coefficienti attribuiti da ciascuno dei componenti la Commissione aggiudicatrice.

QUADRO 1

Giudizio	Valore del coefficiente
<i>Eccellente</i>	<i>1</i>
<i>Ottimo</i>	<i>0,85</i>
<i>Buono</i>	<i>0,70</i>
<i>Adeguito</i>	<i>0,60</i>
<i>Discreto</i>	<i>0,50</i>
<i>Mediocre</i>	<i>0,30</i>
<i>Scarso</i>	<i>0,10</i>
<i>Insufficiente</i>	<i>0</i>

Il punteggio tecnico sarà attribuito sulla base della valutazione dei seguenti “ambiti di valutazione”:

Tabella 2

Ambiti di Valutazione	Punteggio Massimo
A) Certificazioni, organizzazione e gestione delle attività operative inerenti lo svolgimento del servizio e le attività connesse con la concessione	8
B) caratteristiche dei distributori utilizzati	16
C) utilizzo di prodotti nutrizionalmente e qualitativamente migliorativi aggiuntivi	16
D) proposte migliorative	25
E) strategie e modalità operative per la tutela ambientale	5
Totale	70 punti

Per ognuno dei criteri/ambiti di valutazione sopra indicati, sono individuati ulteriori e specifici sub-criteri di valutazione indicati nella tabella a seguire

Tabella 3

N°	Criteri di Valutazione	Max punteggio	Modalità di valutazione (T/D/Q)
<u>A Certificazioni, organizzazione e gestione delle attività operative inerenti lo svolgimento del servizio e le attività connesse con la concessione (Max 8 punti)</u>			
A.1	Certificazione UNI ISO 26000:2020 o in alternativa SA 8000:2014 – responsabilità sociale d’impresa. (si assegneranno 2 punti al possesso e zero punti all’assenza)	2	T
A.2	Utilizzo esclusivamente di autoveicoli elettrici per la consegna dei prodotti e per gli interventi di manutenzione (si assegneranno 3 punti al rispetto del criterio e zero punti all’assenza)	3	T
A.3	Piano di rifornimento di alimenti, (frequenze rifornimento.) Sarà attribuito il punteggio max alla maggiore frequenza proposta e punteggi proporzionalmente inferiori alle minori frequenze.	max 3	Q
<u>B Caratteristiche dei distributori utilizzati (Max 16 punti)</u>			
B.1	Possibilità di utilizzare carte di credito per il pagamento dei prodotti da parte dell’utente anche mediante app per smartphone. (si assegnerà 1 punto al rispetto del criterio e zero punti all’assenza)	1	T
B.2	Aggiunta di macchinette per la distribuzione di spremute di arancia (si assegnerà 1 punto per ogni distributore)	max 10	Q
B.3	Aggiunta di eco compattatori automatici di plastica (bicchieri, bottigliette, etc.) - (si assegnerà 1 punto per ogni compattatore)	max 5	Q
<u>C Utilizzo di prodotti nutrizionalmente e qualitativamente migliorativi aggiuntivi (Max 16 punti)</u>			
C.1	È attribuito un punteggio tecnico premiante all’offerente che dimostri il proprio impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da “filiera corta” per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolato. Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all’ingrediente, vale a dire la materia	max 3	Q

	<p>agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso.</p> <p>Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici da filiera corta offerti (si assegneranno 0,5 punti per ogni prodotto offerto)</p>		
C.2	<p>È attribuito un punteggio tecnico premiante all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da chilometro zero per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolato. Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso.</p> <p>Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici da km 0 offerti. (si assegneranno 0,5 punti per ogni prodotto offerto)</p>	max 3	Q
C.3	<p>Presenza di succhi di frutta senza zuccheri aggiunti e con 100% di frutta. (si assegneranno 3 punti al rispetto del criterio e zero punti all'assenza)</p>	3	T
C.4	<p>Per ridurre gli impatti ambientali dovuti al sistema di allevamento delle galline, approvvigionarsi di prodotti con uova biologiche o da allevamento all'aperto (categoria 1) e solo secondariamente da allevamento a terra in capannoni (categoria 2).</p> <p>Le uova utilizzate all'interno delle pietanze, sono biologiche, di categoria 1 o di categoria 2. (si assegnerà 1 punto al rispetto del criterio e zero punti all'assenza)</p>	1	T
C.5	<p>Presenza di un ulteriore tramezzino e di un ulteriore panino integrale.</p> <p>(si assegneranno 0,5 punti per ogni prodotto aggiuntivo proposto)</p>	max 1	Q
C.6	<p>Presenza di un ulteriore tramezzino e di un ulteriore panino vegetariano integrale.</p> <p>(si assegneranno 0,5 punti per ogni prodotto aggiuntivo proposto)</p>	max 1	Q
C.7	<p>Presenza di prodotti del commercio equo/solidale (si assegneranno 0,5 punti per ogni prodotto aggiuntivo proposto)</p>	max 2	Q

C.8	Presenza di ulteriori tipologie di prodotti salutari per celiaci quali panini e/o tramezzini anche con farciture vegetali (si assegneranno 0,5 punti per ogni prodotto aggiuntivo proposto)	max 2	Q
<u>D Proposte migliorative (Max 25 punti)</u>			
D.1	Soluzioni e accorgimenti tecnici che consentono un agevole utilizzo dei distributori da parte di utenti disabili	max 3	D
D.2	Eventuali proposte di abbonamento, agevolazione o promozione a beneficio degli utenti, con relativo sconto	max 3	D
D.3	Proposte migliorative di libera iniziativa del proponente	max 4	D
D.4	Ribasso medio percentuale da applicare ai prezzi dei prodotti riportati nell'Allegato B. (0,5 punti assegnati per ogni punto percentuale di ribasso proposto o frazione di punto superiore a 0,5% – max 15 punti) (es. ribasso proposto 14,75% - punti assegnati 7,5) <i>(*) i prezzi da applicare all'utenza saranno determinati dall'applicazione del ribasso offerto, arrotondati per difetto all'importo multiplo di 0,05 € (es. € 0,53 sarà approssimato a € 0,50)</i>	max 15	Q
<u>E Strategie e modalità operative per la tutela ambientale (max 5 punti)</u>			
E.1	Disponibilità a stampare gratuitamente a colori i materiali informativi/divulgativi sulla sana alimentazione e per l'ottimale presentazione delle informazioni relative alla etichettatura (ingredienti, valore nutrizionale, allergeni, etc) da porre sui e nei pressi di tutti i distributori automatici contenenti alimenti salutari (si assegneranno 2 punti alla disponibilità e zero punti all'assenza di disponibilità).	2	T
E.2.a	È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che: <ul style="list-style-type: none"> almeno su una quota parte delle proprie referenze, dimostra di attuare una “dovuta diligenza” per la verifica dei contratti collettivi nazionali (e, ove previsti, provinciali di settore), così come riportato nel criterio premiante dei CAM per i servizi di ristorazione 	1	T

	collettiva adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020, sub D, lett. c) punto 6 "Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura" salutarie (si assegnerà 1 punto al rispetto del criterio e zero punti all'assenza)		
E.2.b	<p>È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si impegna, nell'ambito di un progetto di durata triennale, ad attivare iniziative, attraverso il coinvolgimento di enti, società o personale specializzato e i propri subfornitori, volte a far sì che nei prodotti di origine animale sia promosso l'ottenimento della certificazione relativa al Sistema di Qualità Nazionale del benessere animale. La sottoscrizione di tale sub-criterio include anche l'impegno a bandire l'utilizzo di prodotti di origine animale provenienti o realizzati con alimenti provenienti da allevamenti in cui sono emerse e documentate scarse condizioni igieniche, maltrattamenti o altre pratiche dannose per gli animali (si assegneranno 2 punti al rispetto del criterio e zero punti all'assenza); <p><i>A cadenza semestrale è presentato un report che dettaglia le attività svolte, descrive e documenta, con i mezzi appropriati, le caratteristiche degli allevamenti in riferimento alle condizioni degli animali rilevanti rispetto ai requisiti dello standard del CReNBA del Centro di Riferenza Nazionale per il Benessere Animale degli allevamenti e descrive e comprova, con immagini ex ante ed ex post, i miglioramenti conseguiti in base alle attività effettuate.</i></p>	2	T

Dove:

con la lettera **D** vengono indicati i **"Punteggi qualitativi"**

con la lettera **Q** vengono indicati i **"Punteggi quantitativi"**

con la lettera **T** vengono indicati i **"Punteggi tabellari"**

Determinazione del punteggio dell'Offerta Tecnica

Per l'attribuzione del punteggio complessivo P1(a) relativo all'offerta tecnica della ditta (a) (di seguito offerta (a)) si procederà mediante l'applicazione della seguente formula:

$P_1(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$, dove:

$P_i(a)$ = punteggio di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

Σ_n = sommatoria (da 1 ad n).

W_i = punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno, secondo il precedente **Quadro 1**, per criteri di tipo “*qualitativo*”; da assumere pari a zero o uno in caso di assenza o presenza del requisito specifico nei casi di criteri di tipo “*tabellare*”; da determinare secondo le modalità indicate nella tabella nei casi di criteri di tipo “*quantitativo*”.

La Commissione procederà a trasformare la media dei coefficienti della prestazione attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. La predetta operazione sarà effettuata per ciascuno dei criteri di valutazione riportati nella **Tabella 3**. Successivamente, la Commissione procederà alla somma dei relativi punteggi conseguiti da ciascun concorrente per i criteri di valutazione riportati nella **Tabella 3** (punteggio Offerta Tecnica). Tutti i coefficienti ed i calcoli per l'attribuzione dei punteggi relativi all'Offerta Tecnica verranno assegnati con attribuzione fino a due decimali con arrotondamento della seconda cifra decimale, portata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Art. 30 – Criteri di Valutazione dell'offerta economica

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la Formula Bilineare:

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = $X * (A_i / A_{soglia})$

C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = $X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

Dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo

A_i = rialzo percentuale del concorrente i -esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori offerti dai concorrenti ammessi

$X = 0,90$

A_{max} = valore del rialzo più vantaggioso per l'amministrazione

Art. 31 –Attribuzione dei punteggi

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo *aggregativo compensatore*.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$P_i = C_{ai} * P_a + C_{bi} * P_b + \dots + C_{ni} * P_n$

Dove:

P_i = punteggio concorrente i ;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i ;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i ;

.....

C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i ;

P_a = peso criterio di valutazione a;

P_b = peso criterio di valutazione b;

.....

P_n = peso criterio di valutazione n.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

La gara sarà aggiudicata all'offerta che realizzerà il punteggio complessivo più elevato ottenuto dalla somma del *punteggio offerta tecnica*+ *punteggio offerta economica*.

In caso di parità nei punteggi totali, la gara sarà aggiudicata al concorrente che otterrà il miglior punteggio per l'Offerta Tecnica.

In caso di parità anche dei punteggi tecnici, la gara sarà aggiudicata tramite sorteggio tra i concorrenti che avranno ottenuto il miglior punteggio a pari merito.

TITOLO V

Controlli, divieti e responsabilità

Art. 32 – Controllo della merce

1. L'università ha facoltà di effettuare, con spese a proprio carico, controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti nei distributori, con ricorso anche ad analisi presso laboratori dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catania o presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia – Area Territoriale Catania, al fine di verificare la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche dichiarate nell'offerta o previste per legge, senza che il Concessionario possa fare opposizione.
2. In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dal laboratorio o istituto suddetti.
3. I prodotti eventualmente non idonei dovranno essere sostituiti con spese a carico del Concessionario, nel più breve tempo possibile, e comunque in modo da non recare alcun intralcio o inconveniente all'Università, fatto salvo il rimborso delle spese connesse all'esecuzione delle analisi, il pagamento della prevista penale ed il risarcimento di eventuali ulteriori danni.
4. In ogni caso il Concessionario è l'unico responsabile in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

Art. 33 – Responsabilità e Coperture Assicurative

Il Concessionario solleverà l'Università da qualunque responsabilità civile, diretta ed indiretta, per danni a persone o cose conseguenti alla propria attività ed a quella dei suoi collaboratori o derivanti dalla somministrazione di prodotti che risultino in qualunque modo dannosi alla salute dei consumatori.

A copertura delle predette responsabilità il Concessionario dovrà stipulare un'adeguata polizza RCT/RCO, per un massimale unico minimo per sinistro pari ad €5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per danni provocati a cose e/o persone da atti eseguiti od ordinati da dipendenti del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta dell'esecuzione del servizio.

In tale polizza l'Università dovrà risultare espressamente inclusa nel novero dei terzi. Le garanzie di indennizzo dovranno riguardare anche i casi di intossicazione di cibi e bevande e comprendere eventi connessi a malori di ogni tipo (a titolo puramente esemplificativo: vertigini, stati di incoscienza, che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio).

La polizza dovrà espressamente prevedere la tutela per eventuali danni o alterazioni arrecati agli impianti, ai locali ed in generale al patrimonio immobiliare dell'Università, siano essi aree di proprietà o nella disponibilità, compresi eventi quali incendi o allagamenti. L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo per tutta la durata del contratto (nonché 21 durante eventuali periodi di giacenza dei distributori) è condizione essenziale per

L'Università e, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il Contratto si risolverà di diritto.

La polizza dovrà altresì contenere specifiche estensioni quali:

- reintegro automatico dell'intera copertura a seguito di sinistro, da qualsiasi causa determinato;
- rinuncia della Compagnia assicurativa, al diritto di recesso per sinistro.

In ogni caso si conviene e si precisa che il Concessionario sarà responsabile e rimarranno a suo esclusivo carico eventuali rischi/scoperti/franchigie che dovessero non essere coperte dalla polizza.

L'Università è esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale scarsità o mancanza di energia elettrica e per la mancata fornitura di qualsiasi servizio, ivi compreso il riscaldamento, anche se dovuti a guasti degli impianti o ritardi nella riparazione degli stessi.

Parimenti l'Università declina ogni responsabilità per eventuali furti, danni e guasti arrecati da terzi e a terzi, incendi, manomissioni dei beni forniti per l'esecuzione del servizio.

L'Università non potrà in alcun modo essere considerata depositaria di mobili, macchine, attrezzi, suppellettili, provviste e materiali in genere che in qualsiasi momento si trovino negli spazi o nei locali messi a disposizione del Concessionario, per cui solo a quest'ultimo spetterà la loro custodia e conservazione, restando così l'Università sollevata da ogni responsabilità per furti, danneggiamenti, incendi ed altre cause.

TITOLO VI DISPOSIZIONI FINALI

Art. 34 - Garanzie obbligatorie – cauzione

Prima della stipula del contratto, il Concessionario si obbliga a produrre la garanzia definitiva nelle forme e nella misura indicata e prevista nell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni scaturenti dal contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, nonché a copertura di eventuali mancati pagamenti di stipendi o di contributi assicurativi e previdenziali da parte del Concessionario nei confronti dei propri dipendenti, ed in generale a garanzia di tutti gli adempimenti derivanti al Concessionario dall'applicazione della normativa in materia di impiego e tutela dei lavoratori, fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La garanzia, se prestata in forma di polizza fideiussoria, dovrà contenere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Si precisa altresì che la cauzione potrà essere presentata nell'importo ridotto nelle ipotesi di cui all'art. 106, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. e per usufruire di dette riduzioni l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. La cauzione definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

L'Amministrazione appaltante ha il diritto di valersi della cauzione per le cause esplicitate all'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., nonché in tutte le altre ipotesi previste dal presente contratto e dal Capitolato.

Qualora l'Università debba valersi del deposito cauzionale definitivo, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto (per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa), il Concessionario sarà chiamato alla sua reintegrazione entro il termine di trenta giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte dell'Università. In caso di inadempienza, l'Università ha facoltà di dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 38. Nessun interesse è dovuto al Concessionario sulle somme costituenti la cauzione.

Art. 35 - Penali

Fatto salvo quanto stabilito al successivo art. 36, in caso di mancata o di tardiva esecuzione di una prestazione contrattuale, l'Università sarà legittimata ad applicare al concessionario una penale nella percentuale compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'importo complessivo triennale dovuto a titolo di canone di concessione, posto a base d'asta, secondo la gravità dell'inadempimento, ai sensi dell'art. 126 del D.Lgs. 36/2023 ss. mm. e ii..

In particolare, si procederà all'applicazione delle penali, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, nei seguenti casi:

- a) ritardo nell'installazione dei distributori: per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini fissati dal Capitolato o concordati con l'Università, verrà applicata una penale pari ad € 100,00 (cento/00) per ogni distributore;
- b) mancata attivazione del Call Center: per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini fissati dal Capitolato, verrà applicata una penale pari ad €100,00 (cento/00);
- c) ritardo nel ripristino della funzionalità dei distributori: per ogni giorno di ritardo rispetto alla segnalazione, verrà applicata una penale pari ad €100,00 (cento/00) per ogni distributore;
- d) aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti: verrà applicata una penale pari ad €100,00 (cento/00) per ogni giorno di aumento;
- e) mancata trasmissione nei termini dei report inerenti i consumi delle macchine distributrici: verrà applicata una penale di €60,00 (sessanta/00) per ogni giorno di ritardo;
- f) accertata e contestata carenza di pulizia dei distributori: verrà applicata una penale pari ad € 200,00 (duecento/00) per ogni distributore;
- g) fornitura di prodotti di qualità difforme da quelle previste nel presente Capitolato: verrà applicata una penale pari ad €100,00 (cento/00) per ogni tipologia di prodotto difforme e per ogni giorno;
- h) ritardo nell'approvvigionamento dei distributori o carenza di prodotti: verrà applicata una penale di €60,00 (sessanta/00) per ogni giorno di ritardo;
- i) per ogni circostanza non conforme al presente Capitolato e diversa dai punti precedenti, sarà applicata all'infrazione accertata una penale variabile da un minimo di €60,00 (sessanta/00) ad un massimo di €210,00 (duecentodieci/00) in ragione della gravità dell'infrazione.

Il Responsabile Unico del Procedimento, in presenza di inadempienze contrattuali, provvederà a darne comunicazione al Concessionario, tramite PEC, il quale entro 7 (sette) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione, dovrà formulare le sue controdeduzioni/o provvedere in merito, informando l'Università dei provvedimenti adottati.

Valutate le controdeduzioni dell'interessato, l'Università applicherà, se del caso, la penale fissando eventualmente un ulteriore termine al Concessionario per il ripristino della corretta esecuzione del

servizio. Il Concessionario avrà l'obbligo di pagare le penali così quantificate, di volta in volta, contestualmente al primo rateo di canone in scadenza dovuto.

L'applicazione della penale non esonera il Concessionario dal dover rimborsare le spese che l'Università dovesse accollarsi per sopprimere, anche ricorrendo alle prestazioni di terzi, alle contestate inadempienze e dal dover risarcire gli eventuali danni subiti a causa di queste.

Al fine di recuperare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali, e dagli obblighi di rimborso e di risarcimento di cui al precedente capoverso, l'Università ha facoltà di rivalersi, a propria insindacabile scelta, sulla cauzione di cui all'art. 34. Rimane, in ogni caso, salvo ed impregiudicato il diritto dell'Università a richiedere il risarcimento per eventuali spese e danni il cui importo ecceda quello della penale.

Art. 36 – Interruzione del Servizio

L'Università si riserva la facoltà di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere ad interventi edilizi o impiantistici sullo stabile ove ha sede il servizio di ristorazione, da comunicare con un preavviso di 5 (cinque) giorni.

In tale evenienza, peraltro non prevista né prevedibile nel breve/medio periodo, il canone dovuto dal Concessionario sarà decurtato in proporzione al periodo di interruzione. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare pur agendo con la diligenza dovuta in simili circostanze. Nel caso in cui, per circostanze non imputabili al Concessionario, questi si trovi nell'impossibilità assoluta di erogare il servizio, dovrà comunicarlo nel più breve tempo possibile all'Università, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure. Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi da quelli sopra indicati, l'Università si riserva il diritto alla richiesta del risarcimento danni subiti ed all'applicazione delle sanzioni previste.

Art. 37 – Divieto di Cessione della Concessione – Subappalto

Ai sensi dell'art. 119, comma 1 del D.Lgs. 36/2023 ss. mm. e ii., è vietato al Concessionario cedere ad altri il contratto, a qualsiasi titolo, a pena di nullità della cessione medesima.

La cessione anche parziale o qualsiasi altro atto diretto a nasconderla determinerà la risoluzione automatica del contratto ai sensi, con conseguente esecuzione in danno incameramento della cauzione di cui all'art. 34, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Il subappalto delle prestazioni oggetto del presente Capitolato Speciale di Appalto è consentito nei limiti previsti dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 ss.mm.ii., previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione e una volta verificati in capo all'impresa subappaltatrice il possesso dei requisiti richiesti per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto. L'operatore economico avrà l'obbligo di indicare, già in sede di offerta, le parti del contratto di concessione che intende subappaltare a terzi.

Art. 38 – Risoluzione e Clausole Risolutiva espressa

Fermo restando quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, l'Università potrà procedere in pieno diritto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, alla risoluzione immediata del contratto, con incameramento del deposito cauzionale, nei seguenti casi, che configurano inadempimenti gravi e sostanziali oltre a quelli già espressamente previsti e così definiti all'interno del presente capitolato:

- a) in caso di ritardo nel pagamento del canone che si protragga ingiustificatamente oltre 15 (quindici) giorni rispetto ai termini indicati nell'art. 6;
- b) in caso di vendita di sostanze avariate, adulterate o contenenti sostanze nocive o non rispondenti alle disposizioni legislative in materia di igiene e sanità, accertata dai competenti organi sanitari;
- c) in caso di cessione del contratto, come previsto all'Art. 37;
- d) in caso di mancato reintegro della cauzione di cui all'Art. 34, ove questa sia stata parzialmente o totalmente escussa;
- e) in caso di mancato rinnovo, ove necessario, delle autorizzazioni e delle licenze necessarie all'esercizio delle attività oggetto della concessione;
- f) esecuzione della concessione con utilizzo di personale non regolarmente assunto;
- g) mancata attivazione e mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP.

Nelle richiamate fattispecie si darà avvio alla procedura risolutiva ai sensi dell'art.122, commi 3 e 4, del D.Lgs. 36/2023 ss. mm. e ii., fermo restando l'obbligo per il Concessionario di pagare le penali eventualmente contestate.

In caso di risoluzione, l'Università procederà all'incameramento del deposito cauzionale di cui all'Art. 34, fatto salvo e impregiudicato il diritto a richiedere in ogni caso il risarcimento per maggiori danni subiti.

In caso di risoluzione di diritto, il Concessionario dovrà sgombrare a propria cura e spese i locali entro il termine assegnato così come previsto dall'Art. 4.

Art. 39 - Recesso

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dalla presene procedura alle condizioni previste dagli art. 122 e 123 del D. Lgs. n. 36/2023 ss. mm. e ii..

Art. 40– Foro Competente

Per eventuali controversie, viene eletto in via esclusiva competente il Foro di Catania. La competenza arbitrale per la definizione delle eventuali controversie viene esclusa.

Le Parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale disputa, prima di adire le vie legali.

Art. 41-Tutela della Privacy

Il trattamento dei dati personali è svolto dall'Università degli Studi di Catania, in qualità di Titolare, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento generale per la protezione dei dati personali 2016/679 (General Data Protection Regulation o GDPR) che costituisce la normativa di riforma della legislazione europea in materia di protezione dei dati.

L'Appaltatore avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore si impegna a far sì che nel trattare dati, informazioni e conoscenze dell'Amministrazione di cui venga eventualmente in possesso, vengano adottate le necessarie e idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno.

L'Appaltatore sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

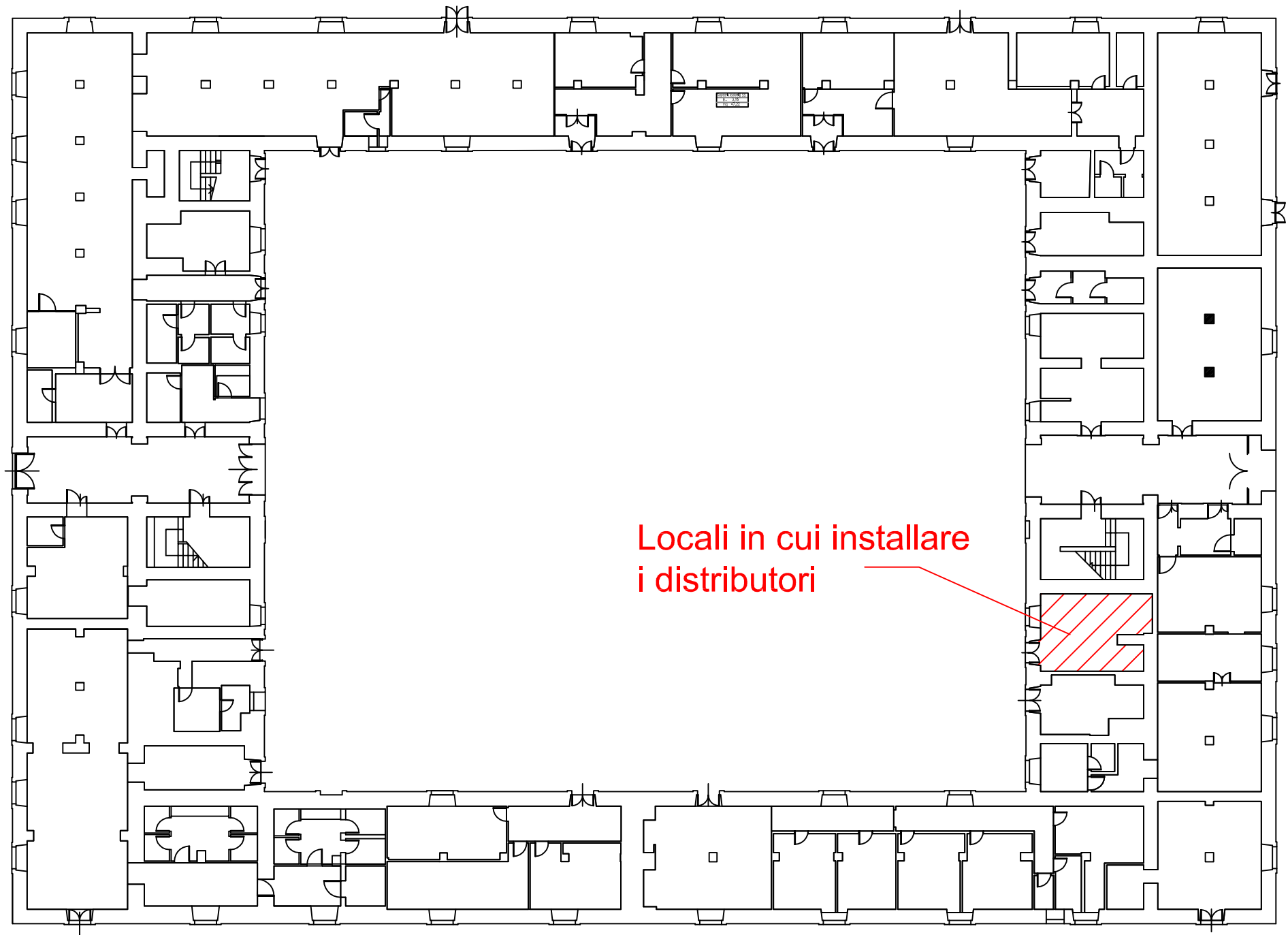
Le parti si impegnano, altresì, a trattare eventuali dati personali e sensibili nel rispetto della normativa vigente in materia.

ALLEGATO A

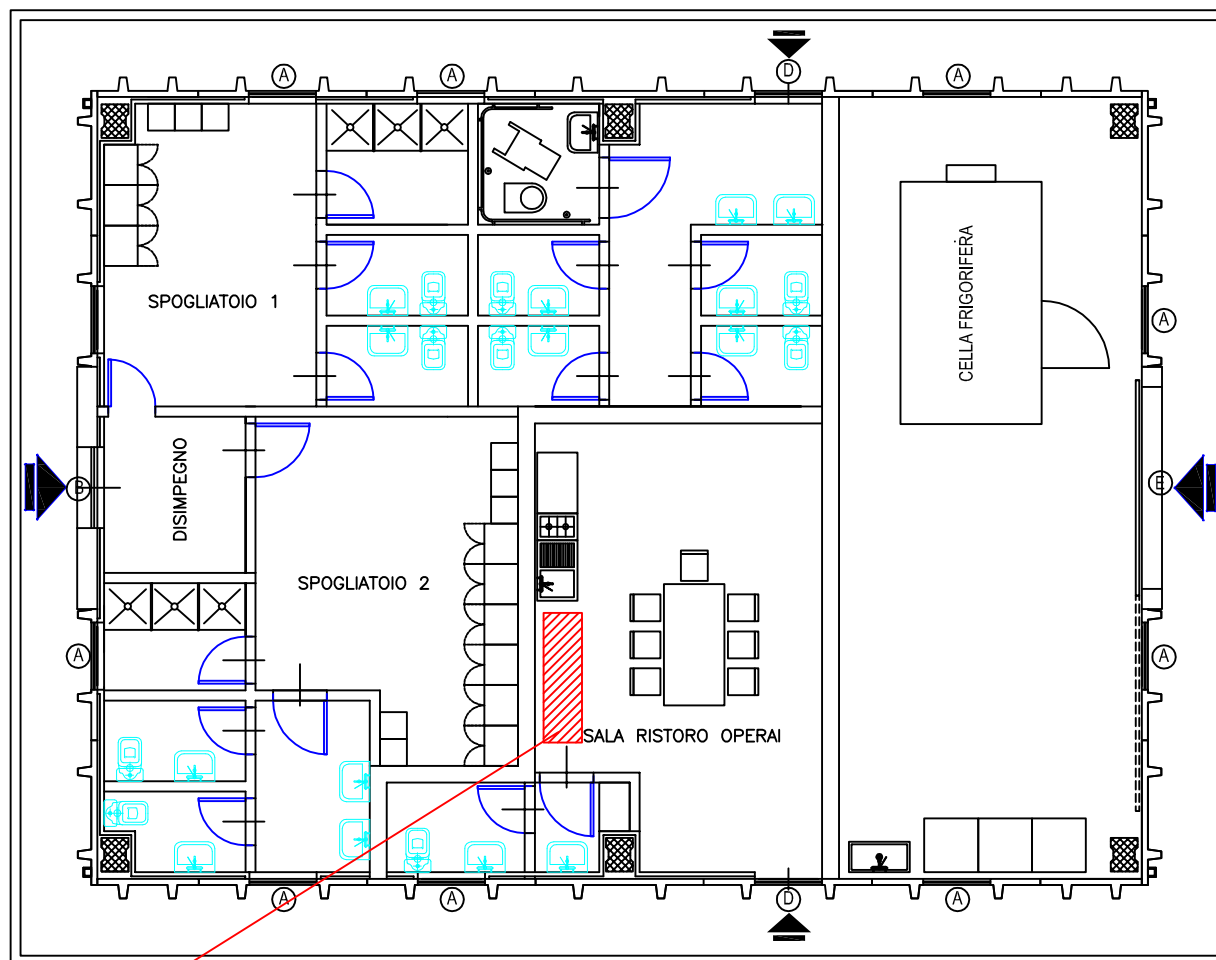
ID	STRUTTURA	INDIRIZZO	CITTA'	UBICAZIONE	POSSIBILI FREQUENTATORI	TIPOLOGIA DISTRIBUTORE
1	Azienda Agraria Sperimentale	C.da Reitana, Passo Martino	Catania	Piano terra	10	CALDO
2	Città della Scienza	Via Simeto, 23	Catania	Piano terra, sala ristoro	1/100	FREDDO/SNACK
3	DFA	Via Santa Sofia, 64	Catania	Edificio 6, Piano terra	750	CALDO
4						FREDDO/SNACK
5						CALDO
6						FREDDO/SNACK
7	DI3A	Via Santa Sofia, 100	Catania	Piano terra, blocco A	1800	CALDO
8				Piano terra, blocco A		FREDDO/SNACK
9				Piano terra, corridoio dx		FREDDO/SNACK
10				Piano terra, corridoio dx		CALDO
11	DISFOR	Via Ofelia, 1	Catania	Piano Terzo	3500	CALDO
12		Via Ofelia, 1		Piano Terzo		FREDDO/SNACK
13		Via Ofelia, 1		Piano Terzo		FREDDO/SNACK
14		Via Casa Nutrizione, 36/40		Piano Primo Lato SX		CALDO
15		Via Casa Nutrizione, 36/40		Piano Primo Lato SX		FREDDO/SNACK
16		Via Casa Nutrizione, 36/40		Piano Primo Lato SX		FREDDO/SNACK
17		Via Biblioteca 4		Piano terra		CALDO
18		Via Biblioteca 4		Piano Terra		FREDDO/SNACK
19	DISUM	Piazza Dante Alighieri, 32	Catania	Piano Secondo, aula seminari	7300	CALDO
20				Piano Secondo, aula seminari		FREDDO/SNACK
21				Officine Culturali, p.t.		CALDO
22				Officine Culturali, p.t.		FREDDO/SNACK
23				Piano terra, corpo aule		CALDO
24				Piano terra, corpo aule		FREDDO/SNACK
25				Piano terra, corpo aule		CALDO
26				Piano terra, corpo aule		CALDO
27				Piano terra, corpo aule		FREDDO/SNACK
28				Piano terra, corpo aule		FREDDO/SNACK
29				Primo piano		CALDO
30				Primo piano		CALDO
31				Primo piano		FREDDO/SNACK
32				Primo piano		FREDDO/SNACK
33	DMI	Via Santa Sofia, 64	Catania	Edificio 4, Piano Secondo	2000	CALDO
34				Edificio 4, Piano Secondo		FREDDO/SNACK
35				Edificio 5, Piano terra		CALDO
36				Edificio 5, Piano terra		FREDDO/SNACK
37				Edificio 5, Piano terra		CALDO
38				Edificio 5, Piano terra		CALDO
39				Edificio 5, Piano terra		CALDO
40				Edificio 5, Piano terra		FREDDO/SNACK
41				Edificio 5, Piano terra		FREDDO/SNACK
42				Edificio 5, Piano terra		FREDDO/SNACK
43				Edificio 5, Piano terra		FREDDO/SNACK
44	DSC	Via Santa Sofia, 64	Catania	Edificio 1, Piano -1 corpo B	750	FREDDO/SNACK
45				Edificio 1, Piano -1 corpo B		CALDO
46				Edificio 1, Piano -1 corpo B		FREDDO/SNACK
47				Edificio 1, Piano terra		FREDDO/SNACK
48				Edificio 1, Piano terra		CALDO
49	DSFS	Via Val di Savoia, 5	Catania	Piano terra, ingresso	1800	CALDO
50		Via Val di Savoia, 5		Piano terra, ingresso		FREDDO/SNACK
51		Via Val di Savoia, 5		Piano Secondo		CALDO
52		Via Val di Savoia, 5		Piano Secondo		FREDDO/SNACK
53		Via Santa Sofia, 64		Edificio 2, Piano terra		CALDO
54		Via Santa Sofia, 64		Edificio 2, Piano terra		FREDDO/SNACK
55	DSGBA	Via Androne, 81	Catania	Piano terra dx	2000	CALDO
56		Via Androne, 81		Piano terra sottoscala sx		FREDDO/SNACK
57		Via Empedocle, 58		Piano terra		CALDO
58		Via Empedocle, 58		Piano terra		FREDDO/SNACK
59		Via A. Longo, 19		Piano terra		CALDO
60		Via A. Longo, 19		Piano terra		FREDDO/SNACK
61		Corso Italia, 57		Piano terra		CALDO
62		Corso Italia, 57		Piano terra		FREDDO/SNACK
63	DSPS	Via Cardinale Dusmet, 163	Catania	Piano terra	2800	CALDO
64		Via Cardinale Dusmet, 163		Piano terra		FREDDO/SNACK
65		Via Vittorio Emanuele II, 51		Piano terra		CALDO
66		Via Vittorio Emanuele II, 51		Piano terra		FREDDO/SNACK
67		Via Gravina, 12		Piano terra		CALDO
68		Via Gravina, 12		Piano terra		FREDDO/SNACK
69	Ex Accademia delle Belle Arti	Via Antonino di Sangiuliano, 257	Catania	Secondo piano		CALDO
70		Via Antonino di Sangiuliano, 257		Secondo piano		FREDDO/SNACK

