



AZIENDA USL DELLA ROMAGNA

CAPITOLATO TECNICO

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL'ESERCIZIO-BAR CON ANNESSA VENDITA DI GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE, RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE E SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO L'OSPEDALE "P. ANGIOLONI" DI SAN PIERO IN BAGNO – BAGNO DI ROMAGNA.

Indice

ART. 1 - OGGETTO DELLA GARA	2
ART. 2 - MODALITA' DI SUBENTRO SERVIZIO BAR	3
ART. 3 - SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA TRAMITE BUONI PASTO ELETTRONICI.....	3
ART. 4 - DURATA DELLE CONCESSIONI	3
ART. 5 – SICUREZZA.....	3
ART. 6 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....	4
ART. 7 - SERVIZI OGGETTO DELLE CONCESSIONI	4
ART. 8 - ARREDAMENTO E ATTREZZATURE SERVIZIO BAR	13
ART. 9 - MANTENIMENTO DEI LOCALI SERVIZIO BAR	14
ART. 10 - REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELLE CONCESSIONI.....	15
ART. 11 - NORME IGIENICO-SANITARIE	15
ART. 12 - ORARIO DI APERTURA DEL SERVIZIO BAR.....	17
ART. 13 - PREZZI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO BAR.....	17
ART. 14 - OBBLIGHI DELLA DITTA CONCESSIONARIA.....	18
ART. 15 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA CONCESSIONARIA.....	19
ART. 16 - PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO.....	19
ART. 17 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA CONCESSIONARIA	20
ART. 18 – CANONI E UTENZE	21
ART. 19 - DATI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELLE OFFERTE	22
ART. 20 - INADEMPIENZE E PENALITA'	23
ART. 21 - RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO	24
ART. 22 – ASSICURAZIONI	26
ART. 23 - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO FORNITO	28
ART. 24 - PERIODO DI PROVA.....	28

Costituisce oggetto del presente capitolato la disciplina della concessione per la gestione dell'esercizio-bar con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare, rivendita di giornali e riviste e servizio di ristoro mediante distributori automatici presso l'Ospedale "P. Angioloni" di San Piero in Bagno – Bagno di Romagna (FC).

ART. 1 - OGGETTO DELLA GARA

Oggetto della gara è la concessione:

- dell'esercizio-bar, mediante somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande analcoliche
- della vendita di generi appartenenti al settore non alimentare
- della rivendita di giornali e riviste
- ristoro mediante n. 1 distributore automatico di bevande e generi alimentari all'interno dell'Ospedale "P. Angioloni" di San Piero in Bagno. Il punto di installazione del distributore automatici è indicato nell'Allegato "2B Planimetria locali esercizio bar e distributori automatici dell'Osp. "P. Angioloni" di San Piero in Bagno".

SUPERFICIE PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI

L'Azienda USL della Romagna per l'assolvimento del servizio oggetto della presente concessione mette a disposizione le seguenti aree situate presso l'Ospedale "P. Angioloni" di San Piero in Bagno (identificate nell'Allegato "2A Planimetria di inquadramento Osp. "P. Angioloni" di San Piero in Bagno" e attualmente già adibite, in parte, agli stessi servizi)".

Le aree comprendono:

al Piano Terra dell'Ospedale P. Angioloni" di San Piero in Bagno (vedi Allegato "2B Planimetria locali esercizio bar e distributori automatici dell'Osp. "P. Angioloni" di San Piero in Bagno"):

- un'area bar di mq. 22,90 circa;
- servizi igienici composti da
 - antibagno mq. 1,50 circa;
 - locale bagno personale mq. 1,40 circa;
 - bagno uso clienti bar mq. 2,30 circa;
- un locale dispensa di mq. 6,00 circa;
- area di pertinenza in orari di apertura del servizio bar mq. 7,00 circa.

L'Azienda USL della Romagna si riserva la facoltà di richiedere lo spostamento, l'integrazione e/o la rimozione di alcune apparecchiature in caso di necessità strutturali, edilizie ed organizzative.

Di dette aree potrà essere presa visione in occasione del sopralluogo che dovrà essere richiesto con le modalità che saranno indicate nella documentazione di gara, qualora non venisse svolto il sopralluogo si intendono conosciuti dall'Operatore Economico tutti gli aspetti e i presupposti per la formulazione dell'offerta.

I locali vengono messi a disposizione nello stato di fatto in cui si trovano al momento iniziale della decorrenza del contratto.

I locali destinati all'esercizio del bar dovranno essere tenuti dal concessionario in ottimo stato di conservazione e manutenzione per tutta la durata del contratto, salvo il naturale deperimento d'uso. Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti che venissero rilevati in corso di contratto o successivamente alla sua scadenza, dovranno essere immediatamente risarciti all'Azienda USL da parte del concessionario.

Non sono ammesse variazioni progettuali che modifichino la superficie e gli accessi. Potranno invece essere apportate modifiche, per esigenze progettuali, realizzate mediante opere di arredo o altri interventi minori, ai sensi del successivo art. 8.

ART. 2 - MODALITA' DI SUBENTRO SERVIZIO BAR

Gli arredi e le attrezzature attualmente presenti presso il bar ubicato presso l'Ospedale "P. Angioloni" di San Piero in Bagno – Bagno di Romagna (FC) sono di proprietà del concessionario uscente che, prima della data effettiva di avvio della nuova concessione, provvederà ad asportarli lasciando liberi i locali oggetto della concessione.

ART. 3 - SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA TRAMITE BUONI PASTO ELETTRONICI

I servizi dei presenti lotti prevedono, altresì, l'erogazione del servizio sostitutivo di mensa "Buono pasto elettronico" tramite l'utilizzo del terminale per la lettura dei badge magnetici o delle card ricaricabili utilizzati dal personale dipendente dell'Azienda USL della Romagna per la consumazione dei pasti, in relazione alle diverse modalità operative di gestione dell'accesso al pasto mensa previste dalle convenzioni per la fornitura di tale servizio a cui l'Azienda USL aderirà nel periodo di validità della presente concessione.

ART. 4 - DURATA DELLE CONCESSIONI

La concessione in oggetto avrà durata di cinque anni con decorrenza dalla data che verrà indicata nel relativo contratto.

ART. 5 – SICUREZZA

La normativa di riferimento è la seguente:

DM 02 settembre 2021 Criteri per la gestione dei luoghi di lavoro in esercizio ed in emergenza e caratteristiche dello specifico servizio di prevenzione e protezione antincendio, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, lettera a), punto 4 e lettera b) del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

DM 03 settembre 2021 Criteri generali di progettazione, realizzazione ed esercizio della sicurezza antincendio per luoghi di lavoro, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, lettera a), punti 1 e 2 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

DM 18 settembre 2002 Approvazione della regola di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private

D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81 Attuazione dell'art.1 della L. 3.08.2007 n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro

DM 19 marzo 2015 Aggiornamento della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private di cui al decreto 18 settembre 2002.

Ai fini antincendio, gli ambienti destinati all'esercizio-bar con relativo deposito sono classificati aree tipo E; particolare attenzione si richiama sulla compartimentazione al perimetro e sull'accesso alle vie di fuga, sulle caratteristiche costruttive, materiali impiegati

e arredi, alla formazione del personale ed alla necessità di mantenere sempre sgombre e fruibili le vie d'esodo, pertanto l'edicola dovrà prestare particolare attenzione nella collocazione degli espositori nel rispetto di quanto sopra.

