

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK E FRUTTA E  
VERDURA, TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI.**

**Approvato dal C.d.A nelle sedute del 24.12.2009 e del 25.05.2010**

## INDICE

<b>PREMESSA</b>	pag. 4
<b>PARTE I: DISPOSIZIONI GENERALI</b>	pag. 5
ART. I/1 – OGGETTO DEL SERVIZIO	
ART. I/2 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO	
ART. I/3 – VALORE DELL'APPALTO	
ART. I/4 – DURATA	
ART. I/5 – VARIANTI	
ART. I/6 - INIZIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DELLA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO	
ART. I/7 - CORRISPETTIVO DI GESTIONE	
ART. I/8 – PROCEDURA PER L'INDIVIDUAZIONE DELL'OPERATORE ECONOMICO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	
<b>PARTE II: DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LE CARATTERISTICHE E LE MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO</b>	pag. 9
ART. II/1 – AREE MESSE A DISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI E ALLESTIMENTI	
ART. II/2 - CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI	
ART. II/3 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE	
ART. II/4 – TEMPI MASSIMI DI INTERVENTO	
ART. II/5 – OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE	
ART. II/6 - ACQUA - ENERGIA ELETTRICA – RISCALDAMENTO	
ART. II/7 – PRODOTTI EROGATI	
ART. II/8 - DETERMINAZIONE DEI PREZZI	
ART. II/9 - TIPOLOGIA DI CONTROLLI	
ART. II/10 – ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	
ART. II/11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	
ART. II/12 – ELIMINAZIONE BARRIERE ARCHITETTONICHE	
<b>PARTE III: DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LA DITTA APPALTATRICE</b>	pag. 15
ART. III/1 - OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE	
ART. III/2 - RESPONSABILITA' PER DANNI	
<b>PARTE IV: PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO</b>	pag. 16
ART. IV/1 – PERSONALE - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	
ART. IV/2 - RAPPRESENTANZA DELLA DITTA APPALTATRICE - IL REFERENTE	
<b>PARTE V: DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA</b>	pag. 17
ART. V/1 - DISPOSIZIONI GENERALI	
ART. V/2 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO	
<b>PARTE VI: DISCIPLINA AMMINISTRATIVA</b>	pag. 17
ART. VI/1 – GARANZIA	

ART. VI/2 – PENALI

ART. VI/3 -INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. VI/4 – RECESSO

ART. VI/5 - CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. VI/6 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

ART. VI/7 - FALLIMENTO DELLA DITTA APPALTATRICE O MORTE DEL TITOLARE

ART. VI/8 - IL DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

ART. VI/9 – SPESE

ART. VI/10 - FORO COMPETENTE

ART. VI/11 - ELEZIONE DI DOMICILIO

ART. VI/12 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

**ALLEGATI:**

- A) Tabella elenco Distributori Lotto 1
- B) Tabella elenco Distributori Lotto 2
- C) Tabella elenco Distributori Lotto 3
- D) D.U.V.R.I.

## PREMESSA

Il presente appalto definisce i requisiti dell'affidamento del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde, snack e frutta/verdura, tramite distributori automatici da effettuarsi a cura dell'impresa aggiudicataria (d'ora in poi denominata "gestore"), presso le sedi didattiche e di servizio dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro (d'ora in poi denominata "Università").

Per consentire agli operatori economici, interessati a partecipare alla presente gara, di effettuare una stima relativa al possibile volume di affari connessi al servizio in argomento, si segnala che il servizio di gestione dei distributori automatici è destinato a soddisfare le esigenze di un'utenza composta prevalentemente da studenti universitari nonché da personale docente e tecnico-amministrativo, la cui consistenza numerica è riportata nella tabella sottostante, oltre che da ospiti occasionali:

TABELLA RIASSUNTIVA DELLA CONSISTENZA NUMERICA DELL'UTENZA UNIVERSITARIA					
Strutture Universitarie	ubicazione	studenti	Post-laureati	Pers. doc/amm.	totale
Facoltà di Agraria	Campus - Via G. Amendola 165/a - 70126 Bari	996	118	306	1420
I^ Facoltà di Economia	Via Camillo Rosalba, 53 - Bari	6509	73	210	6792
	Via Primo Longobardo, 23 - Brindisi	385			385
II^ Facoltà di Economia	Viale Virgilio, 152/bis - Taranto	1195		26	1221
Facoltà di Farmacia	Campus - Via Orabona, 4 - Bari	3515	83	138	3736
I^ Facoltà di Giurisprudenza	Piazza Cesare Battisti, 1 - Bari	9331	403	336	10070
II^ Facoltà di Giurisprudenza	Via Acton, 77 - Taranto	1883	9	33	1925
Facoltà di Lettere e Filosofia	Piazza Umberto I - Palazzo Ateneo - Bari	4582	243	256	5081
Facoltà di Lingue e Letterature straniere	Via Garruba, 6 - Bari	3157	62	125	3344
Facoltà di Medicina e Chirurgia	Policlinico - Piazza G. Cesare - Bari	5533	1677	746	7956
Facoltà di Medicina veterinaria	Strada Provinciale per Casamassima, Km. Valenzano (Bari)	1206	468	159	1833
	Palazzo Amati	107	0	6	113
	Vico Vigilante I - Taranto				
Facoltà di Scienze Biotecnologiche	Via G. Fanelli 204, primo piano - Bari	650	16	43	709
Facoltà di Scienze della Formazione	Piazza Umberto I - P.zo Ateneo - Bari	8493	330	135	8958
I^ Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali	Campus - Via Orabona, 4 - Bari	5881	271	520	6672
II^ Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali	Via A. De Gasperi (Q.re Paolo VI) - Taranto	338	0	37	375
Facoltà di Scienze Politiche	Via Suppa, 9 - Bari	2852	22	73	2947
Amministrazione centrale - Palazzo Ateneo	P.zza Umberto I, n. 1 - Bari			527	527
		<b>56613</b>	<b>3775</b>	<b>3676</b>	<b>64064</b>

**I suddetti dati sono puramente indicativi, in quanto calcolati sulla base di una stima storica.**

**Pertanto l'Università non è responsabile degli effettivi introiti del gestore, il quale non potrà vantare pretese, indennizzi, risarcimenti o quant'altro.**

Si evidenzia che presso il Palazzo Ateneo, il Campus Universitario, il Policlinico, la Facoltà di Economia, la Facoltà di Medicina Veterinaria- Valenzano, è presente anche il servizio bar. Tutti i punti del presente capitolato saranno recepiti integralmente nel contratto che sarà stipulato con il gestore dopo l'aggiudicazione della gara.

**PARTE I  
DISPOSIZIONI GENERALI**

**ART. I/1 – OGGETTO DEL SERVIZIO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde, snack, frutta e verdura tramite distributori automatici da installare presso le sedi didattiche e di servizio dell'Università degli Studi di Bari.

L'appalto è suddiviso in 3 lotti come riportato in sintesi nella tabella sottostante e in dettaglio sub **Allegati A), B) e C)**:

Lotti	Distributori			consistenza numerica per ciascun Lotto
	tipologia			
	Caldo	Freddo/snack Frutta e verdura	Gelati	
<b>LOTTO N. 1</b> <b>Facoltà:</b> Giurisprudenza – Lettere e Filosofia – Lingue e Letterature Straniere – Scienze della Formazione – Scienze Politiche <b>Amministrazione Centrale</b> – Palazzo Ateneo	15	28	0	<b>43</b>
<b>LOTTO N. 2</b> <b>Facoltà:</b> Farmacia – Medicina Veterinaria – Scienze Biotecnologiche – Agraria - Scienze MM.FF.NN.	15	21	3	<b>39</b>
<b>LOTTO N. 3</b> <b>Facoltà:</b> – I <sup>^</sup> Economia – II <sup>^</sup> Giurisprudenza – II <sup>^</sup> Scienze MM.FF.NN.	3	7	1	<b>11</b>
<b>N° Totale Distributori</b>				<b>93</b>

Il servizio comprende anche l'installazione, la manutenzione e il rifornimento dei distributori automatici negli appositi spazi individuati dall'Università.

L'installazione delle apparecchiature necessarie all'esecuzione del servizio è a completo carico del gestore. Quest'ultimo potrà, previa autorizzazione dell'Università, somministrare tutti i generi di bevande e snack che ritenga opportuno porre in vendita per una migliore realizzazione del servizio, fermi restando quelli indicati al successivo articolo II/7 del presente Capitolato.

La ditta appaltatrice di ciascun lotto è consapevole che nella formulazione del prezzo dell'offerta sono compresi tutti i diritti e le eventuali indennità per l'impiego di metodi, dispositivi e materiali coperti da brevetto.

La ditta appaltatrice di ciascun lotto è altresì consapevole che l'Università si riserva la facoltà di riottenere la disponibilità parziale o totale degli spazi in qualsiasi momento per ragioni di pubblico interesse, per interventi manutentivi, necessità organizzative o per altri giustificati motivi, senza che la ditta possa avanzare alcun risarcimento.

**ART.I/2 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

L'appalto ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

- Norme comunitarie e nazionali vigenti in materia di appalti di servizi, in particolare dal D.Lgs.163/06 e ss.mm.ii.;
- Regi Decreti 2440/23 e 827/24;
- Norme contenute nel bando di gara, nel disciplinare, nel presente capitolato, nonché in tutta la documentazione di gara;

- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti;
- Regolamento di Ateneo per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità;
- Normativa di settore.

#### ART. I/3 – AMMONTARE DELL'APPALTO

Il valore complessivo minimo dell'appalto (comprensivo dei consumi di energia elettrica e acqua) per **n. 93** distributori, è di **€ 1.008.000,00=oltre iva**, così di seguito suddiviso per ciascun lotto:

LOTTO n. 1: **€ 581.650,28=oltre iva**, cui vanno aggiunti € 1030,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

LOTTO n. 2: **€ 346.514,85=oltre iva**, cui vanno aggiunti € 990,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

LOTTO n. 3: **€ 79.834,86=oltre iva**, cui vanno aggiunti € 700,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

con la specifica, riportata nella tabella sottostante, dei canoni annui relativi a ciascuna tipologia di distributori per ciascun Lotto:

DISTRIBUTORI											
LOTTE	tipologia caldo			tipologia freddo/snack			tipologia gelati			canone complessivo	
	n°	costo unitario €	costo annuo €	n°	costo unitario €	costo annuo €	n°	costo unitario €	costo annuo €	canone annuo complessivo €	canone per 6 anni €
<b>L.1</b>	15	2.443,80	36.656,97	28	2.153,03	60.284,74	0	2.153,03	0,00	96.941,71	581.650,26
<b>L.2</b>	15	1.659,77	24.896,53	21	1.369,00	28.748,94	3	1.369,00	4.106,99	57.752,48	346.514,88
<b>L. 3</b>	3	1.421,09	1.421,09	7	1.130,32	7.912,22	1	1.130,32	1.130,32	13.305,81	79.834,86
<b>Tot.</b>	<b>33</b>		<b>65.816,77</b>	<b>56</b>		<b>96.945,92</b>	<b>4</b>		<b>5.237,31</b>	<b>168.000,00</b>	<b>1.008.000,00</b>

#### ART. I/4 - DURATA

La durata dell'appalto è stabilita in anni sei (6) [pari a mesi 72] a partire dalla data di consegna degli spazi.

#### ART.I/5 - VARIANTI

L'Università si riserva di procedere, qualora ricorrano i necessari presupposti di fatto e di legge, ad ordinare varianti in aumento/diminuzione nell'ambito del quinto d'obbligo contrattuale, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche previste per l'appalto originario, senza alcuna modifica alle condizioni offerte in sede di gara.

Per quanto riguarda le diminuzioni, la ditta appaltatrice di ciascun lotto non può vantare richieste di risarcimento, rimborsi o qualsiasi altro indennizzo di sorta.

