



Prot. n. 573 Cl. 28.13.07

23 MAG. 2018

Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo

Biblioteca Universitaria DI Pisa

Via Santa Maria 5- 56126 Pisa

Tel. 050926569 fax 050 42064 e-mail bu-pi@beniculturali.it PEC mbac-bu-pi@mailcert.beniculturali.it

Sito web [www.bibliotecauniversitaria.pi.it](http://www.bibliotecauniversitaria.pi.it)

Capitolato Oneri CIG Z6F23B2ACA

Capo I - Disposizioni Generali

Art. 1 - Oggetto, durata del contratto

1.1 Oggetto

La gara riguarda una concessione di servizi disciplinata dal Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Il presente capitolato disciplina la concessione degli spazi siti presso le sedi della Biblioteca Universitaria di Pisa site rispettivamente in Via Santa Maria 5 e Piazza San Matteo Soarta 2, finalizzata all'erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende, mediante distributori automatici.

La Biblioteca ospita nelle 2 (due) sedi n. dipendenti. A questi vanno aggiunte tutte le persone che accedono quotidianamente agli uffici dal lunedì al sabato in qualità di ospiti a vario titolo dell'amministrazione, quantificabili in circa 2524 persone all'anno (dati anno 2017).

Il numero dei distributori automatici è pari a 4 (quattro) in totale e la loro collocazione dovrà essere la seguente:

**1 – Sede Via Santa Maria 5 – 56126 Pisa**

n. dipendenti - n. 2 distributori automatici da installare negli specifici spazi predisposti relativi ai seguenti prodotti da destinare al personale della Biblioteca ed agli ospiti:

- N. 1 distributore di bevande calde –
- N. 1 distributore di acqua naturale e frizzante bevande fredde (the, succhi) snack dolci e salati.

**2 - Sede Piazza San Matteo Soarta 2 – 56126 Pisa**

n. dipendenti - n. 2 distributori automatici da installare negli specifici spazi predisposti relativi ai seguenti prodotti da destinare al personale della Biblioteca ed agli ospiti:

- N. 1 distributore di bevande calde
- N. 1 distributore di acqua naturale e frizzante bevande fredde (the, succhi) snack dolci e salati.

La durata del contratto è fissata in anni tre a decorrere dalla data di inizio contratto prevista per il 01/07/2018 e scadenza 30/06/2021. Il concessionario è tenuto ad attivare tutti i distributori e i relativi servizi entro tre giorni lavorativi dalla data di inizio di cui al paragrafo precedente.

Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è previsto il recesso in qualsiasi momento del contratto di concessione, qualora ricorrano motivi di dimensionamento e riorganizzazione stabiliti dalla Biblioteca, oppure per gravi motivi accertati dalla stessa con rilevanza penale e/o civile.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito come previsto dalla L 62/2005 art 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa Biblioteca, in quanto il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale prevista.

#### **Art. 2 – Utenza**

L'utenza sarà composta prevalentemente dai dipendenti in servizio in Istituto in numero indicato sopra al punto 1.1.

Il suddetto dato è puramente indicativo e l'Istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti.

Il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento del servizio effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per la eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

#### **Art. 3 - Canone di concessione annuale a favore dell'istituto**

La base del canone di concessione annuale non può essere inferiore a €. 843,20 (ottocentoquarantatre/20). Il canone di concessione annuale verrà corrisposto in due rate: 1° acconto pari alla metà del contributo entro il 15 gennaio e saldo entro il 15 luglio di ogni anno.

#### **Capo II - Esecuzione del servizio**

##### **Art. 4 – Pulizia, manutenzione e rifornimento**

Sono a completo carico del gestore la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia ordinaria e straordinaria dei distributori e il rifornimento/ricambio di bevande e snack di ciascuna macchina in ciascuna sede dell'Istituto.

Il gestore del servizio è tenuto a rifornire, pulire e svolgere la manutenzione ordinaria e necessaria presso ciascuna sede dell'Istituto secondo un calendario di interventi parametrato ai singoli distributori. Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove sono disponibili, sono preferiti prodotti eco-compatibili.

Il gestore assicura di provvedere al completo e tempestivo smaltimento dei rifiuti derivanti dal consumo di bevande e snack.