71	Giurisprudenza	Via S.Agata La Vetere , 56	Catania	Vano scala	3000	CALDO
72		Via S.Agata La Vetere , 56		Vano scala		FREDDO/SNACK
73		Via Rocca Romana, 45		Piano terra		CALDO
74		Via Rocca Romana, 45		Piano terra		FREDDO/SNACK
75		Via Rocca Romana, 45		Piano terra		CALDO
76		Via Rocca Romana, 45		Piano terra		CALDO
77		Via Rocca Romana, 45		Piano terra		FREDDO/SNACK
78		Via Rocca Romana, 45		Piano terra		FREDDO/SNACK
79		Via Rocca Romana, 45		Piano terra		FREDDO/SNACK
80		Via Gallo 24		Villa Cerami. Piano terra dx		CALDO
81		Via Gallo 24		Villa Cerami. Piano terra dx		FREDDO/SNACK
82	Palazzo Centrale	Piazza Universita', 2	Catania	Piano Secondo	150	CALDO
83	Palazzo dell'Etna	Via San nullo 5	Catania	Piano terra	250	CALDO
84				Piano terra		FREDDO/SNACK
85				Piano terra, corpo aule		CALDO
86				Piano terra, corpo aule		FREDDO/SNACK
87	Palazzo Gioeni	Via Fragala', 10	Catania	Piano Secondo	60	CALDO
88				Piano Secondo		FREDDO/SNACK
89	Palazzo San Giuliano	Piazza Universita', 16	Catania	Piano Primo ingresso Via Santa Maria del Rosario	300	CALDO
90				Piano Primo ingresso Via Santa Maria del Rosario		FREDDO/SNACK
91				Primo Piano		CALDO
92				Primo Piano		FREDDO/SNACK
93				Piano Secondo		CALDO
94				Piano Secondo		FREDDO/SNACK
95				Piano Terzo, ingresso dx		CALDO
96				Piano Terzo, ingresso dx		FREDDO/SNACK
97	Polo Basile	Via Santa Sofia, 87	Catania	Piano terra	250	CALDO
98				Piano terra		FREDDO/SNACK
99	Polo Tecnologico	Via Santa Sofia, 102	Catania	Primo piano	60	CALDO
100				Primo piano		FREDDO/SNACK
101	Scuola Superiore	Via Valdisavoia, 9	Catania	Piano terra	100	CALDO
102				Piano terra		FREDDO/SNACK
103	Torre Biologica	Via Santa Sofia, 97	Catania	Piano -1	2500	CALDO
104				Piano -1		FREDDO/SNACK
105				Piano terra, lato dx		CALDO
106				Piano terra, lato dx		FREDDO/SNACK
107				Piano terra, lato sx		FREDDO/SNACK
108				Piano terra, lato sx		CALDO
109				Piano terra, lato sx		FREDDO/SNACK
110	DICAR*	Via Santa Sofia, 64	Catania	Edificio 4, Piano terra	1700	CALDO
111				Edificio 4, Piano terra		FREDDO/SNACK
112	DIEEI*	Via Santa Sofia, 64	Catania	Edificio 3, Piano Secondo	3000	CALDO
113				Edificio 3, Piano Secondo		FREDDO/SNACK
114				Edificio 10, Piano terra		CALDO
115				Edificio 10, Piano terra		FREDDO/SNACK
116				Edificio 13, Piano Primo		CALDO
117				Edificio 13, Piano Primo		FREDDO/SNACK
118				Edificio 14, Piano Primo		CALDO
119				Edificio 14, Piano Primo		FREDDO/SNACK
120				Edificio 14, Piano Primo		FREDDO/SNACK
121				Edificio 14, Piano terra		CALDO
122				Edificio 14, Piano terra		FREDDO/SNACK
123				Edificio 14, Piano terra		FREDDO/SNACK
124				Edificio 14, Piano terra		FREDDO/SNACK
125	DEI*	Corso Italia, 55	Catania	Piano terra	4000	CALDO
126				Piano terra		FREDDO/SNACK
127				Piano terra		FREDDO/SNACK
128		Corso delle Province, 36		Piano terra		CALDO
129				Piano terra		FREDDO/SNACK
130	SDS Architettura	Piazza Federico di Svevia	Siracusa	Piano terra	500	CALDO
131				FREDDO/SNACK		
132	SDS Lingue e Letteratura Straniera	Via Orfanotrofio, 49	Ragusa	Piano terra, stanza prospiciente biblioteca	200	CALDO
133				Piano terra, stanza prospiciente biblioteca		FREDDO/SNACK
	* Installazione dal 14/06/2025					

EX CASERM ABELA - piano terra



AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE — CAPANNONE 3



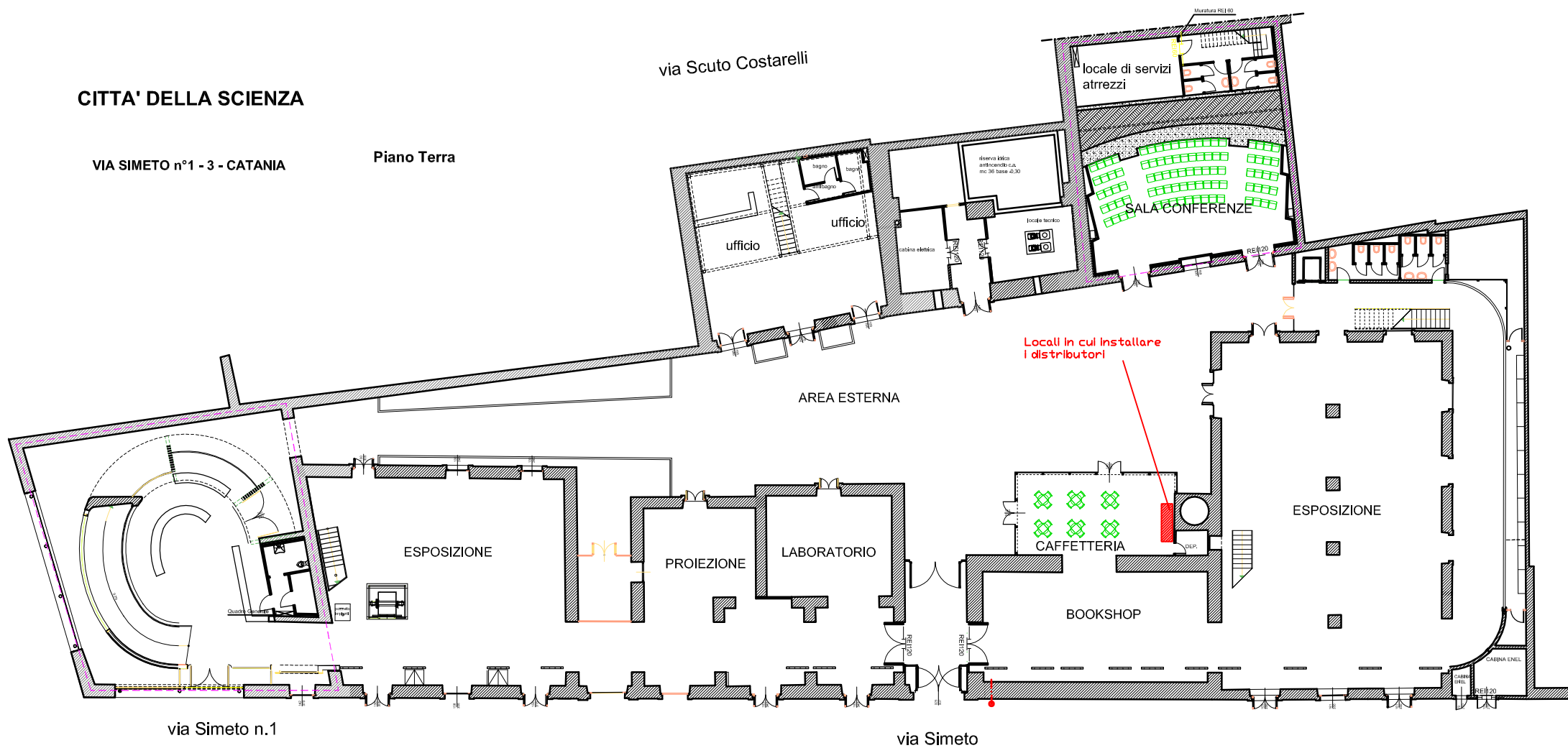
Locali in cui installare
i distributori

CITTA' DELLA SCIENZA

VIA SIMETO n°1 - 3 - CATANIA

Piano Terra

via Scuto Costarelli



DIPARTIMENTO DI FISICA E ASTRONOMIA

PLANIMETRIA PIANO TERRA

The floor plan illustrates the layout of the Department of Physics and Astronomy on the ground floor. Key areas include:

- Left Wing:** A large circular room, a refectory (REFETTORIO), and several laboratories (LAB. FOTOMETRIA, LAB. FOTOLUM., LAB. FOTOLUM., LAB. LASER, LAB. RADIOATTIVITA).
- Central Wing:** A central corridor (CORRIDORO) with a red arrow pointing to a specific location labeled "Locali in cui installare i distributori". Other rooms include a studio, a central heating plant (CENTRALE RILIEVAZIONI INCENDIO), and a central entrance (INGRESSO PRINCIPALE).
- Right Wing:** Laboratories (LAB. ANALISI DATI, LAB. GRAAL, LAB. CHIMERA, LAB. PANDA), a central entrance (CENTRALINO), and a large hall (AULA MAGNA) with a tiered seating area. Other rooms include a studio, a corridor, and a large hall (AULA MAGNA).

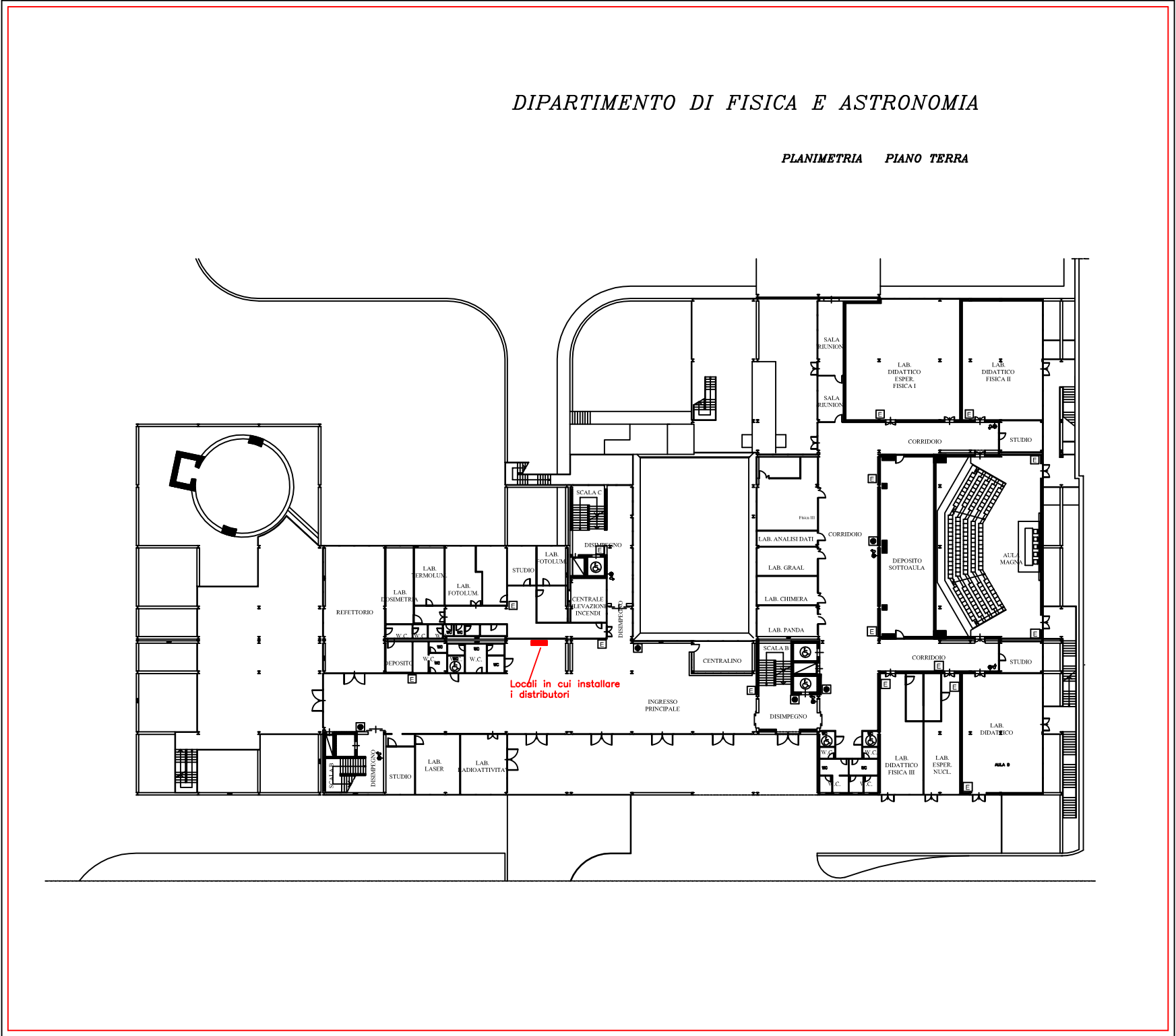
Additional labels include: SALA RIUNIONE, LAB. DIDATTICO ESPE. FISICA I, LAB. DIDATTICO FISICA II, LAB. DIDATTICO FISICA III, LAB. ESPE. NUCL., and AULA 2.

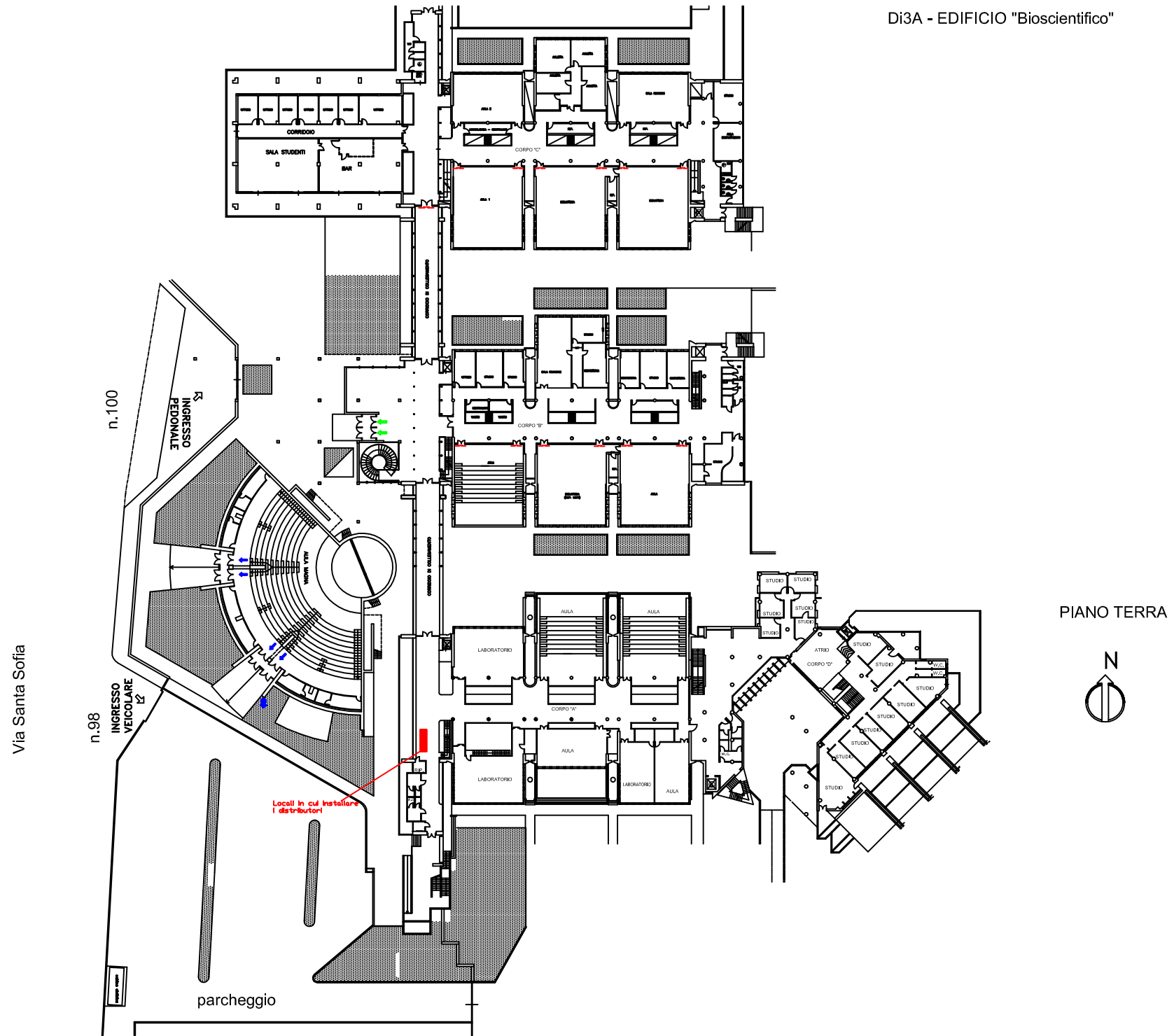
DIPARTIMENTO DI FISICA E ASTRONOMIA

PLANIMETRIA PIANO TERRA

The floor plan illustrates the layout of the Department of Physics and Astronomy on the ground floor. Key areas include:

- Left Wing:** A large circular room, a refectory (REFETTORIO), and several laboratories (LAB. FOTOMETRIA, LAB. FOTOLUM., LAB. FOTOLUM., LAB. LASER, LAB. RADIOATTIVITA).
- Central Wing:** A central corridor (CORRIDORO) with a red arrow pointing to a specific location labeled "Locali in cui installare i distributori". Other rooms include a studio, a central heating plant (CENTRALE RILIEVAZIONI INCENDIO), and a central entrance (INGRESSO PRINCIPALE).
- Right Wing:** Laboratories (LAB. ANALISI DATI, LAB. GRAAL, LAB. CHIMERA, LAB. PANDA), a central office (CENTRALINO), and a large auditorium (AULA MAGNA).
- Staircases:** Multiple staircases are labeled, including SCALA A, SCALA B, SCALA C, and SCALA D.
- Other Rooms:** A refectory (REFETTORIO), a central office (CENTRALINO), and a large auditorium (AULA MAGNA).







UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

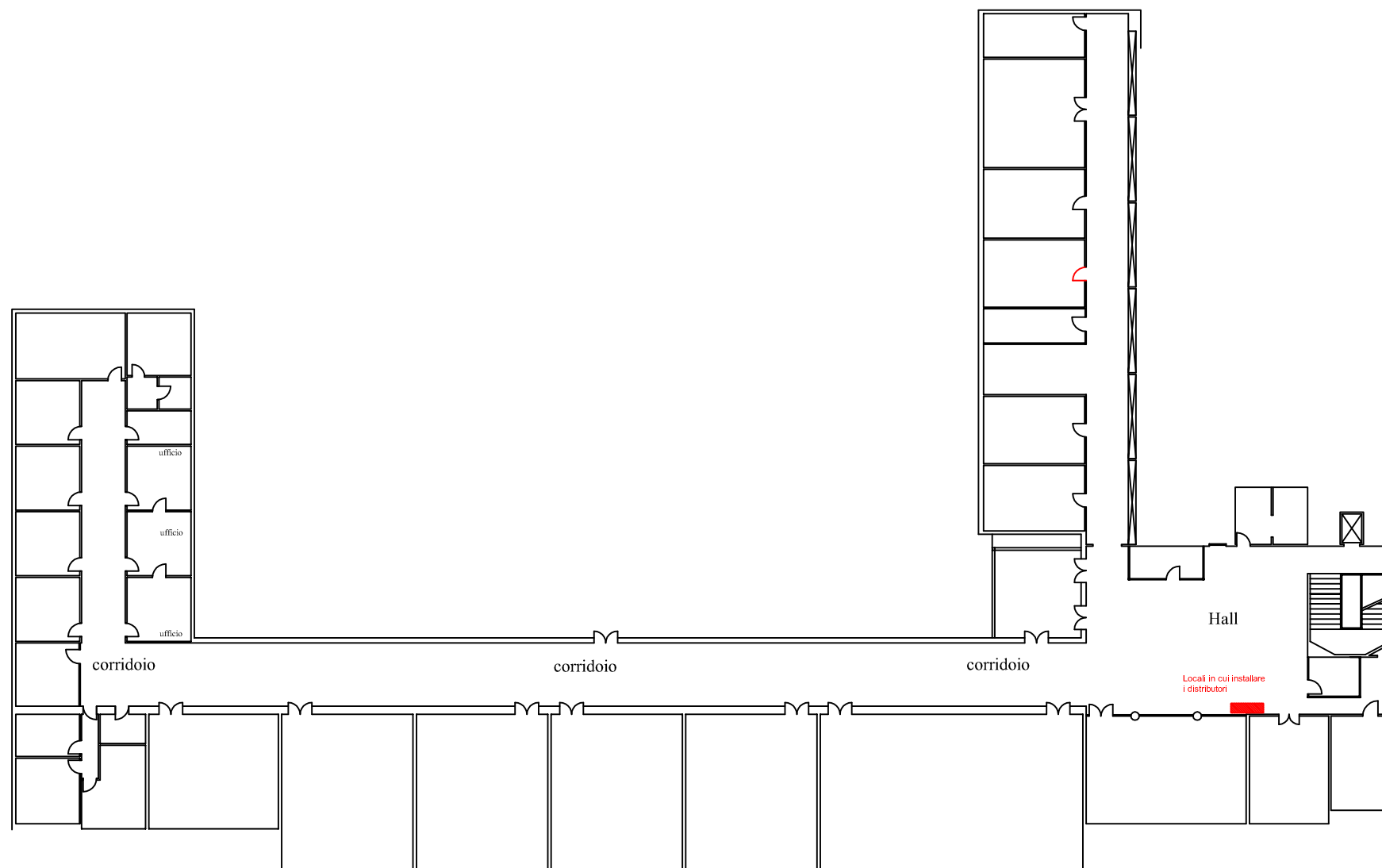
DI.S.FOR.

EDIFICIO di VIA OFELIA

Tav. 1 di 1

CATANIA - via Ofelia n.2

Piano Terzo





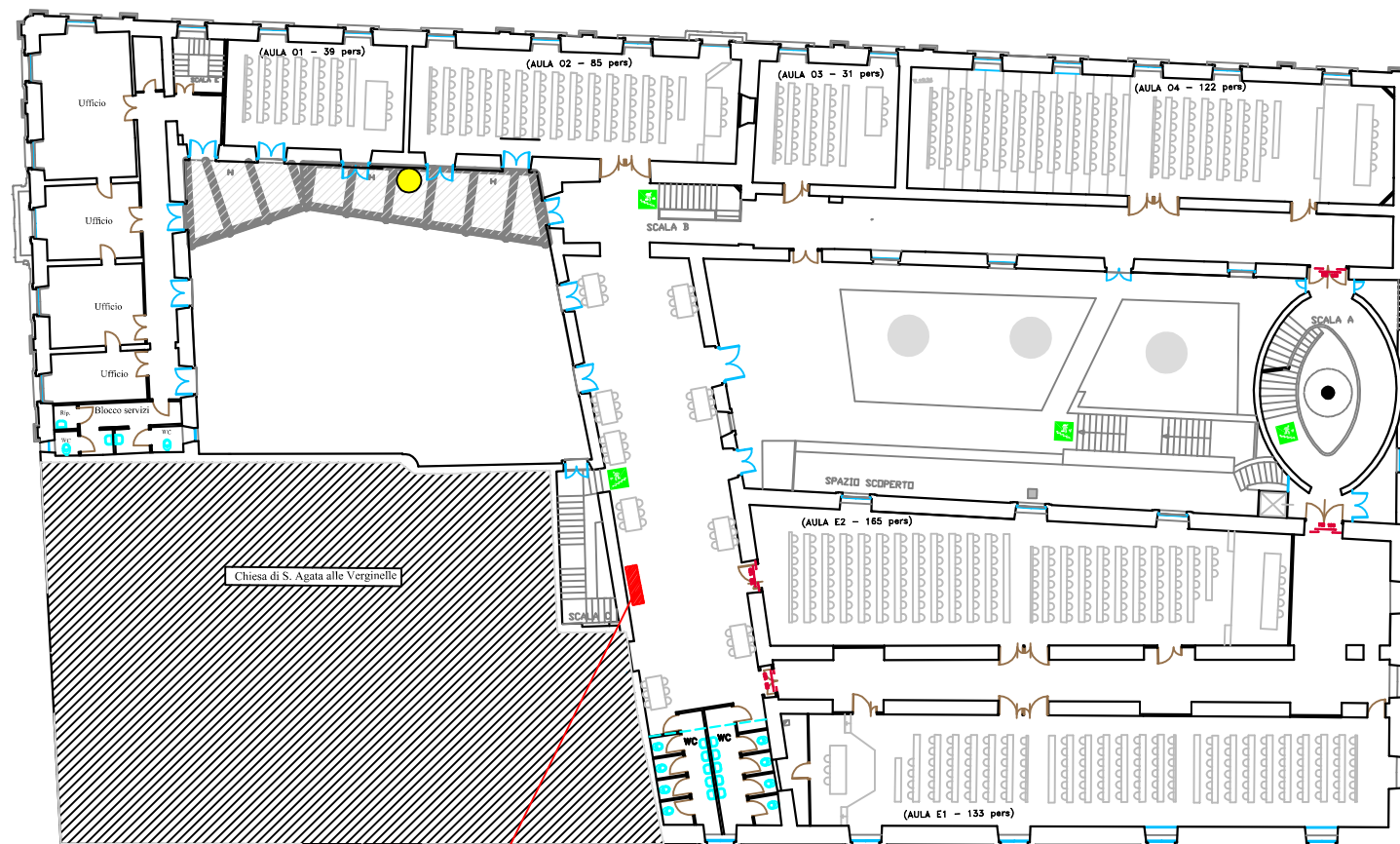
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

SCIENZE DELLA FORMAZIONE
Edificio "Verginelle"

VIA TEATRO GRECO n°84 - CATANIA

Tav.1 di 1

Piano Primo



Locali in cui installare
i distributori

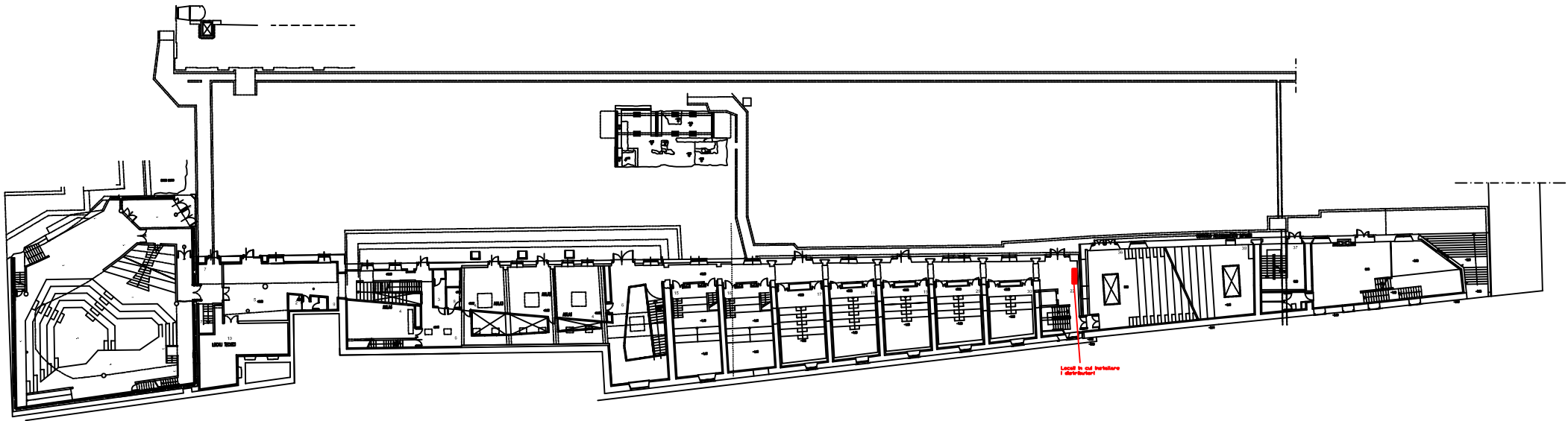


Architectural floor plan of the first floor of the Palazzo del Senato in Rome. The plan shows various rooms including Museo, Studio, Laboratorio, Aula B, Sala anatomica, Salena anatomica, WC, Attesa, Scala A, Segreteria, Direzione, Biblioteca, Guard, Androne, and multiple Stuido rooms. It also features a large central area labeled 'SPAZIO A CIELO LIBERO' and a curved seating area labeled 'Aula 120 posti'. Emergency exits are marked with 'uscita di emergenza'. The plan is bounded by 'Lp 237' and 'Lp 220'.