#### ART. I/6 - INIZIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DELLA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

Successivamente all'aggiudicazione dell'appalto ed alla consegna degli spazi, in pendenza della sottoscrizione del contratto, l'Università ha la facoltà di ordinare l'inizio del servizio in tutto o anche in parte alla ditta appaltatrice di ciascun lotto, che deve dare immediato corso allo stesso, attenendosi alle indicazioni fornite dal Direttore dell'esecuzione del contratto di cui al successivo art. VI/6.

In caso di mancata stipulazione del contratto ditta appaltatrice di ciascun lotto ha il dovere di pagare all'Università solo una quota del corrispettivo proporzionale alla durata della effettiva gestione del lotto di riferimento, valutata secondo le modalità di cui al presente capitolato e dell'offerta presentata in sede di gara.

#### ART. I/7 - CORRISPETTIVO DI GESTIONE

La ditta appaltatrice di ciascun lotto dovrà corrispondere all'Università il canone annuale offerto in sede di gara, in rate trimestrali anticipate.

Il corrispettivo relativo al primo trimestre dovrà essere corrisposto entro un mese dalla data del verbale di consegna dei locali.

Il corrispettivo annuo sarà aggiornato, a partire dal secondo anno di esecuzione del contratto, in base alla variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati verificatasi nell'anno precedente, con riferimento alla data di inizio del rapporto.

Tale aggiornamento verrà praticato automaticamente, senza necessità di richiesta scritta e calcolato dopo la pubblicazione dei dati necessari; avrà effetto retroattivo dall'inizio del secondo anno di vigenza contrattuale e di ogni anno successivo.

La ditta appaltatrice di ciascun lotto si obbliga a pagare per intero il canone stabilito, secondo le suddette modalità, senza mai poterlo scomputare o diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Università.

Il corrispettivo è comprensivo del rimborso delle spese per energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia degli spazi.

Qualora l'Università chieda l'installazione di ulteriori distributori, la ditta appaltatrice di ciascun lotto dovrà versare, entro 15 giorni dalla data di installazione, il corrispettivo offerto in sede di gara, relativamente alla tipologia di distributore di cui trattasi, calcolato sulla base degli effettivi giorni di installazione.

Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo.

In caso di ritardato pagamento superiore a 30 giorni, anche solo parziale, l'Università si riserva la facoltà di risolvere il contratto, con conseguente diritto al risarcimento del danno e avrà diritto, su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, agli interessi calcolati a norma di legge.

Il corrispettivo annuo sarà assoggettato al regime fiscale vigente al momento dell'aggiudicazione ed alle successive eventuali variazioni.

**In caso di variazioni in aumento/diminuzione del servizio il suddetto corrispettivo annuo subirà variazioni percentuali in aumento/diminuzione.**

#### **ART. 1/8 - PROCEDURA PER L'INDIVIDUAZIONE DELL'OPERATORE ECONOMICO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Si procederà all'affidamento del presente appalto mediante esperimento di una procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii, da aggiudicarsi, per singoli lotti, a partire con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del medesimo decreto, in base ai seguenti elementi:

- 1) prezzo Max punti 60/100.
- 2) qualità Max punti 40/100

#### **1) Prezzo**

Le Ditte concorrenti, per ciascun lotto per il quale hanno presentato istanza di partecipazione, dovranno presentare un'offerta al rialzo sul canone annuale previsto per ciascun lotto. **NON SARANNO AMMESSE OFFERTE IN RIBASSO.**

La valutazione del prezzo complessivo **P** offerto dalla Ditta partecipante per il servizio di somministrazione di bevande calde, fredde e di prodotti vari a mezzo di distributori automatici, sarà dato dalla seguente formula e sarà espresso fino alla seconda cifra decimale:

$$P = 60 \times \frac{\text{canone annuo offerto} - \text{canone annuale del lotto considerato}}{\text{canone annuo massimo offerto} - \text{canone annuale del lotto considerato}}$$

**\*Si precisa che per canone annuo massimo offerto si deve intendere quello più elevato tra le offerte ritenute valide.**

#### **2) Qualità**

L'elemento della qualità è suddiviso nei seguenti sotto-elementi e l'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti criteri di valutazione e sub-criteri, pesi ponderali e sub-pesi:

a) organizzazione del servizio;	max 20/40 punti
b) Ampliamento della gamma dei prodotti rispetto a quelli minimi previsti dall'art. II/7 del capitolato (Prodotti Freschi, Prodotti Del Mercato Equo-Solidale, Prodotti Biologici e/o Per Celiaci);	max 16/40 punti

c) Agevolazioni per l'utenza e/o migliorie rispetto alle prestazioni richieste dal capitolato	max 4/40 punti;
---	-----------------

<b>A) PIANO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO</b>		<b>20/40</b>
<b>a.1) Tempistica di intervento</b>	16/20	
<p><b>a.1.1)</b> tempo di intervento migliore rispetto a quello minimo richiesto dall'art.II/4 co.1 del capitolato per assistenza tecnica in caso di guasti: <b>punti max 8</b>, così distribuiti:</p> <p>La Commissione determinerà il punteggio TI, da assegnare a ciascun concorrente, mediante l'interpolazione lineare tra il coefficiente pari ad uno, attribuito al valore dell'offerta più conveniente per la stazione appaltante ed il coefficiente pari a zero, attribuito al valore posto a base di gara, ossia attraverso l'applicazione della formula:</p> <p><b>TI=(48 ORE -TOFF)/(48 ORE -TMIN) x 8</b></p> <p><b>DOVE: TOFF</b> = Tempo offerto (in ore intere) dal concorrente oggetto di valutazione.  <b>TMIN</b> = Tempo minimo offerto (in ore intere) da tutti i concorrenti in gara.</p> <p><i>Si precisa che sarà preso in considerazione il minor tempo di intervento <b>espresso in ore intere</b> e non in frazioni di ore. In caso di tempi di intervento indicati in frazioni di ore questi saranno <b>arrotondati per eccesso all'unità superiore</b> (ad.es. Intervento entro 8 ore e 15 min. dalla segnalazione sarà arrotondato a 9 e conseguirà il punteggio corrispondente).  Si evidenzia, inoltre, che il minor tempo di intervento offerto in sede di gara diventerà oggetto del contratto e, pertanto, parametro di riferimento per l'applicazione delle relative penali.</i></p>		
<p><b>a.1.2)</b> tempo di intervento migliore rispetto a quello minimo richiesto dall'art.II/4 co.2 del capitolato per rifornimento prodotti: <b>punti max 8</b>, così distribuiti:</p> <p>La Commissione determinerà il punteggio TR, da assegnare a ciascun concorrente, mediante l'interpolazione lineare tra il coefficiente pari ad uno, attribuito al valore dell'offerta più conveniente per la stazione appaltante ed il coefficiente pari a zero, attribuito al valore posto a base di gara, ossia attraverso l'applicazione della formula:</p> <p><b>TR=(24 ORE -TOFF)/(24 ORE -TMIN) x 8</b></p> <p><b>DOVE: TOFF</b> = Tempo offerto (in ore intere) dal concorrente oggetto di valutazione.  <b>TMIN</b> = Tempo minimo offerto (in ore intere) da tutti i concorrenti in gara.</p> <p><i>Si precisa che sarà preso in considerazione il minor tempo di intervento <b>espresso in ore intere</b> e non in frazioni di ore. In caso di tempi di intervento indicati in frazioni di ore questi saranno <b>arrotondati per eccesso all'unità superiore</b> (ad.es. Intervento entro 8 ore e 15 min. dalla segnalazione sarà arrotondato a 9 e conseguirà il punteggio corrispondente).  Si evidenzia, inoltre, che il minor tempo di intervento offerto in sede di gara diventerà oggetto del contratto e, pertanto, parametro di riferimento per l'applicazione delle relative penali.</i></p>		
<b>a.2) Programma di pulizia, sanificazione e smaltimento rifiuti</b>	4/20	



<b>a.2.1)</b> frequenza di intervento: <b>punti max 4</b> , così distribuiti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• per tre interventi nell’arco della giornata: punti max 4</li> <li>• per due interventi nell’arco della giornata: punti max 2</li> </ul>		
<b>B) AMPLIAMENTO DELLA GAMMA DEI PRODOTTI RISPETTO A QUELLI MINIMI PREVISTI DALL’ART. II/7 DEL CAPITOLATO (PRODOTTI FRESCI, PRODOTTI DEL MERCATO EQUO-SOLIDALE, PRODOTTI BIOLOGICI E/O PER CELIACI)</b>		<b>16/40</b>
<b>b.1.1)</b> prodotti freschi (ad. Es. formaggio, frutta, verdura ecc): <b>punti max 8</b> , così distribuiti: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ per ogni prodotto in più rispetto al numero minimo previsto dal capitolato punti 0,5</li> </ul>	8/16	
<b>b.1.2)</b> prodotti del mercato equo-solidale: <b>punti max 4</b> , così distribuiti: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ punti per ogni prodotto in più rispetto al numero minimo previsto dal capitolato punti 0,5</li> </ul>	4/16	
<b>b.1.3)</b> prodotti biologici e/o per celiaci: <b>punti max 4</b> , così distribuiti: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ punti per ogni prodotto in più rispetto al numero minimo previsto dal capitolato punti 0,5</li> </ul>	4/16	
<i>Si precisa che non potrà essere attribuito un doppio punteggio per il medesimo prodotto offerto in più rispetto a quelli minimi previsti dal capitolato inserito in categorie diverse. (ad es. un prodotto che appartiene al mercato equo-solidale, ma che è anche un prodotto per celiaci non può essere offerto dalla ditta concorrente come prodotto ulteriore sia nella categoria dei “prodotti equo-solidali” sia nella categoria “prodotti biologici e/o celiaci”). La commissione considererà valido il prodotto offerto, ma il punteggio sarà attribuito soltanto per la prima delle categorie di prodotti indicata.</i>		
<b>C) AGEVOLAZIONI PER L’UTENZA E/O MIGLIORIE RISPETTO ALLE PRESTAZIONI RICHIESTE DAL CAPITOLATO:</b>		<b>4/40</b>
<b>punti max 4</b> , così distribuiti per un max di n. 8 (otto) agevolazioni e/o migliorie (Si precisa che non saranno considerate più di 8 migliorie/agevolazioni): per ogni agevolazione per l’utenza e/o miglioria proposta dal concorrente ed attinente al servizio da appaltare, previa adeguata valutazione: punti 0,5		

Il punteggio finale sarà determinato dalla somma dei punteggi conseguiti relativi all’elemento 1) Prezzo e 2) Qualità.

L’aggiudicazione per lotti sarà deliberata a favore del concorrente che avrà conseguito il maggior punteggio.

<b>PARTE II DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LE CARATTERISTICHE E LE MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO</b>
---

**ART. II/1 – AREE MESSE A DISPOSIZIONE PER L’INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI E ALLESTIMENTI**

Le aree per l’installazione dei distributori automatici verranno messe a disposizione dall’Università, che si riserva comunque la facoltà di richiedere, se necessario, lo spostamento di alcune apparecchiature in sede diversa in caso di interventi manutentivi e necessità organizzative dell’Università stessa ovvero la loro rimozione.

I distributori dovranno essere installati per tipologie di prodotti nelle quantità e nei luoghi indicati nella tabelle allegate al presente Capitolato (**Allegati A), B) e C)**.

I distributori dovranno essere sollevati dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente.

L’Università si riserva la facoltà di modificare la collocazione dei distributori, gli oneri derivanti dallo spostamento saranno a carico della ditta appaltatrice.

I distributori dovranno essere installati e funzionanti entro n. 30 giorni dalla data di consegna dei locali, previo accordo con il Direttore dell’esecuzione del contratto.

L’installazione dovrà essere documentata mediante la stesura di un verbale redatto di concerto fra il Direttore dell’esecuzione del contratto e il Referente della Ditta appaltatrice di ciascun lotto.

Prima della suddetta installazione la Ditta appaltatrice di ciascun lotto, in accordo con il Direttore dell’esecuzione del contratto, o suo delegato, provvederà a propria cura e spese alla realizzazione di eventuali piccoli interventi impiantistici che ritenesse opportuni per l’esecuzione del servizio

oggetto del presente appalto, ivi compresi l'allacciamento elettrico e il collegamento idrico, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, rilasciando all'Università la relativa Dichiarazione di Conformità ai sensi del D.M.37/08 e s.m.i.

