

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**GARA D'APPALTO A PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ART. 164 S.S. DEL D.LGS. 50/16, DEL SERVIZIO DI PICCOLA RISTORAZIONE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO GLI EDIFICI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO – BICOCCA.**

**CIG ASSEGNATO ALLA PROCEDURA: 7714790E18**

**Responsabile Unico del procedimento:**

Dott. Eugenio Bollati – Capo Settore Servizi all'Utenza

**Struttura organizzativa competente:**

Area Infrastrutture e Approvvigionamenti

Settore Centrale di Committenza

Viale dell'Innovazione, 10 – Milano

e-mail: [centrale.committenza@unimib.it](mailto:centrale.committenza@unimib.it)

Dott. Andrea Ambrosiano - tel. +3902/6448.6069

Dott. Luca Caudera - tel. +3902/6448.5389

## **PREMESSA**

1. Tra l'Università degli Studi di Milano-Bicocca (d'ora in avanti "Università") e il beneficiario della concessione (d'ora in avanti "concessionario" o "affidatario" o "aggiudicatario"), si instaurerà un rapporto avente carattere di concessione amministrativa, regolato dalle norme e dai principi di diritto pubblico concernenti le concessioni, oltre che dalle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.
2. Per consentire alle Società partecipanti di effettuare una propria stima circa il possibile volume d'affari connesso al servizio, si segnala che il medesimo è destinato a soddisfare le esigenze di un'utenza composta prevalentemente da studenti universitari (n. iscritti a.a. 2017/2018 pari a circa 39.000) nonché da personale docente e tecnico-amministrativo (attualmente pari a circa 1.500 unità) e ospiti occasionali; si segnala, inoltre, che, fatta salva di norma la settimana di Ferragosto e il periodo delle festività natalizie l'Ateneo è aperto tutto l'anno, anche se l'attività didattica, di maggiore concentrazione studentesca, si svolge nel periodo da settembre a giugno; il calendario accademico viene deciso annualmente; quello del corrente anno accademico è consultabile sul sito internet dell'Ateneo alla pagina <https://www.unimib.it/ateneo/calendario-accademico> (i giorni indicati come "V Vacanze" si intendono di vacanza didattica).
3. Gli operatori economici, devono tenere in considerazione che nell'Università, sono presenti 13 erogatori di acqua potabile POU, "*point of use*", allacciati direttamente alla rete idrica e senza oneri per l'utente finale.
4. L'orario di apertura/chiusura degli edifici universitari è generalmente: 7.30 - 20.30, dal lunedì al venerdì. Nelle giornate di sabato gli edifici resteranno chiusi, salvo qualche eccezione.

### ***Art. 1 - Fonti normative***

1. I rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione del servizio in oggetto sono regolati:
  - dal Disciplinare di Gara, dal presente Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati nonché da uno specifico contratto che verrà stipulato a seguito dell'aggiudicazione;
  - dal D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50;
  - dalla L.R. (Lombardia) 2 febbraio 2010 n. 6;
  - dal D.P.R. 26.03.1980 n. 327;
  - dal D.Lgs 25 novembre 1996, n. 626;
  - dal D.Lgs. 06 novembre 2007 n. 193;
  - dal D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81;
  - dai Regolamenti interni dell'Università.
2. Per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti, si rinvia formalmente al Codice Civile ed alle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia
3. Gli erogatori di acqua potabile POU, "*point of use*", verranno alimentati da acqua di acquedotto con caratteristiche di qualità che già all'origine devono essere conformi ai requisiti di legge (D.Lgs. 31/2001 e s.m.i.). Al punto di consegna l'acqua deve essere idonea al consumo umano e rispettare i parametri qualitativi previsti nell'Allegato I (Parte A prima tabella per parametri microbiologici, Parte B per parametri chimici e Parte C per gli indicatori). Più precisamente non potranno essere utilizzate acque con parametri in "deroga" compresi i "parametri indicatori" elencati nella Parte C di detto Allegato I).  
Per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche verranno introdotti sistemi di affinamento, in particolare gasatura e refrigerazione, accompagnati da processi di filtrazione. I macchinari saranno altresì dotati di appositi sistemi debatterizzanti (lampada a raggi ultravioletti), anche allo scopo di garantire nel tempo la corretta funzionalità degli impianti e migliorarne la fruibilità in spazi pubblici a larga frequentazione.

L'attività di distribuzione automatica dell'acqua si configura come somministrazione di bevande (**Circolare Ministero Salute N. 4283 del 17/02/2011**) cui si applica la legislazione pertinente ed in particolare quella relativa all'analisi dei rischi.

Pertanto, l'Aggiudicataria va a configurarsi come "Operatore del settore alimentare" (OSA) e dovrà garantire la sicurezza igienica della bevanda, adottando i principi del sistema HACCP, rispettando tutte le leggi di settore, in particolare il Regolamento CE 852/2004, e controllando il mantenimento dei parametri di potabilità dell'acqua anche tramite l'adozione di Piani di Autocontrollo.

Per queste ragioni l'Aggiudicataria è tenuta al rispetto di tutta la normativa in materia di seguito riassunta in forma non esaustiva:

- Decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31
- Regolamento (CE) n. 178/2002
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 del Parlamento Europeo recepito dall'Accordo Stato – Regioni del 29 aprile 2010
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n.50
- D.M. 174/2004
- D. Lgs. 206/2005;
- Decreto Ministeriale n. 25 del 7/02/2012
- Standard europei UNI-EN delle apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile
- Linee Guida sui dispositivi di trattamento delle acque destinate al consumo umano ai sensi del DM 7 febbraio 2012, n. 25 (pubblicate sul sito del Ministero della Salute)
- Circolare Ministero Salute N. 4283 del 17/02/2011
- Legislazione sugli additivi alimentari e sull'anidride carbonica alimentare E290 quale ingrediente alimentare (Decreto Ministeriale 199/2009 e s.m.i.)
- UNI EN ISO 22000:2005
- UNI EN 1802:2004. Bombole trasportabili per gas. Ispezione periodica e prove per bombole per gas di lega di alluminio senza saldatura.

## ***Art. 2 - Oggetto e luogo della concessione***

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione:

- del servizio di piccola ristorazione, da effettuarsi mediante installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde, alimenti confezionati (snack salati e merende dolci);
- del servizio di noleggio erogatori d'acqua (attualmente tredici erogatori posizionati) allacciati alla rete idrica d'Ateneo e in grado di erogare acqua microfiltrata a temperatura ambiente o raffrescata, naturale o frizzante.

### ***Art. 2.1 - Descrizione del servizio di piccola ristorazione, da effettuarsi mediante installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde, alimenti confezionati (snack salati e merende dolci).***

Il servizio di piccola ristorazione, sarà da effettuarsi mediante installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici di bevande calde e fredde, alimenti confezionati (snack salati e merende dolci) da collocarsi negli spazi all'uopo destinati dall'Università e distinti in diciannove (19) insediamenti, collocati negli edifici denominati U1, U2, U4, U5, U6 (n. 3 aree), U7, U8, U9, U14, U16, U18, U22, U24, U26, U28, U46 e Pro Patria. I predetti edifici sono situati a Milano - quartiere Bicocca - ad eccezione dei seguenti edifici:

- U8, sito a Monza, in via Cadore, n. 48;
- U18, sito a Veduggio al Lambro, Via Podgora;
- U22, sito a Sesto San Giovanni, Via Mantova;
- U28, sito a Veduggio al Lambro, Via Podgora;
- U46, sito a Cinisello Balsamo, Via Martinelli 23

I distributori andranno posizionati negli spazi all'uopo individuati dall'Università, come da **Allegato 1** (Planimetrie).

Sarà inoltre prevista nel contratto la possibilità di richiedere, nell'ambito del cosiddetto "quinto d'obbligo" ex art. 106, c. 12 del D.Lgs.50/2016, l'estensione del servizio a ulteriori spazi, anche in altri edifici.