##### **Art. 5 - Erogazione e gestione del servizio**

###### **5.1 Autorizzazioni**

L'aggiudicatario del bando dovrà provvedere a proprio carico al conseguimento delle autorizzazioni commerciali e sanitarie previste dalla normativa vigente nazionale e regionale, imprescindibili per l'inizio dell'attività di erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende, all'interno dell'Istituto – mediante distributori automatici

O. I distributori automatici inoltre dovranno fornire almeno due prodotti da agricoltura biologica.

P. È richiesto inoltre il posizionamento dei contenitori per la raccolta differenziata nei pressi di ciascun distributore. È fatto divieto per il gestore vendere alcolici e superalcolici a tutti gli utenti.

Q. Tutti gli snack e le merendine devono essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

#### 5.4 Gestione del servizio

5.4.1 I distributori automatici devono assicurare la continuità del servizio, per tutto il periodo di svolgimento delle attività istituzionali.

5.4.2 In caso di guasti:

A. l'intervento deve essere tempestivo e comunque entro 24 ore dalla chiamata;

B. il gestore deve provvedere alla rimozione del distributore non funzionante e alla sostituzione con altro funzionante, avente tutte le caratteristiche e le funzioni necessarie, entro 6 giorni dalla segnalazione;

C. il distributore non più funzionante, ancorché non sostituito nel termine dei 6 giorni, di cui al punto precedente, deve essere comunque rimosso dai locali dell'istituto.

Il gestore ha l'obbligo dello smaltimento dei propri distributori così come degli imballaggi durante il rifornimento dei prodotti.

Eventuali modifiche non in diminuzione del numero dei distributori e la loro ubicazione, nonché dei prodotti posti in vendita non previsti dal presente capitolato, sono subordinate alla discrezionale approvazione da parte dell'Istituto, previa istanza scritta e motivata.

5.4.3 L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

L'accesso ai locali di vendita da parte del concessionario e del personale da questi dipendente deve avvenire soltanto in orario in cui l'Istituto è regolarmente aperto.

### **Art.6 - Misure igienico sanitarie**

#### 6.1 Generalità

Il gestore è tenuto all'adozione del manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 155/97 e al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Le eventuali irregolarità accertate dal concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti adottati, devono essere tempestivamente segnalati all'Istituto che, qualora ritenga insufficienti od inefficaci le misure correttive, può richiedere integrazioni alle stesse o al programma di autocontrollo.

## 5.2 Prestazioni

Le prestazioni del servizio consistono in:

- A. erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende, all'interno di ciascuna sede dell'Istituto mediante distributori automatici;
- B. erogazione dei servizi accessori di manutenzione, rifornimento e pulizia dei distributori come previsto all'art.4
- C. garantire la pronta risposta alla chiamata (entro 1 ora) su telefonia fissa e mobile e la reperibilità in tutti i giorni e orari lavorativi, da lunedì a sabato, in caso di chiamata per manutenzione straordinaria o altre esigenze tecniche

## 5.3 Distributori – caratteristiche

I distributori devono avere le seguenti caratteristiche:

- A. essere perfettamente funzionanti ed erogare il servizio in modo regolare ed efficiente;
- B. essere conformi, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia;
- C. essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete/banconote di diverse pezzature, con meccanismo "restituzione resto", e/o con sistemi alternativi che consentano la ricarica (chiavi elettroniche, tessere, ecc.), prevedendo un eventuale deposito cauzionale di importo non superiore a € 5,00 (cinque);
- D. essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione al momento dell'installazione: non verranno considerati tali i distributori la cui data di immatricolazione sia anteriore ad anni due dalla pubblicazione del bando di gara, fermo restando il possesso dei requisiti e delle funzioni richieste ai precedenti punti A.B.C.D e ai successivi punti E.F.G.;
- E. essere di facile manutenzione per pulizia ed igiene sia interna che esterna;
- F. essere tali da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti;
- G. avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- H. essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo;
- I. rendere evidente sul distributore il nominativo del referente, il recapito di telefonia mobile sempre attivo, a cui rivolgersi per ogni eventualità;
- J. avere un costante rifornimento di prodotti;
- K. erogare sempre acqua in quantità necessaria al fabbisogno giornaliero;
- L. essere sottoposti ad una adeguata manutenzione;
- M. I distributori automatici devono contenere come fornitura base almeno le bevande ed alimenti di seguito elencati che dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici:
- N. Nei distributori deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di merendine, biscotti, snack, dolci e salati.

Gli oneri relativi all'autocontrollo del servizio sono a totale carico del concessionario.