La Ditta appaltatrice di ciascun lotto avrà libero accesso ai locali che ospitano i distributori nel rispetto degli orari concordati con l'Amministrazione.

L'Università inoltre è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di furto, atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

Alla scadenza del contratto la Ditta appaltatrice di ciascun lotto si impegna a rimuovere le proprie apparecchiature senza dover tuttavia provvedere a ripristinare i locali nello stato in cui si trovavano antecedentemente alla stipula del contratto.

Potranno essere installate altre tipologie di distributori previa autorizzazione e definizione da parte dell'Università.

Il numero dei distributori indicato per ciascun lotto nelle Tabelle (**Allegati A), B) e C)** e le relative tipologie sono rapportati alle esigenze stimate dall'Università di Bari al momento dell'aggiudicazione.

Nel corso del servizio il numero dei distributori installati potrà tuttavia subire variazioni in aumento o diminuzione, a termini del precedente art. I/5. La collocazione degli ulteriori distributori sarà concordata di comune accordo tra le parti, in luoghi facilmente accessibili, che non costituiscano intralcio alle attività dell'Università.

In questo caso il canone subirà variazioni proporzionalmente al nuovo numero di distributori e alla tipologia degli stessi.

L'Università si riserva comunque la facoltà di richiedere lo spostamento/rimozione dei distributori, senza che le possa essere addebitato alcun onere, per ragioni legate a proprie necessità.

#### **ART. II/2 - CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI**

I distributori dovranno essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia.

I distributori devono rispettare, inoltre, la norma CEI EN 60335 – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita. La suddetta norma si riferisce all'igiene degli apparecchi e ai pericoli comuni causati agli utenti.

Tali distributori dovranno:

- riportare una targhetta con il nominativo del Responsabile del servizio;
- il nominativo e la ragione sociale del gestore ed il recapito telefonico;
- l'anno di fabbricazione non anteriore al 2008;
- classe energetica A;
- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie di prodotti offerti e sul relativo prezzo;
- assicurare anche la presenza di prodotti provenienti dal commercio equo solidale e da agricoltura biologica e/o per celiaci;
- essere dotati di supporto elettronico in grado di memorizzare, distintamente per ciascun apparecchio, le singole operazioni in conformità a quanto previsto dalla legge finanziaria 2008;
- avere un aspetto estetico semplice e sobrio nelle linee e nei colori, ed essere omogenei tra loro in considerazione del decoro dei luoghi in cui saranno installati;

I distributori adibiti all'erogazione di bevande calde devono avere un'autonomia di bicchierini e palette nonché la possibilità di preselezionare la dose di zucchero gradita.

Oltre alla denominazione e sede della Ditta appaltatrice di ciascun lotto, sui distributori debbono essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.Lgs. 27/01/1992 n.109 e s.m.i.

**I distributori dovranno essere in grado di ricevere monete di tutti i tagli a partire da 0,5 € sino a 2,00 € e banconote da 5,00 €, 10,00 € e 20,00 € e fornire eventuali resti in moneta.**

I distributori che durante lo svolgimento del servizio risulteranno tecnologicamente obsoleti, dovranno essere tempestivamente sostituiti da distributori tecnologicamente in linea con quanto presente sul mercato.

L'Università è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni causati a persone o cose per prodotti difettosi o igienicamente inadeguati e per cattivo funzionamento, incendio, esplosione della macchine distributrici.

#### **ART. II/3 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE**

La Ditta appaltatrice di ciascun lotto deve garantire il regolare funzionamento dei distributori automatici tramite idonea manutenzione ed interventi di assistenza tecnica.

E' a carico della Ditta appaltatrice di ciascun lotto provvedere alla **manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori**.

Il rifornimento dei distributori automatici e l'assistenza tecnica necessaria al loro funzionamento devono essere svolti dalla Ditta appaltatrice di ciascun lotto, nel pieno rispetto delle disposizioni contenute negli artt. 33, 34 e 37 del D.P.R. 327 del 26.03.1980.

#### **ART. II/4 – TEMPI MASSIMI DI INTERVENTO**

In caso di guasto, la ditta appaltatrice di ciascun lotto deve provvedere alla riparazione a proprie spese **entro e non oltre 48 ore** dalla segnalazione ricevuta a mezzo fax o e-mail da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, o suo delegato.

In caso di segnalazione ricevuta a mezzo fax o e-mail da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, o suo delegato, per esaurimento prodotti in occasione di situazioni e/o eventi imprevisti (manifestazioni, convegni, cerimonie), il gestore deve provvedere al rifornimento **entro e non oltre 24 ore** dal ricevimento della suddetta segnalazione.

La sostituzione dei prodotti freschi (ad. es frutta e verdura privi dell'indicazione della scadenza) dovrà avvenire quotidianamente.

La sostituzione dei prodotti in scadenza, inclusi quelli che riportano la dicitura "*consumare preferibilmente*" dovranno essere sostituiti entro il giorno antecedente alla data di scadenza riportata sulla confezione.

#### **ART. II/5 – OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE**

La ditta appaltatrice di ciascun lotto si obbliga:

- a mantenere le apparecchiature conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e a quelle che saranno emanate in materia;
- a garantire il periodico controllo e il costante rifornimento dei distributori, in modo tale da mantenere in perfetta efficienza le apparecchiature senza interruzione nell'erogazione dei prodotti;
- a garantire il controllo delle materie prime utilizzate, la quotidiana pulizia tale da assicurare un'ottimale condizione igienica e l'igiene delle apparecchiature installate, provvedendo a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, nonché a garantire la conservazione a magazzino dei prodotti utilizzati, conformemente alle disposizioni di cui al regolamento CE n.852/04 (le cui sanzioni sono ora previste dal D.Lgs.6/11/07 n.193). Tutti i materiali detersivi e disinfettanti utilizzati per garantire un'ottimale condizione igienica dovranno essere rispondenti alle normative vigenti per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d'uso. I prodotti da utilizzarsi dovranno essere scelti tra quelli regolarmente in commercio (conformi alle normative di prodotto previste al momento dell'immissione sul mercato) ed essere tali da garantire il pieno rispetto delle norme igieniche e la salvaguardia delle persone e dell'ambiente;
- a garantire, in favore dell'utenza, la salubrità dei prodotti somministrati in ipotesi di interruzione della fornitura energetica che ne comprometta la conservazione, fornendo all'occorrenza, giusto ricambio;
- a fornire, per ogni postazione, idonei contenitori portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, predisposti per la raccolta differenziata, che dovranno essere tenuti in perfette condizioni igieniche, vuotati mediante sostituzione dei sacchi almeno una volta al dì e sostituiti qualora ritenuti inadeguati allo scopo;
- a provvedere a proprie spese al riciclaggio delle confezioni dei prodotti fornendo alla Stazione appaltante una certificazione dell'avvenuto riciclo;
- a provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea o al definitivo trasferimento del distributore in caso di sopravvenute esigenze dell'Università;
- a consegnare al Direttore dell'esecuzione del contratto, o suo delegato, alla fine di ogni semestre, entro il 30 del mese successivo, un report relativo agli importi e ai quantitativi venduti per ogni tipologia di prodotto in tutte le macchine installate, a fini statistici.

#### **ART. II/6 - ACQUA - ENERGIA ELETTRICA – RISCALDAMENTO**

L'Università si assume l'obbligo di fornire l'energia elettrica e l'acqua necessarie per il funzionamento dei distributori automatici, secondo le caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili, nonché la pulizia delle aree o degli spazi messi a disposizione.

A causa della difficoltà di quantificazione di detti oneri, per gli stessi non verranno richiesti rimborsi spese, per cui la ditta ne dovrà tener conto nella formulazione dell'offerta.  
Si precisa che non sarà in ogni caso consentito l'uso di gas combustibili.

**ART. II/7 – PRODOTTI EROGATI**

I prodotti posti in distribuzione dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di alimenti, contenere solo ingredienti di alta qualità ed essere totalmente esenti da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.). In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003) il gestore dovrà attestare all'Università, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Tutti i prodotti dovranno indicare chiaramente prezzo, marca, ingredienti, tipo di confezionamento e data di scadenza. Tali prodotti dovranno altresì essere inseriti in apposito elenco da affiggere ad ogni apparecchiatura.

La Ditta dovrà consegnare alla Stazione appaltante, in allegato all'offerta tecnica, una **“scheda tecnica”** dei prodotti offerti contenente la denominazione degli stessi, (nome del prodotto, marca, peso ecc.) e gli ingredienti di cui si compongono.

Nei distributori dovranno essere evidenziati e caratterizzati con apposita segnaletica gli spazi in cui saranno collocati prodotti equo-solidali, biologici e/o per celiaci (**minimo 3 per ciascuna tipologia – una bevanda, un prodotto salato ed uno dolce**) e freschi (**minimo 2 un prodotto salato ed una verdura o frutta**)

Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni Reg. CE 2092/1991, CE 1535/1992, L.294/1993, L. 146/1994, D.Lgs. 220/1995.

I prodotti adatti al consumo da parte di persone celiache dovranno essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/1998 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 – COM 1999/619, sono da intendersi idonei per la fornitura dei prodotti del commercio equo e solidale.

L'inottemperanza a quanto stabilito nel presente articolo, la vendita di generi avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, senza pregiudizio delle eventuali sanzioni di legge.

I prodotti erogati dovranno essere di prima qualità, di una marca di rilevanza almeno nazionale e presentare le caratteristiche qualitative previste dalle norme di legge vigenti in materia.

I suddetti prodotti sono qui di seguito indicati:

<b>ELENCO PRODOTTI</b>
<b><u>PRODOTTI DEL MERCATO TRADIZIONALE</u></b>
<b>BEVANDE CALDE</b> <b>(marca di rilevanza nazionale o di equivalente qualità)</b>
Caffè (macinato all'istante)
caffè d'orzo
caffè decaffeinato
bevande calde a base di caffè
bevande calde a base di caffè d'orzo
bevande calde a base di caffè decaffeinato
latte
the
cioccolato
<b>BEVANDE FREDDE</b> <b>(marca di rilevanza nazionale)</b>
bibite gassate 33 ml.
succhi di frutta in tetra pack gusti vari 200 ml.
succhi di frutta senza zucchero in tetra pack gusti vari 200 ml.
The limone/pesca 33 ml.
acqua naturale e frizzante in bottiglia Pet 0,50 lt.
Yogurt magro 125 gr.