Ogni variazione in tal senso del contratto andrà preventivamente formalizzata per iscritto, mediante scambio di lettera.

Per ciascun punto di ristoro dovranno essere presenti i distributori dettagliatamente indicati nell'**Allegato 2** (Schema Spazi distributori) al presente Capitolato.

***Art. 2.2 - Descrizione dei servizi del servizio di noleggio erogatori d'acqua (attualmente tredici erogatori posizionati) allacciati alla rete idrica d'Ateneo e in grado di erogare acqua microfiltrata a temperatura ambiente o raffrescata, naturale o frizzante.***

Il servizio di noleggio di erogatori d'acqua comprende anche: installazione, approvvigionamento e manutenzione ordinaria e straordinaria di n. 13 erogatori di acqua filtrata e refrigerata naturale e frizzante allacciati alla rete idrica (POU) e con predisposizione per allacciamento alla rete di scarico.

Gli apparecchi dovranno essere dotati di un sistema che consenta l'erogazione esclusivamente mediante badge di Ateneo (Tessera Ateneo+), come meglio specificato all'**Art. 4.3**.

3. Gli apparecchi dovranno essere installati nei seguenti locali ubicati presso gli edifici universitari del Campus di Milano e di Monza:

Edifici universitari U1 – U2 – U3 – U4 (Milano Piazza della Scienza, 1):

Locale 1i42, area piccola ristorazione, edificio U1 (n. 1 apparecchio);

Locale 1i27, area piccola ristorazione, edificio U2 (n. 1 apparecchio);

Locale 1i17, area piccola ristorazione, edificio U3 (n. 1 apparecchio);

Locale 1i16, area piccola ristorazione, edificio U4 (n. 1 apparecchio);

Locale 1i01a, area studio "Galleria della Scienza" (n. 2 apparecchi).

Edificio U5, area piccola ristorazione (n. 1 apparecchio);

Edificio U6, area ristoro (n. 1 apparecchio);

Edificio U7, area piccola ristorazione (n. 1 apparecchio);

Edificio U8, area piccola ristorazione (n. 1 apparecchio);

Edificio U9, area ristoro, locale (n. 1 apparecchio);

Edificio U14, area ristoro (n. 1 apparecchio);

Edificio U16, area mensa (n. 1 apparecchio).

L'installazione delle n.13 apparecchiature, dotate di sistema di lettura (hardware e software) delle tessere "Ateneo+" dovrà avvenire secondo le modalità concordate con l'Area IN.AP.

Sarà inoltre prevista nel contratto la possibilità di richiedere, nell'ambito del cosiddetto "quinto d'obbligo" ex art. 106, c. 12 del D.Lgs.50/2016, l'estensione del servizio a ulteriori spazi, anche in altri edifici.

I servizi ordinari, richiesti all'Aggiudicataria in seguito all'installazione dei propri apparecchi e alla rimozione dei n. 13 apparecchi esistenti, sono di seguito elencati.

**a) Servizio di noleggio apparecchiature, sostituzione bombole CO<sub>2</sub> e manutenzione ordinaria:**

- fornitura periodica di bombole di anidride carbonica alimentare;
- sostituzione periodica dei filtri a carboni attivi;
- sostituzione periodica dei sistemi debatterizzanti (lampada UV);
- sanificazione degli apparecchi sulla base del piano di autocontrollo adottato;
- assistenza tecnica mediante n. 1 sopralluogo settimanale di controllo e verifica della corretta funzionalità degli apparecchi e del lettore di tessera di Ateneo+ realizzato da un tecnico qualificato incaricato dall'Aggiudicataria. Nel caso in cui, durante il sopralluogo settimanalmente richiesto all'Aggiudicataria, il tecnico incaricato dovesse riscontrare eventuali guasti / problematiche il Fornitore dovrà inviarne immediata comunicazione al Direttore dell'esecuzione del contratto (invio di report) e intervenire, a sue spese, provvedendo alla sostituzione delle parti di ricambio occorrenti in caso di guasti e/o rotture entro e non oltre i cinque (5) giorni lavorativi successivi.

**Ai fini della predisposizione del piano economico dell'operatore, si informa che è stato stimato un utilizzo di n.455 bombole CO<sub>2</sub> da 10 kg in 4 anni per 13 distributori.**

La manutenzione delle apparecchiature stesse, compresa la fase di sanitizzazione, che il Fornitore deve affidare a personale qualificato e adeguatamente formato, dovrà essere eseguita tenendo conto delle indicazioni riportate nei manuali d'uso e manutenzione delle singole apparecchiature, nonché le procedure predisposte di cui sopra.

**b) Controlli semestrali della qualità dell'acqua al punto di prelievo da realizzarsi a cura di laboratorio certificato (parametri da D.Lgs 31/2001).**

In caso di risultati dell'analisi della qualità dell'acqua erogata (acqua in uscita dalla zona di erogazione), non conformi ai parametri di legge (D. Lgs. 31/2001 – Attuazione della Direttiva 98/83/CE) è obbligo dell'Aggiudicataria effettuare tempestivamente e a proprie spese la sanificazione completa interna di tutti gli apparecchi forniti entro 3 (tre) giorni lavorativi. L'Università si riserva di far realizzare a propria cura, durante la durata del contratto, ulteriori controlli della qualità dell'acqua. In caso di risultati difformi dai parametri di legge il Fornitore è tenuto a realizzare a proprie spese la sanificazione completa di tutti gli impianti.

**c) Realizzazione del sistema (hardware e software) di lettura *badge*** (Tessera Ateneo+), installazione e collaudo dello stesso secondo le prescrizioni tecniche descritte all'art. 4.3).

**d) Assistenza tecnica su chiamata:** gli interventi di assistenza tecnica, in aggiunta a quelli già previsti per i servizi ordinari, saranno richiesti dall'Università al numero di telefono dedicato o via e-mail. Il fornitore dovrà intervenire, a sue spese, previa autorizzazione dell'Università, entro e non oltre i 5 (cinque) giorni lavorativi successivi la chiamata e dovrà ripristinare l'apparecchiatura entro il giorno successivo provvedendo alla sostituzione delle parti di ricambio occorrenti in caso di guasti e/o rotture. Nel caso in cui l'entità dei lavori da eseguire non consenta il ripristino dell'operatività dell'apparecchiatura entro il termine su indicato, il Fornitore dovrà provvedere a proprie spese, entro 30 giorni, alla risoluzione definitiva del guasto con il ripristino della normale funzionalità dell'erogatore, ovvero alla sostituzione dell'erogatore con uno di caratteristiche identiche. Al termine di ogni intervento effettuato il Fornitore dovrà redigere una "Relazione d'intervento". Qualora i tempi di intervento superino i termini richiesti verranno calcolate e applicate le relative penali di cui al successivo **Art. 12**.

**2.2.1 Documentazione richiesta**

L'Aggiudicataria dovrà inoltre predisporre e consegnare all'Università, contestualmente all'installazione degli erogatori, copia dei documenti di seguito indicati:

- **i certificati di garanzia per gli impianti e le apparecchiature installate;**
- **i manuali d'uso e manutenzione delle apparecchiature installate;**

- **il manuale di autocontrollo** che preveda la manutenzione, la pulizia, la disinfezione periodica e la sostituzione programmata di parti soggette ad usura contenente il dettaglio delle procedure che l'Aggiudicataria si impegnerà ad attuare durante la durata del contratto e la frequenza degli interventi programmati.