All'interno dei locali messi a disposizione della Ditta Concessionaria è tassativamente vietato l'uso di apparecchi funzionanti a gas combustibile. Deve altresì essere garantito il rispetto dei limiti di inquinamento dell'aria e dei livelli di rumore previsti dalla vigente normativa in materia ospedaliera e sanitaria. Dove si producono fumi, odori e/o vapori, questi andranno rimossi attraverso impianti di aspirazione localizzata, fermo restando il divieto di cottura degli alimenti così come previsto al successivo art. 7.

Le attrezzature di lavoro, gli impianti ed apparecchiature elettriche dovranno essere conformi a quanto disposto dal Titolo III, Capi I e III (D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81).

I lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte ad opera di ditte specializzate, a cura e per conto della Ditta Concessionaria.

L'Azienda USL si riserva la facoltà di accertare la qualificazione delle ditte esecutrici ed autorizzarne l'ingresso alle proprie strutture.

La Ditta Concessionaria, durante l'allestimento dei locali, dovrà cercare di non arrecare disservizi e/o disagi alla normale attività dell'Azienda USL.

Nel periodo di realizzazione del nuovo arredo dovranno comunque essere garantiti i servizi di bar con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare ed edicola.

Dalla data di inizio contratto non devono verificarsi interruzioni rispetto alla somministrazione al pubblico di alimenti, bevande, di generi non alimentari e di rivendita di giornali e riviste e servizio di ristoro mediante distributori automatici di bevande e generi alimentari.

ART. 6 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI

La normativa di riferimento è la seguente:

DM 6 novembre 2023 "Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", in particolare i punti inerenti le specifiche tecniche e le clausole contrattuali dei capitoli 2, 3 e 4 dell'allegato 1 (in vigore dal 1 aprile 2024).

ART. 7 - SERVIZI OGGETTO DELLE CONCESSIONI

SERVIZIO BAR

A) SERVIZIO BAR

Formano oggetto di vendita o somministrazione tutti i beni rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar, come di seguito genericamente rappresentati:

- Alimenti preconfezionati (prodotti dolciari anche da forno, pasticceria dolce e salata, bibite e bevande analcoliche, succhi di frutta, acqua minerale, gelati, yogurt, ecc.);
- Preparazioni alimentari estemporanee su richiesta del cliente (caffetteria con latte fresco e caffè composto da miscele di ottima qualità come ad es. robusta e arabica, spremute, centrifughe, ecc.);
- Preparazioni alimentari giornaliere (panini, tramezzini, piadine, prodotti precotti in monoporzione, ecc.); insalate e macedonie fornite da laboratorio autorizzato già in monoporzione, in riferimento ai prodotti precotti in monoporzione si consente esclusivamente la rigenerazione ma non la cottura;
- Prodotti di pasticceria dolce e salata e di panetteria (es. pizzette) da consumarsi entro 24 ore dalla produzione. E' consentito l'utilizzo, in situazioni eccezionali, di materie prime congelate e surgelate da rigenerare.

L'attività di riscaldamento degli alimenti dovrà essere svolta con attrezzature elettriche e/o microonde.

Non sono ammessi prodotti alimentari non attinenti con la specifica natura dell'attività. La somministrazione o vendita dei prodotti non preconfezionati deve avvenire direttamente da parte degli operatori della Ditta Concessionaria tramite appositi utensili (pinze, ecc), in modo tale da impedire l'accesso diretto degli utenti a tali prodotti.

La Ditta Concessionaria si impegna, relativamente alla concessione dell'esercizio-bar, ad utilizzare, somministrare e vendere prodotti di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria o registrati/riconosciuti ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente,

Tutte le tipologie degli alimenti e delle bevande che saranno venduti o somministrati devono essere etichettati nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti devono essere idonei per gli alimenti a cui sono destinati e alla loro utilizzazione ed essere conformi ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

Tali alimenti dovranno essere garantiti al mattino in quantità adeguata a soddisfare le esigenze dell'utenza, sia interna che esterna al Presidio.

Nel locale bar deve essere disponibile e consultabile dagli utenti l'elenco degli ingredienti e degli allergeni, così come previsto dal Regolamento CE 1169/11.

Nell'ambito dei prodotti alimentari, quantomeno di quelli preconfezionati, dovrà essere garantita la linea dei prodotti per celiaci.

Ai sensi della normativa vigente è proibito detenere, somministrare o vendere, anche per asporto, bevande appartenenti alla categoria degli alcolici e superalcolici.

Esposizione dei prodotti. E' fatto obbligo alla Ditta Concessionaria predisporre modalità espositive delle merce posta in vendita che siano consone al contesto ospedaliero in cui l'attività è inserita.

E' inoltre vietato alla Ditta Concessionaria affiggere cartelli pubblicitari che non riguardino i prodotti dalla stessa utilizzati e/o posti in vendita.

L'Azienda USL della Romagna si riserva la facoltà di verificare la logistica della pubblicità esposta.

B) GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE

Le concessioni prevedono la gestione dell'esercizio di vendita di generi appartenenti al settore non alimentare (D.Lgs. n.114/98 e s.m.i.).

La vendita dei generi del settore non alimentare (che in virtù del decreto legislativo sopra ricordato non deve far più riferimento alle tabelle merceologiche, bensì all'unica distinzione tra il settore alimentare e non alimentare), non deve intendersi rivolta a qualsivoglia prodotto non alimentare, ma a quelli sostanzialmente riconducibili alle necessità di una degenza ospedaliera o di visita di cortesia ai pazienti.

Generi in vendita

E' obbligatoria/vincolante, in relazione alla caratteristica dell'esercizio posto a servizio di una struttura ospedaliera, la vendita di articoli per la pulizia e l'igiene personale, mascherine chirurgiche/FFP2, di profumi, di giocattoli "sicuri" marcati CE (per garantire un elevato livello di protezione della salute e della incolumità fisica), di penne, notes o similari, schede/ricariche telefoniche, biglietti di mezzi pubblici e quant'altro di assimilabile sempre nell'ottica della soddisfazione dei clienti della struttura (pazienti ricoverati e ambulatoriali, visitatori).

La vendita di articoli non annoverabili nelle categorie sopra menzionate, se pure non esaustive, dovrà essere concordata con l'Azienda USL della Romagna.

Anche la quantità esposta dei prodotti dovrà essere adeguata e contenuta rispetto agli spazi disponibili, tale da non creare intralcio alla circolazione delle persone e alla gestione del servizio del bar.

In particolare si fa divieto di far sporgere involucri, pacchi e merce in genere fuori dagli spazi preposti all'espletamento dell'attività commerciale e di ogni altra ingerenza fuori luogo che possa ostacolare il normale svolgimento delle attività ospedaliere.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta al decoro degli ambienti e quindi alla contenuta pubblicità dei prodotti in vendita collocata in appositi spazi.

Videogiochi

Nei locali del bar sono proibiti giochi di qualsiasi genere, in particolare è vietata l'installazione di macchine per videogiochi.

Tabacchi

E' vietata la vendita anche tramite distributori automatici di tabacchi.

Alcolici

E' proibito erogare bevande appartenenti alla categoria degli alcolici e superalcolici.