Yogurt alla frutta 125 gr.
<b>ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI (marca di rilevanza nazionale)</b>
Tramezzino confezionato in atmosfera protetta da almeno 60 gr., farcito con ad es. prosciutto crudo gr.20 e formaggio gr.20/ prosciutto cotto gr.20e formaggio gr.20/ tonno gr.20, pomodoro gr.20, maionese gr.0,05 / prosciutto cotto gr.20, funghi gr.10, maionese gr. 0,05;
Panino confezionato in atmosfera protetta da almeno 100 gr. farcito con ad es. prosciutto cotto gr.30/ prosciutto crudo gr.40/ salame gr. 60 /mozzarella 30 gr.
Snacks salati tipo Crackers e Tarallini.
Prodotti di pasticceria tipo Biscotti Ringo monodose da 55 gr.; Biscotti Wafers gusti vari, brioches farcito; crostatina farcita; tavoletta di cioccolato;

<b>GELATI CONFEZIONATI (marca di rilevanza nazionale)</b>
gelati in coppetta
gelati in cono
gelati con stecchino
ghiaccioli

<b>PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE (minimo 3: una bevanda, un prodotto salato ed uno dolce)</b>
<b>BEVANDE CALDE</b>
Caffè
caffè d'orzo
caffè decaffeinato
bevande calde a base di caffè
bevande calde a base di caffè d'orzo
bevande calde a base di caffè decaffeinato
The
Cioccolato
<b>BEVANDE FREDE</b>
succhi di frutta 200 ml.
altri prodotti
<b>ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI</b>
alimenti salati - snacks salati
prodotti di pasticceria – brioches

<b>PRODOTTI BIOLOGICI e PER CELIACI (minimo 3: una bevanda, un prodotto salato ed uno dolce)</b>
<b>BEVANDE FREDE</b>
bibite gassate 33 cl.
succhi di frutta in tetra pack gusti vari 200 ml.
<b>ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI</b>
alimenti salati - snacks salati tipo Crakers, grissini, fette biscottate, pane ecc;
prodotti di pasticceria tipo croissant, biscotti di farro, biscotti di frumento, merendine di farro ecc;

<b>PRODOTTI FRESCHI E ORTOFRUTTA (minimo 2: un prodotto salato ed una frutta o verdura)</b>
<b>Prodotti freschi e trasformati a base di ortofrutta. La frutta fresca, di diverse qualità, pronta all'uso e in porzioni monodose</b>
Formaggio stagionato confezionato tipo parmigiano a tocchetti;
Formaggio fresco confezionato tipo jocca, philadelphia ecc;
macedonia di frutta fresca a pezzi
mele fresche a fette
mele tagliate a fette disidratate

banane fresche
verdura in pinzimonio
polpa di frutta al 100% senza zucchero
confezione di frutta secca
succhi di frutta al 100 % senza zuccheri aggiunti
succhi di frutta arricchiti con cereali

#### **Caratteristiche minime per alcuni prodotti:**

<b>Caffè:</b>	Dovrà essere di I <sup>^</sup> scelta, macinato all'istante, con una miscela arabica almeno al 50% e con grammatura di gr. 7 di prodotto per ogni erogazione.
<b>Latte:</b>	Grammatura minima gr.8 di prodotto in polvere per ogni erogazione.
<b>Cappuccino</b>	Almeno 10 gr di latte in polvere per ogni erogazione.
<b>The caldo:</b>	Almeno 14 gr di the in polvere per ogni erogazione.
<b>Cioccolato</b>	Almeno 25 gr di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione.
<b>Zucchero</b>	Quantità preselezionabile.

L'introduzione di ulteriori prodotti dovrà essere concordata con l'Università.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali per qualsiasi motivo non ritenga opportuna l'erogazione.

Le materie prime per le bevande calde, prodotti solidi e prodotti ortofrutta dovranno essere, all'atto dell'immissione nel distributore, confezionati a norma di legge.

#### **ART. II/8 - DETERMINAZIONE DEI PREZZI**

Per i prodotti erogati al pubblico saranno praticati i prezzi di mercato e i prezzi di listino delle case Produttrici.

La ditta appaltatrice di ciascun lotto dovrà comunicare all'Università il listino prezzi.

I prezzi relativi ad **ulteriori prodotti offerti dalla Ditta e non compresi nell'elenco prodotti di cui all'art. II/7**, dovranno essere determinati dal gestore in accordo con il Direttore dell'esecuzione del contratto, entro i 30 giorni successivi alla data di comunicazione di aggiudicazione del servizio e comunicati ed approvati dall'Area Appalti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture.

I prezzi relativi ai generi erogati dai distributori non potranno essere modificati per un periodo di almeno dodici mesi dall'inizio della gestione del servizio. Successivamente essi, con cadenza annuale, potranno essere soggetti ad aggiornamenti sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo per le famiglie di impiegati e operai.

La ditta appaltatrice di ciascun lotto, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre all'Università il listino prezzi aggiornato con l'indice ISTAT. I prezzi saranno arrotondati per difetto ai 5 (cinque) centesimi di Euro.

Il listino dei prezzi dovrà portare l'avvertenza che gli eventuali reclami del pubblico devono essere indirizzati all'Università.

#### **ART. II/9 - TIPOLOGIA DI CONTROLLI**

L'Università si riserva la facoltà di fare effettuare dalle autorità sanitarie competenti, controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti presenti nei distributori, con ricorso anche ad analisi presso propri laboratori, al fine di verificare la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche richieste dal presente capitolato o previste per legge, senza che la ditta appaltatrice di ciascun lotto possa fare opposizione.

In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dal laboratorio o dalle suddette Autorità competenti.

I prodotti eventualmente non idonei dovranno essere sostituiti, con spese a carico della ditta appaltatrice di ciascun lotto, nel più breve tempo possibile e comunque in modo da non recare alcun intralcio od inconveniente all'Università, fatto salvo il pagamento della penale di cui all'art.VI/2 ed il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

In ogni caso la ditta appaltatrice di ciascun lotto è l'unica responsabile in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

#### **ART. II/10 – ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione del servizio dovrà avvenire continuativamente 24 ore su 24, per tutta la durata del contratto.

#### **ART. II/11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

L'Università si riserva di sospendere il servizio, previo congruo preavviso di un (1) mese comunicato per iscritto al gestore, il cui termine può essere abbreviato in caso di indifferibile urgenza, nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edilizi o impiantistici nello stabile o nei locali in cui sono collocati i distributori. In tale evenienza il canone dovuto dalla ditta appaltatrice all'Università sarà ridotto in proporzione al periodo di interruzione. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta appaltatrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. Nel caso in cui, per circostanze non imputabili alla ditta appaltatrice di ciascun lotto, questa si trovi nell'assoluta impossibilità di erogare il servizio, dovrà comunicarlo nel più breve tempo possibile all'Università, affinché quest'ultima possa adottare le misure del caso.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai suddetti, l'Università si riserva il diritto alla richiesta dei danni subiti e l'applicazione delle sanzioni previste.

#### **ART. II/12 – ELIMINAZIONE BARRIERE ARCHITETTONICHE**

Al fine di favorire il superamento delle problematiche concernenti le “barriere architettoniche” nei luoghi di lavoro, sarà attribuito un punteggio alle offerte in cui si prevedono migliorie volte a facilitare l'accessibilità ai distributori automatici di tutti gli utenti, compresi i diversamente abili e non vedenti o ipovedenti.

### **PARTE III**

#### **DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LA DITTA APPALTATRICE**

#### **ART. III/1 - OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE**

La ditta appaltatrice di ciascun lotto dovrà procedere, ai sensi dell'art.4 del D.Lgs. 81/2008, in collaborazione con i responsabili della sicurezza dell'Università, ad una attenta visita dei locali e dei luoghi oggetto del servizio, ad una ponderata valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori, all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione ed all'opportuna istruzione ed addestramento del personale tutto adibito al servizio.

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio la ditta appaltatrice di ciascun lotto dovrà produrre all'Università copia della comunicazione consegnata ai lavoratori ai sensi dell'articolo 1 del D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 152 (G.U. 12 giugno 1977, n. 135) sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro.

#### **ART. III/2 - RESPONSABILITA' PER DANNI**

La ditta appaltatrice di ciascun lotto, per fatto proprio o di un suo dipendente, è espressamente obbligata per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a chiunque in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

A tale scopo la ditta appaltatrice di ciascun lotto dovrà stipulare, con oneri a suo carico, una polizza assicurativa, con primaria Compagnia, per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose per un massimale unico non inferiore ad **€ 5.000.000,00=** per sinistro e per persona.

La suddetta polizza deve comprendere anche la garanzia di Responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) per un massimale separato non inferiore a **€ 2.000.000,00=** per sinistro e **€ 1.500.000,00=** per persona.

Resta tuttavia inteso che tali massimali non rappresentano il limite del danno da risarcirsi da parte della ditta appaltatrice di ciascun lotto, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque la ditta medesima.

L'Università, con esplicita clausola, sarà costituita beneficiaria della polizza fino a concorrenza del danno da essa subito, relativamente ai danni causati all'Università. Detta polizza dovrà comprendere tutte le richieste di risarcimento danni, eventualmente presentate da terzi nei confronti dell'Università, per fatti o atti riconducibili all'esercizio dell'attività della ditta appaltatrice di ciascun lotto oggetto del presente capitolato, fermo l'obbligo della ditta stipulante

la polizza di pagare alle scadenze i relativi premi. La polizza dovrà prevedere espressamente anche, la tutela dello smercio dei prodotti, nonché dovrà indicare che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di tutti i rischi connessi all'esercizio sia nei confronti dei terzi, sia per i danni arrecati per qualsiasi causa - incendio compreso - alle cose di proprietà dell'Università e deve avere durata non inferiore a quella del contratto.

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo per tutta la durata del contratto è condizione essenziale per l'Università e pertanto qualora la ditta appaltatrice di ciascun lotto non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del successivo art. VI/3.

#### **PARTE IV PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

##### **ART. IV/1 – PERSONALE - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

1. La ditta appaltatrice di ciascun lotto deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio oggetto dell'appalto. Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della ditta appaltatrice ed i propri dati.
2. La ditta appaltatrice di ciascun lotto deve osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale.
3. L'Università è esplicitamente sollevata da ogni obbligo e/o responsabilità nei confronti di tutto il personale adibito dalla ditta appaltatrice all'esecuzione delle attività relative al funzionamento del servizio oggetto dell'appalto;
4. La ditta appaltatrice di ciascun lotto deve, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore, sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, anche se non sia aderente alle Organizzazioni che lo hanno sottoscritto, o abbia da esse receduto, e indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili.

La ditta appaltatrice di ciascun lotto è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.

Qualora l'Università accerti che la ditta appaltatrice di ciascun lotto si è avvalsa, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia e secondo le disposizioni di cui ai precedenti punti 2) e 3), la stessa applicherà le penalità e le eventuali modalità di risoluzione di cui agli artt. VI/2 e VI/3 del presente capitolato.

Per le inadempienze di cui sopra, l'Università si riserva inoltre di incamerare il deposito cauzionale posto a garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali costituito ai sensi dell'art. VI/1 del presente capitolato. L'Università provvederà in ogni caso a segnalare il fatto alle autorità competenti, all'irrogazione delle sanzioni penali e delle misure amministrative previste dalle norme in vigore.

5. La ditta appaltatrice di ciascun lotto deve osservare le disposizioni in materia di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 81/08 e le direttive 89/392/CEE e 91/368/CEE), nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

##### **ART. IV/2 - RAPPRESENTANZA DELLA DITTA APPALTATRICE - IL REFERENTE**

La ditta appaltatrice di ciascun lotto deve nominare un Referente di provata capacità, adeguata competenza nell'ambito di applicazione dell'appalto, con piena conoscenza delle norme che ne regolano lo svolgimento, preposto alla direzione del servizio, con poteri e mezzi adeguati a garantire gli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato.

Il Referente deve essere reperibile nei normali orari di lavoro, fornendo un numero di telefono cellulare e deve regolarmente aggiornare il Direttore dell'esecuzione del contratto, o suo delegato, sullo svolgimento del servizio.

Nei periodi di ferie o altra assenza, il Referente deve indicare altra persona formalmente designata dalla ditta appaltatrice di ciascun lotto in sua temporanea sostituzione.



L'Università si rivolgerà direttamente a tale Referente per ogni informazione o problema che dovesse sorgere durante l'espletamento del servizio. Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal Referente, sarà considerato dall'Università dichiarato e sottoscritto in nome e per conto della ditta appaltatrice. Tutte le comunicazioni formali relative all'esecuzione del servizio saranno trasmesse al Referente e si intenderanno come validamente effettuate ai sensi e per gli effetti di legge.

## **PARTE V DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

### **ART. V/1 - DISPOSIZIONI GENERALI**

La ditta appaltatrice di ciascun lotto si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza l'Università da ogni e qualsiasi responsabilità.

### **ART. V/2 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO**

Ai sensi della determinazione 5 marzo 2008 dell'autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture, i Responsabili della sicurezza dell'Università, valutate le caratteristiche e le modalità del servizio erogato, hanno stimato i rischi legati ad interferenze nella misura di: € 1030,00 per il LOTTO n.1, €990,00 per il LOTTO n.2 ed € 700,00 per il LOTTO n.3 come da elaborato DUVRI (**Allegato D**).