Per ciascuna unità distributiva devono essere predisposte, attuate e mantenute una o più procedure permanenti basate su principi del sistema HACCP, individuati i punti critici di controllo e predisposte analisi di laboratorio volte a garantire e fornire evidenza del mantenimento dei parametri relativi alla portabilità dell'acqua e al controllo di eventuali cessioni derivanti da prodotti e materiali in contatto con l'acqua. Dovranno inoltre essere indicate tipologie di detergenti e disinfettanti idonei ai materiali utilizzati, con eventuali schede di sicurezza;

- **una proposta di regolamento** che verrà utilizzata per la predisposizione di un piano di comunicazione curato da Università anche mediante apposita cartellonistica. Il testo dovrà indicare la tipologia di acqua disponibile, le norme di prelievo e modalità di attivazione dell'erogazione degli apparecchi, il tetto massimo di consumo giornaliero per utente, fornire consigli sui contenitori e indicazioni sulla conservazione dell'acqua, ecc.

### **Art. 3 - Durata della concessione e tempi di installazione**

1. Il servizio di piccola ristorazione avrà la durata di **4 (quattro) anni** a decorrere dal 09-03-2019 (o con decorrenza dalla data dell'effettivo inizio del servizio, qualora questa sia successiva alla data di inizio prevista); **il servizio di noleggio erogatori d'acqua allacciati alla rete idrica d'Ateneo e in grado di erogare acqua microfiltrata a temperatura ambiente o raffrescata, naturale o frizzante decorrerà dal 11-10-2019** (o con decorrenza dalla data dell'effettivo inizio del servizio, qualora questa sia successiva alla data di inizio prevista).

2. L'installazione delle apparecchiature necessarie all'esecuzione del servizio è a completo carico del Concessionario e dovrà essere effettuata entro 15 giorni dalla stipula del contratto, secondo un piano concordato con l'Area InAp, sentito il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

3. Prima dell'avvio dell'attività il Concessionario, in accordo con l'Area InAp dell'Università, potrà provvedere a propria cura e spese alla realizzazione di eventuali piccoli interventi edili e/o impiantistici che ritenesse necessari per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto nel rispetto della vigente normativa in materia di sicurezza ed igiene sui luoghi di lavoro.

4. Al termine del contratto il Concessionario dovrà rimuovere le proprie apparecchiature, senza tuttavia dover provvedere al ripristino dei locali nello stato in cui si trovavano antecedentemente alla stipula del contratto.

5. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

### **Art. 4 – Caratteristiche minime**

#### **Art. 4. 1 – Caratteristiche minime dei distributori**

1. I distributori dovranno essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia e dovranno, altresì, essere corredati della dovuta documentazione inerente la loro conformità alle norme di sicurezza.

2. I distributori automatici dovranno avere le seguenti caratteristiche funzionali minime:

- anno di fabbricazione non anteriore al 2010;

- capacità di erogare resto;

- possibilità di funzionare con denaro contante e chiave magnetica ricaricabile.

3. La manutenzione delle apparecchiature necessarie all'esecuzione del servizio, sia ordinaria sia straordinaria, è a completo carico del Concessionario.

#### **Art. 4.2 – Caratteristiche tecniche erogatori POU**

1. Il servizio prevede il noleggio di apparecchi POU idonei per medi/grandi ambienti pubblici, allacciati alla rete idrica, tipologia “a colonna” con corpo idoneo ad alloggiare bombole ricaricabili per la gasatura da 4 kg o da 10 kg, dotati di n. 3 selezioni per acqua naturale ambiente, naturale fredda e frizzante fredda e di n. 2 selezioni predosate per quantità di erogazione prestabilite indicativamente in 200 ml e 500 ml.
2. Gli apparecchi dovranno presentare carenatura in materiale lavabile e igienico (acciaio inox o rivestimento plastico o metallico preferibilmente in tonalità di grigio); il corpo delle macchine dovrà poter essere personalizzato mediante applicazione di adesivi sulla parte frontale delle macchine.
3. Tutti i materiali che compongono le apparecchiature devono essere conformi al D.M. 174/2004 e, in difetto delle misure specifiche, al Regolamento CE n. 1935/2004.
4. L’ingombro totale dell’apparecchio dovrà essere ridotto e il più compatto possibile (dimensioni massime lpxh 60x60x150 circa, da verificare a cura del Fornitore in fase di sopralluogo) e l’altezza da terra del piano di appoggio del contenitore (bicchiere/tazza/borraccia) dovrà essere tale da rendere comode e agevoli le operazioni di prelievo dell’acqua per l’utente finale. Gli erogatori dovranno presentare una luce tra il piano di appoggio del contenitore e il beccuccio di erogazione tale da consentire il posizionamento di borracce da 600 ml (min. 25 cm).
5. I punti di erogazione (ugelli) dovranno essere in acciaio inox AISI 316 ed essere tali da evitare il contatto diretto con bottiglie e altri contenitori, protetti da sistema debatterizzante (es. lampada UV) e facilmente pulibili per garantire i più alti standard di igiene nel rispetto della normativa vigente. La manutenzione / sostituzione periodica del sistema debatterizzante è compresa nel canone.
6. Nello specifico, i requisiti tecnici minimi richiesti sono i seguenti (vedasi anche tabella riassuntiva):
  - n. 3 selezioni per acqua naturale ambiente, naturale fredda e frizzante fredda;
  - n. 2 selezioni predosate per quantità prestabilite di erogazione (indicativamente 200 ml e 500 ml);
  - contalitri per monitorare i consumi sulle due diverse linee di erogazione (naturale e frizzante);
  - dispositivo di controllo della temperatura dell’acqua erogata;
  - riduttore di pressione per bombole CO<sub>2</sub> con manometro per bombole ricaricabili;
  - sistema di controllo elettronico con segnalazione assenza acqua – esaurimento bombole;
  - sistema di raffreddamento a banco ghiaccio con possibilità di regolazione della temperatura, con capacità di raffreddamento minimo 40 lt/ora (minimo 10 lt/ora in continuo);
  - predisposizione per allacciamento alla rete idrica e per allacciamento al sistema di scarico;
  - alimentazione elettrica 230 V – 50 Hz, bassi assorbimenti elettrici, sistema di sicurezza in caso di guasto (anti-allagamento).
  - sistema filtrante (a carboni attivi) che migliori le caratteristiche organolettiche dell’acqua erogata, eliminando le sostanze che possano alterarne il gusto.

**Tab. 1 – Requisiti tecnici apparecchi POU**

Ubicazione (si vedano planimetrie allegate)	
Capacità di refrigerazione	min. 40 lt/ora
Capacità di refrigerazione in continuo	min. 10 lt/ora
Altezza minima vano per tazza/bottiglia	25 cm
Altezza minima da terra piano appoggio tazza/bottiglia	90 cm
Sistema di raffreddamento	A banco ghiaccio
Riduttore di CO <sub>2</sub> con manometro	Per bombole ricaricabili

Sistema filtrante	Filtri a carboni attivi
Regolazione temperatura	Sì
Sistema debatterizzante	UV
Valvola di sicurezza (anti-allagamento)	Sì
Contalitri sulle 2 linee di erogazione	Sì
Materiale	Acciaio inox o rivestimento plastico o metallico lavabile e altamente igienico preferibilmente in tonalità di grigio, personalizzabili con adesivi.

7. Gli apparecchi garantiranno la massima compattezza, funzionalità, affidabilità, sicurezza ed igiene e dovranno essere idonei all'installazione in tre diversi tipi di spazi: aree studio a media/alta frequentazione, locali con macchinette distributrici o spazi ristoro con pareti attrezzate per riscaldare il pasto.

8. L'erogatore dovrà essere sanificato in tutte le sue parti interne prima dell'installazione onde evitare contaminazioni esterne in fase di trasporto.

9. Le apparecchiature dovranno essere prive di difetti, rispondenti alle caratteristiche tecniche e di qualità previste dal presente capitolato, conformi a tutte le vigenti norme in materia, in particolare, per i materiali e i componenti impiegati nonché per le modalità di installazione.

