

AVVISO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE D'USO DI SPAZI PER L'ESERCIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I LOCALI GESTITI DALL'AZIENDA SPECIALE "I MILLEFIORI".

Il presente avviso intende disciplinare la concessione d'uso in via esclusiva di spazi interni nei locali di competenza dell'Azienda Speciale (presso via Costituzione 10 a Novellara (RE)) per l'esercizio di somministrazione di bevande calde, fredde e snack mediante distributori automatici.

In relazione al servizio da affidare si precisa quanto segue:

- nel primo "punto-ristoro", situato all'interno della Casa Protetta (piano terra di via Costituzione 10) dovranno essere installati n. 1 distributore di bevande calde e n. 1 distributore di bevande fredde e snack;
- nel secondo "punto-ristoro", situato al primo piano della struttura di via Costituzione 10/B dovranno essere installati n. 1 distributore di bevande calde e n. 1 distributore di bevande fredde e snack.

Durata della concessione e canone annuo

La concessione avrà una durata di 48 mesi, a decorrere dalla data di effettiva messa in opera dei distributori.

Per tutta la durata del contratto il Gestore dovrà corrispondere all'Azienda Speciale un canone a titolo di concessione degli spazi dove sono collocati i distributori, che tiene conto anche del consumo idrico ed elettrico e della pulizia delle aree attigue ai distributori medesimi.

Il canone minimo annuo da corrispondere all'Ente è fissato in € 500/annui.

Tipologie e caratteristiche dei distributori

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione di:

- a) bevande calde: caffè in capsule (espresso, espresso lungo), caffè macchiato, cappuccino, orzo, cioccolata, latte, thè al limone (deve essere anche prevista la possibilità di prelevare solo acqua calda e avere a disposizione bicchieri vuoti);
- b) bevande fredde in bottiglia PET, lattina, tetrapak o brik: acqua oligominerale (naturale e frizzante), bibite e succhi di frutta;

c) Prodotti da forno e snacks in monoporzioni: merendine, biscotti, schiacciatine, patatine, barrette con cereali e frutta secca, ecc..

Tutti i distributori che verranno installati dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- essere nuovi di fabbrica o di recente fabbricazione (data di fabbricazione non anteriore al 01/01/2021), a basso consumo energetico e illuminazione a LED a basso voltaggio;
- essere a norma con le disposizioni in materia di igiene, sicurezza, antinfortunistica ed essere coperti da polizza assicurativa contro danni a cose e persone
- per i distributori di bevande calde per i quali non è possibile provvedere all'allacciamento diretto alla rete idrica e per i quali occorre, pertanto, fare ricorso all'impiego di recipienti per l'acqua, occorrerà adottare tutte le misure igienico-sanitarie come igienizzazione del recipiente, ricambio completo dell'acqua (non rabbocco), dotazione di eventuali filtri, ecc;
- essere costruiti nel rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi, delle norme CE, e munite di tale marchio, nonché essere di ultima generazione e in possesso di regolare autorizzazione igienico sanitaria rilasciata dalle competenti autorità;
- rispettare le norme tecniche, nazionali e comunitarie, per la sicurezza degli apparecchi alimentati da energia elettrica fra le quali, la norma CEI EN 60335-2-75 (CEI 61-233) (Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Part 2: Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita);
- rispettare i parametri di rumorosità e vibrazione previsti dalla legge;
- (per i distributori di bevande calde) essere dotati di dispositivo per la regolazione dello zucchero;
- (per i distributori di bevande fredde e di generi alimentari) assicurare la tenuta dei prodotti e una temperatura idonea ad assicurarne la freschezza;
- essere dotati di impianto refrigerante privo di CFC; i fluidi frigoriferi utilizzati negli apparecchi devono essere quelli consentiti dalle attuali direttive internazionali di tutela ambientale;
- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, in modo tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti e avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione, così come meglio specificato nel prosieguo;
- essere collocati in maniera tale da non ostacolare le vie d'esodo e le uscite di sicurezza;
- essere dotate di idonei sistemi di rilevazioni delle erogazioni effettuate;

- essere dotati di gettoniera per monete da euro 0,05 – 0,10 – 0,20 – 0,50 – 1,00 – 2,00 ed erogare il resto;
- indicare chiaramente che il distributore eroga il resto ed eventuali limiti e segnalare (chiaramente e tempestivamente) l'eventuale assenza di monete per il resto;
 - permettere il pagamento tramite chiavi/tessere elettroniche o sistemi simili, che verranno distribuite dal concessionario, con credito ricaricabile ed universali per tutti i distributori installati nella struttura;
 - indicare chiaramente il prezzo dei prodotti offerti, specificando la tariffa con e senza chiave elettronica (ove vi siano delle differenze di prezzo);

Il gestore può, nel corso del rapporto contrattuale, sostituire i distributori con altri che abbiano pari o superiori caratteristiche; di detta sostituzione deve essere sempre data anticipatamente comunicazione scritta all'Azienda Speciale che, valutata l'opportunità, autorizzerà o meno la sostituzione.

Il gestore deve essere dotato di manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP e prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti; il medesimo deve, inoltre, verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e deve dichiarare la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici.

L'Ente si assume l'obbligo di fornire l'energia elettrica e l'acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici e degli erogatori d'acqua affinata secondo le caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili.

Non sarà ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibili.

Il concessionario è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti, leggi, circolari e decreti vigenti in materia a livello europeo, nazionale e regionale.