## **PARTE VI DISCIPLINA AMMINISTRATIVA**

### **ART. VI/1 – GARANZIA**

La ditta appaltatrice di ciascun lotto deve costituire una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale, salvo quanto previsto dall'art. 113 comma 1 della D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., sul conto depositi cauzionali dell'Università presso:

**UniCredit Banca S.p.A.** Via Putignani, 98 ang. Roberto da Bari – BARI

Il versamento dovrà essere eseguito obbligatoriamente ed esclusivamente in contanti presso l'agenzia sopra indicata (sono escluse altre modalità).

Ai fini di una corretta imputazione della costituzione del deposito andranno specificati :

- **CODICE ENTE: 400399** (Università di Bari depositi cauzionali)
- **importo:**
- **causale:** (riportare l'esatta causale del deposito)
- **versante:** (nominativo / ditta che costituisce il deposito)

**Sarà contestualmente rilasciata ricevuta al versante, che dovrà essere esibita in sede di restituzione del deposito.**

La cauzione potrà essere costituita anche a mezzo fidejussione bancaria o polizza assicurativa, ai sensi dell'art. 59 del Regolamento di Ateneo.

La predetta cauzione è costituita a garanzia dell'esatto e corretto adempimento, da parte della ditta aggiudicataria di tutte obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

**La cauzione opera e resta vincolata fino al termine del contratto e sarà restituita previa acquisizione del “nulla osta” del Direttore dell'esecuzione del contratto.**

### **ART. VI/2 - PENALI**

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Università a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio, l'Università, nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità della ditta appaltatrice, si riserva di applicare le seguenti penali.

In caso di ritardo nell'avvio del servizio rispetto al termine contrattualmente stabilito, l'Università si riserva di applicare una penale giornaliera di Euro 250,00. Il ritardo ammesso è di giorni 20. Ove il predetto ritardo superi i 20 giorni, è facoltà dell'Università di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. e del successivo art. VI/3.

Per quanto concerne le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una **non corretta esecuzione** del servizio, l'Università potrà applicare le seguenti penali:

- danni arrecati dal personale impiegato dalla ditta appaltatrice: l'Università applicherà una penale pari al 10% dell'ammontare del danno, oltre al relativo addebito delle spese sostenute per le riparazioni;
- esecuzione del contratto con utilizzo di personale non regolarmente assunto (art. IV/1 del presente capitolato): l'Università applicherà – per una prima infrazione - una penale di Euro 5.000,00= per ogni persona non in regola; la seconda infrazione costituirà oggetto di clausola risolutiva espressa, ai sensi dell' art.1456 c.c.;
- mancato rispetto degli altri adempimenti previsti dal presente capitolato: l'Università potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata, a sua discrezione, da un minimo di Euro 250,00 ad un massimo Euro 500,00 - per ogni disservizio riscontrato;
- in caso di mancato riassortimento dei prodotti, nel medesimo distributore, oltre il tempo offerto in sede di gara, l'Università applicherà una penale pari a € 50,00 a partire dall'ora successiva a quella prevista per il riassortimento dei prodotti e per ogni giorno lavorativo di ritardo e per ciascuna tipologia di prodotto non riassortito. Ove il ritardo superi i 10 giorni, l'Università si riserva la facoltà di procedere **alla risoluzione del contratto** ai sensi dell'art.1456 c.c. e del successivo art. VI/3 del presente capitolato;
- in caso di guasto tecnico di un distributore, tale da impedire il suo regolare funzionamento oltre il tempo di intervento per riparazioni offerto in sede di gara, l'Università applicherà una penale di € 30,00 a partire dall'ora successiva a quella prevista per l'intervento e per ogni giorno lavorativo di interruzione. Ove il ritardo superi i 10 giorni, l'Università si riserva la facoltà di procedere **alla risoluzione del contratto** ai sensi dell'art.1456 c.c. e del successivo art. VI/3 del presente capitolato;
- prodotti dei distributori di minor qualità o comunque non conformi rispetto a quanto indicato nell'offerta o previsto per legge: l'Università applicherà, in caso di controlli di cui all'art.II/8, una penale pari a € 100,00 per ogni prodotto, salvo il risarcimento del maggior danno.

Le penali saranno liquidate mediante rivalsa sull'importo della cauzione versata, con obbligo della ditta appaltatrice di ciascun lotto di procedere, nel corso del contratto, alla sua eventuale reintegrazione.

L'Università si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di 3 penali, indipendentemente da qualsiasi contestazione, di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., con semplice provvedimento amministrativo, con incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

#### **ART. VI/3 -INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata alla ditta appaltatrice di ciascun lotto dall'Università a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata per telefax o per posta elettronica certificata, in cui farà fede esclusivamente la data e ora di trasmissione dell'Università, inoltrata al domicilio eletto dalla ditta. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine l'Università, qualora non ritenga valide le giustificazioni adottate, applicherà le penali di cui all'art. VI/2, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

L'Università ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza bisogno di messa in mora e di intervento dell'Autorità Giudiziaria, oltre che nelle ipotesi di cui all'art. VI/2, nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione del servizio;
- inadempimento alle disposizioni del Direttore dell'esecuzione del contratto riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza del gestore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge di cui al presente capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- cessione anche parziale del contratto, di cui al successivo art. VI/5;

- ritardo nell'avvio del servizio superiore a 20 (venti) giorni decorrenti dalla data di avvio del servizio comunicata dall'Università;
- vendita di generi avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non prevista dalle norme di igiene e sanità;
- ritardo nei pagamenti del corrispettivo di gestione superiore a 30 giorni, ai sensi del precedente art. I/7;
- mancata esibizione all'Università dei documenti di cui al precedente art. III/1;
- ritardo nel rifornimento dei distributori automatici di una qualunque tipologia di prodotto superiore a 10 giorni;
- ritardo nella riparazione di guasti tecnici dei distributori superiore a 10 giorni;
- mancata sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro;
- mancata reintegrazione del deposito cauzionale di cui al precedente art. VI/1;
- applicazione di n. 3 (tre) penalità di cui al precedente art. VI/2;

L'Università può inoltre non procedere all'aggiudicazione o risolvere il contratto per motivi di pubblico interesse.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Università potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese del gestore, il regolare funzionamento del servizio.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, la ditta appaltatrice, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Università dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

#### **ART. VI/4 – RECESSO**

La ditta appaltatrice di ciascun lotto è tenuta all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno tre mesi, qualora l'Università stessa intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione del servizio assegnato.

La ditta appaltatrice di ciascun lotto può chiedere la risoluzione del contratto in caso di sopravvenuta impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa, secondo le disposizioni del Codice Civile (art. 1463 c.c.).

#### **ART. VI/5 - CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' assolutamente vietata la cessione totale o parziale del contratto, sotto pena di immediata risoluzione dello stesso per colpa del gestore e del risarcimento di ogni danno subito e spese sostenute dall'Università.

#### **ART. VI/6 - DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto divieto di subappalto.

#### **ART. VI/7 - FALLIMENTO DELLA DITTA APPALTATRICE O MORTE DEL TITOLARE**

Il fallimento del prestatore di servizio comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Università proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Università ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. in caso di fallimento dell'Appaltatore, 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'appalto. 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.

**ART. VI/8 - IL DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Direttore dell'esecuzione del contratto sovrintende e vigila sull'osservanza contrattuale, adottando le misure coercitive eventualmente necessarie e comunicando ai competenti Uffici dell'Università le circostanze determinanti l'applicazione delle penalità previste nel capitolato e la relativa misura, nonché gli inadempimenti cui può conseguire la sospensione delle operazioni di liquidazione delle fatture e dei relativi pagamenti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, o suo delegato, è il referente per la ditta appaltatrice di ciascun lotto per ogni questione relativa alla gestione del servizio.

Il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto sarà comunicato alla ditta appaltatrice di ciascun lotto con la comunicazione di aggiudicazione.

**ART. VI/9 - SPESE**

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione e alla stipulazione del contratto sono a carico della ditta appaltatrice di ciascun lotto.

**ART. VI/10 - FORO COMPETENTE**

Il Foro di Bari è l'unico competente a giudicare su eventuali controversie in dipendenza del presente appalto, ed è comunque esclusa la competenza arbitrale.

**ART. VI/11 - ELEZIONE DI DOMICILIO**

La Ditta appaltatrice di ciascun lotto per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà eleggere domicilio in Bari.

**ART. VI/12 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

La ditta appaltatrice di ciascun lotto è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Università dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del servizio ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196. Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.

La ditta appaltatrice di ciascun lotto si impegna a comunicare i nominativi dei soggetti incaricati del trattamento dei dati personali all'Università prima della stipula del contratto.

**ALLEGATI:**

- A) Tabella elenco Distributori Lotto 1
- B) Tabella elenco Distributori Lotto 2
- C) Tabella elenco Distributori Lotto 3
- D) D.U.V.R.I.

**LOTTO N. 1 - ELENCO/UBICAZIONI DISTRIBUTORI**

	UBICAZIONE DEI DISTRIBUTORI	TIPOLOGIA E NUMERO DISTRIBUTORI			TOTALE NUMERO DISTRIBUTORI
		caldo	freddo/snack frutta e verdura	gelati	
<b>1</b>	<b>I^A FACOLTA' DI GIURISPRUDENZA</b>				
	c/o Sede Facoltà - Piazza Cesare Battisti, 1 - Bari	Piano II scala D	1	3	4
		Piano I scala C	1	2	3
	c/o Dipartimento di Diritto Privato - Corso Italia - Bari	Vano scala ingresso dipartimento	1	1	2
	c/o Dipartimento di Diritto Romano, Storia e Teoria del Diritto - Piazza C. Battisti - Bari	da individuarsi	1	1	2
<b>2</b>	<b>FACOLTA' DI LETTERE E FILOSOFIA</b>				
	c/o Sede Facoltà - - Palazzo Ateneo - Bari	Piano II corridoio aule	1	2	3
	c/o Dipartimento di Studi Classici e Cristiani - strada Torretta Città Vecchia - Bari		1	1	2
<b>3</b>	<b>FACOLTA' DI LINGUE E LETTERATURE STRANIERE</b>				
	c/o Sede Facoltà - - Via Garruba, 6 - Bari	Piano terra (adiacenze ascensore)	1	4	5
		Piano II - (adiacenze ascensore)	1	1	2
<b>4</b>	<b>FACOLTA' DI SCIENZE DELLA FORMAZIONE</b>				
	c/o Sede Facoltà - - Palazzo Ateneo - Bari	Presidenza piano III	1	2	3
		Aule ex Disegno	1	2	3
	c/o Dipartimento di Linguistica Letteratura e Filologia Moderna - Via De Rossi - Bari	da individuarsi	1	1	2
	c/o Dipartimento di Scienze Storiche e Geografiche - Via Quintino Sella, 268 - Bari	Piano terra	1	1	2
<b>5</b>	<b>FACOLTÀ DI SCIENZE POLITICHE</b>				
	c/o Sede Facoltà - - Via Suppa, 9 - Bari	Piano terra	1	4	5
		Piano II aule	1	2	3
		Piano terra Via Suppa	1	1	2
<b>6</b>	<b>AMMINISTRAZIONE CENTRALE</b>				
	Dipartimenti amministrativi		AL MOMENTO NON PREVISTI		
<b>n. distributori tipologia caldo</b>			<b>15</b>		
<b>n. distributori tipologia freddo/snack e frutta e verdura</b>				<b>28</b>	
<b>n. distributori tipologia gelati</b>					<b>0</b>
					<b>43</b>