#### **Art. 4.3 – Caratteristiche tecniche sistema di lettura badge di Ateneo (Tessere Ateneo+)**

Gli erogatori dovranno permettere l'erogazione gratuita di acqua agli utenti in possesso di una tessera valida. Dovrà essere possibile impostare un tetto di erogazione giornaliero per utente, ad es. 2 lt/giorno.

La tessera di Ateneo contiene il codice univoco dell'utente dell'Università (dipendente, studente o docente): questo codice utente dovrà essere letto dall'erogatore e spedito via rete ad un applicativo server connesso alle banche dati d'Ateneo che ne verifichi l'esistenza e la validità.

In caso di codice valido e di non superamento della quota d'erogazione giornaliera, l'applicativo server potrà permettere l'erogazione di acqua fino alla rimanenza consentita.

Le tessere personali d'Ateneo hanno una tecnologia rfid di tipo "mifare": nella fattispecie emulano una tessera "mifare classic" da 1K, in una delle locazioni di memoria è contenuto il codice univoco dell'utente (dipendente, studente, docente) in formato ASCII.

Le caratteristiche tecniche della tessera sono contenute nel documento allegato al presente Capitolato.

Gli erogatori d'acqua dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- un lettore per tessere "mifare" di cui sopra;
- connettività di rete ethernet onde trasmettere il codice letto ad un applicativo server.

La parte applicativa server dovrà essere interfacciabile i seguenti tipi di backend per la verifica del codice:

- web service;
- reperisce una whitelist, aggiornata con frequenza giornaliera, contenente tutti i codici utente validi in modo che tutti gli erogatori possano scaricarla e creare una propria copia locale dei codici validi da usare in caso di malfunzionamento della rete (modalità offline).

L'applicativo server dovrà mantenere memorizzate e fornire a richiesta le quantità di bevande erogate, divise per tipo ed erogatore.

L'applicativo server dovrà altresì fornire dati statistici sul consumo dei vari tipi di bevanda erogati, divisi per tipologia d'utenza (dipendenti, studenti, docenti) in un formato da concordare con l'aggiudicataria.

##### **4.3.1 - Descrizione dettagliata delle componenti del sistema**

#### **4.3.1.1 Fontanella**

Si intende l'erogatore d'acqua oggetto di questa fornitura, esso sarà installato in vari edifici dell'Ateneo di Milano – Bicocca. Ogni fontanella dovrà avere le caratteristiche che rispettino sia i requisiti del Capitolato che quelli delle normative di legge vigenti sull'argomento. Ogni fontanella dovrà, altresì, essere fornita di un dispositivo programmabile, capace di gestire un lettore per le tessere badge d'Ateneo e di connettersi alla rete con tecnologia Ethernet.

Inoltre il dispositivo programmabile deve essere in grado di interfacciarsi con la fontanella, in modo da comandare l'abilitazione e la disabilitazione dell'erogazione di acqua e di avere lettura della quantità erogata ad ogni uso.

Tramite la connessione di rete si dovrà inviare il codice letto all'applicativo server per la convalida e per abilitare l'erogazione.

L'erogazione dell'acqua sarà abilitata solo a chi sia in possesso di una tessera contenente un codice valido. L'erogazione sarà anche soggetta ad una limitazione nella quantità, infatti sarà imposto un tetto d'erogazione giornaliero per utente di 2 l/giorno.

La fontanella deve ottenere, con cadenza giornaliera, l'elenco aggiornato dei codici degli utenti abilitati, così potrà avere una copia locale da consultare per l'abilitazione all'erogazione in caso di problemi alla rete e di mancata comunicazione con l'applicativo server.

#### **4.3.1.2 Lettore**

Deve essere di tipo RFID (Radio-Frequency Identification) ovvero si deve permettere l'identificazione, leggendo le informazioni contenute in una tessera in maniera contactless a radio frequenza.

Ci sono vari tipi di RFID in uso, nella fattispecie sia il lettore (detto PCD – Proximity Coupling Device) che la tessera (detta PICC – Proximity Integrated Circuit Card) dovranno essere compatibili con lo standard ISO 14443 per ottenere la comunicazione bidirezionale con una frequenza di 13,56 Mhz e a una distanza massima di 10 cm.

Perché un PCD e un PICC siano compatibili, bisogna che seguano le 4 parti dello standard ISO 14443:

- parte 1 - caratteristiche fisiche;
- parte 2 - radiofrequenza e modulazione (tipo A o tipo B);
- parte 3 – inizializzazione e anticollisione;
- parte 4 – protocollo di trasmissione.

Esistono alcune varianti dello standard che dipendono dal tipo di modulazione usata per la comunicazione (tipo A o tipo B).

Le tessere in uso all'Ateneo sono delle Mifare Classic da 1K, quindi il lettore dovrà aderire allo standard ISO 14443 per le prime tre parti (parte 1, parte 2 per la modulazione tipo A e parte 3) e a quello proprietario Mifare per la parte 4.

(in allegato le specifiche ISO 14443 e Mifare)

Il gestore del lettore dovrà contenere la chiave d'accesso, tramite la quale si potrà accedere in sola lettura alla locazione di memoria sulla tessera in cui è contenuto il codice univoco di riconoscimento dell'utente (dipendente, studente, docente) dell'Ateneo.

Dal momento che le fontanelle verranno installate in ambienti ad alta frequentazione, il lettore dovrà essere protetto (vincolato e ad alta resistenza), asportato e/o manomesso.

Il lettore dovrà essere strutturato per l'inserimento del badge di Ateneo. L'erogazione sarà autorizzata, infatti, fintanto che la tessera rimarrà inserita/posizionata nel lettore stesso.

#### **4.3.1.3 Interfaccia di rete**

L'interfaccia di rete dovrà essere compatibile con i seguenti standard per collegarsi alla rete d'Ateneo:

- 1000BASE-TX (IEEE 802.3ab) o Gigabit Ethernet su doppino UTP (Unshielded Twisted Pair) in rame fino ad una velocità di 1 Gbit/sec in full duplex oppure 100BASE-TX (IEEE 802.3u) Fast Ethernet su doppino UTP in rame fino ad una velocità di 100 Mbit/sec sempre in full duplex;
- deve supportare l'auto negoziazione in modo da stabilire velocità e modalità di comunicazione con gli apparati di rete fino ad un massimo di 1 Gbit full duplex, eventualmente scalando la velocità fino a 10 Mbit o 100 Mbit half o full duplex;
- il cavo di rete deve essere di qualità adeguata ovvero minimo cat. 6.

#### 4.4. Applicativo server

Le banche dati del personale dell'Università di Milano-Bicocca sono protette da accessi diretti esterni, vista la loro criticità, di conseguenza le fontanelle non possono interrogarle direttamente, ma possono comunicare solo con l'applicativo server.

L'applicativo server sarà da realizzare a cura dell'aggiudicataria, farà da tramite tra le fontanelle e le banche dati dell'utenza (dipendente, studente, docente) dell'Ateneo, onde autenticare gli utenti e controllare se si sia raggiunta la soglia giornaliera di consumo liquidi.

Le fontanelle dovranno essere dotate di un vano per l'inserimento della Tessera Ateneo+.

Una volta inserita la tessera e abilitata l'erogazione, l'utente potrà selezionare la tipologia di acqua e la quantità richiesta, utilizzando i pulsanti predosati, fino al raggiungimento della soglia d'erogazione giornaliera.

L'applicativo server **dovrà essere** in grado di gestire un numero minimo di utenti dell'ordine di **45.000** unità.

L'applicativo deve reperire, tramite le banche dati e con cadenza giornaliera, l'elenco aggiornato dei codici delle utenze abilitate (whitelist), in modo da renderla disponibile alle fontanelle.