Il concessionario avrà l'obbligo di utilizzo, per l'erogazione di bevande calde, di bicchierini e palettine/cucchiaini biodegradabili e facilmente compostabili (azione Food Policy 4.3.A).

Si intende vietata la vendita di alcolici, tabacchi, bevande energizzanti a base di Guaranà, Taurina e Carnitina, alimenti transgenici, conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti, quant'altro non espressamente specificato dal presente avviso.

Il gestore si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 gg prima della scadenza riportata sulla confezione ad esclusione dei prodotti freschi o

quelli la cui durabilità risulti inferiore ai 5 gg che comunque dovranno essere sostituiti entro la data di scadenza.

Prezzi

La ditta concessionaria praticherà ai prodotti erogati un prezzo che non potrà essere superiore a:

Tipologia prodotti	Prezzo in € con chiave o altri supporti	Prezzo in € con moneta
Bevande calde	€ 0,55	€ 0,65
Acqua naturale e frizzante	€ 0,55	€ 0,60
Bevande fredde (esclusa acqua)	€ 0,90	€ 0,95
Prodotti da forno/dolciari/freschi	Nessun limite	Nessun limite

I prezzi dei prodotti in vendita dovranno essere fissi ed invariabili per la durata di 18 (diciotto) mesi dall'inizio della concessione.

Alla predetta scadenza la ditta potrà richiedere l'aggiornamento dei prezzi, in presenza di documentati aumenti del settore merceologico specifico.

Il Concessionario, nell'ipotesi di richiesta di aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al Committente una relazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi a supporto di detta richiesta.

Nel caso di accoglimento, i prezzi indicati nel superiore listino prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

I prezzi, comunque, saranno arrotondati, per difetto, a € 0,05.

Oneri a carico del concessionario

Dovrà essere garantita per tutta la durata del servizio il loro rifornimento ed il controllo periodico del loro funzionamento; al momento del rifornimento il concessionario deve provvedere inoltre:

A) a detergere e disinfettare le parti esterne dei distributori utilizzando panni monouso con una soluzione detergente-disinfettante con certificazione di presidio medico chirurgico;

B) pulire il rubinetto erogatore nelle macchine eroganti bevande calde;

C) detergere la vaschetta raccogliocce e disinfettare;

Il concessionario dovrà provvedere allo spostamento e al riposizionamento delle attrezzature, su richiesta dell'Ente, per esigenze logistiche e tecniche.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti.

Al riguardo, si rappresenta che i distributori automatici dovranno essere "censiti" online presso l'Agenzia delle Entrate, ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri, come previsto dall'art. 2 del D.Lgs. n. 127/2015 e dal Provvedimento della stessa Agenzia del 30/6/2016.

La Ditta concessionaria dovrà presentare apposita SCIA ai sensi del D.Lgs. n. 114/1998 e s.m.i. allo Sportello Unico per le Attività Produttive, nonché notificare l'installazione dei distributori automatici all'AUSL, ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e della determinazione regionale 8667 del 6 giugno 2018;

dovrà inoltre essere messo a disposizione del personale dell'ente un numero telefonico a cui segnalare eventuali guasti o disservizi almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 18.00 ed il sabato dalle ore 09.00 alle ore 13.00, a cui il concessionario è tenuto a dare riscontro e porre in essere interventi risolutivi in maniera tempestiva.

Il numero del recapito deve essere posto in evidenza sul frontale di ogni distributore installato presso le sedi dell'Ente.

Il concessionario sarà tenuto a rimborsare ogni importo versato (o scalato dal credito residuo), cui non abbia fatto seguito l'erogazione del prodotto.

Al termine della concessione la ditta dovrà asportare a proprie spese e senza onere alcuno per l'Ente le proprie apparecchiature e provvedere agli eventuali necessari ripristini entro il termine di 20 giorni naturali e consecutivi dalla scadenza, affiancando l'eventuale ditta subentrante, allo scopo di arrecare il minore disagio possibile.

Requisiti generali e specifici:

- assenza di cause d'esclusione ex art. 80 D.Lgs. 50/2016;
- iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per attività coerenti con quelle oggetto della concessione, nonché il possesso delle abilitazioni commerciali e delle autorizzazioni di legge rilasciate per l'espletamento del servizio.

Modalità di partecipazione

Gli operatori economici interessati a partecipare alla procedura potranno manifestare il proprio interesse compilando l'allegato 1 (istanza di partecipazione) e l'allegato 2 (offerta economica), entrambi firmati digitalmente dal legale rappresentante.

L'offerta economica e l'istanza per la partecipazione alla concessione d'uso potranno pervenire **ESCLUSIVAMENTE** a mezzo pec all'indirizzo di posta elettronica certificata: azmillefiori@legalmail.it

entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 26 gennaio 2023

Il recapito tempestivo a mezzo pec della documentazione è ad esclusivo rischio del mittente.

Le istanze e le offerte prive di firma digitale o pervenute oltre il termine sopra indicato non saranno prese in considerazione.

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà offerto il prezzo più alto in aumento rispetto alla base d'asta.

Cause di esclusione: non sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti privi dei suddetti requisiti.

Controversie: Foro di Reggio Emilia

Per informazioni e chiarimenti si prega di contattare telefonicamente lo scrivente al numero 0522/655487 oppure via posta elettronica all'indirizzo s.verzellesi@aziendamillefiori.it

Il Direttore
Paterlini D.ssa Elisa

(documento firmato digitalmente)