**LOTTO N. 2 - ELENCO /UBICAZIONI DISTRIBUTORI**

UBICAZIONE DEI DISTRIBUTORI		TIPOLOGIA E NUMERO DISTRIBUTORI			TOTALE NUMERO DISTRIBUTORI	
		caldo	freddo/snack frutta e verdura	gelati		
1	<b>FACOLTA' DI FARMACIA</b>					
	c/o Sede Facoltà - Campus - Via Orabona, 4 - Bari	Piano terra (spazio da individuare) - Atrio esterno attiguo ingresso principale	2	4	6	
2	<b>FACOLTA' DI MEDICINA VETERINARIA</b>					
	c/o Sede Facoltà - Strada Provinciale per Casamassima, Km. 3 - Valenzano (Bari)	Aule	2	2	4	
	c/o Dipartimento di Sanità Pubblica e Zootecnia	Settore Malattie Infettive	1		1	
3	<b>FACOLTÀ DI SCIENZE BIOTECNOLOGICHE</b>					
	c/o Sede Facoltà - Via G. Fanelli 204- Bari	Primo piano		2	2	
4	<b>FACOLTA' DI SCIENZE MM.FF.NN.</b>					
	c/o Dipartimento di Biochimica e Biologia Molecolare "Ernesto Quagliariello" - Campus - Bari		1		1	
	c/o Dipartimento di Chimica - Campus - Bari	Piano seminterrato	2	2	1	5
	c/o Dipartimento di Informatica - Campus- Bari		3	5		8
	c/o Dipartimento di Genetica e Microbiologia - Campus - Bari	Pianerottolo antistante Dipartimento	1			1
	c/o Dipartimento di Fisiologia Generale ed Ambientale - Campus - Bari		1	1		2
5	<b>FACOLTA' DI AGRARIA</b>					
	c/o Dipartimento di Produzione Animale - Campus - Bari		1	2	1	4
	c/o Dipartimento di Progettazione e Gestione dei Sistemi Agro-Zootecnici e Forestali - Campus- Bari	Sezione Meccanica, piano primo	1	1		2
	c/o Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali - Campus- Bari			2	1	3
<b>n. distributori tipologia caldo</b>			<b>15</b>			
<b>n. distributori tipologia freddo/snack e frutta e verdura</b>				<b>21</b>		
<b>n. distributori tipologia gelati</b>					<b>3</b>	
<b>TOTALE NUMERO DISTRIBUTORI</b>					<b>39</b>	

<b>LOTTO N. 3 - ELENCO/UBICAZIONI DISTRIBUTORI</b>						
<b>UBICAZIONE DEI DISTRIBUTORI</b>			<b>TIPOLOGIA E NUMERO DISTRIBUTORI</b>			<b>TOTALE NUMERO DISTRIBUTORI</b>
			<b>caldo</b>	<b>freddo/snack frutta e verdura</b>	<b>gelati</b>	
<b>1</b>	<b>FACOLTÀ DI ECONOMIA</b>					
	c/o Sede Facoltà - Via Camillo Rosalba, 53 Bari	Da collocare	1	2	1	4
<b>2</b>	<b>II^ FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA</b>					
	c/o Sede Facoltà - Via Acton, 77 - Taranto	Sede Facoltà	1	2		3
<b>3</b>	<b>II^ FACOLTÀ DI SCIENZE MM.FF.NN.</b>					
	c/o Sede Facoltà - Via A. De Gasperi (Rione Paolo VI) - Taranto	Androne ingresso Facoltà	1	3		4
<b>n. distributori tipologia caldo</b>			<b>3</b>			
<b>n. distributori tipologia freddo/snack e frutta e verdura</b>				<b>7</b>		
<b>n. distributori tipologia gelati</b>					<b>1</b>	
<b>TOTALE NUMERO DISTRIBUTORI</b>						<b>11</b>



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

AREA SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

## D.U.V.R.I.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Art.26 del D.Lgs 9 aprile 2008, n.81 e s.m.i

**Appalto servizio di somministrazione di bevande calde, fredde, snack e frutta e  
verdura tramite distributori automatici per l'utenza universitaria.**

Marzo 2011



## SOMMARIO

FIRME .....	3
PREMESSA.....	4
DEFINIZIONI .....	5
FINALITA' DEL D.U.V.R.I. ....	6
PRESCRIZIONI GENERALI PER RIDURRE I RISCHI DA INTERFERENZE.....	7
SOSPENSIONE DEI LAVORI.....	8
COORDINAMENTO DELLE FASI DI LAVORAZIONE .....	9
IDENTIFICAZIONE DEL COMMITTENTE.....	10
DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ D'APPALTO .....	10
IDENTIFICAZIONE DEI LUOGHI.....	11
AMMONTARE DELL'APPALTO .....	12
DURATA DEL SERVIZIO.....	13
ANALISI DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	13
MISURE DI PREVENZIONE E DI TUTELA.....	21
COSTI PER LA SICUREZZA .....	22
CONCLUSIONI .....	23

**ALLEGATO 1** Planimetrie dei principali plessi universitari interessati all'appalto.

## FIRME

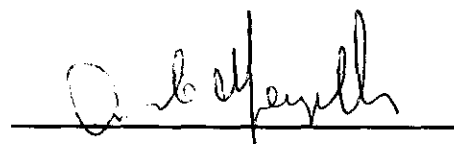
### IL CAPO AREA DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

**Arch. Valentina Megna**

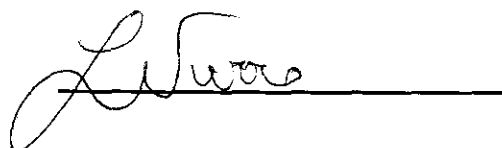


### I RESPONSABILI DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:

**Prof. Carlo Mongelli**



**Dr.ssa Lucia Maria Stella Vurro**



## **PREMESSA**

Il presente D.U.V.R.I. documento unico di valutazione dei rischi interferenziali è un allegato dei contratti d'appalto e messo a disposizione delle società che partecipano alle gare d'appalto per il servizio di somministrazione di bevande calde, fredde, snack e frutta e verdura tramite distributori automatici da posizionare all'interno dei 3 lotti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

L'Università di seguito denominata "committente" ha l'obbligo, in caso di presenza di rischi interferenziali nelle attività oggetto dell'appalto, di redigere un documento "unico" di valutazione dei rischi derivanti da eventuali "interferenze". Con il termine "interferenza" s'intendono le attività che nel corso del loro svolgimento possono intralciare o interferire con altre attività.

Questo documento serve ad informare reciprocamente la Ditta e il committente sui rischi connessi all'attività svolta nell'ambiente di lavoro oggetto dell'appalto, in particolare per quanto riguarda i rischi da interferenza.

Il presente documento, opportunamente integrato con i dati della Ditta aggiudicataria servirà da base per la redazione del DUVRI operativo.

Nel presente documento sono indicati i costi della sicurezza da interferenza previsti dal committente e non soggetti a ribasso.

Il DUVRI trova applicazione nell'art. 26 comma 1, 3 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 in cui "Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi".

Il DUVRI valuta unicamente i rischi derivanti da interferenze e non sostituisce le valutazioni dei rischi dell'appaltatore e del committente relativamente alla propria attività. Tale documento è previsto, dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 in vigore dal 15 maggio 2008 e dall'art. 68 e dell'Allegato VIII del D.Lgs. 163/2006 e art 1662 del codice civile "Verifica nel corso di esecuzione dell'opera".

I datori di lavoro della committenza e dell'impresa appaltatrice, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, con l'obbligo in particolare di:

- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle eventuali diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

## **DEFINIZIONI**

### ***Committente:***

Ente che commissiona il lavoro o l'appalto

***Appaltatore:***

La ditta che riceve l'incarico o l'appalto per l'esecuzione di un'attività ovvero, la fornitura di una merce o di un servizio.

***Interferenza:***

Circostanza per cui si verifica un contatto rischioso tra il personale della committenza e quello dell'appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area con contratti indipendenti

***Costi della sicurezza:***

Costi derivanti da oneri o da impiego di risorse da parte della committenza per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione dei lavori; tali costi devono essere valutati dalla committenza ed indicati nel contratto.

**FINALITA' DEL D.U.V.R.I.**

Il presente D.U.V.R.I. è stato redatto preventivamente alla fase di appalto, in ottemperanza alle disposizioni di legge:

- al fine di cooperare e coordinare la committenza e la ditta appaltatrice, indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- per coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;
- al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nell'effettuazione dei lavori previsti nell'appalto in oggetto;

- per indicare i costi relativi della sicurezza, per riportarli sui documenti contrattuali, così come stabilito, dalla normativa vigente.

## **PRESCRIZIONI GENERALI PER RIDURRE I RISCHI DA INTERFERENZE**

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice, attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale;
- fornire in allegato al contratto, il presente documento preventivo (documento unico di valutazione dei rischi), eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

Al fine di garantire la sicurezza e gestire gli accessi, se espressamente richiesto dal personale autorizzato, sarà necessario identificarsi e mostrare il tesserino di riconoscimento.

Il DUVRI deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica.

Allegati al D.U.V.R.I. sono:

- Planimetrie delle principali sedi universitarie;

Alla documentazione di cui sopra possono accedere su richiesta, oltre gli organi di vigilanza e controllo, istituzionalmente preposti a ciò, anche i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza e le organizzazioni sindacali dei lavoratori più rappresentative.

## **SOSPENSIONE DEI LAVORI**

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

Si stabilisce che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza, da parte della ditta appaltatrice, che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto al "committente" di interrompere immediatamente le attività.

Esse potranno riprendere solo a condizione che vengano eliminate le cause che hanno determinato la loro sospensione e previo verbale di coordinamento e cooperazione che ha verificato l'effettiva sussistenza delle condizioni di sicurezza antecedenti al verificarsi dell'evento.

Si stabilisce che la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare al "committente" e per essa al Responsabile del Procedimento ed al referente di sede, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnico-amministrativa, da eseguirsi da parte del Responsabile del Procedimento.

## COORDINAMENTO DELLE FASI DI LAVORAZIONE

Nell'ambito delle lavorazioni si sono individuate le seguenti fasi lavorative:

- *Individuazione dei luoghi oggetto dei lavori*  
In questa fase vengono presi accordi logistici per la scelta delle aree destinate ad ospitare i distributori automatici e individuate le vie di transito per l'eventuale delimitazione e/o sgombero di aree.
- *Installazione dei distributori*  
Fase che prevede, le azioni di trasporto e posizionamento di attrezzature e prodotti per l'esecuzione del servizio in oggetto, in aree idonee. Il servizio di trasporto e l'allacciamento agli impianti elettrici e/o idraulici dei distributori automatici dovrà essere effettuato in orari in cui non sono presenti lavoratori e studenti. In caso contrario, dovranno essere valutate le interferenze con altre imprese di manutenzione eventualmente presenti nella struttura.  
Nei limitati casi in cui non fosse possibile intervenire negli orari di chiusura dovranno essere adottate le misure di sicurezza riportate in seguito.
- *Messa in esercizio dei distributori*  
Questa fase deve essere effettuata dal personale della ditta appaltatrice in presenza del personale dell'ufficio tecnico e del responsabile delle strutture interessate. Al termine si procede alla rimozione di eventuali materiali di scarto e delle delimitazioni, segnaletica, etc.
- *Manutenzione periodica e rifornimento dei distributori*  
Tale fase è effettuata dal personale della ditta appaltatrice, dopo accordo preventivo con il responsabile della struttura interessata, relativamente a data e ora di intervento. Al termine dell'intervento di manutenzione, verrà consegnato da parte della ditta appaltatrice, il rapporto di effettuata manutenzione.



## IDENTIFICAZIONE DEL COMMITTENTE

Ragione sociale	Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Sedi oggetto dell'appalto	Vedi tabella "identificazione dei luoghi"
Sede legale	Piazza Umberto I, n.1 – 70121- Bari
Partita Iva	01086760723
Datore di lavoro	Rettore Prof. Corrado Petrocelli
Direttore Amministrativo	Dott. Giorgio De Santis
Responsabile del procedimento	Avv. Paolo Squeo

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ D'APPALTO

Procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del Decreto Legislativo n. 163 del 12/4/2006, per l'affidamento del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde, snack e frutta/verdura, tramite distributori automatici da effettuarsi a cura dell'impresa aggiudicataria presso le sedi didattiche e di servizio dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. L'appalto di cui sopra deve essere svolto, secondo le modalità e nella piena osservanza di quanto stabilito dal relativo Capitolato Speciale d'Appalto.