## **Art. 7 - Controlli qualitativi e quantitativi**

### **7.1 Soggetti**

Sono preposti al controllo dell'igiene della erogazione delle bevande e degli alimenti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato gli organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, su segnalazione e richiesta dell'Istituto;

Per un controllo diretto e immediato del servizio di erogazione di bevande calde e fredde e snack e delle generali regolarità delle prestazioni del presente capitolato, è operante una Commissione designata dal Direttore dell' Istituto, la quale può eseguire verifiche sull'andamento del servizio al fine di accertare la corrispondenza della composizione degli alimenti e delle grammature, la pulizia dei distributori, nonché la presenza di eventuali irregolarità.

### **7.2 Modalità di effettuazione**

È facoltà del Direttore, e dei componenti della Commissione, effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali e la manutenzione e pulizia dei distributori e dei recipienti della raccolta differenziata.

## **Art. 8 – Termine del contratto**

Alla scadenza del contratto il gestore dovrà provvedere a ritirare i distributori automatici a proprie spese entro cinque giorni prima della scadenza.

## **Art. 9 – Disposizioni sul personale**

### **9.1 Generalità**

9.1.1 Il concessionario impiega, per l'espletamento del servizio, personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore. Il concessionario assolve inoltre tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e similari.

Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi, sono a carico del gestore, senza che possa essere avanzata nei confronti dell'Istituto alcuna rivendicazione da parte del personale del soggetto aggiudicatario.

L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accertamenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato Provinciale del lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che da parte del gestore vengano osservate le prescrizioni suddette.

L'organico del personale deve essere adeguato al servizio richiesto. Il personale addetto alla gestione e manutenzione dei distributori automatici deve essere munito di cartellino di riconoscimento e deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabile alle esigenze del servizio.

Il concessionario è tenuto a comunicare preventivamente i nominativi del personale che intende utilizzare nell'esercizio. Il concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio, è tenuto a fornire all'Istituto copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale impiegato nel servizio.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogni qualvolta avvengano modifiche all'organico impiegato o per sostituzioni oppure per l'impiego di nuovo personale, entro tre giorni dalla variazione.

9.1.2 Il concessionario si impegna a sollevare l'Istituto da qualsiasi responsabilità derivante da azioni proposte direttamente nei confronti dell'Ente da parte di dipendenti dell'impresa ai sensi dell'art. 1676 c.c., così come si obbliga a sollevare lo stesso da qualsiasi conseguenza dannosa a persone o cose che terzi dovessero subire a causa del servizio prestato.

9.1.3 Il concessionario si impegna a garantire la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dell'utenza, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

Il concessionario deve assicurare che, in relazione all'attività svolta, gli operatori addetti al servizio siano controllati e siano costantemente istruiti in materia di igiene alimentare, assumendosene i relativi oneri.

9.2 Il personale adibito al servizio sarà dipendente dell'impresa concessionaria, con la quale intercorrerà un rapporto di lavoro subordinato a tutti gli effetti di legge.

Il concessionario deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

In particolare dovranno essere rigorosamente rispettate le norme sul trattamento contributivo e assicurativo. Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi sono a carico del gestore, senza che possa essere avanzata nei confronti dell'Istituto alcuna rivendicazione da parte del personale del soggetto aggiudicatario.

L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accertamenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato Provinciale del lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che da parte del gestore vengano osservate le prescrizioni suddette.

#### **Art. 10 - Disposizioni in materia di sicurezza ed antinfortunistica**

10.1 Il concessionario garantisce che le apparecchiature utilizzate e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il concessionario è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti e attrezzature di lavoro. Il concessionario dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi. Al momento della stipula del contratto dovrà comunicare il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 17, comma 1 lettera b del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. Il concessionario dovrà consegnare

all'Istituto, prima dell'avvio del servizio copia del documento di valutazione dei rischi ai sensi dell'art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

Preliminarmente all'avvio del servizio e ogni qualvolta si verificano variazioni, deve essere consegnato all'Istituto l'elenco dei nominativi del personale abilitato agli interventi di assistenza tecnica.

In applicazione dell'art. 26, comma 8 lettera b del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. tutto il personale impiegato dal concessionario dovrà esporre apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del dipendente e l'indicazione del datore di lavoro. Si richiamano le disposizioni in materia di sanzioni previste dall'art. 55, del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

10.2 L'attività oggetto del presente capitolato d'onere verrà svolta nei locali di cui all'art. 1 del presente Capitolato i cui impianti e locali, messi a disposizione dall'Istituto sono stati realizzati a norma di legge.