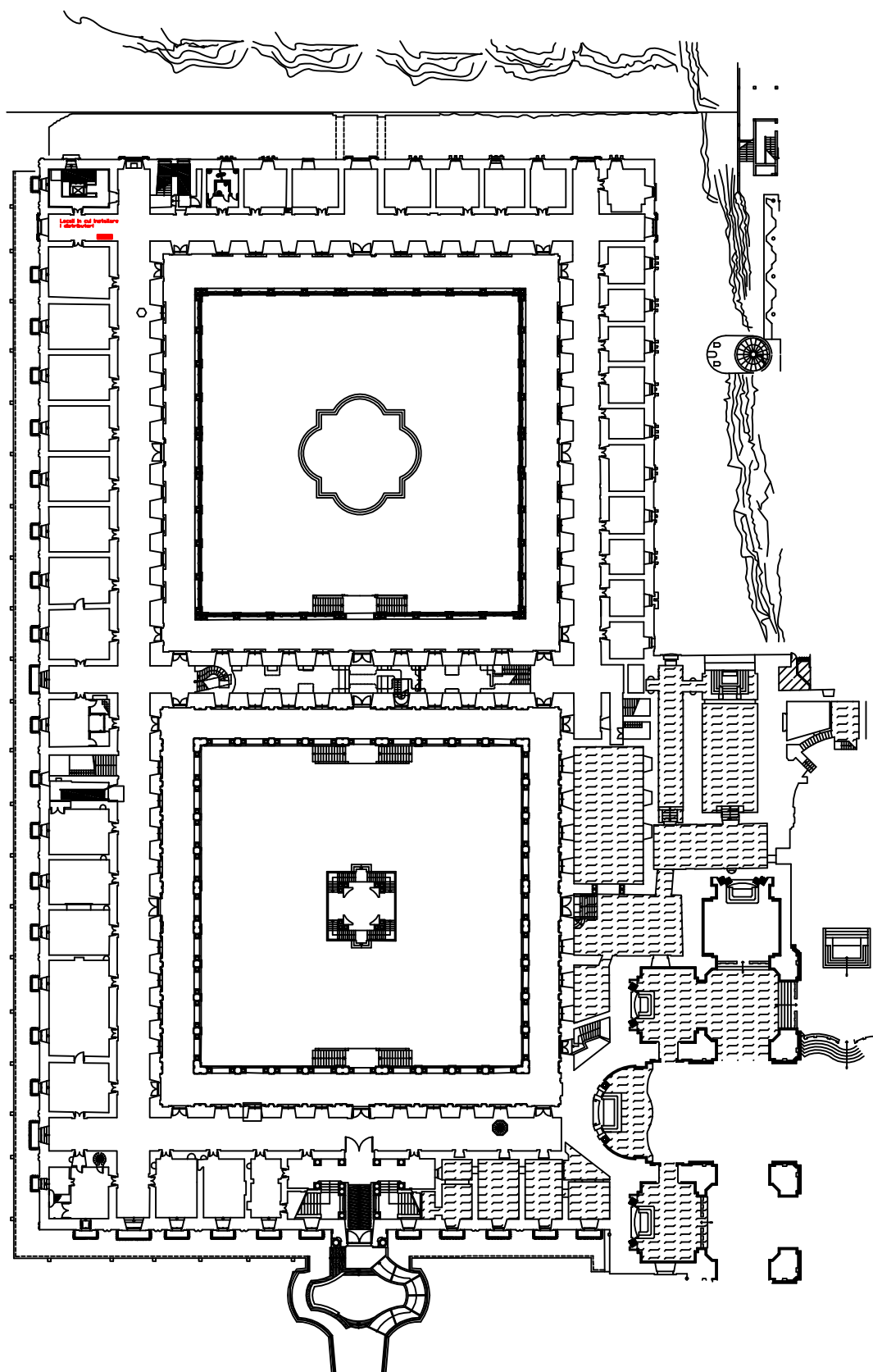
Locali in cui installare
i distributori

EX MONASTERO DEI BENEDETTINI

CORPO AULE

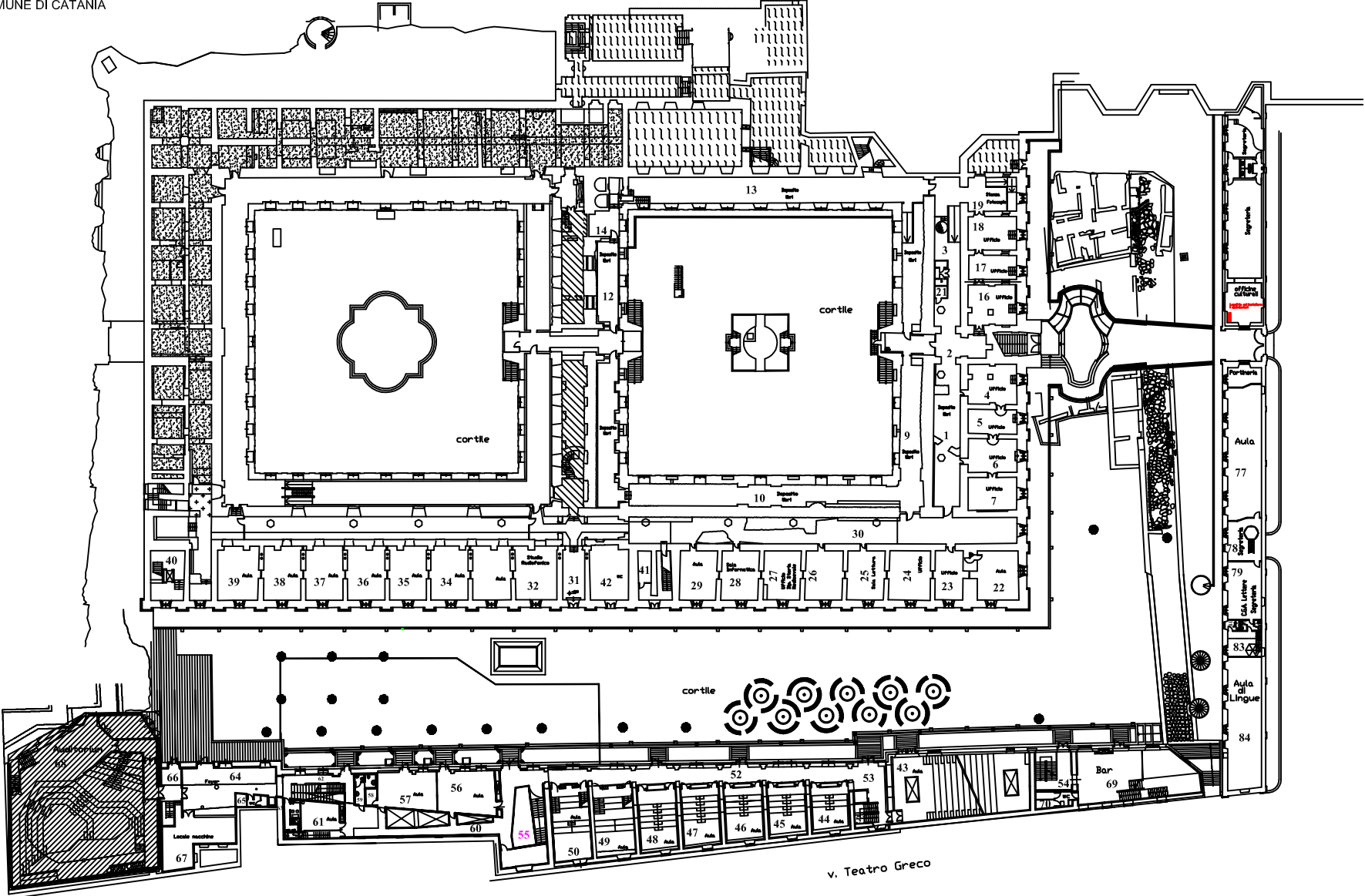


EX MONASTERO DEI BENEDETTINI
piano primo



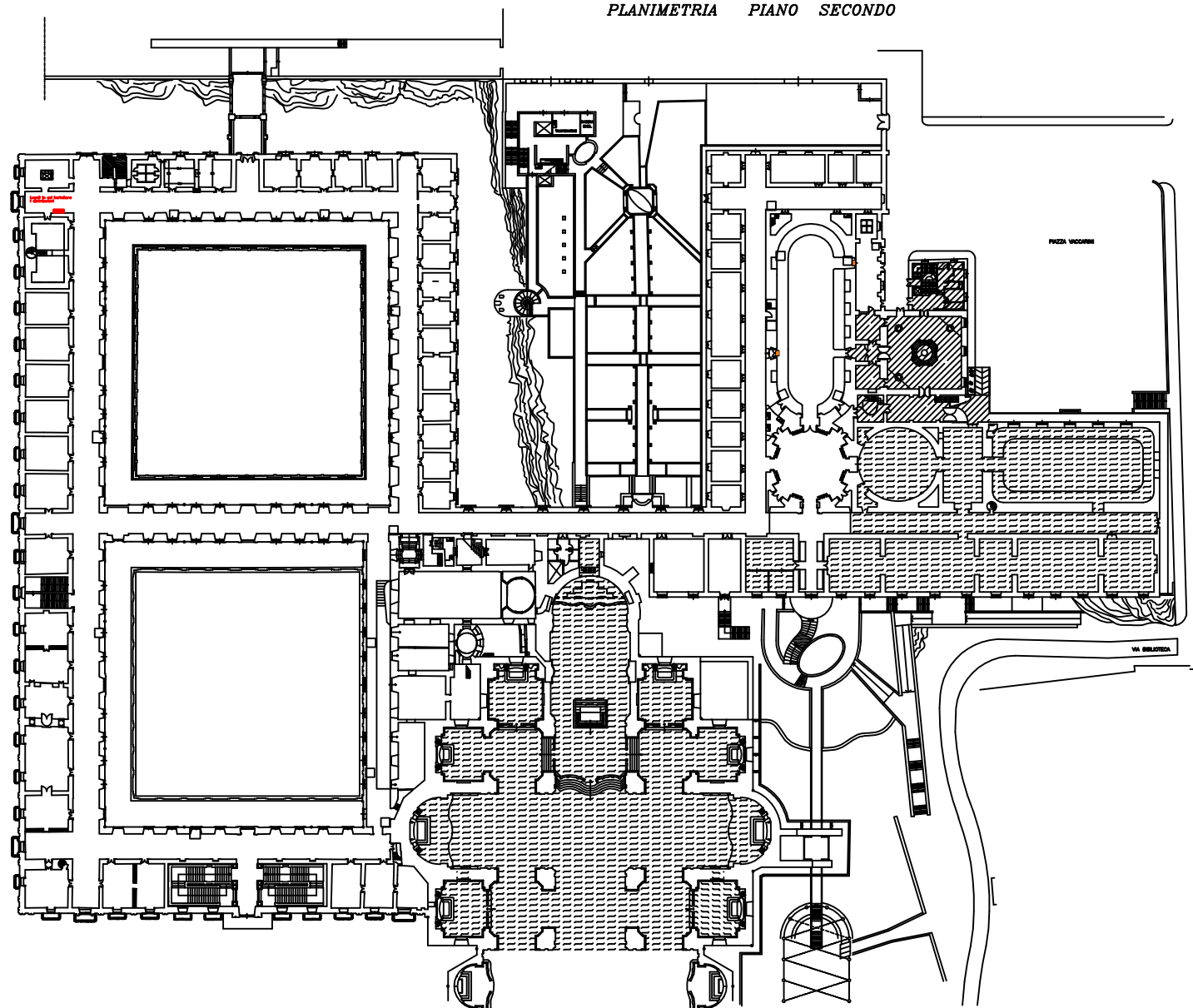
Piano Terra

 COMUNE DI CATANIA

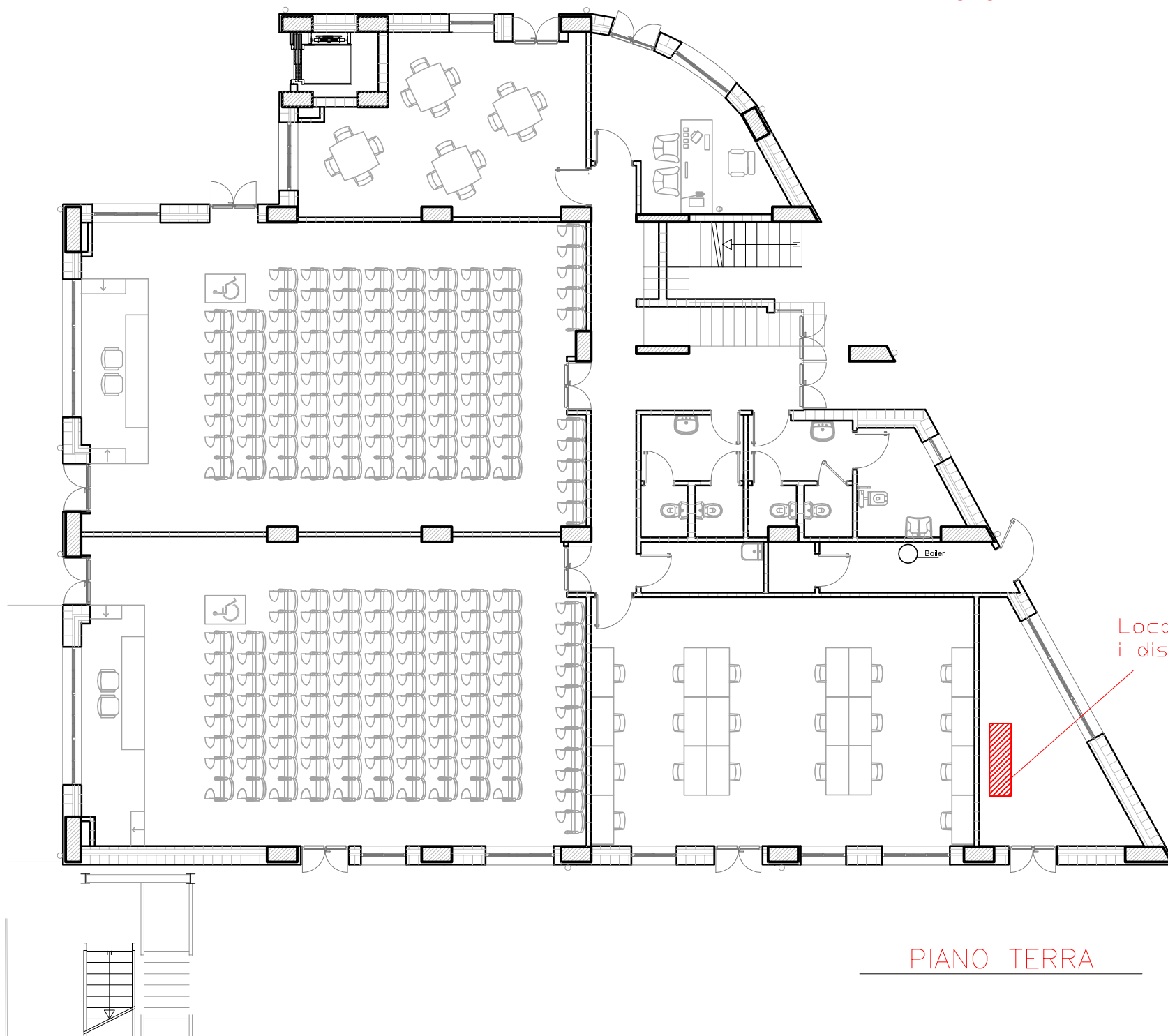


EX MONASTERO DEI BENEDETTINI

PLANIMETRIA PIANO SECONDO



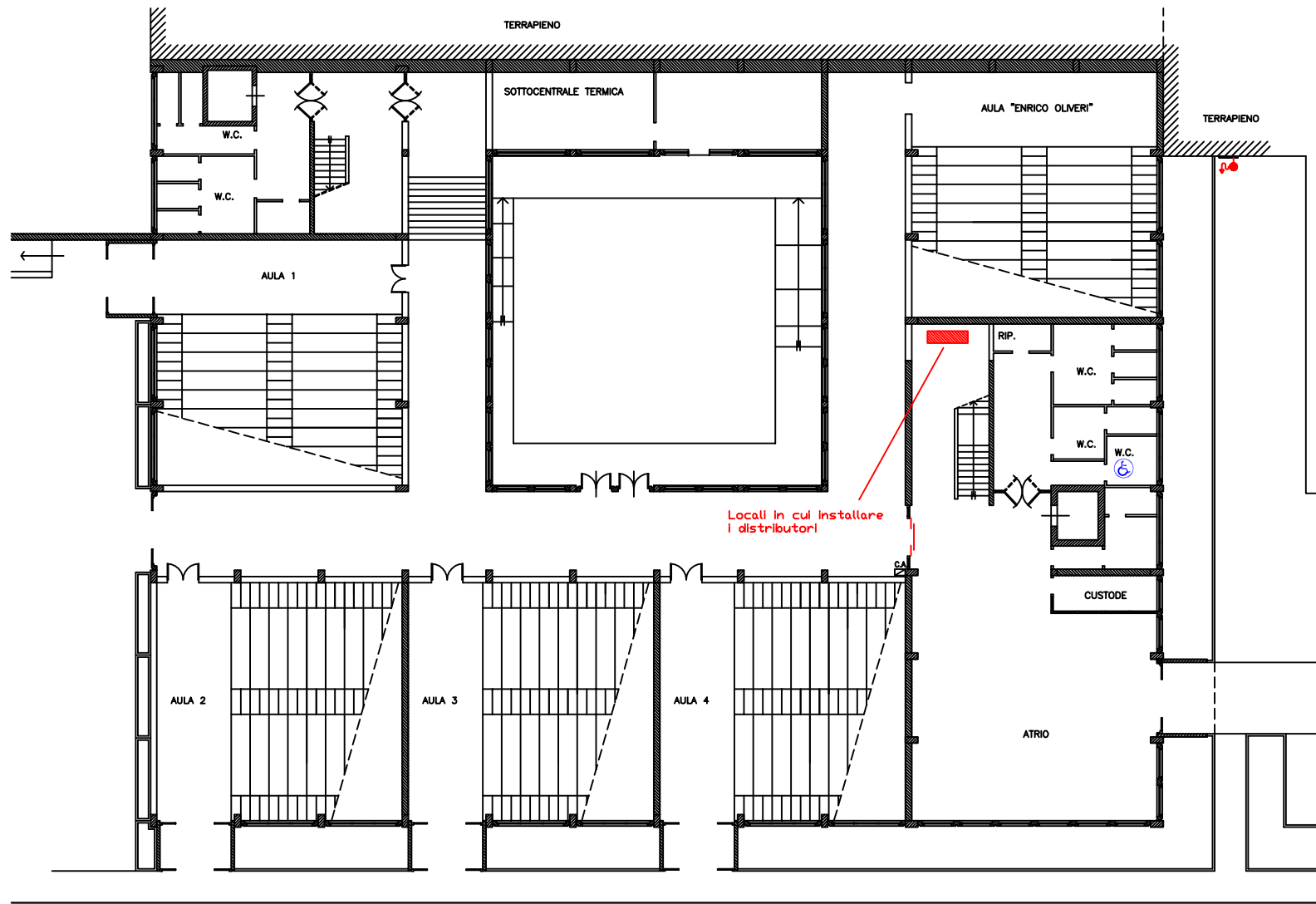
POLO BASILE



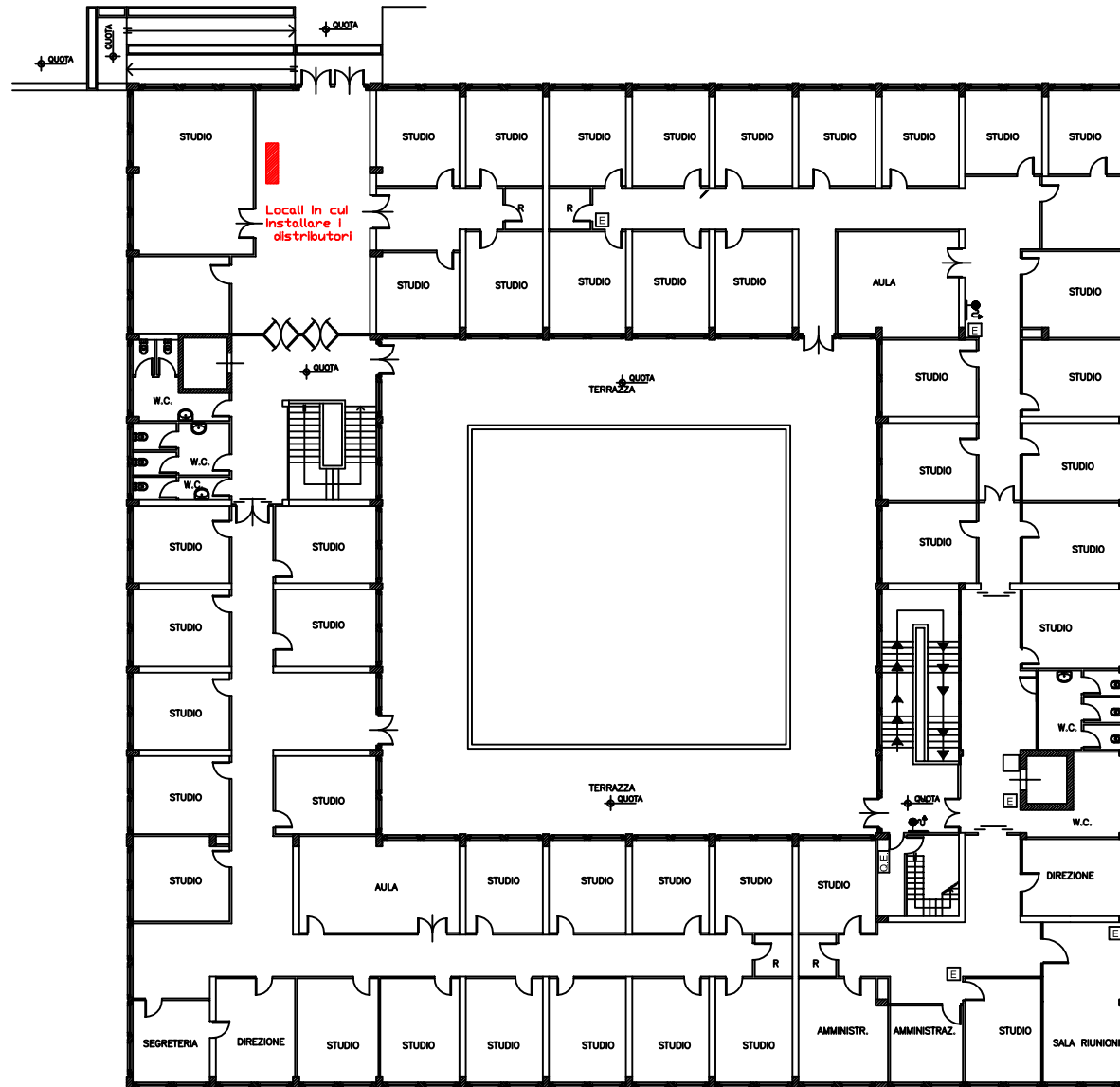
Locali in cui installare
i distributori

PIANO TERRA

CU ED.4 - PIANO TERRA

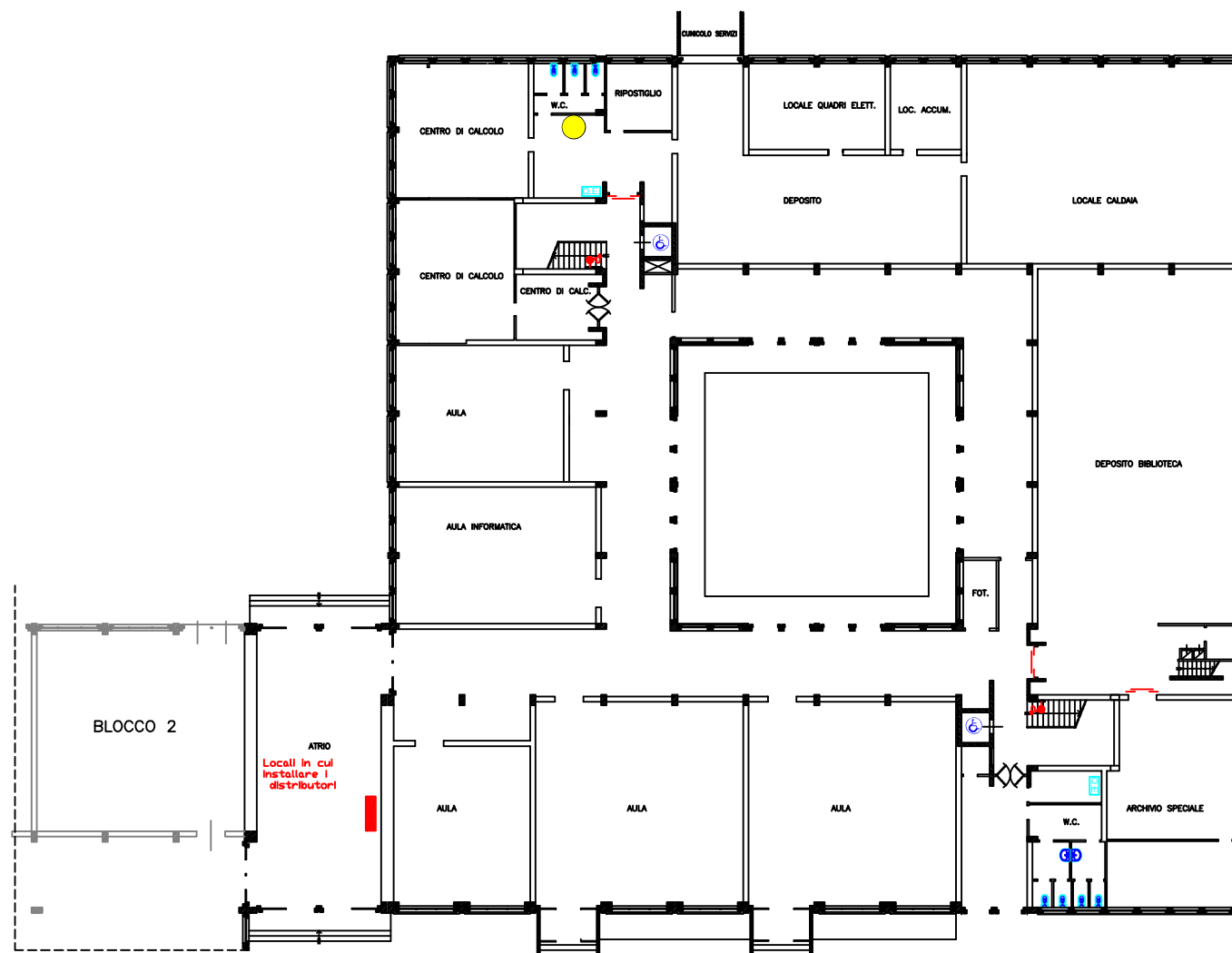


CU ED.4 - PIANO SECONDO



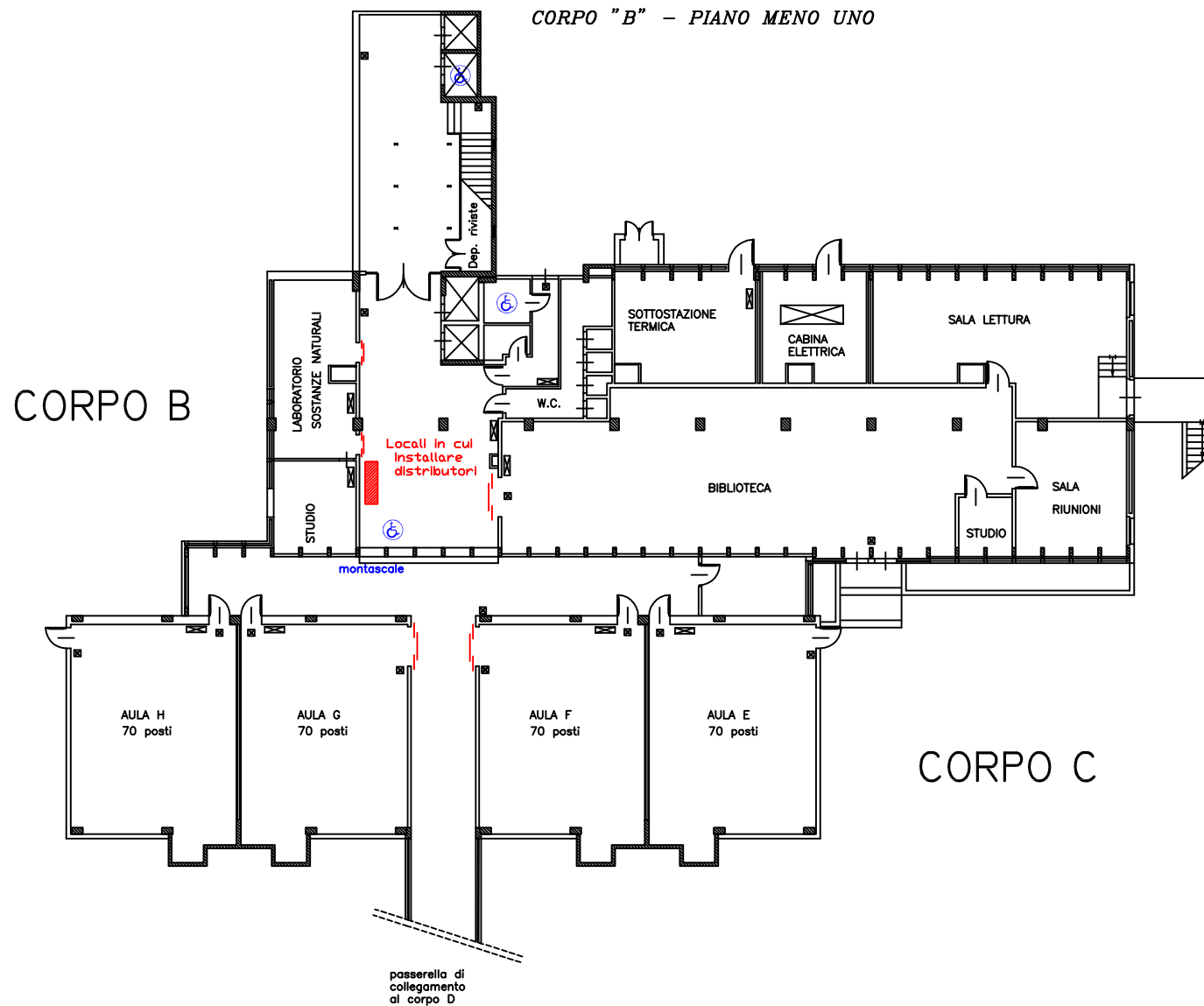
DIPARTIMENTO DI MATEMATICA E INFORMATICA