Per fini statistici è necessario fornire, a richiesta, i seguenti dati:

- la quantità di bevande erogate da ogni fontanella, divise per tipo (es: la fontanella n. 1 ha erogato ad oggi "x" litri di bevanda tipo 1, "y" litri di bevanda tipo 2; la fontanella n. 2 ecc.);
- la quantità di utenti, scandita nel tempo, che hanno fatto uso delle fontanelle, divisa per tipologia d'utenza (dipendenti, studenti, docenti) dell'Ateneo.

La modalità in cui vengono forniti i dati statistici di cui sopra ai fruitori è da concordare con l'aggiudicataria.

#### Flusso di funzionamento in presenza di rete (modalità online)

Se la comunicazione via rete è disponibile, il controllo della validità di un codice utente, ricevuto dalle fontanelle, verrà effettuato ogni volta dall'applicativo server interrogando con web service le banche dati.

Di seguito verrà schematizzata l'interazione fra le parti (fontanella, applicativo server):

- l'utente posiziona la propria tessera nel lettore della fontanella;
- tramite il lettore della fontanella viene letto il codice identificativo dell'utente composto di un certo numero di caratteri alfanumerici in formato ASCII;
- il codice letto viene inviato attraverso l'interfaccia di rete all'applicativo server e, contemporaneamente, viene fatto partire un timer, quest'ultimo serve a non lasciare bloccata la fontanella in attesa di una risposta dall'applicativo server;
- l'applicativo server, tramite una delle modalità a disposizione (descritte nel dettaglio in seguito), interroga le banche dati del personale per verificare l'esistenza e la validità del codice inviato;
- l'applicativo server, se il codice risulta valido, controlla se per quell'utenza si è raggiunto il tetto d'erogazione giornaliera e invia una risposta, via rete, alla fontanella, che emette un segnale acustico di conferma, contemporaneamente viene fatto partire un timer per evitare di bloccare indefinitivamente l'applicativo server in attesa di risposta dalla fontanella;

Le risposte dell'applicativo server possono essere le seguenti:

A) risposta affermativa ovvero l'utente è stato verificato e ha ancora "credito" giornaliero a disposizione, in questo caso nella risposta è anche indicata la quantità residua di bevanda erogabile;

B) risposta negativa ovvero l'utenza non esiste, non è abilitata o esiste ma si è raggiunto il tetto di consumo giornaliero.

Caso A) la fontanella, se ha ricevuto la risposta positiva dall'applicativo server, agisce in uno dei seguenti modi:

- l'erogazione avviene premendo il tasto apposito predosato e finché non si raggiunge la soglia giornaliera prevista (2 litri al giorno);
- la fontanella, durante l'erogazione, terrà traccia della quantità e del tipo di bevanda;
- alla rimozione della tessera verrà inviato all'applicativo server il messaggio contenente la quantità e il tipo di bevanda erogata;
- l'erogazione cesserà in ogni caso al raggiungimento del massimale giornaliero.

Caso B) se la risposta è negativa l'erogazione della bevanda sarà negata.

La fontanella, se non riceve la risposta dall'applicativo server e scatta il timeout, non abiliterà l'erogazione e si rimette in attesa di un input dal lettore di tessere Mifare.

L'applicativo server, in caso di ricezione di conferma d'erogazione dalla fontanella, scalerà il credito giornaliero all'utente della quantità erogata, inoltre memorizzerà i dati riguardanti la fontanella in cui è avvenuta l'erogazione, il tipo e la quantità erogata di bevanda, la tipologia d'utente che ha usato il servizio (dipendente, studente, docente) e un riferimento temporale (timestamp), il tutto per fini statistici;

L'applicativo server, in caso di timeout (non è arrivata la conferma d'erogazione dalla fontanella o ci sono problemi di rete), annullerà la transazione in corso con la data fontanella.

#### Flusso di funzionamento in caso di guasto della rete (modalità offline)

La fontanella, dopo aver letto il codice utente da una tessera, controllerà l'esistenza dello stesso nella propria copia locale della lista codici validi e, se presente, abiliterà l'erogazione.

Se il codice letto non dovesse risultare nell'elenco locale, l'erogazione non sarà abilitata.

Durante il funzionamento offline, trattandosi di una situazione temporanea, non verrà fatto nessun controllo sulla soglia di consumo giornaliero per l'utente, verrà comunque tenuta traccia localmente del codice utente, del tipo e della quantità di bevanda erogata e di un riferimento temporale.

Quando la rete tornerà disponibile verrà fatto il tentativo di trasferire i dati registrati localmente verso l'applicativo server, in modo da non perdere i dati per le statistiche.

#### **Art. 5 – Beni minimi e modalità di esecuzione del servizio**

1. Fermo il divieto assoluto di somministrazione di bevande alcoliche e di qualunque genere non alimentare, il Concessionario è libero di somministrare tutti i prodotti che ritenga opportuno porre in vendita per una migliore realizzazione del servizio, fermi restando quelli minimi, come indicati nell'**Allegato 3** (Beni minimi) e compatibilmente con lo spazio messo a disposizione per i distributori, fatto salvo quanto di seguito indicato ai commi 2 e 3.

2. Beni ulteriori rispetto a quelli minimi (es. gelati; caramelle; chewing gum; mocaccino; caffè in cialde; bevande in bottiglia; bevande in lattina diversa da 33 cl. ecc.) potranno essere venduti **a prezzo libero solo con distributori diversi da quelli minimi previsti nell'Allegato 2.**

3. Il numero e il posizionamento di ulteriori distributori rispetto a quelli di cui all'Allegato 2 dovrà essere oggetto di autorizzazione preventiva da parte dell'Area Infrastrutture e Approvvigionamenti – IN.AP., sentito il Servizio Prevenzione e Protezione – S.P.P. dell'Università.

4. Le operazioni di **riifornimento dei distributori** saranno effettuate obbligatoriamente almeno due volte alla settimana o più volte, a discrezione del Concessionario, durante gli orari di apertura degli edifici universitari, come indicati nelle premesse, con una frequenza tale da **garantire sempre l'immediato reintegro dei prodotti esauriti.**

5. Allo stesso modo dovrà essere sempre garantito il regolare funzionamento dei distributori automatici tramite idonea **manutenzione ed interventi di assistenza tecnica** tempestivi.
6. Il rifornimento dei distributori automatici e l'assistenza tecnica necessaria al loro funzionamento devono essere svolti dal Concessionario nel pieno rispetto delle disposizioni contenute negli artt. 33, 34 e 37 del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980. Nel caricare il distributore, è richiesta una collocazione dei prodotti in modo tale da garantire una presentazione ottimale dei prodotti consigliati (di cui all'art. 18.2 del Disciplinare di Gara) che devono essere posti in posizione a più alto potenziale di vendita. Viceversa i prodotti a più alto contenuto calorico devono essere posti in posizione a basso potenziale di vendita. Di norma, si intendono a più alto potenziale di vendita le posizioni poste all'altezza degli occhi;
7. Verifiche periodiche della regolare esecuzione del servizio di rifornimento e di manutenzione saranno effettuate dall'Area In.Ap. di questa Università.
8. In dipendenza ed in relazione a quanto stabilito nel presente Capitolato, il Concessionario si assume gli oneri per:
  - a. le certificazioni prescritte per legge, inerenti il servizio oggetto della concessione;
  - b. le opere ed apprestamenti utili, di protezione o di segnaletica, necessarie per l'esecuzione del servizio;
  - c. l'organizzazione e la disponibilità di mezzi d'opera adeguati all'esecuzione del servizio;
  - d. la fornitura di tutto il personale esecutivo idoneo, nonché degli attrezzi e strumenti necessari alle operazioni di consegna, verifica e regolare esecuzione del servizio nonché per la misurazione, in contraddittorio con i Tecnici autorizzati dell'Ateneo, dei servizi prestati;
  - e. la fornitura, a tutto il personale impiegato nel servizio di cui alla concessione, di tesserini di riconoscimento contenenti l'indicazione delle generalità della Società di appartenenza, nonché il nominativo e la foto del dipendente;
  - f. lo sgombero completo dei locali a fine servizio;
  - g. la pulizia dei locali dopo ciascun intervento con l'allontanamento ed il trasporto a proprie spese alle pubbliche discariche dei materiali di risulta, (imballaggi ecc.) entro 24 ore, senza creare difficoltà alle altre lavorazioni, senza ostacolare il regolare svolgimento delle attività didattiche e scientifiche, né situazioni di pericolo e/o disagio.