Il Concessionario dovrà garantire, limitatamente ai locali soggetti alla sua gestione, il rispetto della normativa sul fumo installando a suo carico l'apposita cartellonistica visibile al pubblico.

C) RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE

Spazio:

Nei locali oggetto delle presenti concessioni dovrà essere previsto un apposito ed adeguato spazio adibito a rivendita di prodotti vari di editoria (es: quotidiani, giornali, periodici, riviste, libri, ecc...).

Il concessionario dovrà farsi cura di non porre in particolare evidenza giornali o periodici che trattino argomenti atti a pregiudicare l'immagine dell'Azienda USL della Romagna. Inoltre è vietata l'esposizione e la vendita di giornali, riviste e materiale pornografico. In riferimento all'esposizione delle locandine si precisa che la stessa è consentita esclusivamente all'interno dei locali messi a disposizione. L'Azienda USL della Romagna si riserva la facoltà di verificare la logistica della pubblicità esposta.

D) RIVENDITA FRANCOBOLLI

La rivendita di francobolli è facoltativa.

E) SERVIZIO FAX

Il servizio fax è facoltativo.

F) PRODOTTI INERENTI AL GIOCO D'AZZARDO

In ottemperanza alle direttive dell'Assessorato alla Sanità della Regione Emilia-Romagna è vietato detenere e vendere, presso le strutture ospedaliere, tipologie di prodotti inerenti al gioco d'azzardo (es. "Gratta e Vinci), in quanto principali fattori di rischio riconosciuti come causa di numerose patologie croniche.

SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E ALIMENTI

Norme generali

La ditta concessionaria è tenuta ad assicurare l'erogazione dei prodotti mediante distributori automatici in perfetto stato, tale da garantirne la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutto il periodo contrattuale.

Le apparecchiature devono essere rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche ed alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi a norma del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., e dovranno rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

Spazi

La Ditta Concessionaria, tenuto conto di quanto indicato all'articolo 1 del presente Capitolato, dovrà collocare a sua cura, spese e rischio, i distributori per la vendita automatica di alimenti preconfezionati, bibite, bevande analcoliche, acqua minerale, bevande calde di preparazione estemporanea presso gli Ospedali di entrambi i lotti secondo la mappatura indicata nei relativi allegati "2B Planimetria locali esercizio bar e distributori automatici dell'Osp. "P. Angioloni" di San Piero in Bagno".

Alimentazione idrica

Relativamente ai distributori di bevande calde si precisa che l'alimentazione idrica dovrà essere specularmente a quella attuale, fermo restando la possibilità per questa Ausl di richiedere modifiche a tal proposito.

Caratteristiche e requisiti dei distributori

I distributori automatici devono possedere i seguenti requisiti di minima:

- essere di nuova produzione o di nuova rigenerazione; in quest'ultimo caso, in fase di avvio del contratto, il concessionario aggiudicatario dovrà inviare al Direttore di Esecuzione del Contratto apposita certificazione attestante l'avvenuta rigenerazione e la data in cui tale attività è stata effettuata (che dovrà essere successiva all'aggiudicazione);
- essere perfettamente funzionanti, marcati CE, in grado di garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, 24 ore su 24 (a tal fine l'impresa concorrente illustra nella documentazione tecnica di gara le *"procedure e strumenti adottati a garanzia del costante e regolare funzionamento del distributore"*);
- poiché il distributore è una apparecchiatura elettromeccanica allacciata alle reti di distribuzione dell'elettricità e dell'acqua dello stabile ne consegue che tutti gli aspetti di sicurezza elettrica descritti nelle specifiche norme CEI/UNI dovranno essere rispettati dall'impresa aggiudicataria per garantire la sicurezza elettrica degli utenti;
- rispettare la norma CEI EN 60335 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita";
- essere muniti della documentazione ai sensi del D.Lgs. 17/2010: dichiarazione di conformità e manuale di istruzioni per l'uso;
- essere stati progettati e costruiti in modo da rendere agevole l'accesso alle parti che li compongono, al fine di facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione degli stessi;
- essere installati in aree nelle quali sia agevole l'accesso degli operatori incaricati dell'esecuzione degli interventi/operazioni di pulizia e sanificazione;
- avere la "bocca" esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni;
- avere le superfici destinate a venire in contatto con i prodotti alimentari di materiale idoneo, ai sensi del Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio, e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- essere muniti, laddove necessario, di appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare le condizioni di temperatura degli alimenti e delle bevande erogati, secondo quanto previsto dalla vigente normativa;
- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto erogato e sul relativo prezzo (distinto per il pagamento con moneta e con chiave);
- consentire di regolare, secondo il gusto dell'utente, la possibilità di scelta della quantità di zucchero (almeno secondo le tipologie amaro, dolce, molto dolce) contenuta nelle bevande preparate al momento;
- erogare le bevande preparate al momento utilizzando bicchieri e palettine/cucchiaini di materiale biodegradabile;
- segnalare chiaramente l'indisponibilità del prodotto;
- erogare il resto in moneta e segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto;
- disporre dell'elenco degli ingredienti e allergeni per ogni bevanda erogata così come previsto del D.Lgs 231/17 e Reg. UE 1169/11.

Ai sensi del DM 6 novembre 2023, i distributori hanno il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule. Solo qualora gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, è consentito l'uso dei monoporzionati.

Su ciascun distributore l'impresa deve apporre, in una parte facilmente visibile, una targhetta indicante la ragione sociale, l'indirizzo per esteso ed un recapito telefonico funzionante continuativamente nelle 24 ore.

Deve essere garantita la scrupolosa pulizia e igiene dei distributori e per l'eventuale periodo emergenziale la pulizia/sanificazione giornaliera delle tastiere/display prevista dall'Istituto Superiore di Sanità (a tal fine l'impresa concorrente illustra nella documentazione tecnica di gara le *"procedure e strumenti adottati a garanzia del mantenimento di una costante e ottimale condizione di igiene del distributore"*).

L'uso, la manutenzione e il rifornimento dei distributori non devono compromettere in alcun modo la pulizia dei locali ove gli stessi sono in funzione e degli spazi circostanti.

I distributori rimangono di proprietà dell'impresa affidataria cui spetta ogni onere di manutenzione, ordinaria e straordinaria.

L'Azienda USL mette a disposizione ed individua gli spazi nelle planimetrie allegate dove i distributori dovranno essere collocati all'interno degli immobili sedi di proprie attività sanitarie ed amministrative.

In caso di aggiudicazione a ditte straniere, ad eccezione della Repubblica di S. Marino, è indispensabile l'esistenza di una filiale con deposito in Italia al fine di garantire regolari e tempestivi interventi nel corso del servizio.

Sistema di pagamento utilizzato dal distributore automatico:

I distributori automatici funzionano a denaro o a scheda prepagata (cd. chiave).

Gli stessi devono poter essere utilizzati con i principali sistemi di pagamento presenti sul mercato ed essere muniti di gettoniera elettronica che accetti monete di diversa pezzatura (da € 0,05 ad € 2,00) nonché dotati di dispositivi "rendi resto" e di lettore per strumenti elettronici di pagamento (chiavi, schede, app, ecc.); i predetti sistemi elettronici devono essere ricaricabili tramite monete/banconote ed essere identici per tutti i distributori automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico.