PLANIMETRIA PIANO TERRA



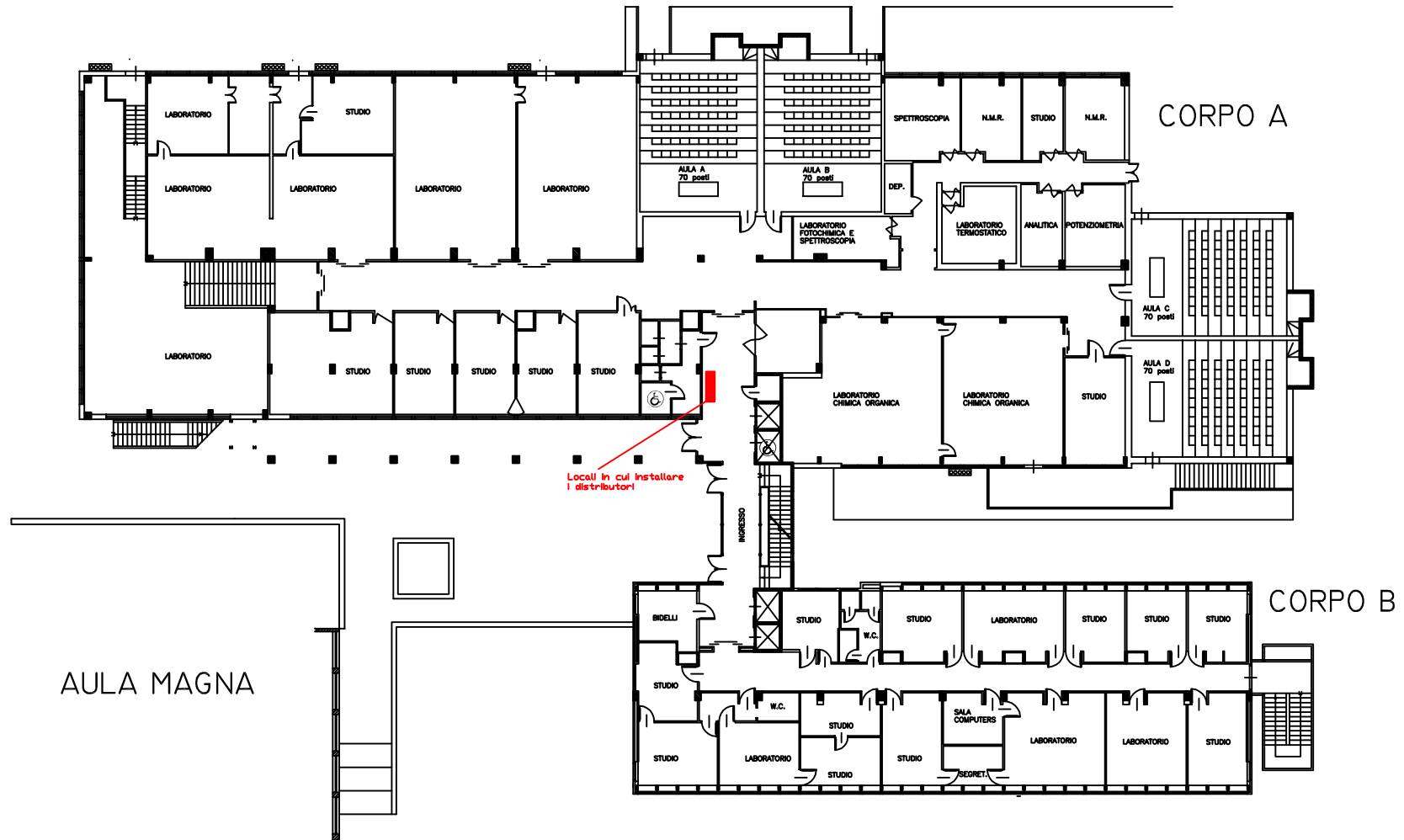
DIPARTIMENTO DI SCIENZE CHIMICHE (Edif. 1)

CORPO "B" - PIANO MENO UNO

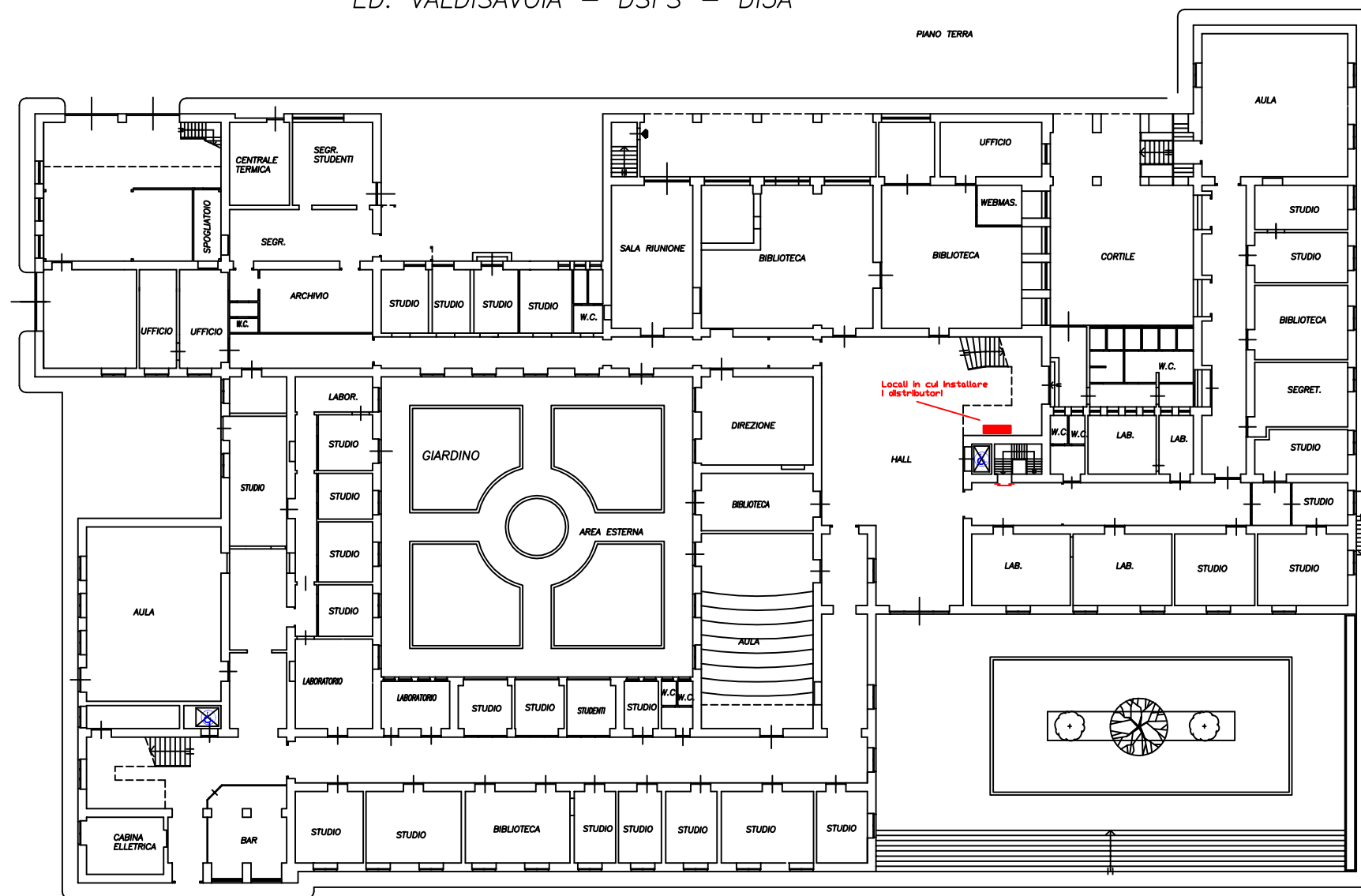


DIPARTIMENTO DI SCIENZE CHIMICHE (Edif. 1)

PLANIMETRIA "CORPO B" PIANO TERRA

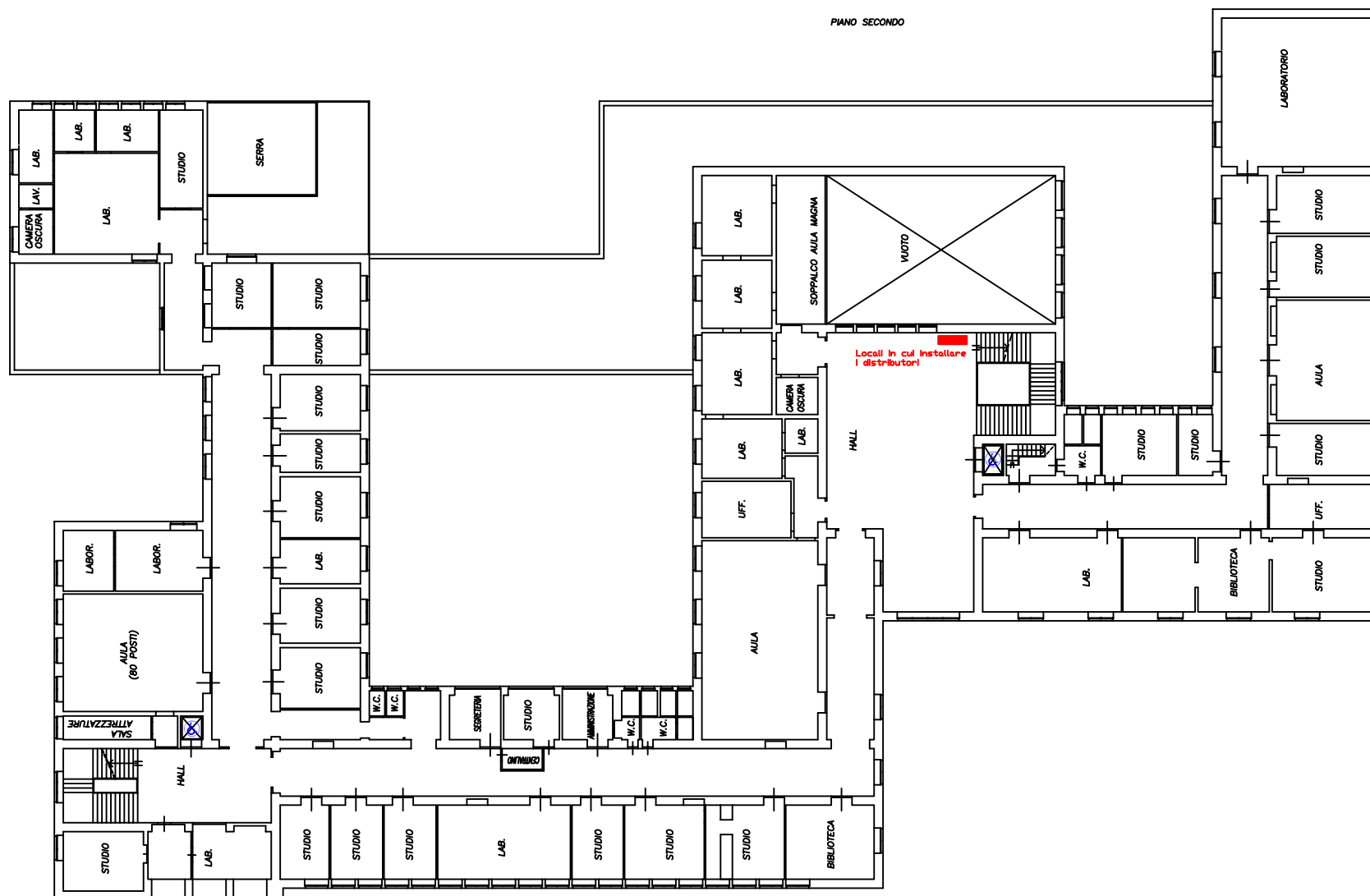


ED. VALDISAVOIA – DSFS – Di3A



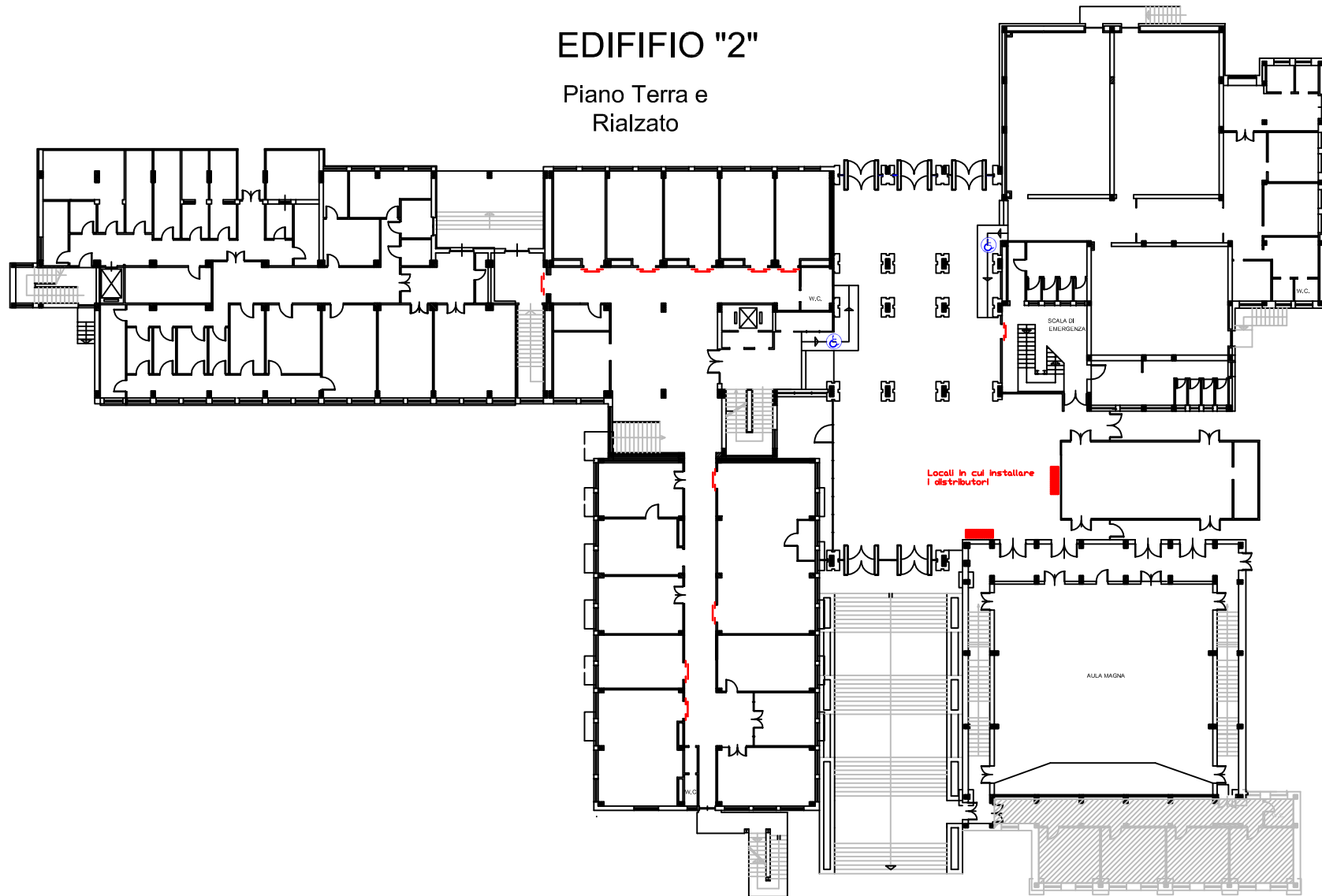
ED. VALDISAVOIA – DSFS – Di3A

PIANO SECONDO



EDIFICIO "2"

Piano Terra e
Rialzato





UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

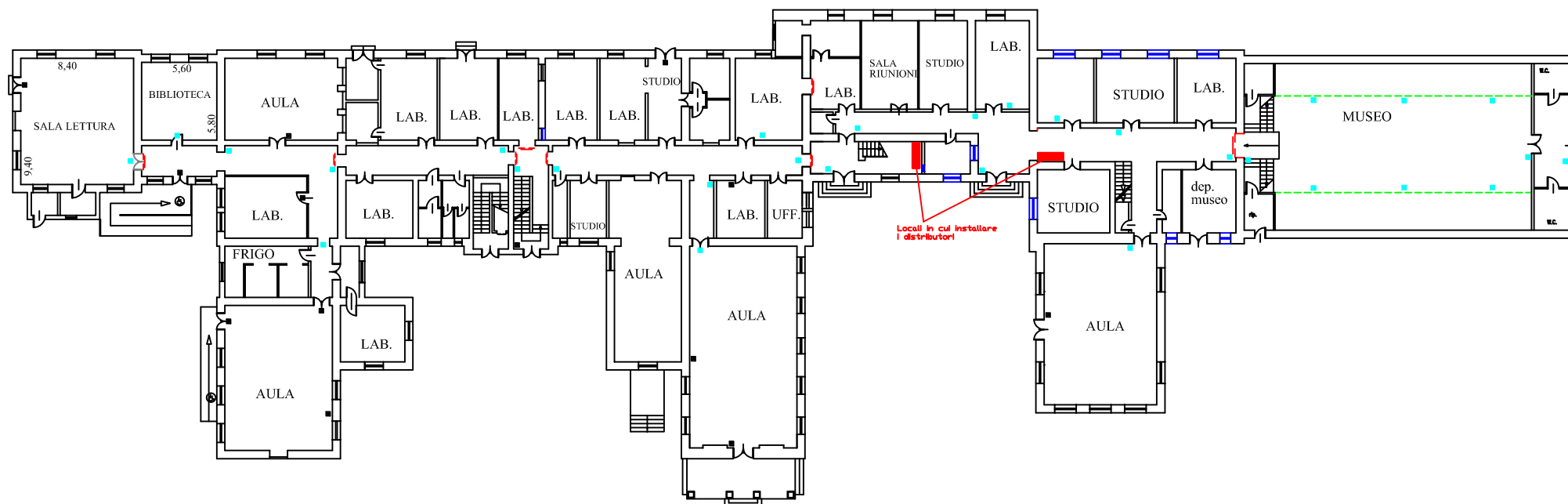
CITTADELLA DI VIA ANDRONE

- Ed. Biol. Animale -

DIP. SCIENZE BIOL. GEOL. e AMBIENTALI

VIA ANDRONE N°81 - CATANIA

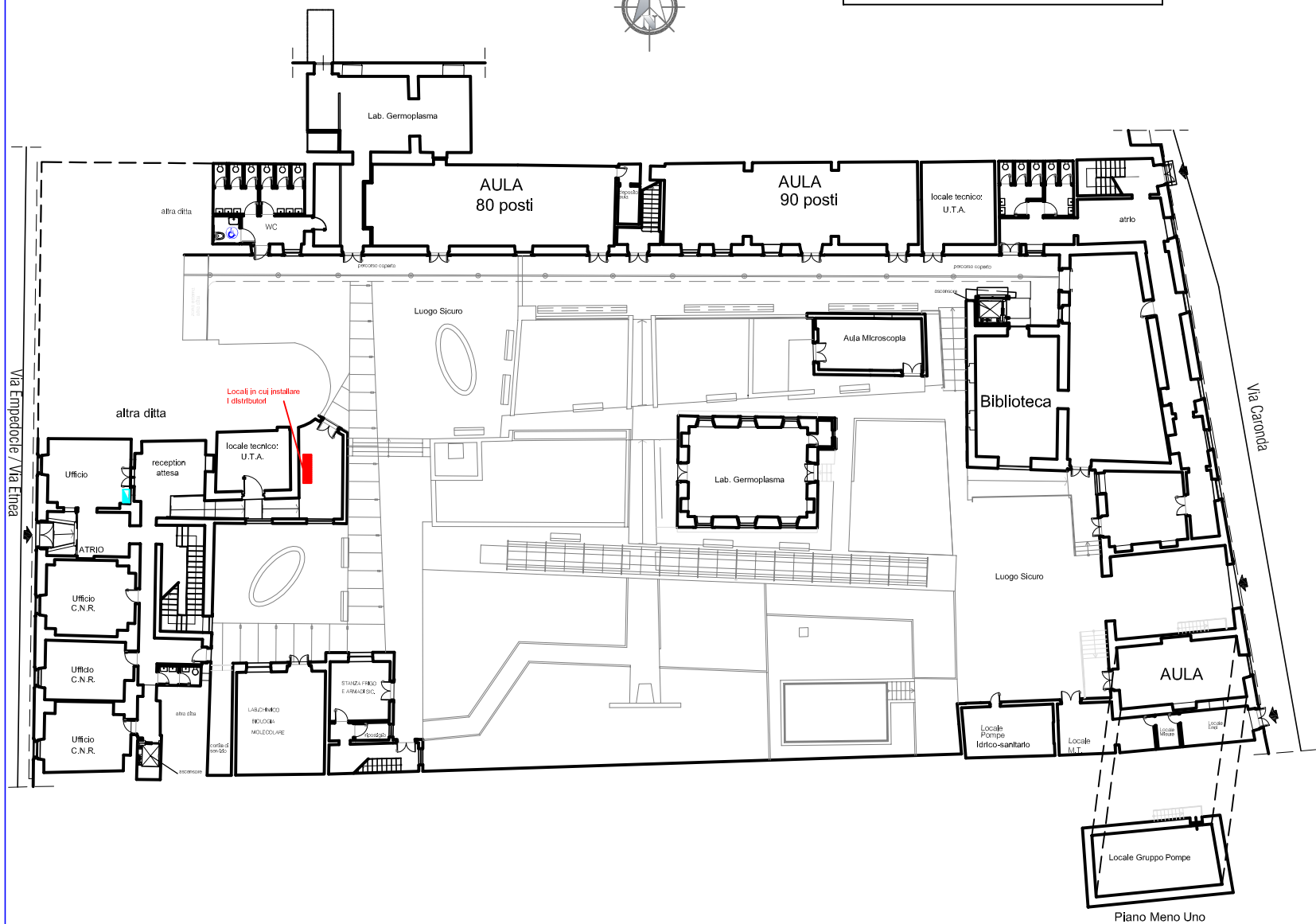
Plano Terra



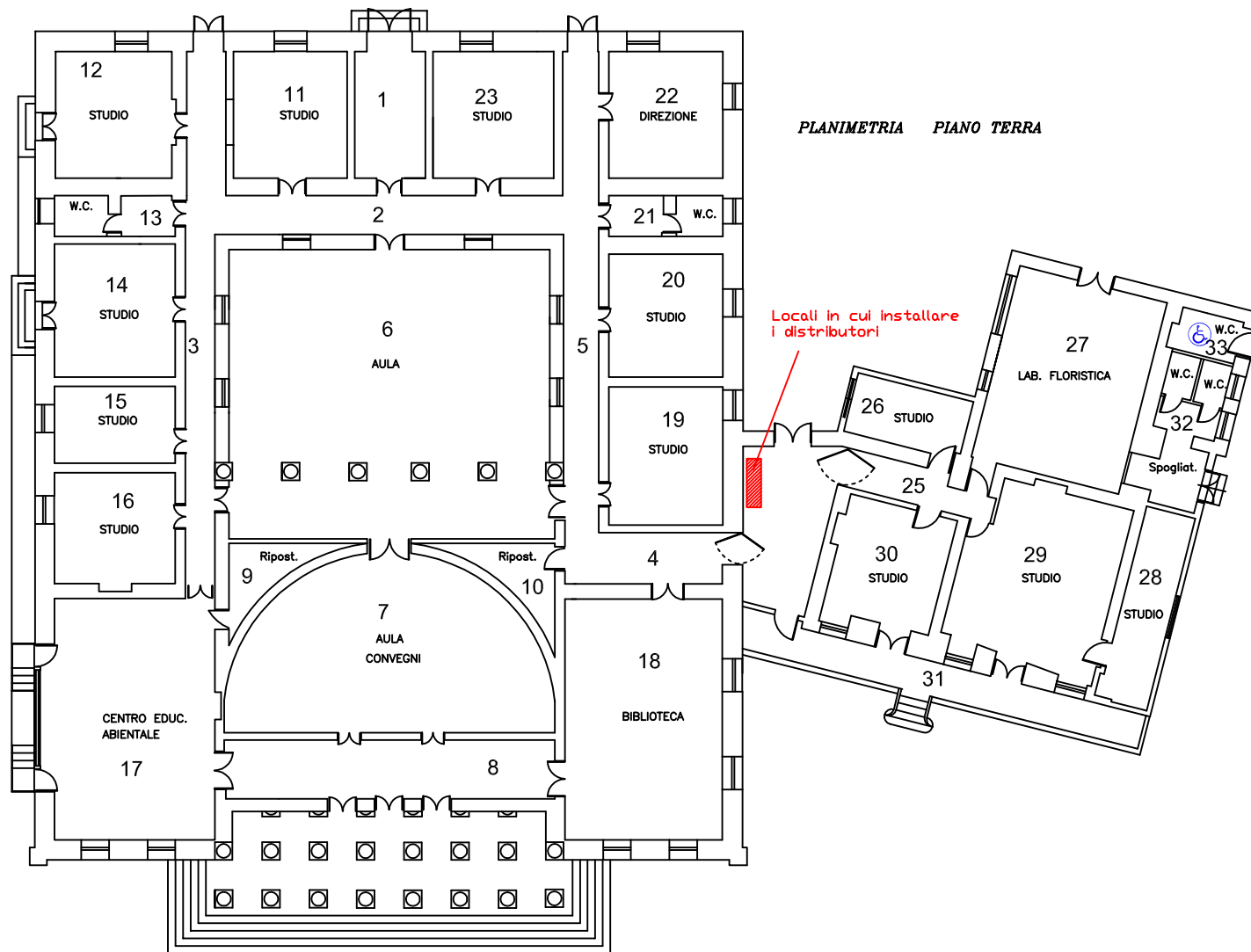


**DIPARTIMENTO Scienze Geologiche,
Biologiche e Ambientali
Edificio "Vergini al Borgo"**
VIA Empedocle n°58 - CATANIA

Piano Terra



ORTO BOTANICO



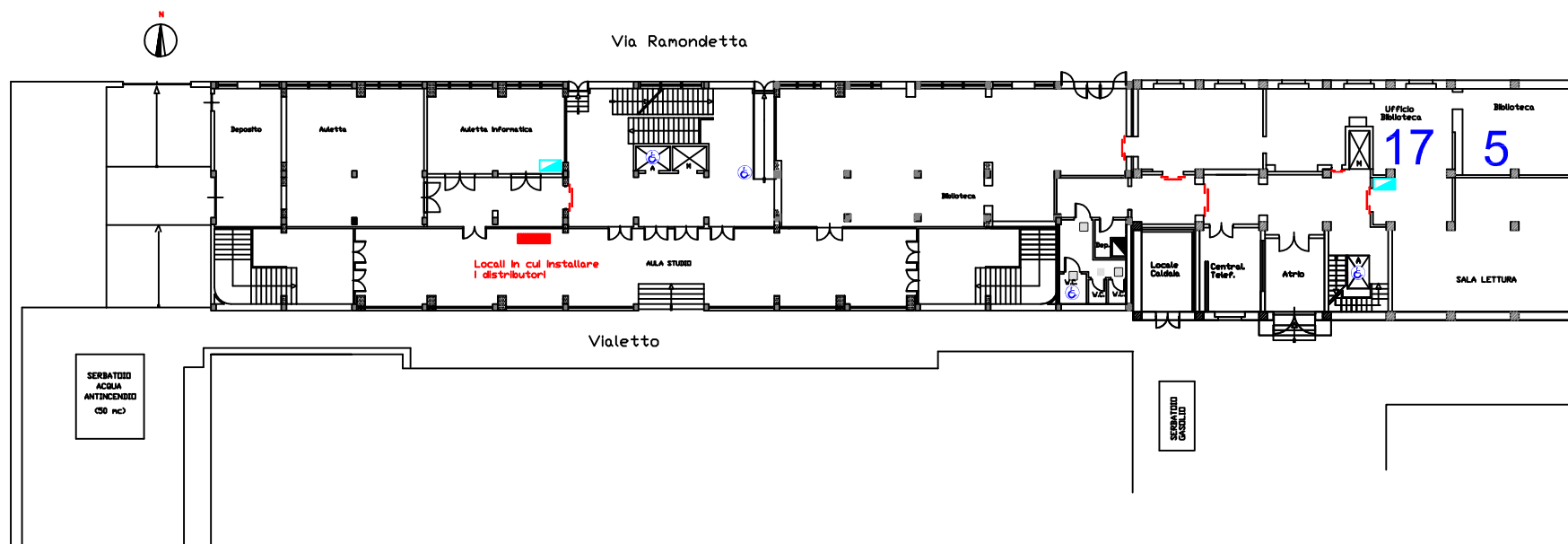


UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

DIPARTIMENTO:
Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali

Corso Italia n°57 - CATANIA

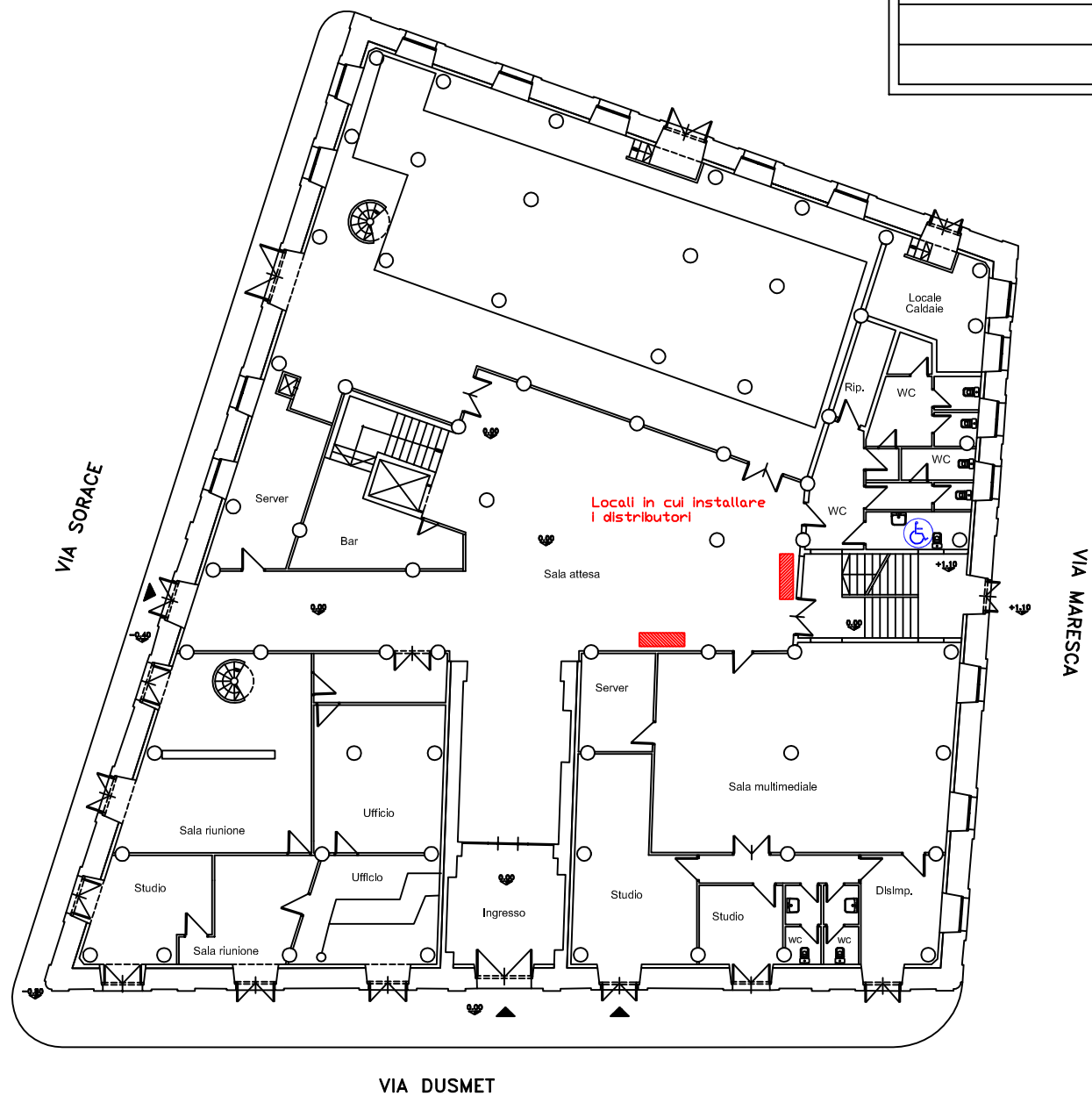
PIANO TERRA





Via Dusmet n°163 - CATANIA

Piano Terra





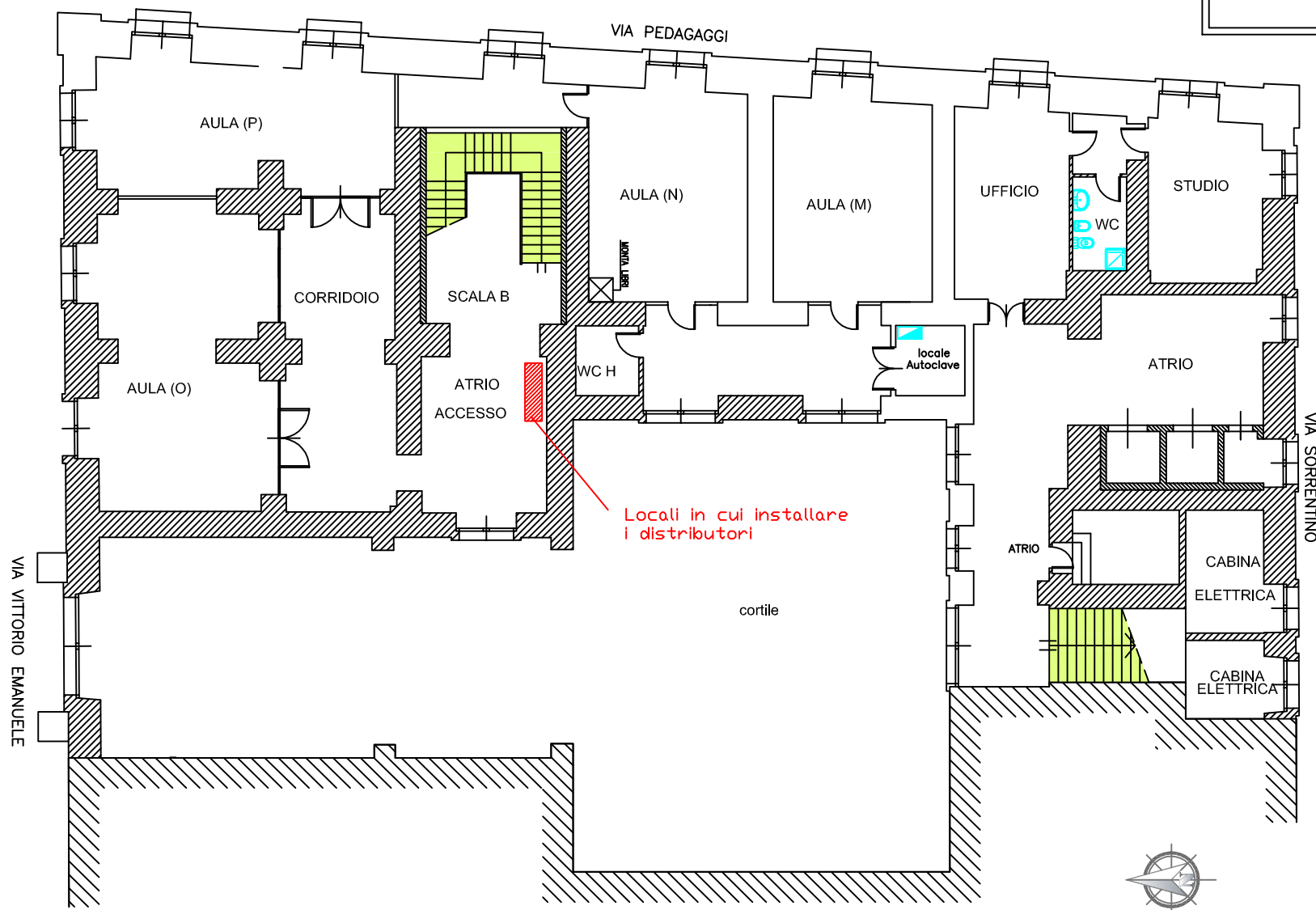
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