#### ***Art. 6 – Controllo della merce***

1. L'Università avrà facoltà di effettuare, con spese a proprio carico, controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti nei distributori, con ricorso anche ad analisi presso laboratori di ASL o presso l'Istituto Zooprofilattico della Lombardia, 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 od 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. 7 - Osservanza del Capitolato e della normativa vigente in materia***

1. Il servizio dovrà essere effettuato dal Concessionario nel rispetto dei criteri indicati nel presente Capitolato e di quanto vigente in materia in termini di leggi, regolamenti e direttive comunitarie.
2. In particolare, le apparecchiature utilizzate dovranno rispondere ai requisiti previsti dall'art. 32 del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 (*Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in*

*materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*) ed essere conformi al D.Lgs. 626 del 25.11.1996 (che vieta la vendita, il noleggio e la concessione in uso dei macchinari non rispondenti alla legislazione vigente in merito alla marcatura CE).

3. Il Concessionario si impegna altresì a conformarsi al D.Lgs. 81/08 (sicurezza sul lavoro), al D.Lgs. n. 193 del 06.11.2007 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore) ed in generale a tutta la normativa in vigore in materia.

#### **Art. 8 - Pagamento della somma relativa all'utilizzo degli spazi universitari**

1. Il Concessionario dovrà provvedere al pagamento di una somma per l'utilizzo degli spazi universitari dove saranno installati i distributori automatici. Tale somma, comprendente la manutenzione ordinaria programmata dei locali e degli impianti, la pulizia dei locali medesimi (esclusa la pulizia delle attrezzature che resta a carico del Concessionario), le spese per il consumo di acqua, energia elettrica, forza motrice, riscaldamento e condizionamento, raccolta rifiuti, vigilanza, è stabilita forfetariamente in € **57.550,00 + IVA** **per ciascun anno** di durata del contratto, calcolato secondo il seguente prospetto:

EDIFICIO	PIANO	CANONE ANNUO (in euro)
GALLERIA DELLA SCIENZA	-1	175,00
U1	-1	4.700,00
U2	-1	8.100,00
U3	-1	135,00
U4	-1	6.060,00
U5	PT	3.125,00
U6	-1	5.000,00
U6	2	2.270,00
U6	4	6.500,00
U7	PT	5085,00
U8	-1	3.630,00
U9	-1	4.000,00
U14	-1	2.015,00
U16	PT	1.015,00
U16	-1	50,00
U18	PT	590,00
U22	PT	2.280,00
U24	PR	950,00
U26	1	140,00
U28	P1	1.020,00
U46	PT	430,00
PRO PATRIA	PT	280,00
	TOTALE	<b>57.550,00</b>

2. L'importo è da corrispondersi in rate quadrimestrali anticipate di uguale importo previa emissione di fattura da parte dell'Università, con pagamento a 30 giorni dall'emissione della fattura.
3. Dall'inizio del secondo anno la somma di cui sopra potrà essere aggiornata in base alle variazioni accertate dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie d'operai ed impiegati verificatosi rispetto all'anno precedente, senza alcun obbligo di preventiva comunicazione da parte dell'Università.

#### **Art. 9 - Prezzi**

1. Il Concessionario sarà vincolato a mantenere invariati i prezzi offerti in gara per tutta la durata del contratto, fatta salva la possibilità di adeguare gli stessi, a partire dall'inizio del secondo anno, agli indici ISTAT-FOI, ovvero di adeguare gli stessi ad eventuali variazioni dell'IVA, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice. Nell'effettuare l'adeguamento dei prezzi in corso di contratto, si dovrà tenere conto che, per motivi legati ad esigenze di praticità del servizio, in nessun caso il prezzo di vendita di ciascun singolo prodotto potrà riportare la seconda cifra decimale diversa da zero. Pertanto l'adeguamento verrà effettuato in base a una logica compensativa, seguendo criteri di ragionevolezza e buon andamento dell'azione amministrativa.
2. Su tutti i distributori che erogano i prodotti minimi dovrà essere riportato, ben visibile, il prezzo di vendita con la seguente modalità:

Per i distributori relativi alla categoria a):

BEVANDE CALDE: tutte a € (prezzo di offerta)
--

Per i distributori relativi alla categoria b):

ACQUA naturale e frizzante: € (prezzo di offerta)
BIBITE: tutte a € (prezzo di offerta)

Per i distributori relativi alla categoria c):

SNACK SALATI E MERENDE DOLCI: tutte a € (prezzo di offerta)
---

#### **Art. 10 – Personale addetto all'appalto**

1. L'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare ed a fare applicare integralmente tutte le disposizioni normative e retributive contenute nel Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro per i dipendenti della categoria di appartenenza, negli accordi locali integrativi dello stesso (in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio) e nelle ulteriori disposizioni legislative e regolamentari nazionali e locali che interverranno nel corso del contratto. Si obbliga altresì ad applicare ed a fare applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti tra soci.
2. Il suddetto obbligo vincola l'impresa aggiudicataria anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.
3. L'impresa aggiudicataria si obbliga a rispettare tutti gli adempimenti fiscali e assicurativi, assistenziali e previdenziali previsti dalle leggi in vigore comprese quelle che potrebbero essere emanate in corso d'appalto per tutti i dipendenti.
4. L'impresa aggiudicataria deve osservare le disposizioni in materia di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

5. L'impresa aggiudicataria riconosce il diritto della stazione appaltante di valersi della cauzione definitiva per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore in adempimento di tutti gli obblighi legali e collettivi, nessuno escluso, a tutela dei lavoratori impiegati nell'appalto.

#### **Art. 11 - Forza maggiore**

1. Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria, per motivi ad esso non imputabili, non fosse in grado di effettuare la prestazione contrattuale nei termini previsti, sarà sollevato da responsabilità e quindi dall'applicazione delle penali dimostrando che il mancato o ritardato servizio è imputabile a causa di forza maggiore.
2. Tuttavia, qualora la forza maggiore determini una mancata esecuzione del servizio per un periodo superiore a 15 giorni continuativi, l'Università si riserva il diritto di applicare le penali previste nonché – nel caso in cui l'Appaltatore non si dimostri in grado di fare fronte agli impegni contrattuali assunti – il diritto di recedere dal contratto stesso, incamerando l'intero importo garantito con la fideiussione, fatto salvo il maggior danno subito.
3. La presentazione da parte dell'impresa aggiudicataria di domande intese ad ottenere spostamenti dei termini, modificazioni di clausole o, in generale, comunicazioni e chiarimenti non comporta automaticamente l'interruzione della decorrenza dei termini.