I distributori devono essere provvisti di display che visualizzi la somma delle monete introdotte e di dispositivo rendi-resto; devono, inoltre, segnalare l'eventuale indisponibilità del prodotto.

Il concessionario deve garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata o difettosa erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattiene.

La distribuzione delle chiavi/schede è a carico del concessionario.

La chiave/scheda deve essere fornita ai dipendenti dell'Azienda USL che ne facciano richiesta dietro versamento di un deposito cauzionale di massimo € 3,00 da restituire alla riconsegna della chiave/scheda.

Al momento della cessazione del contratto il concessionario deve provvedere a ritirare la chiave restituendo sia la cauzione originaria sia l'importo monetario eventualmente caricato in chiavetta; il concessionario uscente è tenuto all'effettuazione delle suddette restituzioni fino a 6 mesi successivi alla cessazione del servizio.

Le modalità di distribuzione e ritiro delle chiavi/schede devono essere indicate nel documento tecnico.

Assistenza e manutenzione

La Ditta deve garantire a proprie spese la realizzazione del programma di manutenzione finalizzato ai fini del puntuale e continuativo funzionamento dei distributori e a ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

Manutenzione preventiva

Comprende le attività volte a mantenere i distributori automatici in efficiente stato di funzionamento, ossia revisione generale, controllo e messa a punto, eventuali riparazioni o sostituzioni delle parti usurate o che presentino malfunzionamenti. Gli interventi di manutenzione preventiva debbono essere eseguiti periodicamente, con frequenza minima trimestrale, su tutti i distributori installati.

Manutenzione correttiva

Comprende le attività volte a ripristinare la normale funzionalità dei distributori, ossia la risoluzione di guasti o disfunzioni mediante riparazioni o sostituzioni dei distributori ovvero dei loro componenti. La Ditta deve intervenire e ripristinare la piena funzionalità del distributore entro il termine massimo di 24 ore dalla chiamata o entro l'eventuale minor termine offerto in sede di gara escludendo i giorni festivi e le domeniche. Qualora il guasto non sia riparabile in loco ovvero comporti un fermo macchina superiore alle 72 ore, la Ditta deve provvedere alla sostituzione del distributore entro e non oltre il termine di 48 ore dalla chiamata iniziale o comunque entro l'eventuale minor termine offerto in sede di gara.

Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti da personale specializzato, in possesso di competenze tecniche adeguate alle attività da svolgere.

I distributori che nonostante gli interventi di manutenzione presentassero frequenti fermi o disfunzioni dovranno essere sostituiti dalla Ditta entro cinque giorni lavorativi (esclusi quindi i festivi e le domeniche) dalla richiesta dell'Azienda USL.

I distributori devono essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento.

Il servizio di assistenza e manutenzione, ordinaria e straordinaria, dei distributori installati e i relativi oneri sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del concessionario il quale, in caso di guasto, deve provvedere al ripristino del funzionamento del distributore con tempestività e comunque non oltre le 24 ore dalla segnalazione.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti il concessionario deve apporre sul distributore apposita etichetta contenente i recapiti telefonici del servizio di assistenza.

Deve in ogni modo essere garantita la continuità del servizio, senza interruzione alcuna, per tutta la durata contrattuale.

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria, conseguente a guasti e/o manomissioni, è inteso che la sicurezza elettrica dell'apparecchiatura debba essere ripristinata da parte del concessionario tramite un tecnico abilitato.

Posizionamento e rimozione del parco-distributori ad inizio e fine contratto

L'installazione ed il collaudo dell'intero parco distributori devono essere effettuati dall'impresa aggiudicataria al massimo entro 30 giorni dalla data di inizio esecuzione del contratto.

Alla scadenza del contratto il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione e ritiro di tutti i distributori installati e a quant'altro eventualmente posto in essere per l'installazione medesima, nonché al ripristino dei locali allo stato di consegna iniziale.

Qualora alla scadenza del contratto il concessionario non rilasci liberi e sgombri gli spazi concessi l'Amministrazione provvederà direttamente addebitando i relativi oneri all'impresa inadempiente rivalendosi sulla cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

Aumento - diminuzione del numero dei distributori in corso di contratto. Variazione ubicazione

Nel corso della durata del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei distributori nonché di variarne l'ubicazione, salvo concordare con il concessionario, nell'ipotesi di nuova installazione, la tipologia del distributore, anche in base al numero presunto degli utenti fruitori.

L'ubicazione di ulteriori distributori deve essere preventivamente definita e approvata dai competenti uffici dell'AUSL che ne valutano l'idonea collocazione ai fini del rispetto della normativa sulla sicurezza. Individuata l'area/spazio di idonea collocazione del distributore l'AUSL, tramite l'Ufficio Tecnico, individua il relativo allaccio:

- alla rete elettrica provvedendo ad eseguire i necessari lavori sull'impianto elettrico per l'allacciamento del distributore da parte della ditta affidataria;
- alla rete idrica provvedendo ad eseguire i necessari lavori sull'impianto idrico per l'allacciamento del distributore da parte della ditta affidataria (o altre modalità di approvvigionamento idrico descritte nel manuale di Autocontrollo HACCP nel rispetto delle norme igienico-sanitarie).

Resta salva la facoltà dell'Azienda USL di richiedere, in qualsiasi momento del rapporto contrattuale, l'elenco aggiornato del parco distributori installati presso i presidi ospedalieri.

Prodotti da erogare

I distributori automatici devono erogare una vasta gamma di prodotti.

Devono come minimo essere garantiti quelli di seguito elencati:

Bevande calde:

- caffè normale nei tipi: lungo, corto. Il caffè deve essere di prima qualità, in grani (non prodotto liofilizzato), "1^a miscela bar", macinato all'istante;
- caffè decaffeinato;
- caffè macchiato;

- cappuccino;
- cioccolata;
- thè;
- orzo;
- ginseng.

Bevande fredde (analcoliche):

- bevande fredde in lattina/bottiglia;
- succhi al 100% di frutta senza zuccheri aggiunti;
- acqua minerale (naturale e gassata) da 500 ml in R-PET con PET riciclato almeno al 30%.

Alimenti dolci e salati vari

In merito si precisa:

- 1) le bevande e gli alimenti erogati dai distributori devono essere di ottima qualità, di primarie marche, di odore e sapore gradevoli, esenti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati), prodotti ed etichettati in conformità alle vigenti disposizioni della legislazione alimentare;
- 2) il caffè decaffeinato deve essere stato prodotto con tecnologie di estrazione della caffeina che utilizzino acqua e/o anidride carbonica, ma non altri soventi;
- 3) sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa in materia di etichettatura;
- 4) rispetto delle temperature di conservazione secondo quanto indicato dal produttore dell'alimento confezionato;
- 5) le bevande e gli alimenti erogati/distribuiti devono essere prodotti in stabilimenti o laboratori autorizzati/notificati/riconosciuti, in conformità con quanto stabilito dalla vigente legislazione alimentare;
- 6) le bevande, con esclusione di quelle calde, devono essere distribuite nei contenitori originali della casa produttrice;
- 7) i prodotti non consumati devono essere sostituiti prima del superamento della data di scadenza o del termine minimo di conservazione, indicati sulla confezione dei prodotti stessi;
- 8) il rifornimento dei distributori deve essere costante, conforme alle esigenze e consumi degli utenti e tale che ogni giorno siano disponibili tutti i prodotti erogati;
- 9) nessun prodotto (bevande e alimenti) erogato dai distributori deve contenere alcol (es. merendine tipo "fiesta" e cioccolatini tipo "mon cheri");
- 10) per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori l'impresa aggiudicataria potrà proporre l'erogazione di ulteriori prodotti in aggiunta a quelli indicati in offerta;
- 11) la non osservanza di quanto stabilito nel presente articolo, la vendita di prodotti alterati, in cattivo stato di conservazione o contenenti sostanze nocive o, in ogni caso, non conformi alle norme igienico-sanitarie, costituiscono inadempimento contrattuale quindi soggetto a quanto previsto al successivo art. 21, oltre ad essere soggette alle eventuali sanzioni di legge.