DIPARTIMENTO di
SCIENZE POLITICHE E SOCIALI

VIA VITTORIO EMANUELE II n°49 - CATANIA

Plano Terra

PALAZZO PEDAGAGGI



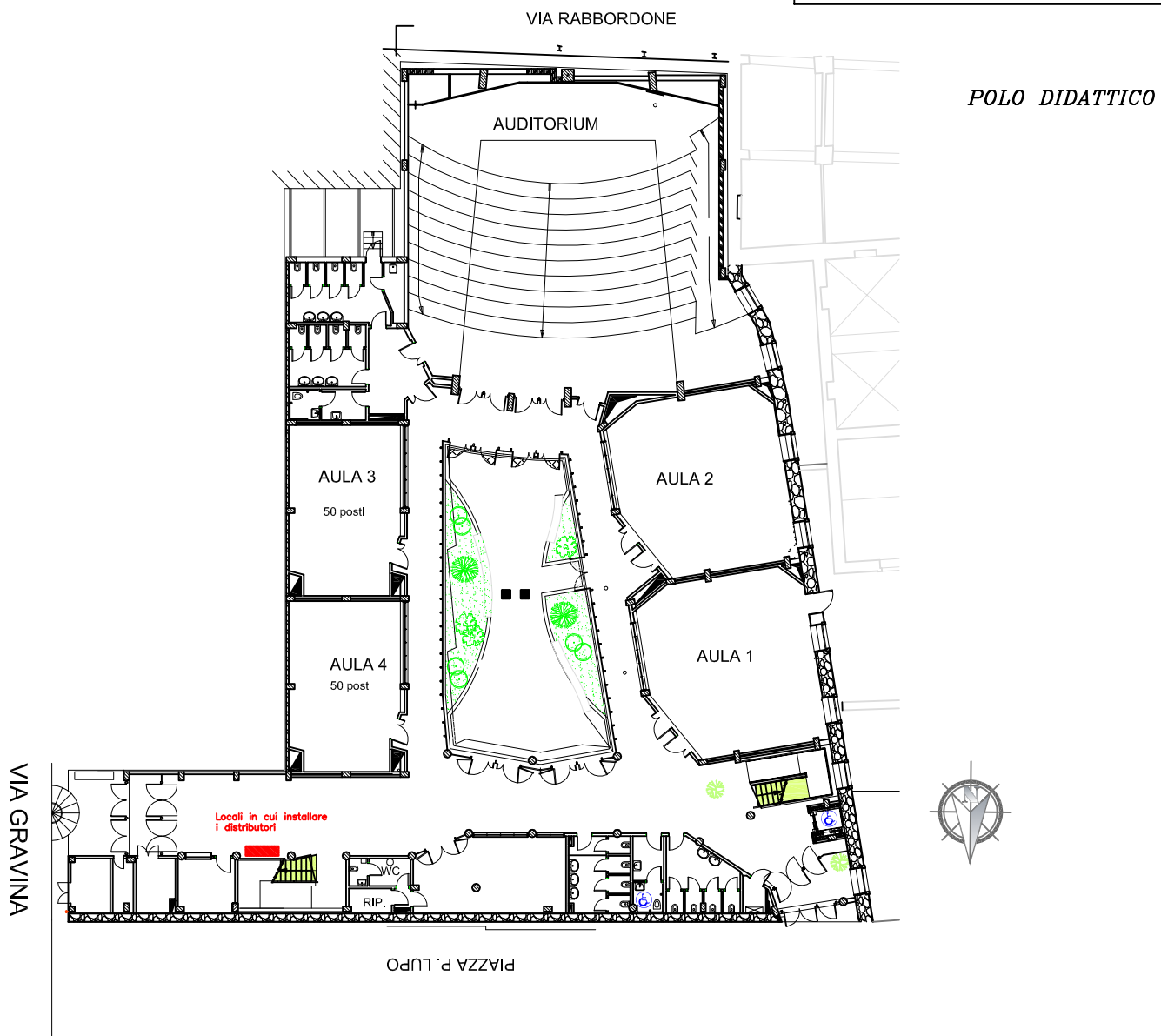


UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

**DIPARTIMENTO di
SCIENZE POLITICHE E SOCIALI**

VIA GRAVINA n°12 - CATANIA

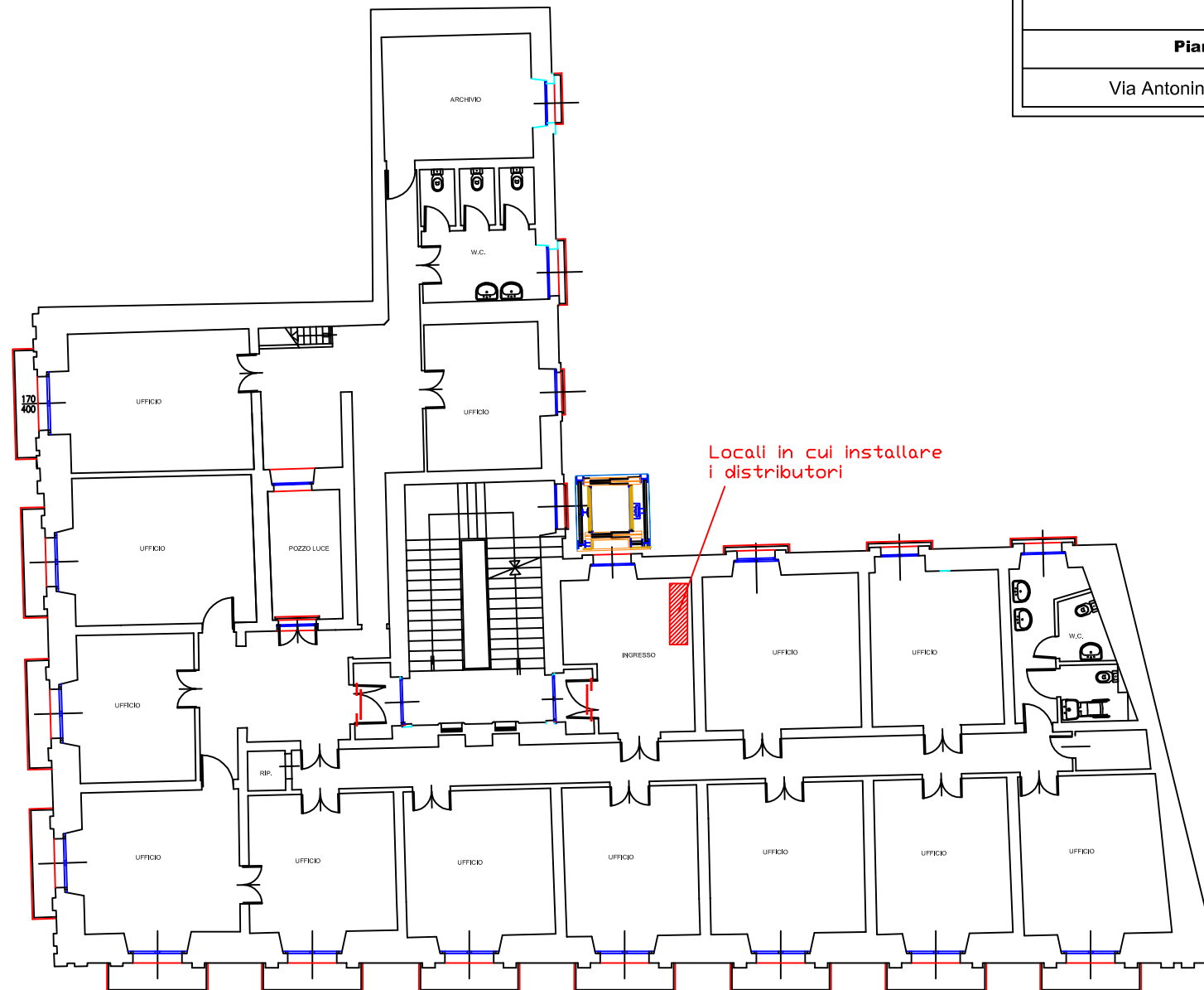
Piano Primo



EX ACCADEMIA DELLE BELLE ARTI
AREA DELLA PREVENZIONE E DELLA SICUREZZA

Piano Secondo

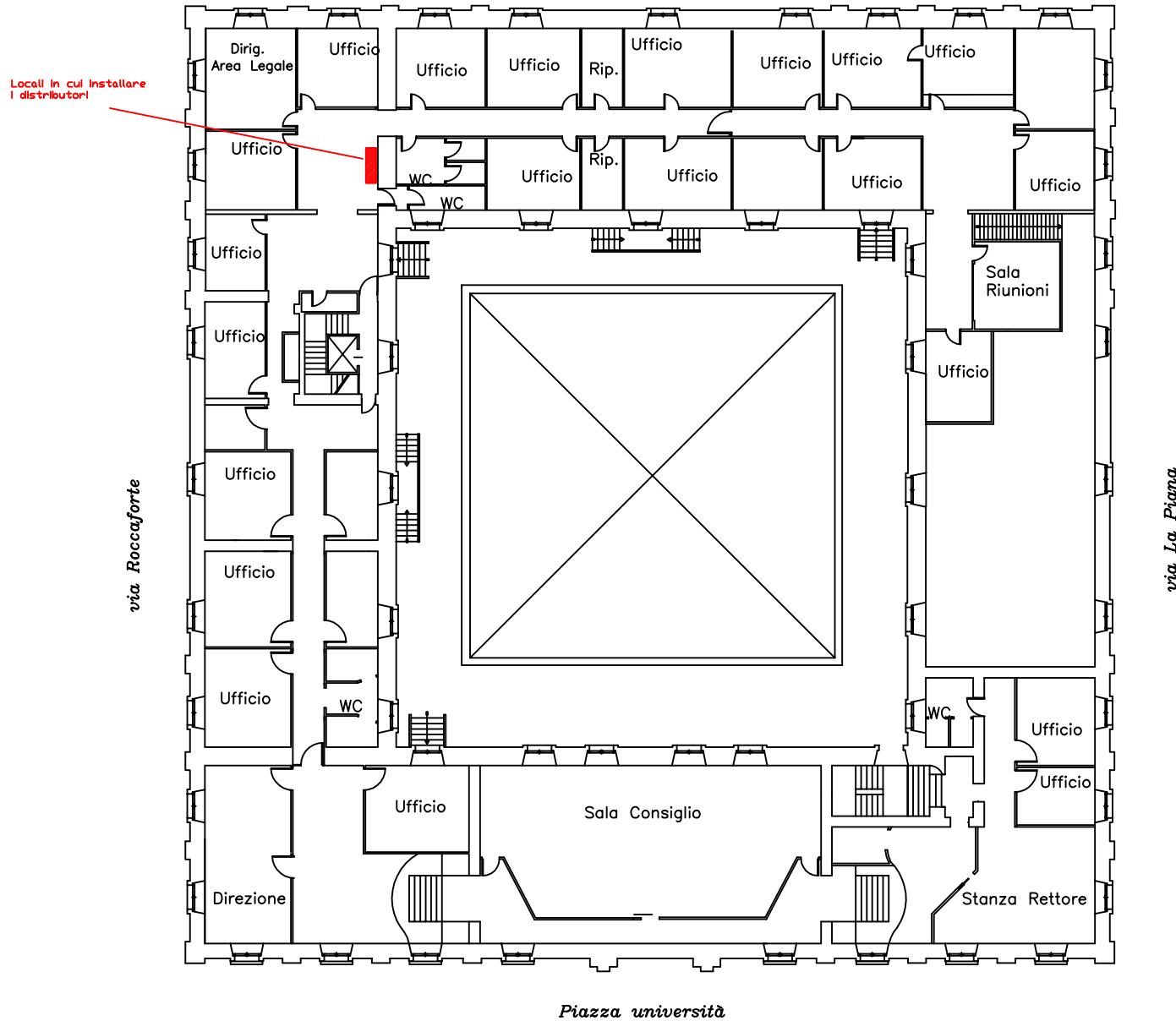
Via Antonino di Sangiuliano, 257

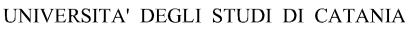


PALAZZO CENTRALE

via Bicocca

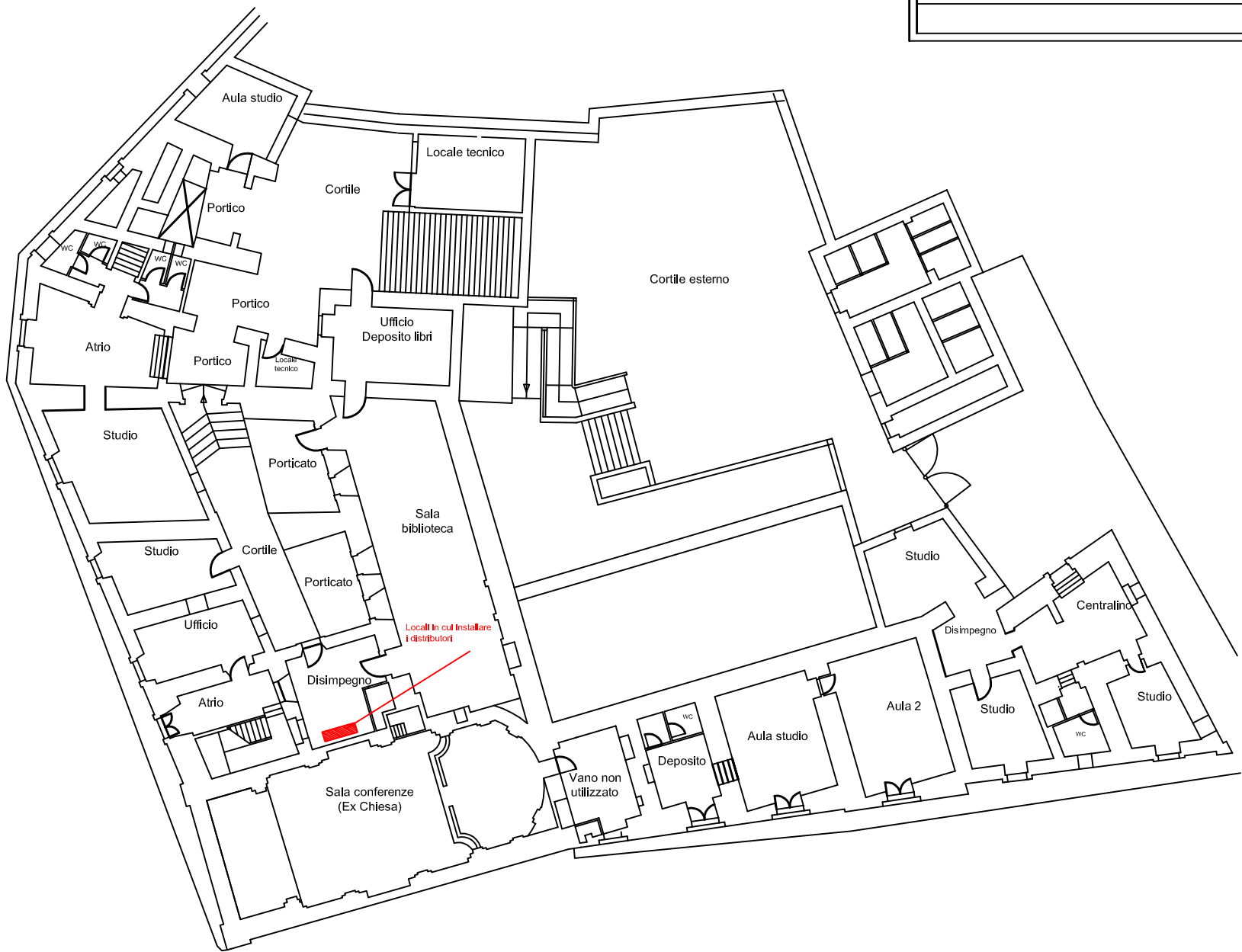
PLANIMETRIA PIANO SECONDO





Tav. 1 di 1

Piano Terra



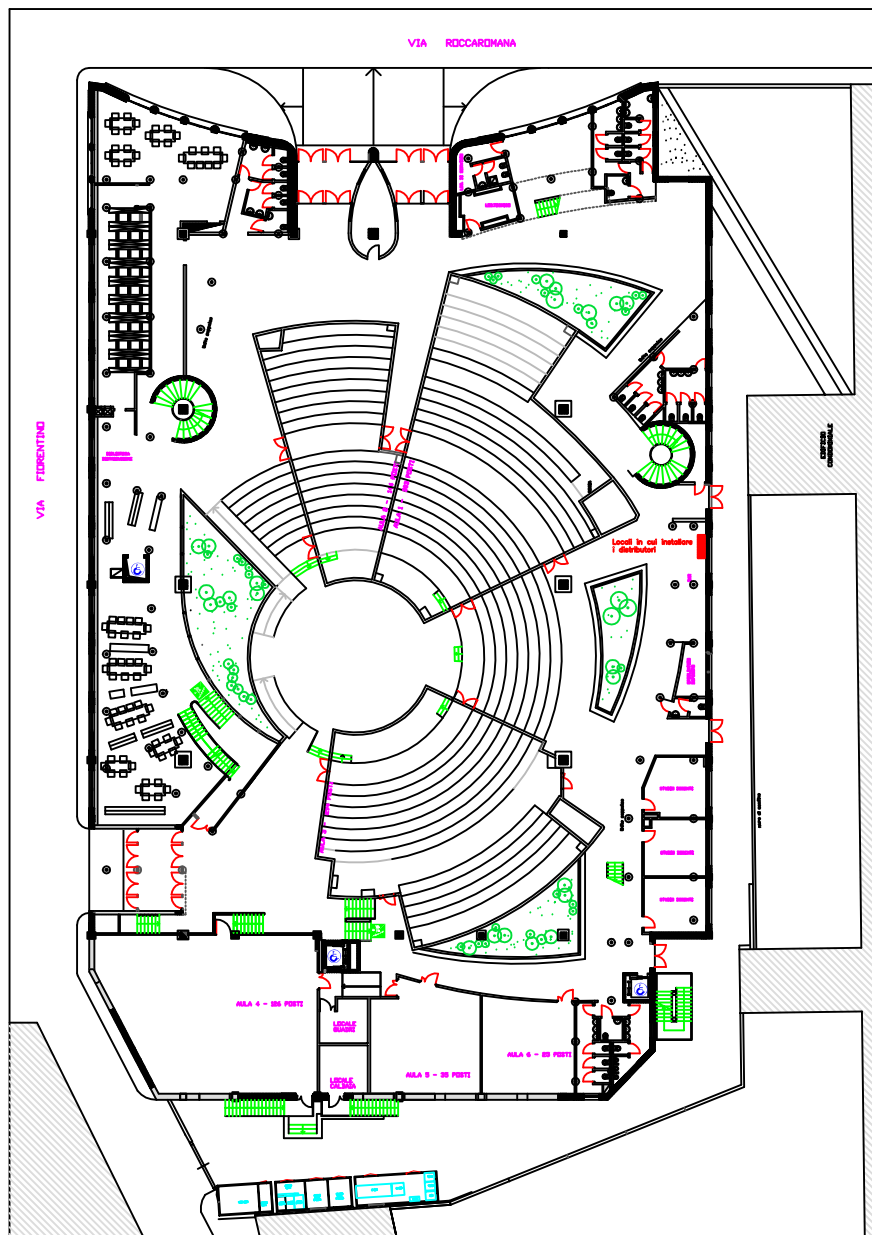


UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

**DIPARTIMENTO SEMINARIO
GIURIDICHE
Polo didattico "Roccaromana"**

Piano Terra

Via Roccaromana





UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

DIPARTIMENTO DI GIURISPRUDENZA
Edificio via Penninello

VILLA CERAMI - CATANIA

Piano Terra

Via Crociferi

Via Penninello

Cortile Interno
Villa "Cerami"