Il servizio comprende anche l'installazione, la manutenzione e il rifornimento dei distributori automatici negli appositi spazi individuati dall'Università. L'installazione delle apparecchiature necessarie all'esecuzione del servizio è a completo carico del gestore. Quest'ultimo potrà, previa autorizzazione dell'Università, somministrare tutti i generi di bevande e snack che ritenga opportuno porre in vendita per una migliore realizzazione del servizio, fermi restando quelli indicati nel Capitolato.

## IDENTIFICAZIONE DEI LUOGHI

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde, snack, frutta e verdura tramite distributori automatici da installare presso le sedi didattiche e di servizio dell'Università degli Studi di Bari.

L'appalto è suddiviso in 3 lotti come riportato in sintesi nella tabella sottostante:

LOTTI	DISTRIBUTORI			
	TIPOLOGIA			CONSISTENZA NUMERICA PER CIASCUN LOTTO
	CALDO	FREDDO/SNACK FRUTTA E VERDURA	GELATI	
<b>LOTTO N. 1</b>  FACOLTÀ: <b>GIURISPRUDENZA – LETTERE E FILOSOFIA – LINGUE E LETTERATURE STRANIERE – SCIENZE DELLA FORMAZIONE – SCIENZE POLITICHE</b>  AMMINISTRAZIONE CENTRALE – <b>PALAZZO ATENEO</b>	<b>15</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>43</b>
<b>LOTTO N. 2</b>  FACOLTÀ: <b>FARMACIA – MEDICINA VETERINARIA – SCIENZE BIOTECNOLOGICHE – AGRARIA - SCIENZE MM.FF.NN.</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>39</b>
<b>LOTTO N. 3</b>  FACOLTÀ: <b>I^ ECONOMIA – II^ GIURISPRUDENZA – II^ SCIENZE MM.FF.NN.</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>11</b>
<b>N° TOTALE DISTRIBUTORI</b>				<b>93</b>

Si allegano le planimetrie dei principali plessi universitari interessati all'appalto. ALLEGATO n. 1 composto da 5 fogli.

## AMMONTARE DELL'APPALTO

Il valore complessivo minimo dell'appalto (comprensivo dei consumi di energia elettrica e acqua) per n. 93 distributori, è di € 1.008.000,00=oltre iva, così di seguito suddiviso per ciascun lotto:

LOTTO n. 1: € 581.650,28=oltre iva, cui vanno aggiunti € 1030,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

LOTTO n. 2: € 346.514,85=oltre iva, cui vanno aggiunti € 990,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

LOTTO n. 3: € 79.834,86=oltre iva, cui vanno aggiunti € 700,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

con la specifica, riportata nella tabella sottostante, dei canoni annui relativi a ciascuna tipologia di distributori per ciascun Lotto:

DISTRIBUTORI											
LOTTO	TIPOLOGIA CALDO			TIPOLOGIA FREDDO/SNACK			TIPOLOGIA GELATI			CANONE COMPLESSIVO	
	N°	COSTO UNITARIO €	COSTO ANNUO €	N°	COSTO UNITARIO €	COSTO ANNUO €	N°	COSTO UNITARIO €	COSTO ANNUO €	CANONE ANNUO COMPLESSIVO €	CANONE PER 6 ANNI €
L.1	15	24.043,80	36.656,97	28	2.153,03	60.284,74	0	2.153,03	0,00	96.941,71	581.650,26
L.2	15	1.659,77	24.896,53	21	1.369,00	28.748,94	3	1.369,00	4.106,99	57.752,48	346.514,88
L.3	3	1.421,09	1.421,09	7	1.130,32	7.912,22	1	1.130,32	1.130,32	13.305,81	79.834,86
TOT	33		65.816,77	56		96.945,92	4		5.237,31	168.000,00	1.008.000,00

## DURATA DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto è stabilita in anni sei (6) a partire dalla data di consegna degli spazi.

## ANALISI DEI RISCHI INTERFERENZIALI

I rischi cosiddetti interferenziali sono stati analizzati considerando le due attività, "Committente" e "Appaltatore" relativamente a tutti i tipi di rischio presenti.

Si è elaborato uno schema base di criticità che evidenzia in maniera sintetica i rischi, con l'attribuzione di una scala gerarchica di interventi e la relativa tempistica degli stessi.

Criticità	Indice di interferenza	Identificazione del Rischio	Tempistica di intervento
<u>Assente</u>	R=0	Non esiste rischio	-----
<u>Trascurabile</u>	R=1	È presente il rischio ma in maniera trascurabile. Il rischio è minimo. Attuando le normali procedure di prevenzione e protezione previste nel sito produttivo si elimina ogni pericolo	Al verificarsi dell'evento
<u>Moderato</u>	R=2	È presente il rischio. È necessario attuare	Attuare le procedure al verificarsi

		procedure speciali nel caso ci sia possibile rischio da interferenza	dell'evento (ore di lezione)
<u>Rilevante</u>	R=3	È presente il rischio. Le procedure devono essere attuate indipendentemente dal verificarsi o meno dell'evento. Tali procedure fanno parte integrante dei piani di sicurezza dei singoli soggetti coinvolti (committente, appaltatore)	Sempre indipendentemente dal verificarsi dell'evento

La valutazione dei rischi interferenziali è riportata in tabella:

VALUTAZIONE RISCHI	RISCHI	INTERFERENZA	MISURE
<b>Cadute dallo stesso livello</b>	Pericolo di inciampo, di scivolamento, di pavimento bagnato	R=1	Adottare le misure di sicurezza e segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che potrebbero comportare un rischio sia per i civili lavoratori che per il pubblico presente negli uffici.
<b>Cadute di oggetti dall'alto</b>	Per difetti di immagazzinamento,	R=0	Il committente e l'appaltatore sono

	oggetti in precario equilibrio		tenuti a informarsi reciprocamente della presenza nei luoghi di lavoro di eventuali pericoli dovuti a materiale non correttamente posizionato.
<b>Inquinamento acustico</b>	Rumore dovuto all'utilizzo di macchinari	R=1	Il concessionario deve delimitare chiaramente le zone interessate dai lavori in corso con la segnaletica opportuna e con barriere per evitare accessi non autorizzati. Committente e concessionario possono concordare, all'atto di avvio dei lavori, lo svolgimento dell'attività su più fasi per attenuare l'esposizione dei lavoratori interessati
<b>Inalazioni e Intossicazioni</b>	Inalazione e intossicazioni da uso di prodotti chimici	R=0	L'impiego di prodotti chimici da parte dell'appaltatore deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza  Per quanto possibile,

			<p>gli interventi che necessitano uso di prodotti chimici, se non per lavori di urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo</p>
<p><b>Elettrocuzione.</b></p>	<p>Rischio collegato all'utilizzo di apparecchi elettrici</p>	<p>R=2</p>	<p>Utilizzare componenti e apparecchi elettrici marcati CE ed in buono stato di conservazione. Segnalare e far riparare utensili ed apparecchi difettosi. Non effettuare interventi di manutenzione di propria iniziativa, ma chiamare personale specializzato. Non sovraccaricare le prese multiple (vedere l'amperaggio e della presa e degli apparecchi da collegare). Non staccare le spine dalla presa tirando il cavo. Non lasciare cavi sul pavimento in zone di passaggio.</p>

<p><b>Intrappolamenti, compressione e seppellimento</b></p>	<p>A causa di o tra ingranaggi, parti rotanti, materiale in genere ecc.</p>	<p>R=1</p>	<p>Da valutare con il concessionario in fase di sopralluogo. Adottare le norme di sicurezza ed organizzare le fasi di lavoro per ridurre i rischi</p>
<p><b>Transito, manovra e sosta di automezzi nelle aree esterne</b></p>	<p>Impatti tra autoveicoli, investimento di pedoni interferenza</p>	<p>R=1</p>	<p>Concordare preventivamente le modalità di accesso e i percorsi interni da utilizzare.  Nelle aree esterne, durante la manovra, è obbligatorio procedere lentamente e dovranno essere rigorosamente rispettate le prescrizioni di riferimento contenute nel codice della strada.  Adottare le norme di sicurezza ed organizzare le fasi di lavoro per ridurre i rischi.</p>
<p><b>Movimentazione manuale di carichi pesanti</b></p>	<p>Prestazioni che comportano rischi di patologie da sovraccarico biomeccanico, in</p>	<p>R=0</p>	<p>In caso di movimentazione manuale dei carichi, effettuare la movimentazione con</p>



	particolare dorso-lombari		l'ausilio dei mezzi meccanici (carrello) o con l'ausilio di altro personale.
<b>Urti, impatti, tagli, punture, abrasioni</b>	Contro oggetti immobili parti sporgenti e materiale di rifiuto	R=1	Delimitare le zone interessate dai lavori. Provvedere allo smaltimento di tutti i rifiuti delle lavorazioni e forniture di materiali (es. imballaggi).  Utilizzare adeguati DPI (guanti) ed organizzare le fasi di lavoro per ridurre i rischi.
<b>Microclima</b>	Esposizione a correnti d'aria calda/fredda e vapori	R=0	Indossare abbigliamento adeguato e mantenere distanze adeguate dalle fonti di vapore e/o correnti d'aria calda/fredda.
<b>Stress lavoro correlato</b>	Mobbing e stress	R=0	Gli incarichi sono affidati compatibilmente con le capacità e le risorse del lavoratore e consentono la possibilità di recupero dopo l'esecuzione dei compiti.

<b>EMERGENZE E RISCHI STRAORDINARI</b>			
<b>Incendio</b>		R=2	All'interno delle strutture è previsto un adeguato numero di estintori. Si informa che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è 115 Vigili del Fuoco. Concordare con gli addetti all'emergenza le procedure da seguire.
<b>Terremoti</b>		R=1	Concordare con gli addetti all'emergenza le procedure da seguire.
<b>Infortuni e primo soccorso</b>		R=1	Le strutture sono dotate di cassetta di primo soccorso, si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118 Pronto Soccorso.

<b>CONSIDERAZIONI DI CARATTERE GENERALE</b>			
<p><b>Vie di fuga e uscite di sicurezza</b></p>	<p>I dipendenti della ditta appaltatrice svolgeranno il proprio servizio in locali o aree all'aperto dell'Università, quindi dovranno preventivamente prendere visione della planimetria dei locali, affisse all'interno del luogo di lavoro, con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza</p> <p>La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga.</p>		
<p><b>Barriere architettoniche presenza di ostacoli</b></p>	<p>L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla</p>		

	<p>percorrenza dei luoghi. In caso si venissero a creare ostacoli, il percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga.</p>		
<p><b>Presidi antincendio e pronto soccorso</b></p>	<p>Nelle planimetrie affisse all'interno dei luoghi di lavoro è indicata la posizione dei presidi antincendio</p>		

## MISURE DI PREVENZIONE E DI TUTELA

Nell'ambito della valutazione dei rischi specifici dell'impresa l'appaltatore provvederà a predisporre le procedure di segnalazione atte a perimetrare le aree oggetto degli interventi di pulizia e manutenzione e a segnalare agli astanti l'impraticabilità di tali spazi.

Ove le lavorazioni eseguite dagli altri appaltatori non siano compatibili con le attività, queste ultime saranno sospese e posticipate.