L'Azienda USL si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per giustificato motivo, non ritenga opportuna l'erogazione.

E' proibito erogare bevande appartenenti alla categoria degli alcolici e superalcolici.

Prezzi di vendita dei prodotti

I prezzi di vendita dei sotto indicati **prodotti-base** sono i seguenti:

PRODOTTO	PREZZO MAX CON MONETA	PREZZO MAX CON CHIAVE/SCHEDA dipendenti
CAFFÈ E BEVANDE CALDE	0,75	0,50
ACQUA MINERALE da 0,5 lt. (naturale e gassata) in PET	0,65	0,50

L'Azienda USL si riserva di effettuare apposite indagini di mercato per verificare la congruità dei prezzi.

Il prezzo riservato ai dipendenti dotati di chiave/scheda è scontato pari al 15% del prezzo di vendita al pubblico (ad esclusione dei prodotti indicati nella suddetta tabella).

I prezzi dei prodotti (nelle due tipologie “di vendita al pubblico” e “vendita con chiave/scheda”) devono essere esposti in modo chiaro e visibile all’utenza e non potranno variare da un distributore all’altro a prescindere dall’ubicazione e dalla tipologia di distributore.

Responsabilità

L'Azienda USL rimane sollevata da qualsiasi responsabilità per eventuali furti, danneggiamenti, incendi o altre cause provocati dai distributori e dal loro utilizzo. E' altresì esonerata da responsabilità per i furti, danni e guasti arrecati da terzi o per fatto imputabile alla Ditta Concessionaria ed al suo personale.

Fiscalizzazione “Vending machines”

La ditta concessionaria provvederà, in ottemperanza al D.L.gs. 127/2015 per la memorizzazione e la trasmissione telematica dei dati dei corrispettivi, ad apporre un QR CODE in modo visibile su ogni distributore automatico installato.

ART. 8 - ARREDAMENTO E ATTREZZATURE SERVIZIO BAR

Tenuto conto di quanto indicato ai precedenti articoli i costi per l’adeguamento dei locali nonché la spesa per l’acquisto dell’arredamento, delle attrezzature e degli impianti del bar sono a carico del concessionario. Ciò senza diritto alcuno, da parte dello stesso concessionario, a pretendere alcun rimborso, risarcimento od altro, neppure al termine del contratto.

Il Progetto Esecutivo di arredamento e relativa dotazione di attrezzature, oltre ad essere conforme alle vigenti norme antinfortunistiche ed a tutte le norme del settore, comprese le norme a carattere igienico-sanitarie dev'essere consono all'ambiente sanitario e rispondente alle moderne esigenze di estetica e funzionalità e non deve, in alcun modo, arrecare nocimento all'immagine dell'Azienda USL.

Si precisa inoltre che, sia durante l’esecuzione dei lavori che durante lo svolgimento dell’esercizio di gestione bar, le attività devono tenere conto dell’ambito sanitario nel quale si svolgono.

Il concessionario, su eventuale richiesta dell'Azienda USL, dovrà fornire, a corredo del progetto, tutto quanto venga dalla stessa ritenuto necessario per una esaustiva valutazione.

Il concessionario, durante l'allestimento dei locali, dovrà cercare di non arrecare disservizi e/o disagi alla normale attività sanitaria.

I materiali e i colori proposti nel progetto di arredo dovranno armonizzarsi con l'ambiente ed il contesto in cui dovranno essere installati.

Resta comunque facoltà dell'Azienda USL concordare con il concessionario aggiudicatario colori diversi da quelli proposti.

L'Unità Operativa Attività Tecniche dell'Azienda USL si riserva di effettuare sopralluoghi durante l'esecuzione dei lavori ed al termine degli stessi; al completamento dovranno inoltre essere consegnate tutte le certificazioni, collaudi, dichiarazioni di conformità e quant'altro necessario a certificare la corretta esecuzione dei lavori/impianti ecc.

I lavori necessari per rendere funzionali a norma di legge i suddetti locali (normativa antincendi, antinfortunistica, allacciamento impianti elettrico ed idraulico, normativa igienico-sanitaria, e quant'altro) dovranno essere tempestivamente eseguiti, a proprie spese, dal concessionario, previ accordi e secondo le prescrizioni della competente Unità Operativa Attività Tecniche dell'Azienda USL, fermo restando che l'autorizzazione sarà rilasciata dall'Azienda USL.

Prima di effettuare qualsiasi ulteriore lavoro nel corso di validità contrattuale, il concessionario dovrà sottoporre il relativo progetto alla necessaria ed inderogabile approvazione dell'Azienda USL. Il concessionario potrà dotare, a sua cura e spese, nel corso di validità contrattuale, il bar di ogni altro apparecchio che sia di uso normale in siffatti esercizi, previ accordi ed autorizzazione dell'Azienda USL.

ART. 9 - MANTENIMENTO DEI LOCALI SERVIZIO BAR

I locali oggetto del capitolato vengono consegnati nello stato in cui si trovano. Eventuali lavori di sistemazione e migliorie degli stessi dovranno essere eseguiti a totali cure e spese del concessionario, il quale nulla potrà pretendere dall'Azienda USL a titolo di rimborso spese ed indennizzi di qualsiasi specie, nemmeno in caso di decadenza o revoca della concessione prima della sua naturale scadenza, per qualsiasi motivo esse avvengano.

Il concessionario si obbliga a mantenere i locali affidatigli in concessione nelle condizioni di massimo decoro ed igiene consone all'ambiente ospedaliero e rispondenti alle moderne esigenze di estetica e funzionalità, attenendosi anche alle prescrizioni che al riguardo l'Azienda USL potrà impartirgli.

L'Azienda USL ha la facoltà di perseguire qualsiasi anormalità e, nei casi più gravi, di revocare la concessione e risolvere il contratto.

ART. 10 - REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELLE CONCESSIONI

SERVIZIO BAR

La Ditta Concessionaria, per l'attività di somministrazione, vendita al dettaglio di alimenti e bevande analcoliche nonché per l'attività di vendita di generi non alimentari, dev'essere in possesso delle notifiche, SCIA, comunicazioni e autorizzazioni, previste dalla normativa comunitaria, nazionale, regionale e dai regolamenti del Comune ove è ubicata l'attività.

La Ditta Concessionaria, anche prima dell'inizio della gestione, dovrà esibire all'Azienda USL qualora ne faccia richiesta, eventuali comunicazioni e autorizzazioni rilasciate dalle Autorità competenti non già in possesso dell'Azienda USL stessa.