Locali in cui
installare i
distributori

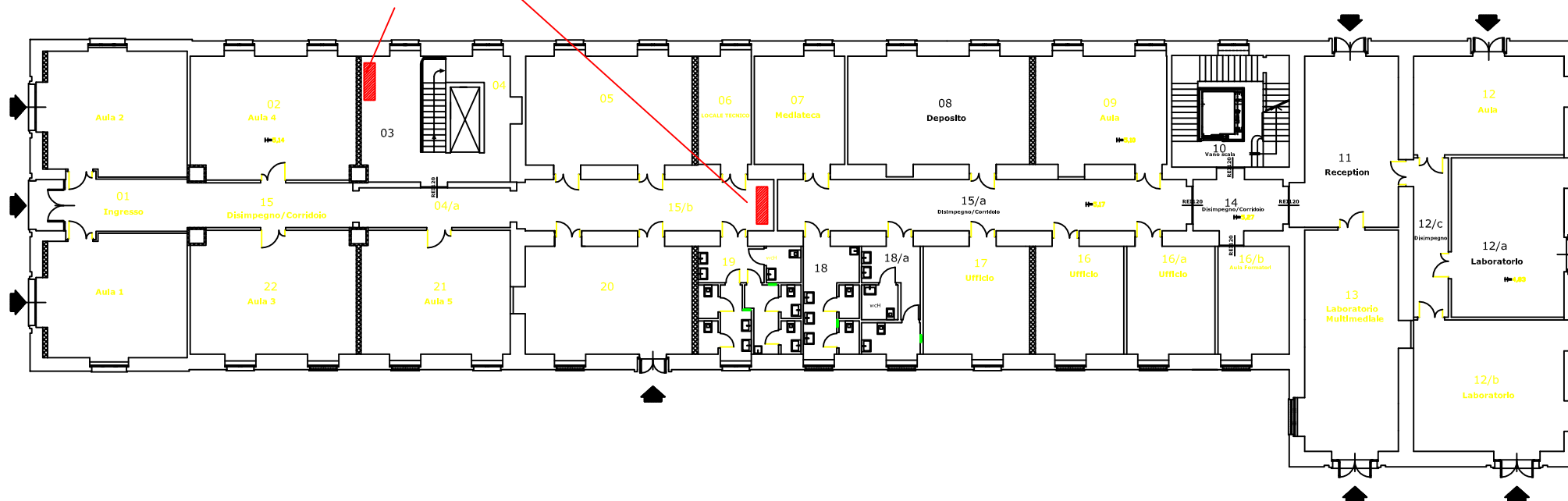
Aula Multimediale



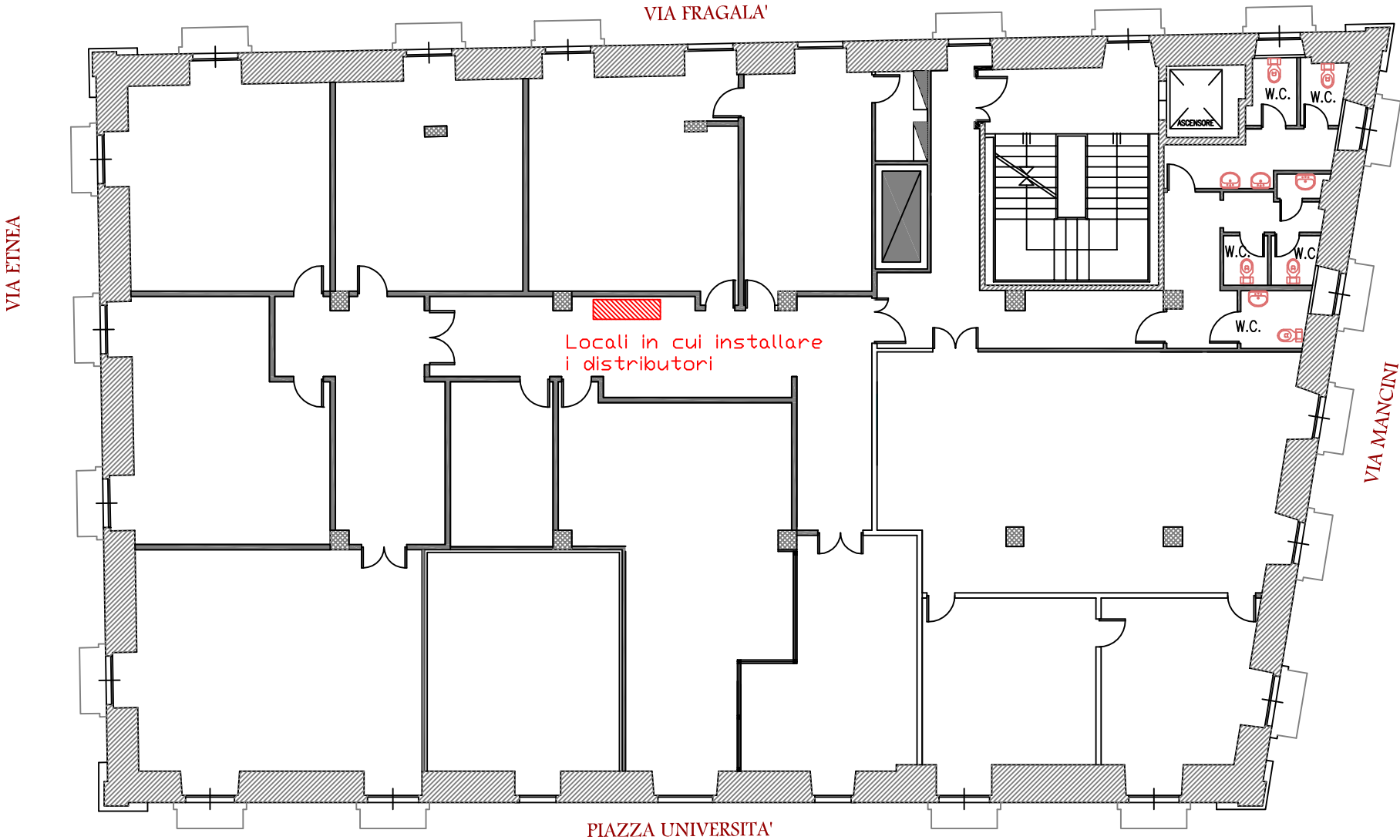
PALAZZO DELL'ETNA

Piano Terra

Locali in cui installare
i distributori



PALAZZO GIOENI		
Piano di evacuazione		
Via Fragalà, 10		Piano Secondo



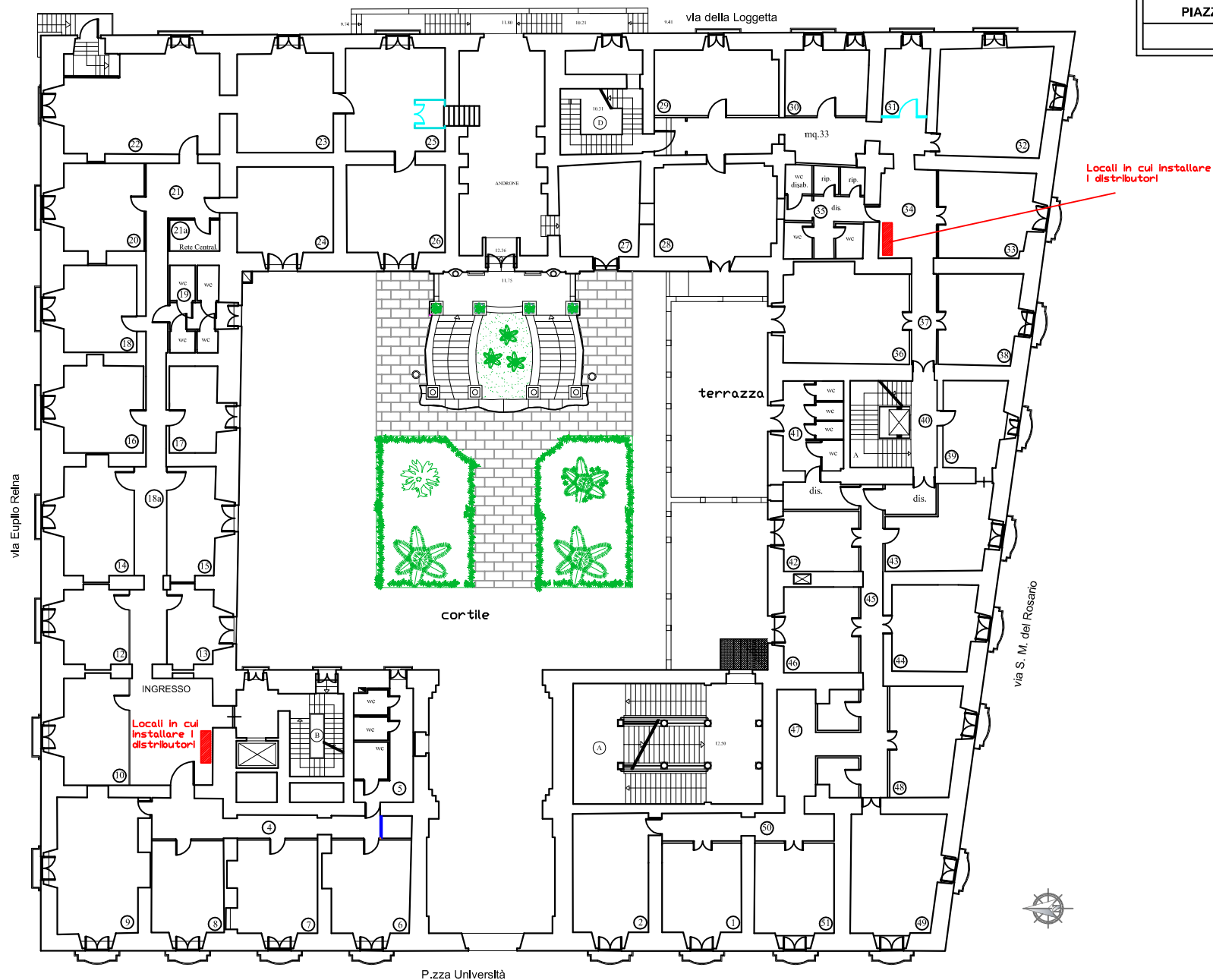


UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

PALAZZO SANGIULIANO

PIAZZA UNIVERSITA' N°2 - CATANIA

Piano Primo



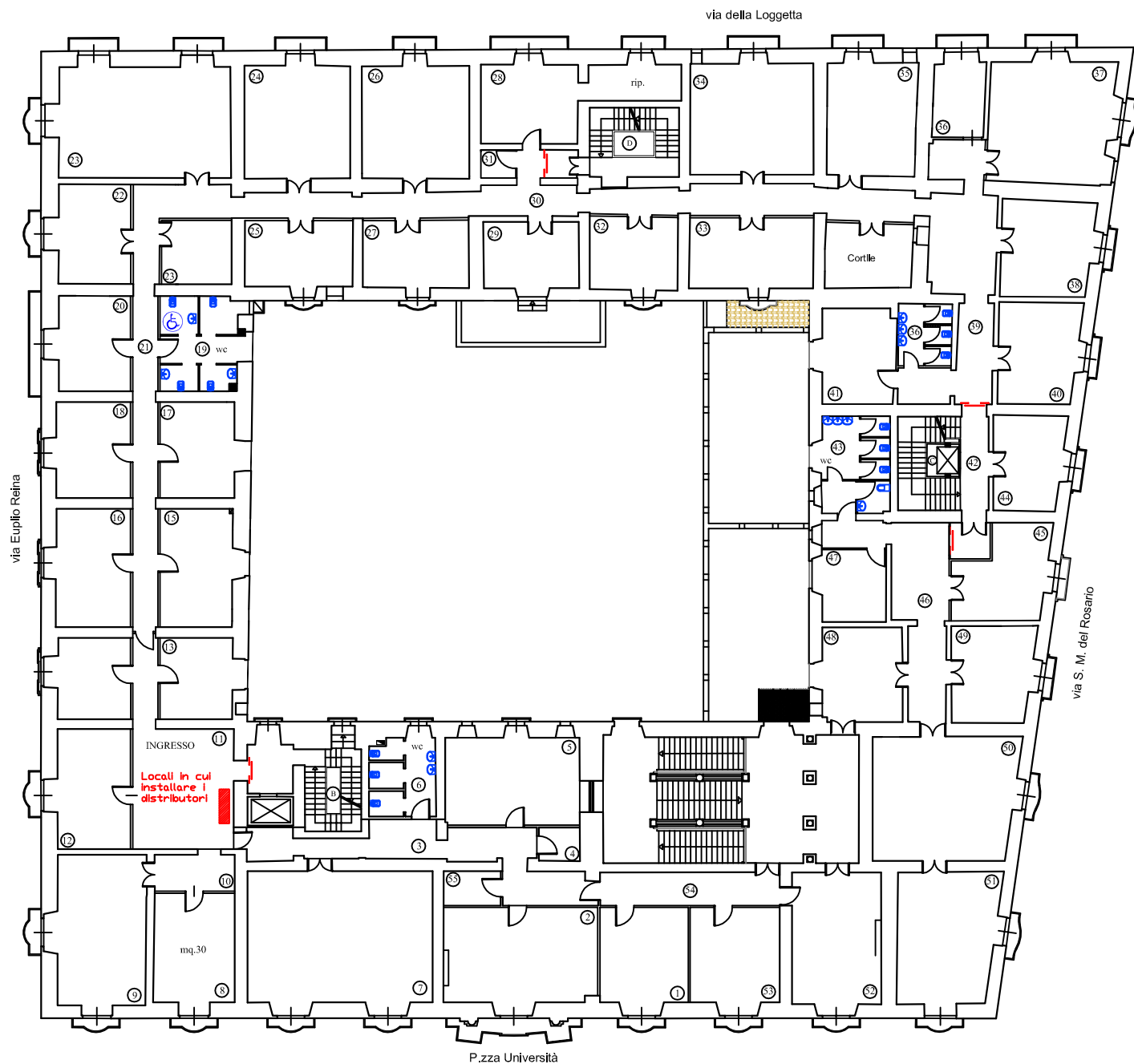


UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

PALAZZO SANGIULIANO

PIAZZA UNIVERSITA' N°16 - CATANIA

Piano
Secondo





UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

via della Loggetta

PALAZZO SANGIULIANO

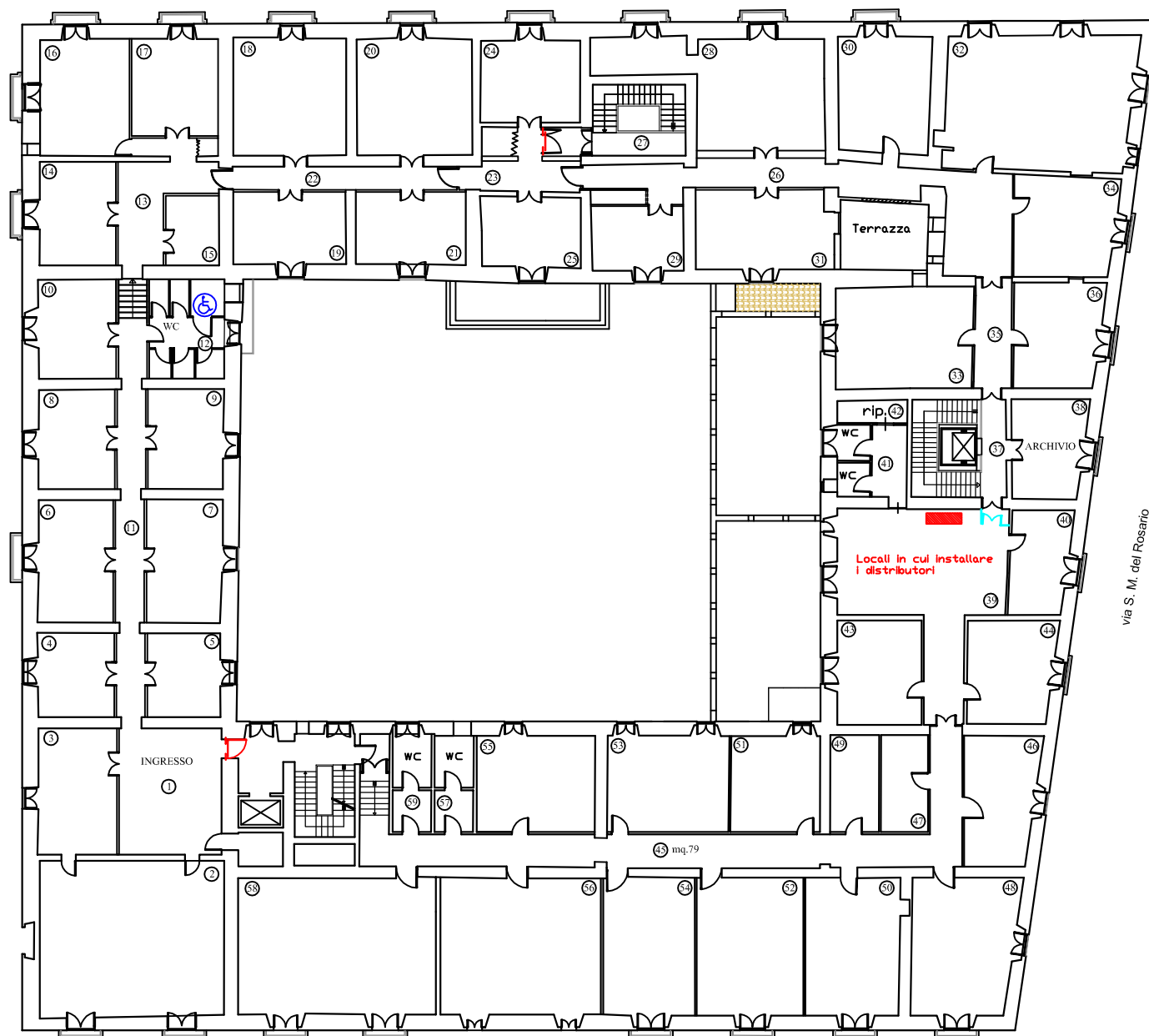
PIAZZA UNIVERSITA' N°16 - CATANIA

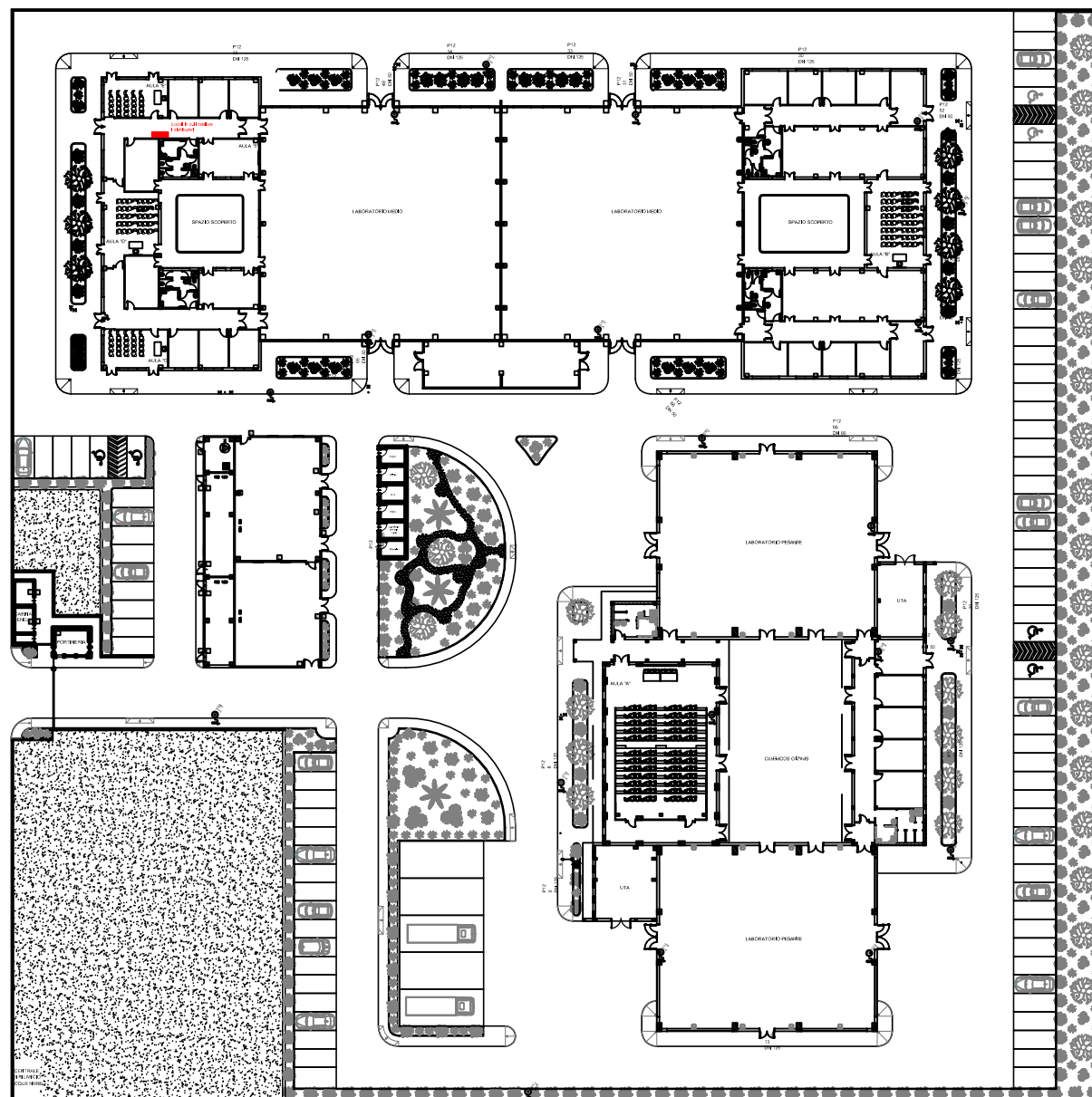
Piano Terzo

via Euplio Reina

via S. M. del Rosario

P.zza Università





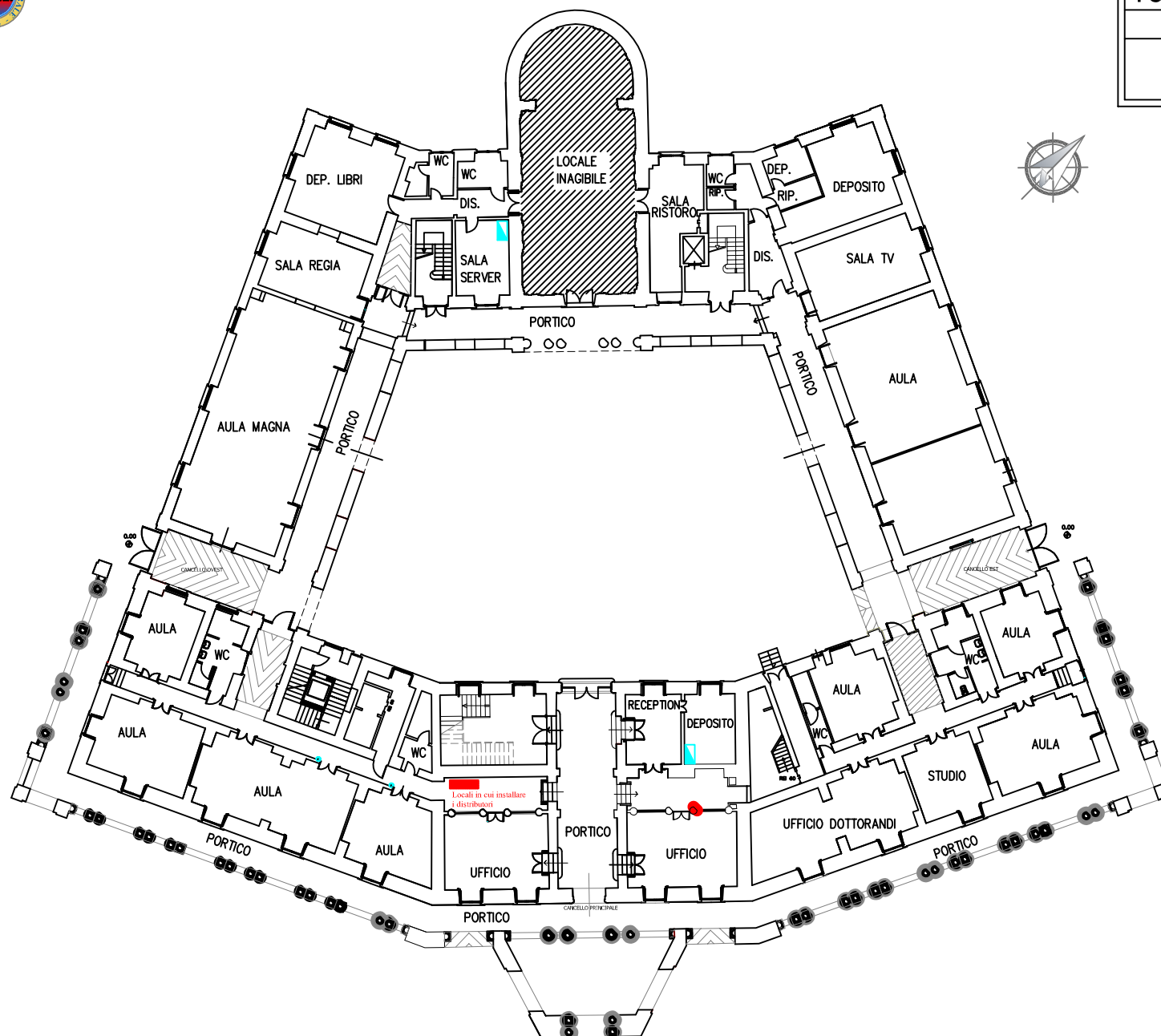


UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

**SCUOLA SUPERIORE PER LA
FORMAZIONE DI ECCELLENZA**

VIA VALDISAVOJA n°9 - CATANIA

Plano Terra



PIANO SEMINTERRATO

AULA "F"

PS_TORRE OVEST

PS_TORRE NORD

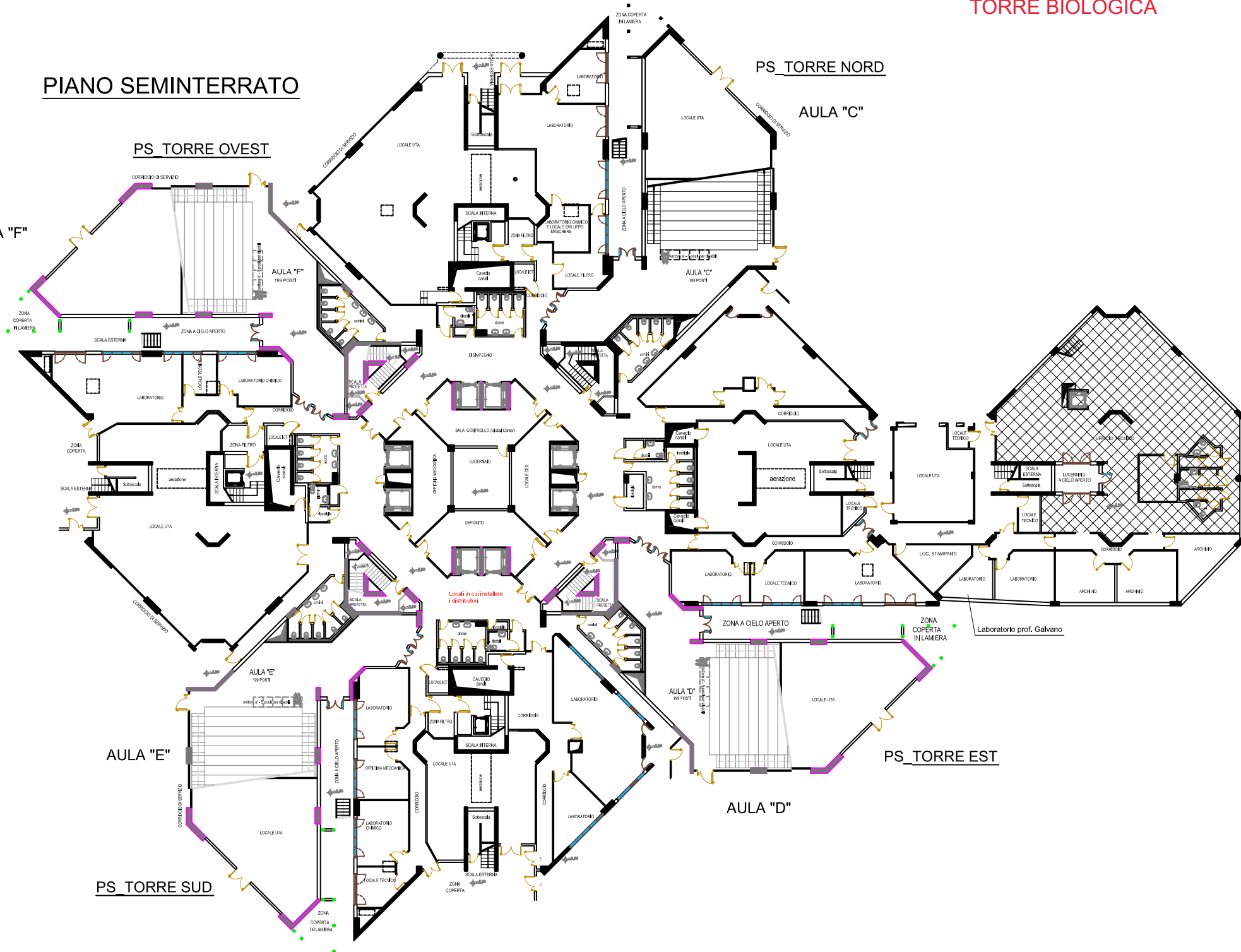
AULA "C"

AULA "E"

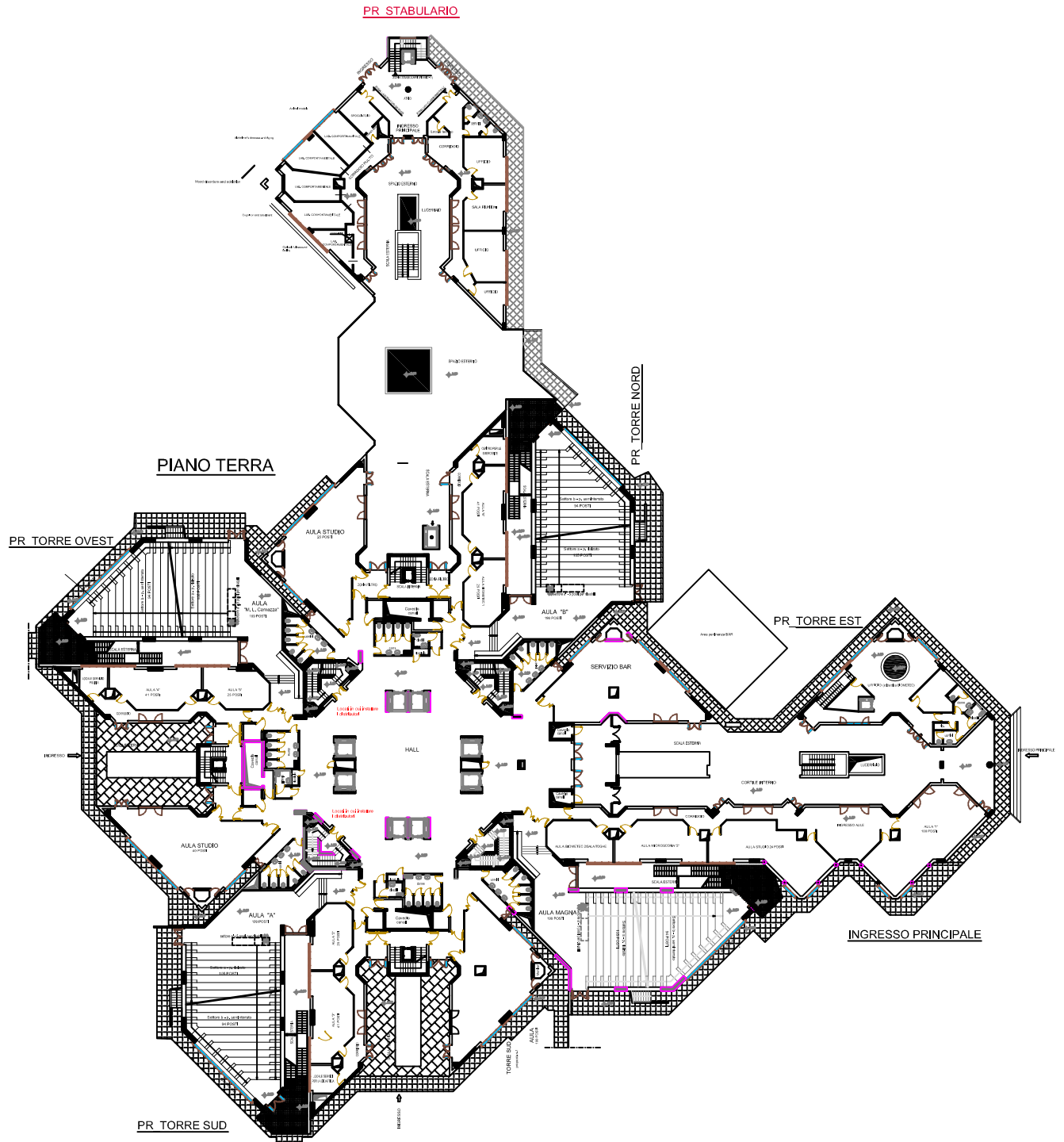
PS_TORRE SUD

AULA "D"

PS_TORRE EST

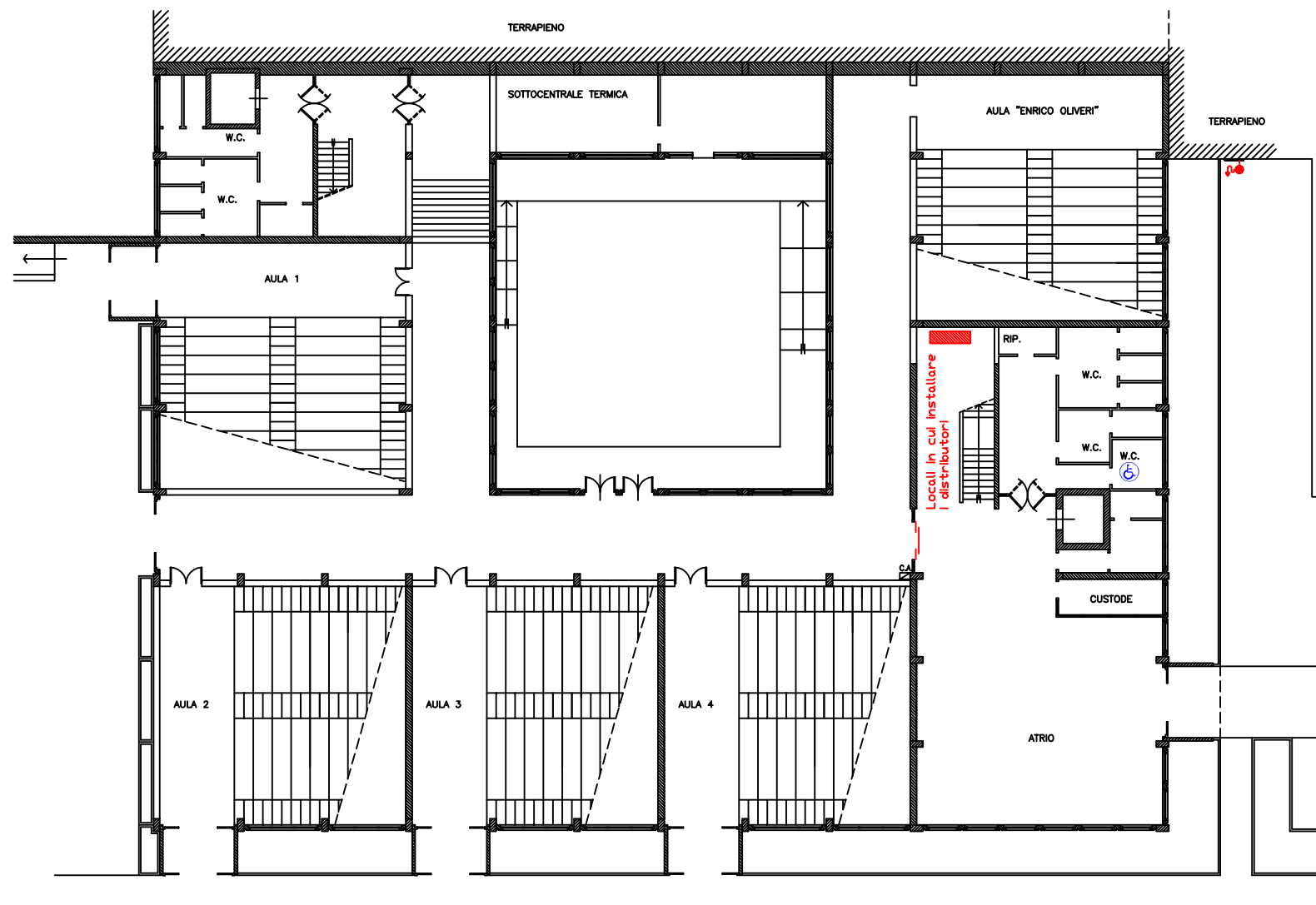


TORRE BIOLOGICA

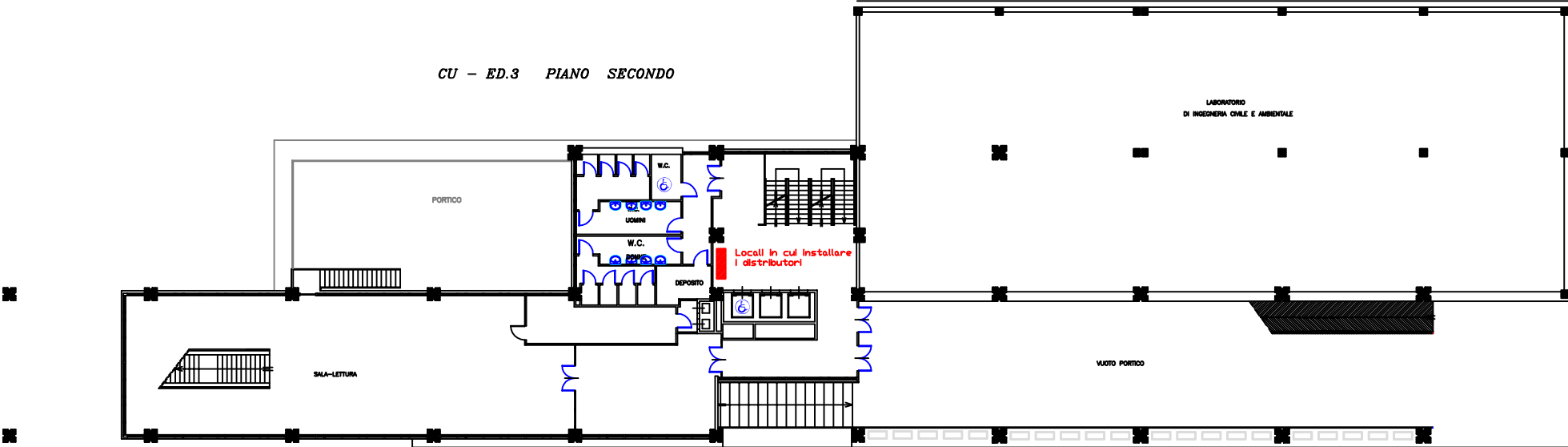


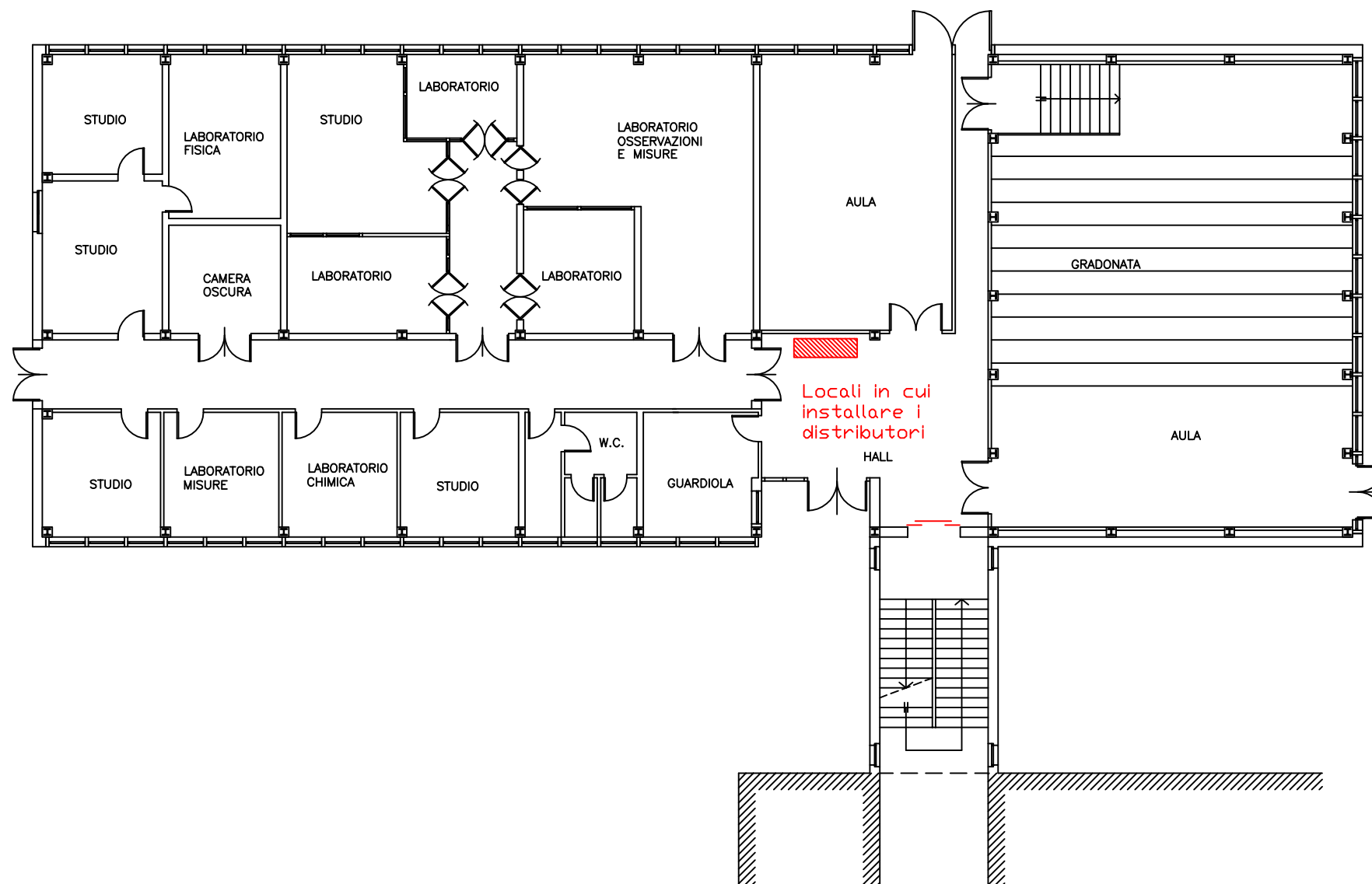
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