#### **Art. 12 - Penali**

1. Fatto salvo quanto stabilito al precedente art. 11 ("Forza maggiore"), 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 quadriennale dovuto a titolo di canone di concessione IVA esclusa (pari a € 230.200,00) a seconda della gravità dell'inadempimento.
2. In particolare, si procederà all'applicazione delle penali, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, nei seguenti casi:
  - a) in caso di esaurimento di una qualunque tipologia minima di prodotto (Allegato 3), nel medesimo distributore, protratta per oltre 24 ore;
  - b) in caso di guasto tecnico tale da impedire il regolare funzionamento di un distributore, per oltre 24 ore;
  - c) in caso di verifica di prodotti non conformi rispetto a quanto richiesto nell'Allegato 3 al presente Capitolato o proposto in offerta tecnica o previsto per legge;
  - d) in caso di mancato rispetto della scadenza per il pagamento della somma di cui al precedente art. 8 del presente Capitolato;
  - e) in caso di ritardato sgombero dei locali a fine servizio.
  - f) disfunzioni di qualsiasi genere, recanti pregiudizio alla fruizione del servizio per oltre 5 (cinque) giorni lavorativi dalla notifica del guasto al referente del Fornitore: € 100,00 / giorno a decorrere dalla scadenza del termine per ottemperare;
  - g) in caso di ritardo nella predisposizione e consegna della documentazione di cui all'art. 2.2 (copia delle Certificazioni / Garanzie / Libretto di uso e manutenzione / Piano di autocontrollo / Regolamento di utilizzo degli erogatori): € 100,00/ giorno naturale successivo e continuo;
  - h) in caso di esaurimento delle bombole di CO<sub>2</sub> e mancata sostituzione entro i 3 (tre) giorni lavorativi dalla notifica del guasto al referente del Fornitore: € 50,00 / giorno naturale successivo e continuo;
  - i) in caso di mancata applicazione delle procedure di Autocontrollo previste all'art. 3 al presente Capitolato: € 100,00 / giorno naturale successivo e continuo;
  - j) in caso di ritardo nella sanificazione completa interna degli apparecchi in seguito a risultati dell'analisi della qualità dell'acqua erogata (acqua in uscita dalla zona di erogazione), non conformi ai parametri di legge (D. Lgs. 31/2001 – Attuazione della Direttiva 98/83/CE) entro 3 (tre) giorni naturali successivi e continui: € 120,00 / giorno naturale successivo e continuo.

3. La penale sarà preceduta da regolare contestazione scritta e motivata, inviata con lettera raccomandata a.r., ovvero a mezzo PEC alla quale l'Impresa aggiudicataria avrà facoltà di opporre controdeduzioni **entro 10 giorni** dalla contestazione medesima. Qualora, entro il termine di dieci giorni, l'Impresa aggiudicataria non abbia effettuato il pagamento o non abbia dato nessun riscontro alla richiesta di pagamento, l'Università provvederà ad incamerare l'importo dovuto direttamente dal deposito cauzionale definitivo. L'Impresa aggiudicataria dovrà successivamente provvedere all'immediato reintegro della cauzione.

### **Art. 13- Responsabilità – Assicurazioni**

#### **1) RESPONSABILITÀ**

L'Università sarà esonerata da qualsiasi responsabilità e/o onere assicurativo per furti, tentativi di furto con scasso, atti vandalici a danno dei distributori automatici e non risponde della sottrazione delle merci e/o delle somme di denaro ivi contenute.

Il Concessionario assume, infatti, a proprio ed esclusivo carico e sotto la propria responsabilità ogni eventuale e possibile danno che in conseguenza dell'esecuzione del servizio dovesse occorrere a cose o persone, liberando l'Università da ogni responsabilità o conseguenza civile e penale.

Il Concessionario sarà l'unico responsabile per tutte le incombenze connesse all'esecuzione del servizio compresa la materiale esecuzione di tutte le opere, di qualunque genere, eseguite ed attinenti la concessione, con assoluto sollievo dell'Università da qualsiasi responsabilità a riguardo.

Il Concessionario si assume la piena ed incondizionata responsabilità per quanto attiene al personale impiegato, a qualunque titolo, nel servizio appaltato in materia di lavoro e sicurezza. L'impiego di energia elettrica, acqua potabile da parte del Concessionario dovrà essere effettuato da personale esperto, che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche d'intercettazione; ogni eventuale responsabilità in materia di sicurezza antinfortunistica è a carico del Concessionario. Lo stesso Concessionario fornirà inoltre a tutto il personale indumenti da lavoro da indossare durante le ore di servizio e quant'altro previsto dalle disposizioni di legge.

**IL Concessionario dovrà comunicare all'Università, in sede di stipula del contratto, il nome ed il recapito telefonico del Responsabile del contratto di concessione.**

Il Concessionario non potrà mai opporre, ad esonero o attenuazione delle proprie responsabilità di cui sopra, la presenza in loco del personale di direzione e di sorveglianza dell'Università.

#### **2) ASSICURAZIONI**

Il Concessionario si obbliga a garantire l'Università relativamente alla Responsabilità Civile verso Terzi e al rischio Incendio con idonee polizze assicurative riguardanti l'esecuzione del servizio e ogni singolo distributore automatico posizionato negli spazi universitari; sarà inoltre tenuto a fornire all'Amministrazione copia delle relative polizze, i cui massimali di copertura non dovranno essere inferiori a **€ 1.500.000,00**.

### **Art. 14 – Rischi da interferenze e oneri per la sicurezza relativi alla fornitura (DUVRI)**

1. Ai fini della presente gara si ravvisa la necessità di elaborare il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, ai sensi del D.Lgs 81/08; pertanto sono previsti oneri di sicurezza per il quadriennio pari a circa **€ 18.000,00 + Iva**.

2. Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, il Concessionario, prima dell'avvio delle attività specifiche, dovrà prendere contatti con il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione di Ateneo, Ing. Antonino Arduca, tramite e-mail [a.arduca@asst-monza.it](mailto:a.arduca@asst-monza.it), per le attività di coordinamento e le informazioni inerenti rischi ed organizzazione delle proprie attività e per ricevere informazioni a sua volta sui rischi presenti nei luoghi oggetto della fornitura e sulle Procedure di emergenza vigenti in Ateneo.

3. Per il pagamento del corrispettivo relativo ai costi della sicurezza, il Concessionario dovrà emettere annualmente note di rimborso, intestate a Università degli Studi di Milano – Bicocca, Piazza dell'Ateneo Nuovo 1, 20126 Milano, con allegata documentazione giustificativa attestante il rispetto degli adempimenti contenuti ed individuati nel DUVRI. Il pagamento avverrà, previa verifica positiva, a 30 giorni data emissione nota.

#### ***Art. 15 – Obblighi dell’impresa aggiudicataria***

1. L’impresa aggiudicataria dovrà 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.
2. L’impresa aggiudicataria dovrà comunicare i dati relativi ai consumi delle macchinette e quelli relativi agli erogatori gratuiti; le modalità, la qualità e la frequenza delle comunicazioni saranno oggetto di valutazione migliorativa.

#### ***Art. 16 - Spese contrattuali***

1. Sono a totale carico dell’impresa aggiudicataria 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. 17 - Divieto di cessione del contratto – Cessione del credito***

Fatte salve le vicende soggettive disciplinate dall’art. 106, comma 1, lett. d) n. 2 del codice, è fatto divieto all’OEA di cedere il presente AQ e atti discendenti, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all’art. 106 del codice.

#### ***Art. 18 – Fallimento dell’aggiudicatario***

1. Il fallimento dell’impresa aggiudicataria comporta lo scioglimento ope legis del contratto. Ai sensi dell’art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016 in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa e concordato preventivo ovvero di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell’impresa aggiudicataria, l’Università si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell’affidamento. Si procederà all’interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l’originario aggiudicatario. L’affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall’originario aggiudicatario in sede di offerta.
2. Per quanto riguarda i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell’impresa mandataria o di una delle imprese mandanti, o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, si applica l’art. 48 del D.Lgs. n. 50/16.

#### ***Art. 19- Responsabilità ed oneri dell’impresa aggiudicataria***

1. Il servizio è erogato con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio dell’impresa aggiudicataria, la quale sotto la sua esclusiva responsabilità, a totale esonero dell’Università, deve ottemperare alle disposizioni in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro e di quant’altro possa, comunque, interessare il servizio.
2. L’impresa aggiudicataria garantisce, in ogni tempo, l’Università contro qualsiasi pretesa di terzi derivante da propria inadempienza, anche parziale, delle norme contrattuali o di qualsiasi vincolo di legge.