In particolare la Ditta Concessionaria deve essere in possesso di uno dei requisiti professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande stabiliti dall'art.6, commi 2 e 3, della L.R. 26.07.2003 n. 14 e successive modifiche *"Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande"*.

L'attività può essere iniziata a decorrere dalla data di presentazione della SCIA/NIA regolare e completa e solo in presenza dei requisiti professionali, urbanistico-edilizi, di agibilità dei locali, nonché dell'idoneità igienico-sanitaria del laboratorio e delle attrezzature risultanti dalle dichiarazioni rese.

DISTRIBUTORI AUTOMATICI

La Ditta Concessionaria, per il servizio di ristoro mediante distributori automatici di bevande e generi alimentari, dev'essere in possesso delle notifiche, comunicazioni e autorizzazioni, previste dalla normativa comunitaria, nazionale, regionale e dai regolamenti del Comune ove è ubicata l'attività.

La Ditta Concessionaria, anche prima dell'inizio della gestione, dovrà esibire all'Azienda USL qualora ne faccia richiesta, eventuali comunicazioni e autorizzazioni rilasciate dalle Autorità competenti non già in possesso dell'Azienda USL stessa.

L'attività può essere iniziata a decorrere dalla data di presentazione della SCIA/NIA regolare e completa e solo in presenza dei requisiti professionali, nonché delle idoneità delle attrezzature risultanti dalle dichiarazioni rese.

Durante la vigenza della concessione il venir meno di uno dei requisiti di cui sopra ovvero il sorgere di qualsivoglia impedimento normativo produrrà automaticamente la risoluzione del contratto di concessione.

Deve essere presentata al Comune apposita Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) comprensiva di NIA (Notifica di Inizio Attività) di cui all'art. 19 della L. 241/90 s.m.i. completa in tutte le sue parti. Tale SCIA/NIA deve essere corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazione e di notorietà di cui agli artt. 46-47 del D.P.R. 445/2000 e copia della planimetria in scala non inferiore a 1/100. La sussistenza del titolo autorizzatorio per l'esercizio dell'attività è comprovata dalla copia della SCIA/NIA da cui risultino data di presentazione al Comune, documentazione presentata a corredo e autocertificazioni/autodichiarazioni del titolare o del legale rappresentante dell'impresa circa il rispetto dei requisiti previsti dai regolamenti comunali.

ART. 11 - NORME IGIENICO-SANITARIE

SERVIZIO BAR

Locali

Le attrezzature e l'arredamento devono rispettare i requisiti previsti dal Reg. CE 29.04.2004 n.852 e s.m.i. e dal Regolamento Comunale d'Igiene.

La Ditta Concessionaria deve mantenere uno standard elevato di pulizia e decoro di tutti i locali dati in concessioni, attrezzature, arredi e suppellettili e attenersi a tutte le prescrizioni eventualmente impartite dall'Azienda USL e/o Autorità competenti.

Relativamente alle aree di pertinenza in orari di apertura del servizio (vedi Allegato 2B Planimetria locali esercizio bar e distributori automatici dell'Osp. "P. Angioloni" di San Piero in Bagno") le operazioni di sanificazioni sono a carico del concessionario.

La frequenza delle pulizie dovrà essere tale da garantire ambiente ed arredi costantemente puliti anche nelle ore di punta. Esse dovranno essere eseguite evitando la contaminazione degli alimenti e bevande.

Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dall'Azienda USL si applicherà l'art. 21 "Inadempienze e penalità".

Stoviglie

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande sono utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa.

Gli utensili e le stoviglie non monouso utilizzati per la presentazione, preparazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti e bevande devono essere sanificati in lavastoviglie ad una temperatura non inferiore a 65°C.

La Ditta Concessionaria è inoltre obbligata a tenere in dotazione:

- bicchieri monouso con certificazione MOCA, dotati di coperchio, entrambi in materiale biodegradabile, per i clienti che ne facciano esplicita richiesta ai fini dell'asporto.
- posate in confezioni monouso con certificazione MOCA in materiale biodegradabile per la somministrazione di piatti precotti in monoporzione rigenerati in loco, macedonie e insalate, per i clienti che ne facciano esplicita richiesta ai fini dell'asporto.

Rifiuti

Tutti i rifiuti prodotti dall'attività esercitata devono essere gestiti, ai sensi del D.Lgs. n.152/06 "*Norme in materia ambientale*" e s.m.i., del Reg. CE n. 852/2004 "Igiene degli Alimenti" e s.m.i., e del Regolamento comunale d'Igiene, senza arrecare danni alla salute e all'ambiente. Gli eventuali rifiuti speciali pericolosi o non pericolosi e/o i rifiuti urbani e/o assimilabili agli urbani devono essere smaltiti nel rispetto della normativa vigente a carico della Ditta Concessionaria.

La Ditta Concessionaria ha l'obbligo di uniformarsi alle modalità di gestione dei rifiuti (es: raccolta differenziata, procedure e/o disposizioni interne) dell'Azienda sanitaria e deve posizionare contenitori idonei per la raccolta delle diverse tipologie: rifiuto indifferenziato, vetro, plastica, carta, organico, ecc..

I contenitori e la modalità di gestione degli stessi (es: pulizia, movimentazione, smaltimento) devono essere concordati con la Direzione Medica ma rimangono a carico della Ditta Concessionaria.

I rifiuti non devono essere depositati anche temporaneamente in aree o zone non destinate a tale scopo.

E' obbligatoria la presenza, nei locali di preparazione alimenti, di bidone dotato di coperchio con comando a pedale per la raccolta dei rifiuti organici.

SERVIZIO BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Piano autocontrollo

La Ditta Concessionaria è obbligata al rispetto dell'art. 5 "Analisi dei pericoli i punti critici di controllo" del Reg. CE n.852/2004 e s.m.i. e degli artt. 17, 18 e 19 – Rintracciabilità - del Reg. CE del 28.01.2002 n.178 e s.m.i..

Il piano di autocontrollo e la relativa documentazione dev'essere reso disponibile al personale incaricato dall'Azienda USL della Romagna, qualora ne faccia richiesta.

ART. 12 - ORARIO DI APERTURA DEL SERVIZIO BAR

L'orario di apertura dell'esercizio bar, compresa l'edicola e la gestione dei generi appartenenti al settore non alimentare, sarà almeno:

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| - dal lunedì al venerdì | dalle ore 7:00 alle ore 15:00 |
| - sabato | dalle ore 7:00 alle ore 14:00 |
| - domenica e festivi | chiuso |

L'orario di apertura deve essere reso noto al pubblico.

Per eventuali stati emergenziali i suddetti orari potranno essere ridefiniti previa autorizzazione della Direzione Medica.

L'Azienda USL della Romagna si riserva di apportare variazioni agli orari predetti in relazione alle esigenze dei servizi sanitari anche su richiesta del concessionario.

Qualora, in relazioni a specifiche esigenze (es. festività, ponti in prossimità di festività, ecc), il concessionario necessiti di modifiche agli orari sopra stabili, dovrà presentare, con congruo preavviso, apposita richiesta, scritta e motivata al Direttore dell'Esecuzione del Servizio, attendendone debito riscontro.

ART. 13 - PREZZI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO BAR

La ditta concessionaria non dovrà praticare prezzi al pubblico superiori a quelli indicati nel listino.