EDIFICIO 4 - PIANO TERRA

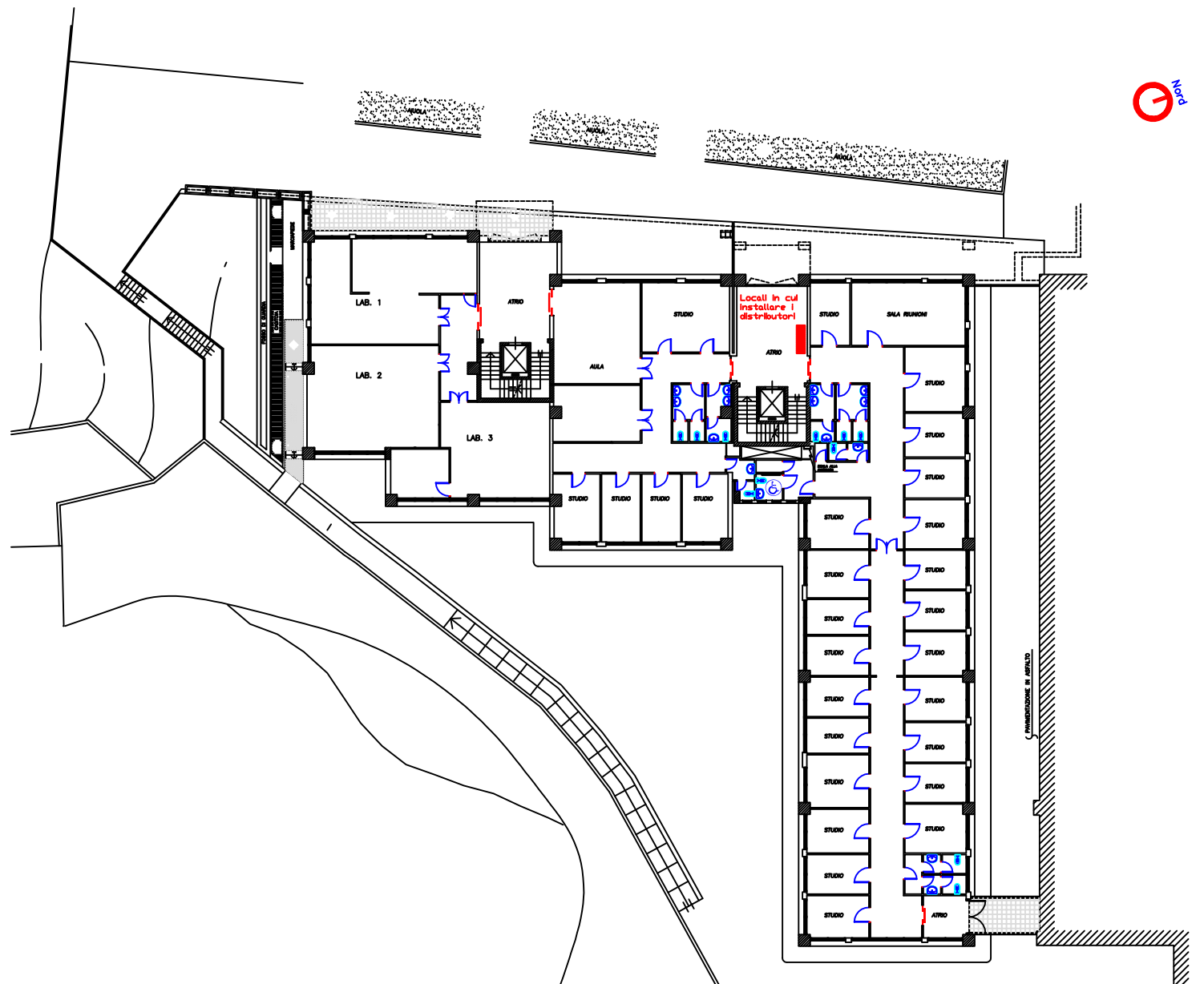


CU - ED.3 PIANO SECONDO

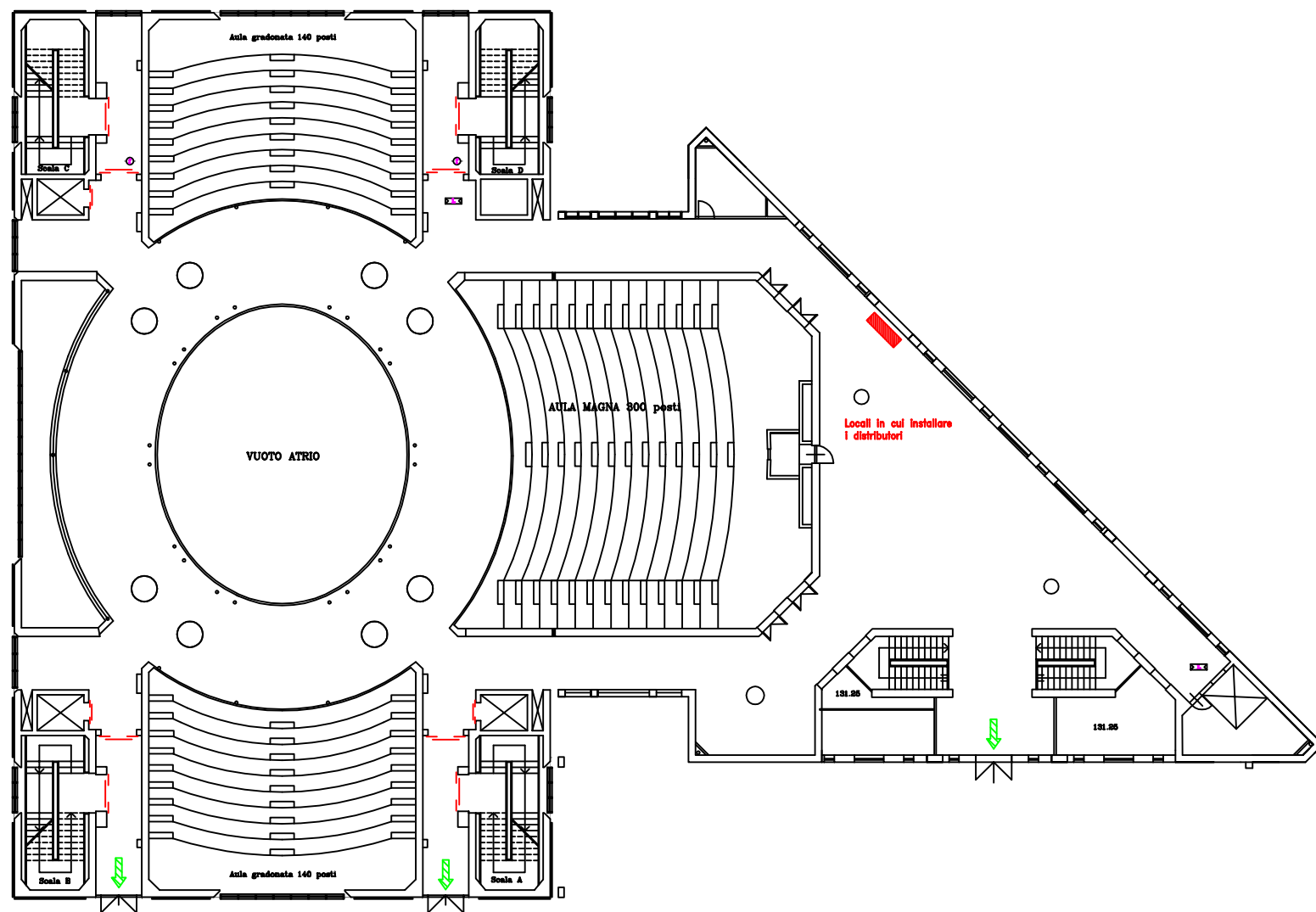




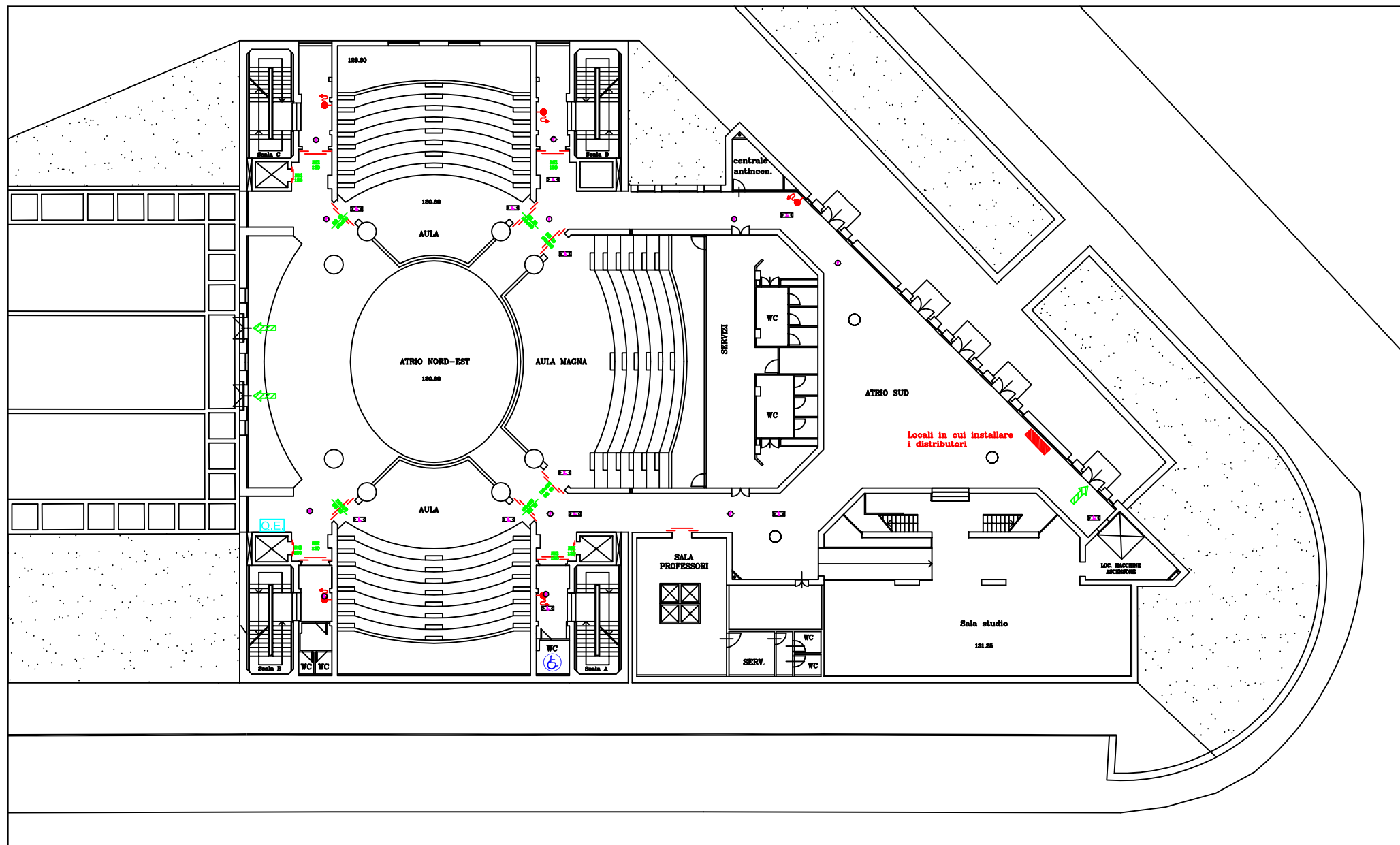
CU ED.13 - PIANO PRIMO



CU ED.14 - PIANO PRIMO



CU ED.14 – PIANO TERRA



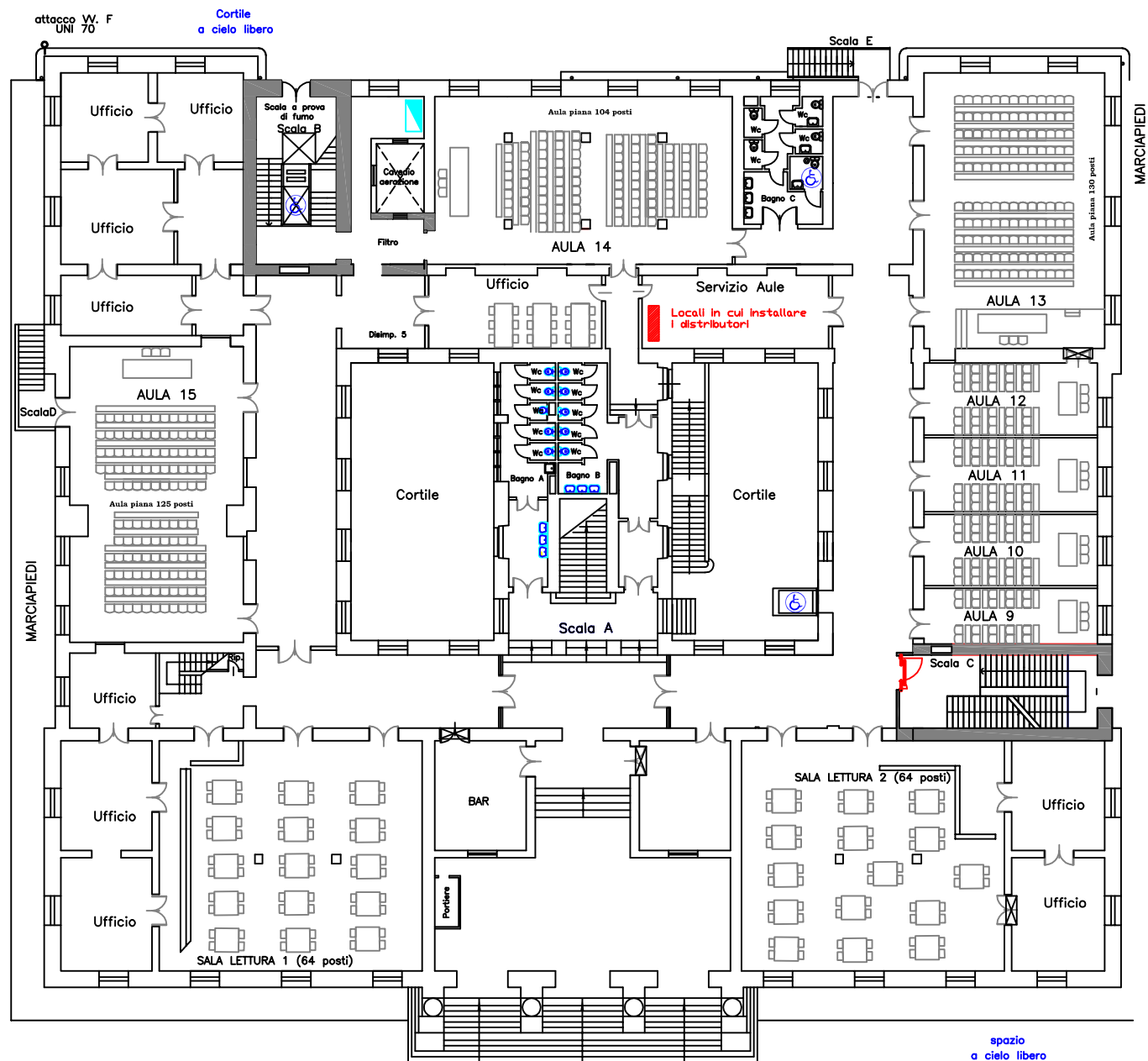


UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

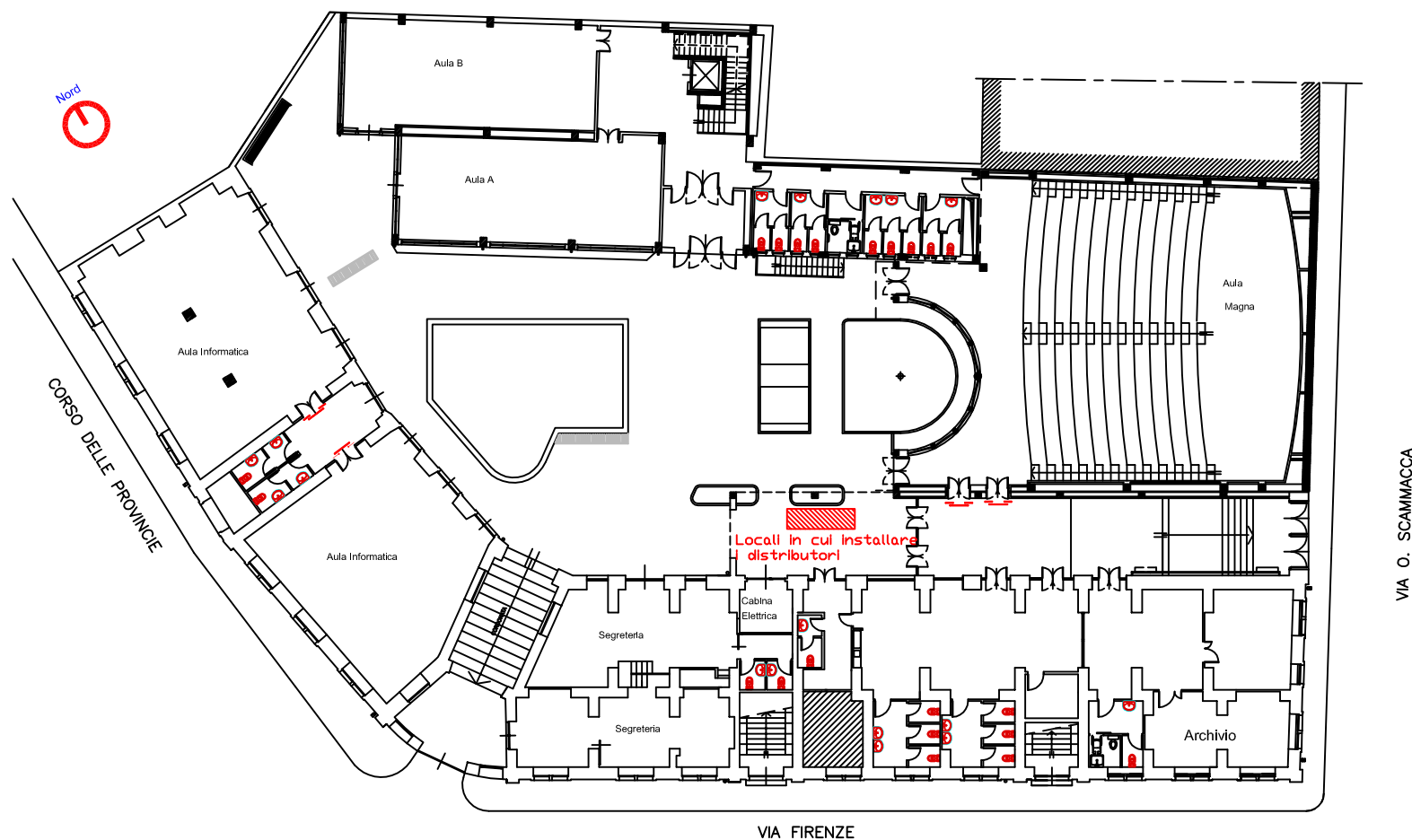
PALAZZO DELLE SCIENZE

Corso Italia, 55

Piano Terra



PALAZZO FORTUNA – Piano Terra



P.ZZA S. AGATA LA VETERE



Locali in cui installare i distributori

VIA IACONA

ALLEGATO B

ID	CATEGORIA PRODOTTO	DESCRIZIONE PRODOTTO	CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME	PREZZI UNITARI
BEVANDE CALDE				
1	Bevanda calda	Caffè espresso/lungo	miscela di 40% arabica e 60% robusta, macinato all’istante e con grammatura di gr. 7 di prodotto per ogni erogazione	0,50 €
2	Bevanda calda	Caffè macchiato	gr. 8 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè	0,50 €
3	Bevanda calda	Cappuccino	almeno gr. 7 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè	0,50 €
4	Bevanda calda	Bevanda alla cioccolata	almeno gr. 21 di cacao in polvere di cacao cad. erogazione	0,50 €
5	Bevanda calda	Latte	grammatura minima di gr. 8 di latte in polvere per ogni erogazione min.	0,50 €
6	Bevanda calda	Latte macchiato	grammatura minima di gr. 8 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè	0,50 €
7	Bevanda calda	Caffè decaffeinato	gr. 1,8 (con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%)	0,50 €
8	Bevanda calda	Caffè d'orzo	grammatura minima di gr. 2,5 di orzo per ogni erogazione	0,60 €
9	Bevanda calda	Bevanda con ginseng	almeno gr. 7 di preparato solubile per ogni erogazione	0,60 €
10	Bevanda calda	Tè	gr. 14 di tè in polvere cad. erogazione	0,50 €
BEVANDE FREDDE				
11	Bevanda/Bibita	Acqua minerale, naturale e gassata	PET da 50 cl	0,50 €
12	Bevanda/Bibita	Succhi di frutta con 70% di frutta senza zuccheri aggiunti e dolcificanti	PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 200 ml	0,80 €
13	Bevanda/Bibita	The alla pesca o limone, a basso contenuto di zuccheri, senza coloranti, conservanti, additivi, etc.	PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 33 cl	0,80 €
14	Yogurt	Tra le seguenti tipologie: intero senza zuccheri aggiunti, parzialmente scremato senza zuccheri aggiunti, yogurt parzialmente scremato ai cereali e/o alla frutta , yogurt parzialmente scremato da bere con probiotici (fermenti lattici attivi), yogurt magro alla frutta senza zuccheri aggiunti, Yogurt senza lattosio	contenenti almeno 125 g. di prodotto	0,80 €
15	Prodotto a base di Soia	Preparato a base di soia con aggiunta di fermenti lattici, con e senza frutta	contenenti almeno 125 g. di prodotto	0,80 €
PRODOTTO DA FORNO SALATI				
16	Prodotto alimentare salato	Cracker non salati in superficie con parmigiano reggiano /grana padano	confezione ≥ 25 g	0,80 €
17	Prodotto alimentare salato	Crackers all’olio di oliva extravergine o a basso contenuto di grassi e senza grassi saturi, non salati in superficie, sia con farine integrali che non integrali, anche di riso e mais e tutti a basso contenuto di sale	confezione ≥ 25 g	0,80 €
18	Prodotto alimentare salato	Prodotto da forno per celiaci	confezione ≥ 40 g	0,80 €
PRODOTTO DA FORNO DOLCI				
19	Prodotto alimentare dolce	Prodotti da forno a base di cereali vari e/o ai 5 cereali, sia con farine integrali che non integrali, con grassi di origine vegetale (olio di oliva extravergine o monoseme senza grassi di cocco e di palma) a basso contenuto di grassi saturi e senza grassi idrogenati e a basso contenuto di sale	confezione ≥ 35 g	0,60 €
20	Prodotto alimentare dolce	Biscotti, a basso contenuto di grassi, sia con farine integrali che non integrali e a basso contenuto di sale	confezione ≥ 35 g	0,60 €
21	Prodotto alimentare dolce	Prodotto da forno per celiaci	confezione ≥ 40 g	0,80 €
PANINI E TRAMEZZINI				
22	Prodotto alimentare	Panino "confezionato in atmosfera modificata" con farciture varie da almeno 40 gr.: prosciutto crudo/prosciutto cotto, ecc.; prosciutto crudo/cotto devono essere senza polifosfati aggiunti e senza lattosio	peso ≥ 80 gr, pane con farciture varie da ≥ 40 gr.	2,00 €
23	Prodotto alimentare	Panino confezionato in atmosfera modificata con farciture per vegetariani	peso ≥ 80 gr, pane con farciture varie da ≥ 40 gr.	2,00 €
24	Prodotto alimentare	Tramezzino “confezionato in atmosfera modificata”, con farciture varie da almeno 40 gr.: esempio prosciutto crudo; tonno e maionese; prosciutto crudo e formaggio; prosciutto cotto e formaggio; prosciutto cotto funghi e maionese; etc; prosciutto crudo/cotto devono essere senza polifosfati aggiunti e senza lattosio	peso ≥ 80 gr, pane con farciture varie da ≥ 40 gr.	2,00 €
25	Prodotto alimentare	Tramezzino confezionato in atmosfera modificata con farciture per vegetariani	peso ≥ 80 gr, pane con farciture varie da ≥ 40 gr.	2,00 €
FRUTTA E VERDURA				
26	Prodotto alimentare fresco	Frutta fresca monoporzione	confezione ≥ 150 g	1,50 €
27	Prodotto alimentare fresco	Macedonia di frutta, senza zuccheri aggiunti	confezione ≥ 150 g	1,50 €
28	Prodotto alimentare fresco	Insalata orticola o di cerali pronta con condimenti e posate	confezione ≥ 100 g	2,00 €
29	Prodotto alimentare fresco	Pomodorini/carotine fresche	confezione ≥ 100 g	1,50 €
30	Prodotto alimentare	Frutta a fette o in pezzi essiccata o disidratata	confezione ≥ 25 g	1,00 €
31	Prodotto salutare	Frutta secca: nocciole tostate non salate, mandorle sgusciate non salate, noci sgusciate	confezione ≥ 25 g	1,00 €



UNIVERSITÀ
degli STUDI
di CATANIA

Area Servizi Generali

D.U.V.R.I.

INDIVIDUZIONE DEI RISCHI E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE (Artt. 26 comma 3, 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 e s.m.i.)

Oggetto: "Procedura aperta per l'affidamento in concessione del "servizio di piccola ristorazione mediante installazione, manutenzione, rifornimento e gestione di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti confezionati presso le sedi dell'Università degli Studi di Catania".



Il tecnico referente
Dott. Ing. A. Mistretta

L' SPPR
Dott. Ing. F. Filippino

Il RUP

INDICE

1.1 Sospensione dei Lavori/ servizi	3
1.2 Oneri e doveri	3
4.1 Durata dei lavori e periodicità	9
4.2 Coordinamento delle Fasi Lavorative	9
5.1 Generalità	10
5.2 Regole generali in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	11
5.3 Rischi Generali presenti in azienda.....	11
5.3 bis Rischi specifici dei prodotti impiegati	12
5.4 Individuazione dei rischi specifici	12
5.5 Uso di Attrezzature specifiche	14
5.6 Viabilità e regole di precedenza	15
5.7 Formazione.....	15
5.8 Obblighi e divieti dei lavoratori.....	15
5.9 Emergenze	15
6.1 Operatività	18
6.2 Disposizioni finali.....	19
8.1 Implementazione	20
8.2 Validità e revisioni	20
8.3 Dichiarazioni	21
Verbale di Riunione 1°Coordinamento	20

1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: *"Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi"*.

Si parla di *"interferenza"* nella circostanza in cui si verifica un «contatto rischioso» tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

I principali rischi di interferenza sono:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- già esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore.

1.1 Sospensione dei Lavori/servizi

In caso d'inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

1.2 Oneri e doveri

Prima dell'affidamento dei lavori o servizi, L'Università di Catania provvederà a:

- Verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio,

industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale (secondo quanto definito nell'allegato XVII al DLgs 81/08).

- Fornire il documento unico di valutazione dei rischi interferenti che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le eventuali specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare prima dell'affidamento dei lavori.
- La consegna, ai fini della verifica delle condizioni di sicurezza, di ogni edificio da parte della direzione per l'esecuzione del servizio al responsabile o preposto della ditta.
- Dovrà essere compilato apposito modulo di avvenuta consegna dei luoghi in condizioni di sicurezza (vedi format allegato).

Rimane a carico dell'Impresa Appaltatrice:

- Il recepimento di tutto quanto previsto nel presente documento e nei relativi allegati;
- L'adeguata diffusione di tutto quanto previsto nel presente documento e nei relativi allegati all'interno della propria struttura;
- La informazione e formazione di tutto il personale;
- La sorveglianza circa la piena applicazione di tutto quanto previsto nel presente documento e nei relativi allegati.

In particolare, viene precisato che l'attività dei dipendenti della ditta Appaltatrice deve avvenire nel rispetto di quanto stabilito dal regolare Contratto di Appalto e dal presente DUVRI con l'avvertenza che saranno a carico della stessa eventuali oneri che venissero a scaturire dall'inosservanza delle norme in essi riportate.

2. AZIENDA COMMITTENTE

Denominazione	Università degli studi di Catania
Indirizzo	Piazza Università
CAP	95100
Città	CATANIA

Datore di lavoro

Nome Prof. F. Priolo - Rettore

Indirizzo P.zza dell'Università 2

CAP e Città 95124 Catania

Servizio di prevenzione e protezione

Responsabile SPP Ing. F. Filippino

Indirizzo Via San Nullo 5/l

Città Catania

Telefono 095/7307888

Addetti al servizio di prevenzione e protezione

Nome	indirizzo	città	telefono
------	-----------	-------	----------

Dott. G.Caccia	Via San Nullo, 5/l	Catania	095/7307866
----------------	--------------------	---------	-------------

3. AZIENDA IN APPALTO

Ragione Sociale	
e-mail	

Sede Legale

Indirizzo	
Telefono	
Fax	

4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Concessione, del servizio di piccola ristorazione di prodotti preconfezionati mediante distributori automatici presso gli edifici dell'Università degli Studi di Catania e stabilisce tutte le prescrizioni concernenti l'esecuzione del servizio e delle relative attività e obblighi connessi cui sarà tenuto il "Concessionario" in seguito all'espletamento della relativa procedura selettiva.

Il servizio, sarà svolto in tutti gli edifici in maniera similare.

Elenco Edifici:

SDS Architettura	Piazza Federico di Svevia	Siracusa	Piano terra
Azienda Agraria Sperimentale	C.da Reitana, Passo Martino	Catania	Piano terra
Città della Scienza	Via Simeto, 23	Catania	Piano terra, sala ristoro
DFA	Via Santa Sofia, 64	Catania	Edificio 6, Piano terra
DI3A	Via Santa Sofia, 100	Catania	Piano terra, corridoio sx
			Piano terra, blocco A
			Piano terra, blocco A
			Piano terra, corridoio dx
DISFOR	Via Ofelia, 1	Catania	Piano Terzo
	Via Ofelia, 1		Piano Terzo
	Via Ofelia, 1		Piano Terzo
	Via Casa Nutrizione, 36/40		Piano Primo Lato SX
	Via Casa Nutrizione, 36/40		Piano Primo Lato SX
	Via Casa Nutrizione, 36/40		Piano Primo Lato SX
	Via Biblioteca 4		Palazzo Ingrassia, Piano terra
	Via Biblioteca 4		Piano Terra
DISUM	Piazza Dante Alighieri, 32	Catania	Piano Secondo, aula seminari
			Piano Secondo, aula seminari
			Officine Culturali, p.t.
			Officine Culturali, p.t.
			Piano terra, corpo aule
			Piano terra, corpo aule
			Piano terra, corpo aule
			Primo piano
			Primo piano
			Primo piano
			Primo piano
DMI	Via Santa Sofia, 64	Catania	Edificio 4, Piano terra
			Edificio 4, Piano terra
			Edificio 5, Piano terra,
			Edificio 5, Piano terra,
			Edificio 5, Piano terra,
			Edificio 5, Piano terra,
			Edificio 5, Piano terra,
			Edificio 5, Piano terra,
			Sala break principale
DSC	Via Santa Sofia, 64	Catania	Edificio 1, Piano -1 corpo B
			Edificio 1, Piano -1 corpo B
			Edificio 1, Piano -1 corpo B
			Edificio 1, Piano terra
			Edificio 1, Piano terra
DSFS	Via Val di Savoia, 5	Catania	Piano terra, ingresso
	Via Val di Savoia, 5		Piano terra, ingresso

	Via Val di Savoia, 5	Piano Secondo		
	Via Val di Savoia, 5	Piano Secondo		
	Via Santa Sofia, 64	Edificio 2, Piano terra		
	Via Santa Sofia, 64	Edificio 2, Piano terra		
DSGBA	Via Androne, 81	Catania	Piano terra	
	Via Androne, 81	Piano terra sottoscala		
	Via Empedocle, 58	Piano terra		
	Via Empedocle, 58	Piano terra		
	Via A. Longo, 19	Piano terra		
	Via A. Longo, 19	Piano terra		
	Corso Italia, 57	Piano terra		
	Corso Italia, 57	Piano terra		
DSPS	Via Cardinale Dusmet, 163	Catania	Piano terra	
	Via Cardinale Dusmet, 163	Piano terra		
	Via Cardinale Dusmet, 163	Piano terra		
	Via Vittorio Emanuele II, 51	Piano terra		
	Via Vittorio Emanuele II, 51	Piano terra		
	Via Vittorio Emanuele II, 51	Piano terra		
	Via Gravina, 12	Piano terra		
	Via Gravina, 12	Piano terra		
Ex Accademia delle Belle Arti primo	Via Antonino di Sangiuliano, 257	Catania	Piano	
	Via Antonino di Sangiuliano, 257	Secondo piano		
	Via Antonino di Sangiuliano, 257	Secondo piano		
GIURISPRUDENZA	Via S.Agata La Vetere , 56	Catania	Vano scala	
	Via S.Agata La Vetere , 56	Vano scala		
	Via Rocca Romana, 45	Piano terra		
	Via Rocca Romana, 45	Piano terra		
	Via Rocca Romana, 45	Piano terra		
	Via Rocca Romana, 45	Piano terra		
	Via Rocca Romana, 45	Piano terra		
	Via Gallo 24	Villa Cerami		
	Via Gallo 24	Villa Cerami		
SDS Lingue e Letteratura Straniera stanza prospiciente biblioteca	Via Orfanotrofio, 49	Ragusa	Piano	terra,
	Piano terra, stanza prospiciente biblioteca			
Palazzo Centrale	Piazza Universita', 2	Catania	Piano Secondo	
Palazzo dell'Etna	Via San nullo 5	Catania	Piano terra	
	Piano terra			
	Piano terra, corpo aule			
	Piano terra, corpo aule			
Palazzo Gioeni	Via Fragala', 10	Catania	2 Piano	
	2 Piano			
Palazzo San Giuliano Maria del Rosario)	Piazza Universita', 16	Catania	Piano Primo ingresso (Via Santa	
	Piano Primo ingresso (Via Santa Maria del Rosario)			
	Primo Piano			
	Primo Piano			
	Piano Secondo			
	Piano Secondo			
	Piano Terzo, ingresso destro			
	Piano Terzo, ingresso destro			
Polo Basile	Via Santa Sofia, 87	Catania	Piano terra	

Polo Tecnologico	Piano terra Via Santa Sofia, 102 Catania	Primo piano
Scuola Superiore	Primo piano Via Valdisavoia, 9 Catania	Piano terra
Torre Biologica	Piano terra Via Santa Sofia, 97 Catania	Piano -1
	Piano -1 Piano terra, lato destro Piano terra, lato destro Piano terra, lato sinistro Piano terra, lato sinistro	
DICAR	Via Santa Sofia, 64 Catania	Edificio 4, Piano terra
	Edificio 4, Piano terra	
DIEEI	Via Santa Sofia, 64 Catania	Edificio 3, Piano Secondo
	Edificio 3, Piano Secondo Edificio 10, Piano terra Edificio 10, Piano terra Edificio 13, Piano Primo Edificio 13, Piano Primo Edificio 14, Piano Primo Edificio 14, Piano Primo Edificio 14, Piano Primo Edificio 14, Piano terra Edificio 14, Piano terra Edificio 14, Piano terra Edificio 14, Piano terra	
DEI	Corso Italia, 55 Catania	Piano terra
	Piano terra Piano terra	
	Corso delle Province, 36	Piano terra
	Piano terra	
INGRASSIA	Via Santa Sofia, 87 Catania	Edificio C, Piano terra
	Edificio C, Piano terra Edificio C, Piano terra Edificio A, Piano terra Edificio A, Piano terra	

4.1 Durata dei lavori

L'appalto avrà durata triennale con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni.