Il concessionario, si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività.

Il concessionario ai fini dell'aggiudicazione si impegna a:

- rendere le dichiarazioni necessarie alla individuazione dei rischi interferenziali;
- sottoscrivere il documento integrativo della valutazione dei rischi (DUVRI) riferito ai possibili pericoli che potrebbero derivare dalle interferenze originarie dalla sovrapposizione delle attività;
- adottare le indicazioni e prescrizioni che in suddetto documento vengono riportate.

## **Art. 11 – Penalità e risoluzione del contratto di concessione**

### 11.1 Penalità

Qualora fosse riscontrata una violazione delle prescrizioni di cui al presente capitolato, l'Istituto procederà a comunicare per iscritto l'accertamento della stessa. Al raggiungimento di N° 3 accertamenti negli ultimi 60 giorni l'Istituto potrà, a suo insindacabile giudizio, revocare la concessione con effetto immediato.

### 11.2 Decadenza

La concessione decade in caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento, o altri casi di cessione di attività o cessazione della impresa concessionaria.

### 11.3 Risoluzione del contratto di concessione

Il contratto potrà essere risolto per inadempienze nei confronti dell'Istituto. Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è prevista la risoluzione del contratto di concessione in qualsiasi momento, qualora ricorrano gravi motivi accertati dall'Istituto con rilevanza penale e/o civile.

### 11.4 Clausola risolutiva espressa

L'inosservanza di una qualsiasi delle clausole del presente capitolato da parte di uno qualunque dei due contraenti, determina la risoluzione del presente contratto. È fatto salvo il risarcimento del danno a favore del contraente adempiente.

**Art. 12 - Divieto di cessione**

È fatto espresso divieto al concessionario di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente capitolato

È fatto espresso divieto al concessionario di trasferire in capo a terzi, in tutto o in parte, i diritti derivanti dalla presente concessione.

Capo III - Disposizioni finali

**Art. 13 – Responsabilità per danni.**

Il concessionario solleva l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali danni, infortuni, malattie causate a terzi compreso il personale tutto dell'Istituto, in relazione alla fornitura e distribuzione dei prodotti.

L'Istituto è sollevato da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e di terzi che usufruiscono del servizio oggetto del presente capitolato.

L'Istituto non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare al concessionario o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato o per qualsiasi altra causa.

Il concessionario assume ogni responsabilità per eventuali danni, infortuni, malattie causate a terzi, compreso il personale tutto dell'Istituto, compresi i danni eventualmente arrecati all'Istituto stesso in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Il concessionario è direttamente responsabile per tutte le attività connesse all'esecuzione del servizio o all'allestimento degli spazi svolte da soggetti giuridici terzi e solleva l'Istituto da ogni eventuale responsabilità per danni a cose o persone.

Il concessionario si obbliga a stipulare a proprie spese una polizza del ramo "Responsabilità Civile Terzi" (R.C.T.) avente per oggetto la responsabilità civile del gestore e a mantenerla operante per tutta la durata della concessione. Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati all'Istituto, a qualunque utente occasionale e relative cose ed ai dipendenti e/o agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative di responsabilità, a partire dalla consegna degli spazi con validità per tutta la durata della concessione, per un massimale non inferiore a €1.000.000,00 per sinistro, senza alcun limite per anno.

**Art. 14 - Spese contrattuali**

Le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto di concessione sono a carico del concessionario .

**Art. 15 - Competenza controversie**

Le notificazioni di decisioni o le comunicazioni dell'Istituto, da cui decorrono termini per gli adempimenti contrattuali, sono effettuate esclusivamente a mezzo pec.

È fatta salva la notificazione a mezzo ufficiale giudiziario, nei casi espressamente previsti dalla legge. Per le controversie relative al presente contratto la competenza esclusiva è del Foro di Pisa.

Art. 16 - Riferimento a norme vigenti

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alle norme e disposizioni di legge nazionali, comunitarie e regionali in vigore.

Pisa li, 23 MAG. 2018



Il Direttore

Dott. Daniele Cianchi

A handwritten signature in black ink, which appears to read "Daniele Cianchi". The signature is written in a cursive style and is positioned to the right of the official seal.