#### ***Art. 20 - Danni a terzi***

1. L'impresa aggiudicataria è tenuta, sempre e in ogni caso, tanto verso l'Università quanto verso i terzi, a rispondere di tutti i danni alle persone, agli animali ed alle cose, derivanti dalle prestazioni oggetto del servizio. Le eventuali spese, anche giudiziali, che l'Università dovesse sostenere per i danni provocati dall'impresa aggiudicataria sono integralmente a carico di quest'ultimo, che sarà tenuto prontamente a rimborsarle su semplice richiesta dell'Università.

2. In ogni caso, l'impresa aggiudicataria è tenuta a manlevare l'Università da qualsiasi pretesa o azione che, a titolo di risarcimento danni, eventuali terzi dovessero avanzare nei suoi confronti, in relazione alle prestazioni oggetto del servizio, tenendola indenne da costi, risarcimenti, indennizzi, oneri e spese.

#### ***Art. 21 – Direttore dell'esecuzione del contratto e certificato di verifica di conformità***

1. L'Università, in sede di stipula del contratto, provvederà a nominare un Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale provvederà al coordinamento, alla direzione e congiuntamente con il Responsabile Unico di Procedimento al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dall'Università, verificando che, ai sensi dell'art. 102 del D.lgs n. 50/2016, le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali e nel rispetto delle condizioni offerte in sede di affidamento nonché che il contratto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità e i programmi stabiliti.

2. Il Responsabile Unico di Procedimento su richiesta del Direttore dell'esecuzione, entro 45 giorni dal termine del contratto, rilascia il Certificato di verifica di conformità quando risulti che l'impresa aggiudicataria abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali. Il certificato deve contenere gli estremi del contratto. Il certificato, sottoscritto dal Direttore dell'esecuzione e dall'impresa aggiudicataria, è inviato al Responsabile del Procedimento che provvede agli adempimenti di competenza anche in merito allo svincolo della cauzione definitiva.

#### ***Art. 22 - Responsabile del servizio per l'impresa aggiudicataria***

1. L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare all'Università, in sede di stipula del contratto, il nome, il recapito telefonico, il fax e l'indirizzo e-mail del Responsabile del servizio oggetto del presente Capitolato.

#### ***Art. 23 – Clausola risolutiva espressa***

1. L'Università risolverà di diritto il contratto nei casi previsti all'art. 108 del D.lgs 50/2016 nonché:

- per la revoca, la decadenza, l'annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge di cui al presente Capitolato;
- nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel D.M. 25/2012;
- nel caso di perdita della certificazione UNI EN ISO 9001:2015;
- per il ripetersi di gravi e ripetute violazioni alle vigenti norme di sicurezza;
- per le inadempienze contrattuali gravi quali, ad esempio, la cessione del contratto o il subappalto non autorizzato;
- quando l'impresa aggiudicataria non sia in grado o si rifiuti ingiustificatamente di svolgere, in tutto o in parte, le prestazioni oggetto del contratto;
- in caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% dell'importo complessivo triennale dovuto a titolo di canone di concessione;
- in caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni (L. 13.08.2010 n. 136 e s.m.);
- in caso di mancato adeguamento a eventuali nuove disposizioni legislative entro un termine ritenuto congruo dall'Amministrazione e/o comunque reso obbligatorio ed improrogabile da normative nazionali e comunitarie;

- in caso di DURC (documento unico di regolarità contributiva) negativo per due volte consecutive, ai sensi dell'art.6, c. 8 del D.P.R. 207/10.

2. Nei suddetti casi, l'Università avrà diritto di incamerare, salvo maggior danno subito, l'intera cauzione versata ed avrà diritto a ritenere a garanzia ogni altra somma dovuta all'impresa aggiudicataria a qualsiasi titolo, sino a completo risarcimento.

3. In caso di risoluzione del contratto, il Fornitore si impegna comunque a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità dei servizi a favore dell'Università.

#### ***Art. 24 – Ulteriori cause di risoluzione contrattuale***

1. L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 16 Aprile 2013 n.62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) è tenuta a estendere, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dalla citata normativa a tutti i collaboratori o consulenti nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi che realizzano opere in favore dell'Amministrazione, e a prevedere apposite clausole di risoluzione del rapporto in caso di violazione degli obblighi medesimi.

2. L'Amministrazione pertanto procederà alla risoluzione del contratto qualora l'appaltatore:

- offra a dipendenti dell'Università, con i quali entri in contatto in ragione dell'attività contrattuale, regali o altre utilità, salvo quelli d'uso di modico valore effettuati occasionalmente nell'ambito delle normali relazioni di cortesia. Per regali o altre utilità di modico valore si intendono quelli di valore non superiore, in via orientativa, a euro 150, anche sotto forma di sconto;

- ponga in essere gravi e reiterate inadempienze rispetto all'obbligo di operare con spirito di servizio, correttezza, cortesia e disponibilità nei confronti dei fruitori del servizio, nell'ipotesi che lo svolgimento del servizio medesimo comporti un rapporto diretto con il pubblico;

- diffonda e comunichi a terzi dati, informazioni e notizie in genere, aventi natura riservata, di cui venga a conoscenza in funzione dello svolgimento dell'attività contrattuale.

#### ***Art. 25 - Aggiunte al contratto***

1. Al contratto potranno essere apportate tutte quelle modifiche e quegli adattamenti che la pratica e le esigenze dell'Università dovessero richiedere, previo accordo fra le Parti; le anzidette modifiche dovranno essere contenute in apposito atto sottoscritto da entrambe le Parti ovvero stabilite a mezzo scambio di lettera.

#### ***Art. 26 - Domicilio legale***

1. Per l'esecuzione del contratto le Parti eleggono domicilio nelle rispettive sedi legali.

#### ***Art. 27 – Legge applicabile al contratto***

1. Il contratto oggetto della presente procedura sarà disciplinato dalla legge italiana.

#### ***Art. 28 – Perfezionamento del contratto***

1. Entro sessanta giorni dal momento in cui diverrà efficace l'aggiudicazione definitiva, l'Università e l'impresa aggiudicataria perfezioneranno il contratto.

#### ***Art. 29 – Controversie***

1. Il Foro di Milano sarà l'unico competente a giudicare su eventuali controversie in dipendenza del contratto d'appalto.

***Art. 30 - Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari***

1. L'impresa aggiudicataria assume tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13.08. 2010 n. 136 e succ. modifiche.
2. È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di inserire in tutti i contratti che verranno da quest'ultimo sottoscritti con subappaltatori e/o subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge 136/2010; di tali contratti dovrà essere tempestivamente fornita copia all'Università.
3. L'impresa aggiudicataria si impegna a dare immediata comunicazione all'Università ed alla Prefettura Territoriale del Governo della provincia di Milano dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) degli obblighi di tracciabilità finanziaria.

***Art. 31 – Tutela della Privacy***

Presa visione dell'**informativa privacy** pubblicata sul profilo di committente della Stazione Appaltante (<https://www.unimib.it/ateneo/gare-e-contratti>), l'operatore economico dichiara di acconsentire al trattamento dei dati personali per le esigenze legate al contratto.

***Art. 32 - Composizione capitolato speciale d'appalto***

1. Il presente Capitolato è composto da una premessa, da n. 32 articoli redatti complessivamente in n. 20 pagine (allegati esclusi).

Allegati:

- Allegato 1 - Tavole (n.22 pagine);
- Allegato 2 - Prospetto Distributori (n.1 pagina);
- Allegato 3 - Beni Minimi e Relative Caratteristiche Minime (n.1 pagina);
- Allegato 4 - Mifare (n.39 pagine).

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO  
IL CAPO SETTORE SERVIZI ALL'UTENZA  
(Dott. Eugenio Bollati)  
(con firma analogica agli atti)