



C124-23 AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO per l'individuazione di soggetti da invitare all'eventuale procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi e per gli effetti del combinato disposto degli articoli 187 e 158 del D.Lgs 36/2023 per l'affidamento della concessione per la durata di un anno, eventualmente rinnovabile per un ulteriore anno, di spazi da destinare al servizio di ristoro mediante vendita ambulante di cibi e bevande, c.d. food truck, presso il Polo di Ingegneria di via Marengo dell'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI, Valore complessivo stimato della concessione ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs. 36/2023 pari a € 150.000,00 oltre Iva per due anni (di cui € 75.000,00 valore della concessione annuale e € 75.000,00 valore dell'eventuale rinnovo).

ALLEGATO TECNICO

Articolo 1

Oggetto della concessione e finalità.

Il presente allegato tecnico descrive in linea generale le caratteristiche minime del servizio di ristoro mediante vendita e somministrazione di cibo e bevande su autonegozi, comunemente conosciuto come "food truck".

Per autonegozio si intende il mezzo mobile motorizzato attrezzato per la vendita, rimovibile, immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale a uso negozio.

Appartengono a questa categoria tutte quelle strutture mobili di vendita automatizzate e in possesso di vano interno, parete laterale ribaltabile destinata alla copertura dei banchi di vendita, zone dedicate alla cottura, reparti di conservazione a temperatura controllata.

Le caratteristiche del veicolo da utilizzare come punto ristoro sono le seguenti:

- ✓ Dimensioni massime pari a 6,0 m di lunghezza e 2,2 m di larghezza;
- ✓ Struttura in vetroresina/metallo con verniciatura personalizzabile;
- ✓ Apertura per la somministrazione di cibi e bevande sul lato lungo;
- ✓ Impianto idrico autonomo, con serbatoi acqua di carico e scarico;
- ✓ Impianto elettrico autonomo con gruppo elettrogeno silenziato;
- ✓ Allestimento interno con spazio refrigerato e zona cucina.

Eventuali ulteriori specifiche tecniche saranno meglio indicate nel capitolato tecnico che sarà allegato agli atti della successiva procedura di gara.



L'operatore potrà utilizzare il posteggio per la vendita di prodotti rispetto ai quali abbia ottenuto la preventiva autorizzazione amministrativa per il commercio al dettaglio su area pubblica secondo la normativa vigente, nazionale e regionale.

Tale autorizzazione deve essere posseduta al momento della stipula del contratto.

L'esercizio del commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche è soggetto alle norme comunitarie e nazionali che tutelano le esigenze igienico-sanitarie.

Articolo 2

Durata della concessione

La concessione ha una durata pari ad 1 (uno) anno decorrente dalla sottoscrizione del contratto, eventualmente rinnovabile per un ulteriore anno.

Articolo 3

Orari di erogazione del servizio

Di norma il servizio dovrà svolgersi dal lunedì al sabato, esclusi i giorni festivi e i giorni di chiusura programmata delle attività didattiche ed amministrative.

Il servizio dovrà obbligatoriamente essere garantito nella fascia oraria che intercorre tra le ore 8:00 e le ore 16:00 con facoltà del concessionario di erogare il servizio anche in una fascia oraria più ampia, che non superi, tuttavia, l'orario di apertura e chiusura delle strutture universitarie.

In occasioni di eventi, la cui durata si protrae oltre il normale orario in cui si svolgono le attività didattiche, l'operatore potrà esercitare l'attività oltre l'orario contrattualmente stabilito previa autorizzazione dell'amministrazione

Articolo 4

Area destinata alla concessione d'uso e beni strumentali all'erogazione del servizio

L'amministrazione metterà a disposizione dell'operatore economico aggiudicatario soltanto l'area per il posteggio così come meglio descritta nella planimetria allegata.

Ogni altro bene strumentale all'erogazione del servizio dovrà essere fornito dall'aggiudicatario. Nella specie, **l'autonegozio dovrà essere munito di apposito generatore**



per la corrente elettrica con gruppo elettrogeno silenziato e di serbatoi idrici di carico e scarico che lo rendano completamente autonomo nello svolgimento della propria attività.

Lo spazio individuato per ospitare questo servizio è quello compreso fra gli edifici L, M ed N del Campus (area gialla della planimetria allegata) e risulta facilmente accessibile dall'ingresso carrabile al n. 198 di Via Is Maglias. In questa stessa area è in corso l'allestimento di una struttura in legno autocostruita dagli studenti e dai docenti di Architettura (area rossa della planimetria) che potrà essere utilizzata anche per la fruizione dei cibi e delle bevande serviti dal punto ristoro.

L'autonegozio e le merci esposte devono essere collocati negli spazi appositamente delimitati in modo tale da non arrecare pericolo ai passanti e devono essere tenuti in ordine nell'aspetto e nel decoro. Qualora si renda necessario collocare nei pressi del mezzo mobile altro mezzo di supporto, questo deve essere collocato dietro il banco di vendita.

La collocazione deve essere previamente autorizzata.

Qualora non sia possibile posizionare il mezzo di supporto nel luogo indicato, deve essere concordata con l'amministrazione la diversa ubicazione.

Il concessionario del posteggio è responsabile dei danni arrecati ai terzi.

Il servizio dovrà essere erogato con adeguato decoro e senza eccessive emissioni rumorose, data la localizzazione all'interno di un'area in cui sono presenti aule per l'insegnamento e biblioteche.

All'operatore non è permesso occupare con attrezzature di qualsiasi genere gli spazi o le strutture esterne all'area in concessione.

Articolo 5

Modalità di erogazione del servizio di ristoro

Gli esercenti devono osservare tutte le disposizioni in materia di pubblicità dei prezzi, vendita a peso netto, etichettatura delle merci ed ogni altra disposizione di legge.

L'operatore è obbligato a tenere pulito lo spazio occupato.

L'autonegozio dovrà essere attrezzato al fine di poter somministrare i cibi e le bevande usualmente presenti nei bar e nelle caffetterie, quali:

- caffè, bibite e bevande calde e fredde di varia tipologia;

- panini, tramezzini, pizette, toast, piadine, etc.;
- pasticceria e prodotti da forno;
- insalate, piatti caldi o freddi, anche da asporto.

Planimetria