FASE	ATTIVITA'	GIORNI IMPIEGATI
1	Ingresso all'interno della struttura universitaria	
2	Collocazione distributori e collegamento alla linea elettrica	
3	Carica degli alimenti o bevande	
4	Collaudo e prova del corretto funzionamento	
5	Uscita dalla struttura	

L'azienda Appaltatrice fornendo all'azienda committente il proprio piano operativo per la sicurezza, presa visione dei luoghi in cui opererà*, POS come detto nel Capitolato generale D'Appalto (che diviene parte integrante di questo documento a cui si allega), ha evidenziato per ogni fase lavorativa la propria analisi dei rischi.

Tale documento sarà oggetto di formazione dei lavoratori che presteranno opera da parte dell'azienda Appaltatrice, ed oggetto di informazione ai lavoratori dell'azienda committente che svolgeranno la propria attività lavorativa nei pressi dell'area interessata dalle lavorazioni esplicitate nel documento.

*** di cui sarà redatto un apposito verbale di sopralluogo, firmato dalle parti, da allegare al presente DUVRI.**

4.2 Coordinamento delle Fasi Lavorative

Si stabilisce che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto ad entrambe le imprese, di interrompere immediatamente i lavori.

Si stabilisce inoltre che il responsabile operativo e l'incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento dell'attività in appalto, potranno interromperli, qualora ritenessero nel proseguo delle attività che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare alla ditta appaltante, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnico-amministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile del contratto e la firma del contratto stesso.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro nonché data di assunzione, indicazioni del committente ed, in caso di subappalto, la relativa autorizzazione (come previsto dal D.Lgs 81/2008 e sue modifiche apportate dalla legge 136 del 13 agosto 2010

Logo Ditta (eventuale)	< spazio destinato alla colorazione > (eventuale)
FOTO	TESSERA N° _____
	Generalità del Lavoratore ¹ < nome cognome data di nascita >
	Data di assunzione
	Generalità del Datore di Lavoro

FAC SIMILE DI TESSERA DI RICONOSCIMENTO

5. SICUREZZA DELL'AMBIENTE DI LAVORO

5.1 Generalità

Questo documento viene redatto per ottemperare agli obblighi cui al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs 81/08 e s.m.e.i. e stabilire le norme per quanto attiene la cooperazione ed il coordinamento delle reciproche attività, affinché siano poste in atto misure di prevenzione e protezione dai rischi inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto ed il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione anche al fine di eliminare interferenze tra attività diverse. Ogni modifica alle condizioni o ai rischi evidenziati, saranno tempestivamente comunicati a cura del Committente al responsabile dell'Appaltatore.

Sono dati per assodati i seguenti punti:

- L'appaltatore, anche a seguito della verifica da parte del committente in merito alla regolare iscrizione alla Camera di Commercio, Industria ed Artigianato, e del possesso e disponibilità di risorse, mezzi e personale adeguatamente organizzati al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza sia dei lavoratori impiegati a svolgere l'opera richiesta che di quelli del committente, risulta in possesso dell'idoneità tecnico-professionale per l'esecuzione dei lavori commessi;
- **Saranno fornite all'appaltatore informazioni sui rischi specifici esistenti nei luoghi di lavoro;**
- **Restano a completo carico della ditta appaltatrice, gli adempimenti in materia di formazione di cui all'art. 27 del D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii. come specificato nell'accordo Stato/Regioni del 21.12.2011**
- **Restano a completo carico della ditta appaltatrice, come previsto dal comma 3 dell'art.26 del D. Lgs. 81/08, i rischi specifici propri della sua attività.**
- **Le comunicazioni gestionali tra il personale della ditta appaltatrice e di quella committente avvengono in conformità con quanto previsto dall'ALLEGATO XXXI del D. Lgs. 81/08.**

5.2 Regole generali in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (Capitolato art.9)

Premesso che la committente ha ottemperato a tutte le disposizioni previste dalla attuale normativa in materia di sicurezza, si riporta di seguito la valutazione dei rischi dovuti all'interferenza tra l'attività in sito dell'Appaltatore e quelle del committente, insieme alle relative misure di prevenzione e protezione da adottare.

L'analisi delle condizioni ambientali in cui si svolgerà l'attività è uno dei passaggi fondamentali per giungere alla progettazione della stessa.

E' possibile, infatti, individuare i rischi derivanti dalle operazioni che si svolgeranno e che possono essere trasferiti al personale docente e tecnico-amministrativo, ovvero agli studenti, presenti durante le medesime operazioni nelle sedi di intervento.

L'individuazione, dunque, di tali sorgenti di rischio potrà permettere l'introduzione di procedure e/o protezioni finalizzate alla loro minimizzazione.

Il servizio di "Supporto" dovrà essere espletato negli orari stabiliti previo accordo con l'Università degli Studi di Catania, dal lunedì al venerdì, non esclusi i giorni di festività (su richiesta) infrasettimanali, in modo da non intralciare l'attività svolta all'interno degli edifici di pertinenza dell'Università ed oggetto dell'appalto.

I dipendenti della Ditta Appaltatrice occupati negli immobili oggetto del contratto, devono sempre rispettare le limitazioni poste in essere, nelle zone in cui si svolgono gli interventi di pulizia o lavori ed attenersi alle indicazioni fornite, non rimuovendo le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza eventualmente collocate.

L'area circostante il posto di lavoro dovrà sempre essere mantenuta in condizioni di ordine e pulizia ad evitare ogni rischio di inciampi o cadute.

I posti di lavoro e di passaggio devono essere idoneamente difesi contro la caduta o l'investimento di materiali.

L'utilizzo degli ascensori, se presenti, deve essere concordato con il responsabile dell'edificio, avendo cura che il carico da trasportare sia compatibile con il carico d'esercizio dell'elevatore.

Le vie di fuga e le uscite di emergenza devono essere mantenute costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile ed infiammabile, e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei. E' vietato abbandonare rifiuti all'interno delle sedi universitarie e la loro termodistruzione in loco.

Per l'esecuzione dei lavori oggetto del presente documento, il personale della ditta appaltatrice garantirà una figura di Preposto individuata tra i lavoratori presenti nel team di lavoro che s'interfaccia operativamente con il personale responsabile del committente.

Sono state fornite al personale della società Appaltatrice informazioni dettagliate sulla natura delle operazioni svolte dall'Università di Catania e sui rischi specifici presenti nelle aree oggetto di intervento in e dei soggetti interni ed esterni coinvolti nell'esecuzione delle stesse; in merito a questo punto il Committente s'impegna inoltre a comunicare tempestivamente eventuali variazioni di rischio che dovessero insorgere durante la durata del contratto.

In tema di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, il Responsabile per l'esecuzione del servizio del Committente avrà funzioni di controllo sull'esatto adempimento da parte dell'Appaltatore di quanto previsto nel presente documento, potendo, a sua discrezione, nel caso registri un inadempimento, ordinare al Preposto della ditta appaltatrice la sospensione dei lavori al fine di ripristinare le condizioni di lavoro idonee.

E' compito e dovere della Direzione della ditta Appaltatrice garantire che il proprio personale sia formato ed informato ai sensi degli art. 36 e 37 D.Lgs 81/08 e dell'accordo Stato/Regioni del 21.12.2011, circa i rischi cui sono esposti operando all'interno dell'area oggetto di intervento, a sorvegliare, tramite i rispettivi preposti, circa la piena applicazione, da parte del proprio personale, di quanto previsto nel presente documento e nei relativi allegati.

5.3 Rischi Generali presenti in azienda

Sono state fornite al responsabile della ditta Appaltatrice, informazioni inerenti i rischi specifici e le regole generali a cui attenersi all'interno dell'area operativa, tra cui:

- Le misure di prevenzione e protezione predisposti, (i relativi protocolli allegati al presente documento sono vincolanti e non possono essere in alcun modo soggetti a deroghe, se non espressamente autorizzate)
- Le regole di comportamento e le procedure organizzative e comportamentali definite;
- Le regole di viabilità;
- Gli impianti, i dispositivi, le attrezzature e le misure organizzative per la gestione dell'emergenza;

5.3 bis *Rischi specifici dei prodotti impiegati*

Non sono previsti prodotti.

Ogni operazione da effettuare deve prevedere:

- a) La perfetta conoscenza dei luoghi ove sono da installare o ricaricare i distributori
- b) L'eventuale segnalazione di apparati non funzionanti o ritenuti non idonei al loro utilizzo;
- c) Il rispetto degli avvisi/cartelli di avvertimento, nel caso di lavorazioni da parte di altre Ditte presenti in loco.

Nella conduzione dell'attività occorre, inoltre, adottare idonei comportamenti, in modo da assicurare che sia garantito l'esodo delle persone, e che non sussistano condizioni tali da innescare un incendio.

5.4 *Individuazione dei rischi specifici*

TIPOLOGIA DI RISCHIO INTERFERENTE	APPLICABILE AI LAVORATORI DELLE DITTE APPALTATRICI	
	SI	NO
PER LA SICUREZZA		
Scivolamento, inciampi e cadute a livello (caratteristiche ambiente lavoro)	✓	
Caduta dall'alto		✓
Carichi sospesi		✓
Seppellimento		✓
Caduta carichi in deposito		✓
Annegamento		✓
Contatto elettrico	✓	
Rischi fisici: muscolo/scheletrici ed abrasioni/tagli		✓
Contatto con superfici ustionanti		✓
Uso fiamme libere / sostanze infiammabili		✓
Uso di sostanze corrosive		✓
Investimento da mezzi mobili		✓
Atmosfere esplosive		✓
Incendio	✓ E	
Emergenze	✓ E	
Condizioni climatiche avverse		✓
Lavoro in orari notturni		✓

Uso di mezzi di sollevamento mobili		✓
PER LA SALUTE		
Rumore		✓
Vibrazioni meccaniche		✓
Campi elettromagnetici		✓
Radiazioni ottiche		✓
Radiazioni ionizzanti		✓
Esposizione a Sostanze / Agenti Chimici pericolosi		✓
Esposizione ad agenti Cancerogeni e/o mutageni		✓
Esposizione ad Agenti Biologici pericolosi		✓
Esposizione a Polveri		✓
Esposizione a Gas di scarico		✓
Caratteristiche igieniche ambienti di lavoro		✓
Esposizione ad agenti atmosferici		✓

Legenda:

- ✓ = rischio applicabile in condizioni normali di attività
- ✓E = rischio applicabile solo in condizioni di emergenza

Di seguito vengono riportate le misure di prevenzione adottate dall'azienda committente per ogni singolo rischio interferente precedentemente individuato.

In generale qualsiasi anomalia tale da compromettere la sicurezza dei lavoratori deve produrre il blocco delle operazioni da parte del preposto di turno.

MISURE DI PREVENZIONE ADOTTATE

Scivolamento, inciampi e cadute a livello (caratteristiche ambiente lavoro)

- Segnalazione aree bagnate e/o con pericolo di scivolamento

Carichi sospesi (caduta carichi /attrezzature / materiale di fardaggio dall'alto)

–

Caduta carichi in deposito

- cartelli di avviso e di prescrizione

Caduta in mare

–

Contatto elettrico

- Sezionamento dell'alimentazione elettrica locale

MISURE DI PREVENZIONE ADOTTATE

Investimento da mezzi di lavoro dovuto a: 1) eccessiva velocità di manovra mezzi 2) cattiva visibilità 3) mancata/errata segnalazione all'operatore 4) mancanza di avvertimento acustico	–	Segnalazione area d'intervento
Traffico veicolare	–	
Atmosfere esplosive	–	
Incendio	–	Cartelli avvisatori e frasi di rischio
Emergenze	–	Servizio dedicato
Lavoro in orari notturni	–	
Esposizione al Rumore	–	
Campi elettromagnetici	–	
Esposizione a Sostanze / Agenti Chimici / Agenti Biologici pericolosi	–	Cartelli avvisatori e di rischio
Esposizione a Polveri	–	
Esposizione a gas di scarico	–	
Caratteristiche igienico-strutturali aree di lavoro	–	Locali già destinati ad accogliere pubblico
Esposizione ad agenti atmosferici	–	
Attività comportamentali	–	Coordinamento con le normali attività didattiche/scientifiche, indicazione di percorsi ad uso esclusivo degli addetti ai lavori

5.5 Uso di Attrezzature specifiche

E' fatto obbligo alla società Appaltatrice garantire la manutenzione di tutti i dispositivi di sicurezza delle attrezzature di proprietà il cui mancato funzionamento potrebbe rappresentare un pericolo per i lavoratori.

Qualora l'utilizzo dell'attrezzatura richieda una formazione specifica ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs 81/08 e s. m. e i., il Preposto della ditta Appaltatrice, eventualmente dopo confronto con la direzione, garantirà che il proprio personale sia a tal fine formato ed addestrato adeguatamente.

5.6 Viabilità e regole di precedenza

L'accesso e la movimentazione dei mezzi all'interno delle sedi universitarie deve avvenire rispettando la segnaletica presente e sempre conformemente alle regole del codice della strada.

All'interno dei siti la movimentazione di mezzi deve avvenire a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti .

Il parcheggio o deposito dei mezzi è consentito solo negli spazi appositamente delimitati.

Inoltre dovranno essere adottate le seguenti precauzioni:

- 1) Osservare e rispettare la cartellonistica nelle zone adibite al transito
- 2) Moderare la velocità
- 3) Prestare attenzione alla manovra di altri veicoli
- 4) In condizioni di scarsa visibilità e manovrabilità, effettuare manovre esclusivamente con l'ausilio di personale a terra munito di appositi DPI
- 5) Non transitare o sostare nelle aree di manovra dei mezzi
- 6) Negli attraversamenti pedonali delle vie interne prestare attenzione al sopraggiungere di veicoli

5.7 Formazione

La società Appaltatrice si impegna ad impiegare solo personale adeguatamente informato, formato ed addestrato secondo quanto stabilito dagli artt. 36, 37 del d. Lgs. 81/08 e nell'accordo Stato/Regioni del 21.12.2011.

L'Università di Catania pretende altresì che la ditta appaltatrice impieghi solo personale adeguatamente informato, formato ed addestrato secondo quanto stabilito dagli artt. 36, 37 del d. Lgs. 81/08 e nell'accordo Stato/Regioni del 21.12.2011..

5.8 Obblighi e divieti dei lavoratori

Nell'esecuzione delle attività di cui in oggetto, i lavoratori della ditta Appaltatrice devono osservare le seguenti disposizioni: Non intralciare la normale attività, per il sezionamento delle linee elettriche rivolgersi al responsabile della committente, a non modificare la viabilità prestabilita senza autorizzazione della committente.

Dovranno evitare di lasciare attrezzature, materiali ingombranti in prossimità di via di fuga o di passaggio.

I lavoratori della ditta Appaltatrice s'impegnano inoltre a:

- Segnalare tempestivamente al proprio preposto, o in alternativa al responsabile dell'edificio presente sui luoghi di lavoro, le situazioni di emergenza o le anomalie che venissero a determinarsi, nel corso od a causa dell'esecuzione delle attività;
- Adoperarsi, nei limiti delle specifiche competenze e dei mezzi a disposizione, per la prevenzione dei rischi;
- Porre in essere quanto necessario per eliminare o ridurre al minimo eventuali danni e le potenziali conseguenze senza assumere rischi per la propria o per l'altrui persona.

5.9 Emergenze

In caso di necessità /emergenza la gestione avviene tramite l'attivazione del personale addetto alle emergenze.

Tale personale è presente in orario lavorativo presso _U.O.P.S. Tel. 0957307864

PREVENZIONE INCENDI

Al segnale d'allarme il personale esterno deve:

- 1) Interrompere il lavoro;
- 2) Disinserire le varie macchine ed attrezzature utilizzate collegate alla linea elettrica.
- 3) Lasciare in condizione di sicurezza gli ambienti di lavoro e le attrezzature utilizzate.
- 4) Allontanarsi dai locali seguendo le indicazioni delle squadre di emergenza.

5) Se alcuni lavoratori esterni sono stati designati quali addetti alla gestione delle emergenze in aiuto alle squadre interne presenti nell'unità produttiva, dopo aver interrotto il lavoro, essi devono raggiungere immediatamente il luogo di ritrovo designato e mettersi a disposizione del coordinatore delle emergenze per tutti i possibili ed eventuali supporti.

Nel caso in cui l'incendio sia localizzato nel suo luogo di lavoro l'addetto designato, dopo aver dato l'allarme, deve interrompere immediatamente l'attività lavorativa in essere e, se competente ed in possesso di idoneo addestramento e formazione, eseguire gli interventi di lotta attiva agli incendi da lui valutati necessari.

EVACUAZIONE

Al segnale d'allarme il personale esterno deve:

- 1) Interrompere il lavoro.
- 2) Disinserire le varie macchine ed attrezzature utilizzate collegate alla linea elettrica.
- 3) Lasciare in condizione di sicurezza gli ambienti di lavoro, e le attrezzature utilizzate.
- 4) Allontanarsi dai locali seguendo le indicazioni delle squadre d'emergenza.

Se alcuni lavoratori esterni sono stati designati quali addetti alla gestione delle emergenze in aiuto alle squadre interne presenti nell'unità produttiva, dopo aver interrotto il lavoro, essi devono raggiungere immediatamente il luogo di ritrovo designato e mettersi a disposizione del coordinatore delle emergenze per tutti i possibili ed eventuali supporti.

PRIMO SOCCORSO

Al segnale di allarme il personale esterno deve attenersi alle disposizioni che verranno impartite dal coordinatore per le emergenze.

Al segnale d'allarme il personale esterno se designato quale addetto alla gestione delle emergenze in aiuto alle squadre interne presenti nell'unità produttiva, dopo aver interrotto il suo lavoro, deve raggiungere immediatamente il luogo di ritrovo designato e mettersi a

Nel caso che l'incidente sia avvenuto nel luogo di lavoro, dopo aver dato l'allarme deve interrompere il suo lavoro, e attendere l'arrivo dei soccorsi esterni e/o interni, prestando se competente ed in possesso di idoneo addestramento e formazione, tutta l'assistenza necessaria all'infortunato.

IN CASO DI SISMA

Il Coordinatore dell'emergenza in relazione all'intensità del terremoto deve:

- Valutare se ordinare l'evacuazione immediata, ed eventualmente, dare il segnale di stato d'allarme;
- Interrompere immediatamente l'erogazione del gas e dell'energia elettrica;
- Avvertire i responsabili di piano che si tengano pronti ad organizzare l'evacuazione;
- Coordinare tutte le operazioni attinenti.

I docenti devono:

- Mantenersi in continuo contatto con il coordinatore, attendendo disposizioni sull'eventuale evacuazione.

Gli studenti devono:

- Dirigersi ordinatamente nelle zone sicure individuate dal piano di emergenza,
- Proteggersi durante il sisma dalle cadute d'oggetti riparandosi sotto i banchi o in corrispondenza di architravi;
- Nel caso si proceda all'evacuazione seguire le norme specifiche d'evacuazione.

I docenti devono:

- Con l'aiuto di chiunque sia presente, condurre in luogo sicuro gli alunni disabili.
- Far mantenere la calma durante l'esodo ai presenti

Gli esterni devono:

- Seguire le indicazioni dei Coordinatori d'emergenza.

- Se in prossimità di vie di fuga, dirigersi con calma verso un luogo sicuro.
- Prestare aiuto a chi per qualunque motivo è impedito nell'attività di evacuazione

6. MODALITÀ ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

A seguito della valutazione dei rischi interferenti, nei paragrafi seguenti, vengono indicate le modalità operative specifiche da adottare da parte della ditta appaltatrice nelle operazioni di propria competenza.

6.1 Operatività

Qualora, durante lo svolgimento delle operazioni, il preposto della ditta Appaltatrice riscontrasse, direttamente o tramite segnalazione di propri lavoratori, anomalie rispetto alle condizioni di normalità o condizioni di pericolo grave, immediato o non valutato, deve **sospendere** le operazioni e contattare immediatamente il Preposto dell'Università di Catania .

E' responsabilità del Preposto (ed eventualmente anche del responsabile operativo se interpellato a causa di una situazione particolarmente delicata), definire le procedure e le modalità di lavoro atte a ridurre al minimo i rischi legati alle anomalie segnalate ed all'interferenza tra il lavoro delle varie imprese. Questi ultimi non devono autorizzare la ripresa delle operazioni fintanto che i rischi non siano stati rimossi con le modalità previste al paragrafo precedente.

Una particolare attenzione deve essere posta per quanto concerne il rischio elettrico adottando le seguenti prescrizioni generali sui collegamenti all'impianto elettrico nei siti dove effettuare il servizio in appalto:

- prima dell'inizio delle operazioni in appalto è necessario ottenere tutte le informazioni necessarie al fine di valutare la situazione dell'impianto elettrico sul quale si devono collegare le varie apparecchiature, per tenere in particolare considerazione le caratteristiche dell'impianto stesso ed evitare di interferire con sovraccarichi su una linea non idonea;

- tutte le operazioni di attacco e stacco dovranno essere effettuate dopo avvenuto sezionamento della linea.

Al termine dell'attività e durante le interruzioni delle operazioni, le alimentazioni di energia impiegate dal personale dell'appaltatore dovranno essere interrotte, le attrezzature dovranno essere disattivate e rese non impiegabili da personale non autorizzato.

Prima di mettere in funzione qualsiasi macchina o apparecchiatura elettrica, devono essere controllate tutte le parti elettriche visibili, in particolare:

- 1) il punto dove il cavo di alimentazione si collega alla macchina (verificare eventuale rottura dell'isolamento)
- 2) la perfetta connessione della macchina ai conduttori di protezione ed il collegamento di questo all'impianto di terra.

Bisogna accertarsi che il Q.E. di zona sia dotato di interruttore MTD. L'alimentazione elettrica dell'apparecchio da utilizzare deve avvenire mediante una prolunga flessibile multipolare a doppio isolamento con cavi del tipo FG o N1VV-K secondo la norma CEI 20-22, la lunghezza delle prolunghie deve essere calcolata in accordo alla sezione ed al carico da sopportare secondo le tabelle UNEL, con spine dotate di serra-cavo, sono vietate le prolunghie dotate di multi prese (le cosiddette pantofole); tutto il materiale elettrico deve riportare il marchio CE o uno dei marchi di qualità della comunità Europea.

I cavi di alimentazione devono essere disposti in maniera tale da non intralciare i passaggi, in particolare, per quanto possibile, i cavi dovranno essere disposti parallelamente alle vie di transito, inoltre i cavi di alimentazione non devono essere sollecitati a piegamenti di piccolo raggio né sottoposti a torsione, né agganciati su spigoli vivi o su elementi caldi.

I collegamenti volanti dovranno per quanto possibile essere evitati, ove indispensabili, i collegamenti a presa ed a spina dovranno essere realizzati con prese o spine aventi un grado di protezione adeguato.

Non devono mai essere inserite o disinserite macchine o utensili nelle prese in tensione e prima di effettuare ogni collegamento, bisogna accertare che:

- 1) l'interruttore di avvio della macchina o utensile sia " aperto"

- 2) l'interruttore posto a monte della presa sia "aperto".

6.2 Disposizioni finali

In linea generale valgono le seguenti disposizioni: La ditta Appaltatrice dovrà ottemperare alle prescrizioni di sicurezza inserite nel contratto di appalto;

- dovrà diffondere ed informare il proprio personale circa le prescrizioni inserite nel presente documento e nei suoi allegati.
- dovrà disporre l'utilizzo da parte dei propri dipendenti, dei DPI necessari per lo svolgimento in sicurezza dell'attività da svolgere, consistenti nei guanti e nella scarpe antinfortunistica e, all'occorrenza, nel casco protettivo;

La ditta Appaltatrice dovrà fornire l'informazione e la formazione al proprio personale riguardante il comportamento di sicurezza da tenere durante la permanenza e lo svolgimento delle attività contrattuali nelle aree messe a disposizione dal Committente. Il personale dovrà interrompere l'attività in corso Sia da parte del Committente che dell'Appaltatore non devono svolgersi attività concomitanti tali da recare pregiudizio, anche potenziale, per il concretizzarsi di situazioni pericolose, all'incolumità ed alla salute delle persone;

- In tali evenienze dovrà essere interrotta l'attività in corso e concordato, tra il preposto del Committente e quello dell'Appaltatore, quanto necessario per proseguire i lavori in sicurezza;
- In caso di emergenza, il personale dovrà attenersi alle disposizioni impartite dal Committente;
- Il personale dell'Appaltatore dovrà segnalare alla committente e viceversa, ogni situazione di potenziale rischio per i lavoratori;
- Il personale della ditta Appaltatrice dovrà infine operare tenendo sempre presente il divieto di non sostare o transitare sotto carichi sospesi, l'obbligo di utilizzare scale rispondenti ai requisiti di sicurezza prescritti con particolare riferimento ai calzari, con il divieto assoluto di operare ad altezze superiori ai 2 m.

7. COSTI PER LA SICUREZZA

I costi della sicurezza devono essere valutati a parte, basandosi sulle indicazioni del presente documento. Tali costi, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta e riguarderanno tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel presente documento.

I costi della sicurezza sono stati valutati sulla base delle necessità emerse dalla presente valutazione dei rischi da interferenze.

La maggior parte dei potenziali rischi evidenziati nel presente documento è eliminabile o riducibile al minimo mediante procedure gestionali che scandiscano le fasi operative della ditta appaltatrice dall'ingresso all'uscita dei dipendenti dal luogo di lavoro della ditta appaltante.

Le seguenti stime sono state calcolate in conformità al D.Lgs 12/04/06; Art.86 c 3bis del D.Lgs 163/2006 modificato dall'art.8 L 123/2007 e Direttive 2004/17/CE; 2004/18/CE.

Il costo della sicurezza esposto nel totale della seguente tabella è da intendersi per tutta la durata del contratto.

Dettaglio stima:

Descrizione	Quantità	Prezzo Unit €	Totale €
Bandella B/R con relativi piedistalli	20 m. di catena	€/m € 1,59	€ 665,16
	21 paletti in PVC	cad € 30,16	
Formazione ed informazione del personale operante	4	25,00	€ 200,00

Totale € 865,16

8. CONCLUSIONI

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.):

- È stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. e s.m.i. **81/08**;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove sopraggiungano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso inefficace.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata dal Datore di Lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. **81/08**.

8.1 Implementazione

All'impresa appaltatrice, è consentito proporre aggiornamenti, modifiche, implementazioni e/o integrazioni al presente DUVRI nell'eventualità si manifestassero situazioni impreviste nel presente documento.

Successivamente all'aggiudicazione dei lavori, l'impresa appaltatrice, si impegna a promuovere e/o partecipare a specifici momenti di confronto ai fini del necessario coordinamento fra le parti. Il presente DUVRI è emesso nel rispetto delle procedure previste dalla normativa vigente, ed impegna le parti all'effettuazione di un'adeguata comunicazione ed informazione ai rispettivi dipendenti, rimanendo entrambe disponibili in caso di necessità anche ad azioni di formazione congiunta.

8.2 Validità e revisioni

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata a partire dalla data di sottoscrizione del contratto stesso. In caso di modifica significativa delle condizioni dell' appalto il DUVRI dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso

d'opera. Le misure indicate per la gestione dei rischi interferenziali, potranno essere integrate e/o aggiornate immediatamente prima dell'esecuzione dei lavori oggetto del Contratto d'Appalto, o durante il corso delle opere a seguito di eventuali mutamenti delle condizioni generali e particolari delle attività oggetto dell'Appalto.

Si allega verbale di sopralluogo da compilare per ogni consegna di "Distributori".

8.3 Dichiarazioni

L'Azienda Appaltatrice dichiara completa ed esauriente l'informativa ricevuta, sui rischi specifici e sulle misure di prevenzione e di emergenza agli stessi inerenti.

Dichiara inoltre di aver assunto, con piena cognizione delle conseguenti responsabilità, tutti gli impegni contenuti nel presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (compreso l'informazione ai propri dipendenti di quanto esposto da questo documento e dai relativi allegati), di cui conferma espressamente, con la sottoscrizione, la completa osservanza.

AZIENDA APPALTANTE (Committente)

AZIENDA	DATORE DI LAVORO	FIRMA
Università di Catania		

AZIENDE APPALTATRICI

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante L'azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R.I. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

AZIENDA	DATORE DI LAVORO	FIRMA
La ditta Appaltatrice		

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

Oggetto: : "Procedura aperta per l'affidamento in concessione del "servizio di piccola ristorazione mediante installazione, manutenzione, rifornimento e gestione di distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti confezionati presso le sedi dell'Università degli Studi di Catania".

(Artt. 26 comma 3, 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 e s.m.i.)

Verbale di sopralluogo

Edificio:.....

Sito in

L'anno.....il giorno.....del mese di

Presenti al sopralluogo:

per l'Università di Catania.....

per la ditta appaltatrice.....

Dopo avere preso visione dei luoghi in cui si dovranno svolgere le attività aggiuntive rispetto al capitolato, ricevute tutte le informazioni necessarie per l'espletamento dell'incarico affidatole dall'Università degli Studi di Catania, Avendo delle riserve/non avendo riserva alcuna, si ritiene /non si ritiene soddisfatta ed in condizioni di poter espletare l'incarico, eventuali chiarimenti, ove ritenuti necessari dalle parti, debbono essere indicati in questo stesso verbale firmato in contraddittorio,

Osservazioni:

Il D.L. dell'Università, richiede alla Ditta incaricata, di approntare un POS.

Per L'Università di Catania

Per la Ditta Appaltatrice