A tal fine il concessionario dovrà esporre il listino prezzi in modo ben visibile a fianco della cassa.

I prezzi, affissi in tabelle o riportati direttamente sui singoli prodotti, non dovranno essere superiori a quelli medi praticati dalla generalità dei pubblici esercizi bar della località dove ha sede il bar ospedaliero della presente concessione.

Il listino dei prezzi dei principali prodotti posti in vendita dovrà essere consegnato ad inizio contratto all'Azienda USL.

Eventuali successive modifiche al suddetto listino dovranno essere preventivamente concordate con l'Azienda USL.

La ditta concessionaria si impegna inoltre ad applicare, esclusivamente nei confronti dei dipendenti dell'Azienda USL della Romagna una percentuale di sconto del 10% sul prezzo

delle consumazioni intese come prodotti alimentari (arrotondamento per eccesso o per difetto a 0,5 centesimi e relativi multipli).

In caso di servizio al tavolo non è consentito richiedere supplementi di prezzo.

ART. 14 - OBBLIGHI DELLA DITTA CONCESSIONARIA

SERVIZIO BAR

Eventuali modifiche, in corso di contratto, al banco bar e comunque alle strutture anche accessorie oggetto della concessione dovranno essere preventivamente sottoposte all'U.O. Attività Tecniche dell'Azienda USL della Romagna per l'eventuale approvazione.

L'Azienda, in qualsiasi momento, si riserva inoltre di cambiare la localizzazione degli esercizi bar in forma temporanea o permanente.

Il concessionario dichiara di accettare sin d'ora qualunque lavoro che l'Azienda USL ritenga necessario effettuare direttamente, in base alle proprie esigenze organizzative.

In tal caso sarà cura della Ditta Concessionaria approntare, con oneri a proprio carico, l'impiantistica del banco-bar ed ogni ulteriore spesa per arredi e trasferimento dell'esercizio nella nuova sede.

La Ditta Concessionaria si obbliga a far buon uso dei beni (locali ed impianti fissi) ricevuti o installati ed a restituirli, al termine della concessione, nello stato in cui sono stati consegnati, tenuto conto del normale deperimento e dell'usura. Gli eventuali danni ai locali ed ai relativi impianti, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti all'Azienda USL che, a tal fine, potrà rivalersi sulla somma che il concessionario avrà depositato a titolo di cauzione definitiva di cui al documento "Condizioni particolari di fornitura".

La Ditta Concessionaria si impegna altresì, a proprie spese e carico, a provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali in cui viene svolto l'esercizio, degli impianti fissi ivi presenti e di tutte le attrezzature impiegate per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

La Ditta Concessionaria è tenuta ad adoperarsi affinché il rifornimento delle merci, da parte dei fornitori, avvenga nelle ore di minor affluenza di pubblico utilizzando, esclusivamente, ingressi prestabiliti individuati negli allegati "2A Planimetria di inquadramento Osp. "P. Angioloni" di San Piero in Bagno" ed orari preventivamente concordati con i competenti Uffici aziendali. Aggiornare denominazioni allegati.

E' tassativamente vietato tenere nei locali utilizzati sostanze infiammabili o esplosive non pertinenti per l'attività e depositati in appositi armadietti.

La Ditta Concessionaria si obbliga ad osservare ed a fare osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza ed igiene; a tal fine si impegna ad ottemperare, a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni e disposizioni comunque impartite al riguardo dalle Pubbliche Autorità e dalla Committente, esonerando l'Azienda USL da ogni obbligo e responsabilità. Di conseguenza la Ditta Concessionaria dovrà dotarsi di tutti i dispositivi atti a prevenire infortuni, incendi, danni, ecc...i locali.

Al cessare della concessione, il concessionario uscente dovrà rendere liberi i locali, asportando le attrezzature, gli arredi, le scorte e quant'altro di sua proprietà, pena il rimborso delle spese sostenute dall'AUSL.

In caso di scioglimento del rapporto, per qualsiasi causa, nulla sarà dovuto alla Ditta Concessionaria a titolo di avviamento commerciale poiché la presente assegnazione avviene a titolo di concessione e, pertanto, al di fuori del regime privatistico dei contratti di locazione.

Durante la vigenza della concessione il venir meno di uno dei requisiti di cui sopra ovvero il sorgere di qualsivoglia impedimento normativo potrà produrre la decadenza dalla concessione.

Il Gestore assumerà la titolarità di tutte le licenze rilasciate "in deroga" per Bar interno, destinato a finalità pubblica, e/o autorizzazioni-NIA, ai sensi dell'art. 9 della LR 29 del 21/09/2007, necessarie per lo svolgimento dell'attività.

La durata e l'intestazione della licenza relativa all'attività è comunque subordinata alla durata del contratto di concessione. Pertanto, alla scadenza del contratto, o in caso di risoluzione dello stesso, scadrà anche la licenza, che non potrà essere ceduta ad alcuno, né sospesa, ma restituita al Comune di competenza.

Licenze, Autorizzazioni e Notifica di Inizio Attività dovranno essere richieste e ottenute a cura e spese del concessionario ai sensi delle disposizioni sui pubblici esercizi e delle disposizioni di cui alla L.R. n. 29 del 21/09/2007.

La Ditta Concessionaria è tenuta, altresì, ad individuare un referente unico dell'intero appalto che deve essere rintracciabile per tutto l'orario del servizio mediante un numero telefonico mobile. Inoltre è fatto obbligo alla Ditta Concessionaria di indicare una reperibilità telefonica al di fuori dell'orario di apertura per urgenti ed imprevedibili necessità.

ART. 15 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA CONCESSIONARIA

La Ditta Concessionaria è responsabile del comportamento del personale che la coadiuva, sia che si tratti di congiunti che di dipendenti, ed è altresì responsabile del possesso, da parte dei propri collaboratori, di tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi di pubblica sicurezza e sanitarie.

La Ditta Concessionaria è inoltre responsabile, direttamente ed esclusivamente, di ogni danno a persone e/o a cose che possa derivare dall'espletamento delle prestazioni oggetto della presente concessione ad essa imputabili od ai suoi dipendenti e/o collaboratori e dei quali fossero chiamate a rispondere l'Azienda USL, che fin da ora si intende esonerata da qualsiasi pretesa.

ART. 16 - PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

La Ditta Concessionaria si impegna ad applicare ai propri lavoratori dipendenti e impiegati nello svolgimento del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle

previste dal contratto collettivo di lavoro vigente alla data di aggiudicazione della gara per la categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria.

Nel caso in cui nel servizio vengano impiegati operatori stranieri, il concessionario è tenuto all'ottemperanza di quanto prescritto dalla normativa vigente in materia di immigrazione. Gli operatori stranieri dovranno essere in grado di parlare, comprendere, leggere e scrivere in lingua italiana in modo fluente.

La Ditta Concessionaria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Il personale dovrà essere munito delle certificazioni sanitarie previste dalla legge e dell'attestato di formazione per alimentaristi previsto dalla Legge Regione Emilia Romagna n.11 del 24.06.2003 e s.m.i..

La Ditta Concessionaria dovrà fornire a tutto il personale dipendente "adeguata divisa di lavoro", così come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro. Il personale dovrà mantenere uno standard elevato di igiene personale ed avere comportamenti atti ad evitare la contaminazione degli alimenti e bevande. E' vietato l'accesso nel locale/aree di preparazione e deposito di alimenti alle persone non autorizzate e animali.