## **COSTI PER LA SICUREZZA**

I costi per la sicurezza necessari per interventi finalizzati alla sicurezza sono così ripartiti:

### **Lotto N. 1**

<b>OGGETTO INTERVENTO</b>	<b>COSTO TOTALE</b>
Formazione e informazione	70,00€
DPI (guanti, etc)	200,00€
Presidi sanitari (cassetta di pronto soccorso e pacchetto di medicazione)	400,00€
Colonnine e nastri in PVC bicolore	300,00€
Segnaletica di pericolo	60,00€
<b>Totale</b>	<b>1030,00€</b>

### **Lotto N. 2**

<b>OGGETTO INTERVENTO</b>	<b>COSTO TOTALE</b>
Formazione e informazione	80,00€
DPI (guanti, etc.)	200,00€
Presidi sanitari (cassetta di pronto soccorso e pacchetto di medicazione)	400,00 €

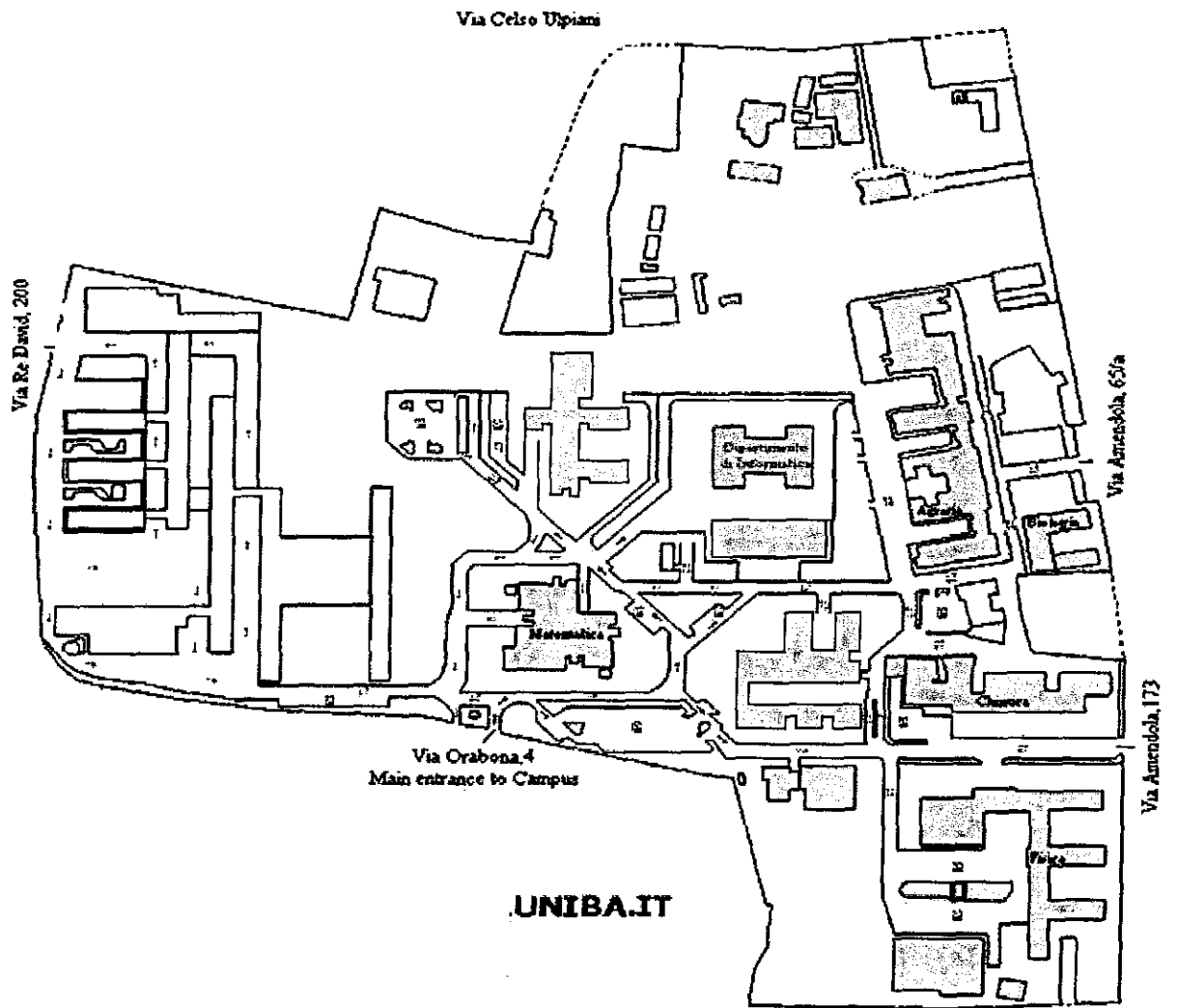
Colonnine e nastri in PVC bicolore	300,00€
Segnaletica di pericolo	60,00€
<b>Totale</b>	<b>990,00€</b>

**Lotto N. 3**

<b>OGGETTO INTERVENTO</b>	<b>COSTO TOTALE</b>
Formazione e informazione	50,00€
DPI (guanti, etc)	150,00€
Presidi sanitari (cassetta di pronto soccorso e pacchetto di medicazione)	240,00€
Colonnine e nastri in PVC bicolore	200,00€
Segnaletica di pericolo	60,00€
<b>Totale</b>	<b>700,00€</b>

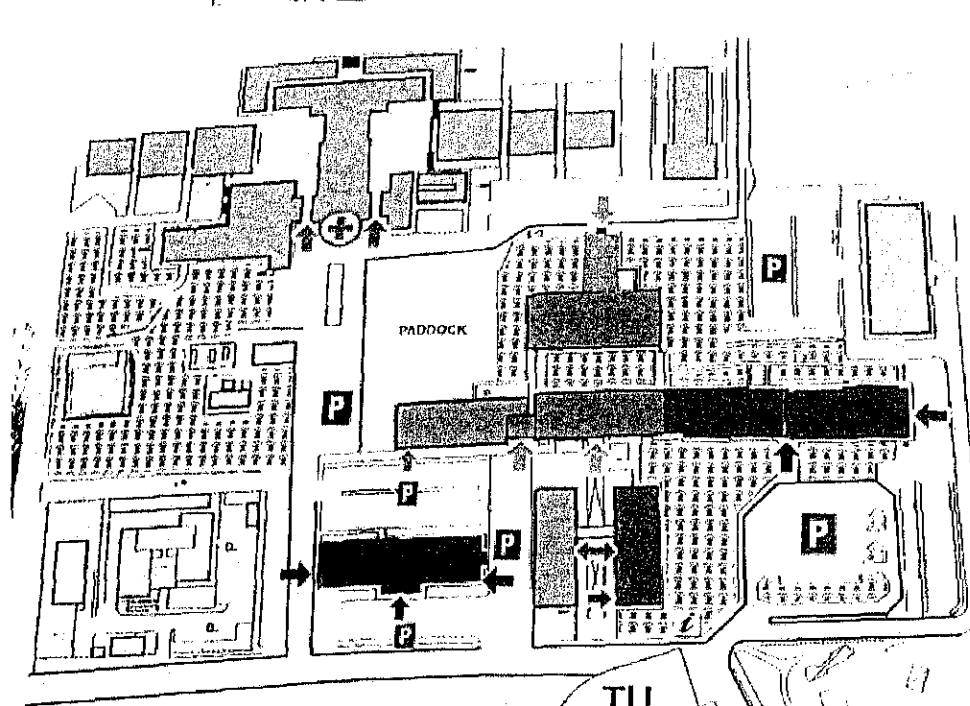
**CONCLUSIONI**

In tale documento sono indicate le misure di cooperazione e di coordinamento tra committente ed appaltatore ai fini dell'eliminazione delle interferenze nell'appalto che ha per oggetto il servizio di somministrazione di bevande calde, fredde, snack e frutta e verdura tramite distributori automatici per l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.



Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Campus Universitario



- ⊕ • Ospedale Veterinario
- Presidenza
- Aula Magna
- Mensa
- Bar
- Segreteria Studenti
- Biblioteca
- Aula Informatica
- Clinica Chirurgica
- Anatomia
- Patologia Aviare
- Scienze Zootecniche
- Farmacologia e Tossicologia
- Anatomia Patologica
- Clinica Medica
- Fisiologia
- Clinica Ostetrica
- Aule
- Biochimica
- Controllo e Sicurezza Alimenti
- Malattie Infettive
- Parassitologia
- Anatomia
- Aule Esercitazioni
- Segreterie di Dipartimento

TU  
SEI  
QUI

**INGRESSO**  
STRADA PROVINCIALE 62  
VALENZANO - PACIFICO

  
 Università degli studi di Bari  
 Facoltà di Medicina Veterinaria  
 Classificazione e Locazione degli  
 Immobili Universitari

Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Facoltà di Medicina Veterinaria Valenzano (Ba)



Fonte Punta Penna Pizzone

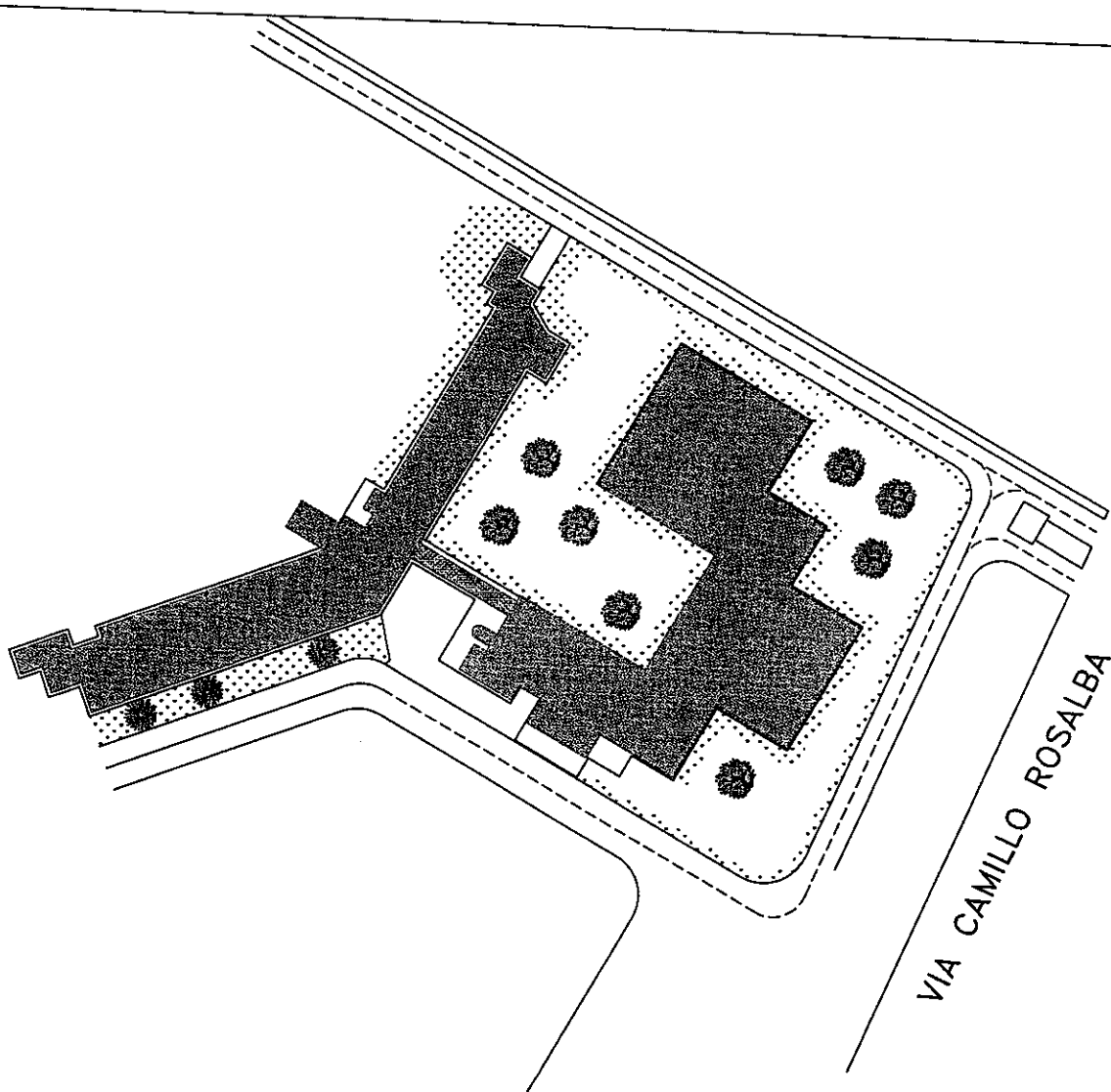


Università degli Studi di Bari

- ① GIURISPRUDENZA
- ② ECONOMIA
- ③ SCIENZE AMBIENTALI



SEDI DEL POLO IONICO A TARANTO



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO  
FACOLTA' DI ECONOMIA