ART. 17 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Il personale dipendente della Ditta Concessionaria nello svolgimento del servizio è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e irreprensibile, comunque conforme alle regole della buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio;
- mantenere un elevato standard igienico;
- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti per l'espletamento del servizio;
- mantenere, durante l'orario di servizio, un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito.

La Ditta Concessionaria dovrà condurre l'esercizio di vendita con la massima cortesia, gentilezza e correttezza sia nei confronti dell'utenza esterna che dei dipendenti dell'Azienda USL, concordando preventivamente con l'Azienda secondo la competenza, eventuali, particolari iniziative commerciali rispetto alla normale attività di vendita.

E' da considerarsi riservata e non può costituire oggetto di diffusione o comunicazione a terzi, ogni informazione relativa all'organizzazione dell'Azienda USL ed alle sue attività di cui la Ditta Concessionaria ed i suoi dipendenti siano venuti a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

L'Azienda USL potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivo di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

ART. 18 – CANONI E UTENZE

Il canone quinquennale a base d'asta è il seguente:

SERVIZIO BAR - Euro 12.210,00 – IVA esclusa
(canone mensile euro 203,50 – IVA esclusa)

Il concessionario corrisponderà, in rate mensili anticipate, il canone corrispondente all'offerta economica presentata e per il quale è risultato aggiudicatario, oltre agli oneri fiscali ed all'eventuale adeguamento ISTAT applicabile a norma di legge dopo il primo anno di vigenza del contratto.

I versamenti devono essere eseguiti dal concessionario tramite rimessa diretta vista fattura a seguito dell'emissione della fattura stessa da parte dell'Azienda USL.

Tali versamenti devono essere effettuati mediante bonifico bancario presso:

- la Tesoreria dell'Azienda USL della Romagna – INTESA SANPAOLO SPA – Codice IBAN: IT34W0306913298100000300064 o con diverse modalità eventualmente indicate in fattura.

Il mancato pagamento del canone di concessione, trascorsi 30 giorni dalla scadenza prevista, potrà essere causa di revoca della concessione.

Il concessionario avrà comunque l'obbligo di corrispondere i canoni dovuti con gli interessi legali per ritardato pagamento all'Azienda USL che a tal fine potrà avvalersi della cauzione definitiva prestata.

Il concessionario aggiudicatario dovrà procedere alla voltura dell'utenza elettrica con oneri amministrativi a proprio carico e con conseguente addebito della fornitura elettrica dall'Ente gestore direttamente al concessionario stesso. Trattandosi di linea autonoma, l'Azienda USL declina ogni responsabilità per l'eventuale interruzione dell'erogazione.

Sono, altresì, a carico del concessionario gli oneri relativi allo smaltimento rifiuti solidi urbani e l'utenza telefonica che potrà essere attivata a proprie spese.

Nel canone di concessione sono compresi i corrispettivi delle spese relative all'acqua, al riscaldamento degli ambienti e al raffrescamento degli ambienti (ove previsto).

Il concessionario dovrà adottare tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo, ove disponibili, di prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume, predisponendo inoltre un piano di gestione e modalità di smaltimento dei rifiuti esplicitando le modalità operative di attuazione delle suddette indicazioni.

DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Sarà onere del concessionario lo smaltimento dei rifiuti generati dalle attività di rifornimento e manutenzione ordinaria/straordinaria dei distributori automatici nonché l'eventuale conseguente pulizia delle aree attigue ai distributori.

Si richiama il rispetto di quanto previsto dai CAM per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici (approvato con DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021), in cui la clausola contrattuale sub C, c) n.6 sulla gestione dei rifiuti, prevede che i rifiuti urbani prodotti nell'edificio, devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal Comune della struttura servita o, nel caso di trasporto su ferrovia o via mare e assimilati, secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti". Per consentire, quindi, un corretto recupero dei diversi materiali, è opportuno che gli enti prevedano la collocazione, presso le macchine distributrici di alimenti e bevande, di contenitori per la raccolta differenziata con caratteristiche conformi alla norma tecnica UNI 11686 "Waste Visual Elements", con istruzioni chiare riguardo ai materiali da conferirvi, tenendo conto delle tipologie di prodotti ed imballaggi presenti nel distributore e delle istruzioni sulla suddivisione ed il conferimento dei rifiuti impartite a livello territoriale. La stazione appaltante dovrebbe anche fare le opportune scelte in relazione ai diversi materiali usati durante l'esecuzione del servizio per aumentare e migliorare la raccolta differenziata. Ad esempio, se per i distributori vengono usati i bicchieri di carta, deve essere collocato un contenitore per la carta e così via per i diversi materiali usati per gli imballaggi dei prodotti presenti nel distributore. Il mescolatore potrà essere in plastica biodegradabile e compostabile o in legno e quindi va previsto il corrispondente contenitore. Per altri imballaggi in plastica tradizionale, prevedere appositi contenitori. Deve quindi essere fatta opportuna analisi della situazione per razionalizzare la presenza dei contenitori in relazione ai prodotti e imballaggi presenti nei distributori e rendere la raccolta più semplice e coerente con i rifiuti realmente producibili nell'ambito del servizio di ristoro. A tutto questo si può aggiungere un sistema di raccolta monomateriale organizzato dal fornitore del servizio che può riguardare alcune precise tipologie di imballaggio. Al momento è noto il sistema RiVending per gli imballaggi in PS (bicchierini in plastica) e PET (bottiglie in plastica), ma si richiede alla stazione appaltante di indagare la possibilità di adottare sistemi simili anche per altre tipologie di materiale, al fine di destinare in modo certo la raccolta al recupero monomateriale di qualità. La fattibilità di tali sistemi di raccolta deve essere promossa e valutata insieme agli enti preposti per la raccolta dei rifiuti e ai consorzi competenti. Nel caso che la stazione appaltante verificasse l'impossibilità di attivare tali sistemi di raccolta monomateriale, tale criterio non va utilizzato o va utilizzato solo per i materiali per i quali tali sistemi sono attivabili. È, quindi, particolarmente importante applicare opportunamente e coerentemente i criteri di cui ai CAM per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici e i presenti CAM per l'affidamento dei servizi di ristoro, affinché la raccolta e la corretta destinazione dei rifiuti prodotti sia la massima possibile, distinguendo tra gli adempimenti a carico dei differenti gestori dei due servizi. È applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti: 1. bicchieri in PS (polistirene) e bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale, nei contenitori messi a disposizione dal gestore del servizio; 2. imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici; 3. imballaggi in carta; 4. imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.

ART. 19 - DATI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELLE OFFERTE

SERVIZIO BAR OSPEDALE "P. ANGIOLONI" DI SAN PIERO IN BAGNO BAGNO DI ROMAGNA (FC)

Di seguito si riportano i dati utili per la formulazione dell'offerta economica e per la stima dei costi di manodopera:

Ospedale di San Piero in Bagno

- Posti letto n. 32
- dipendenti AUSL della Romagna n. 35

personale impiegato

N.	Contratto	Data assunzione	Mansione	Livello	Monte ore sett.li	Qualifica
- 1	Titolare	-	Barista		53	

Si precisa che i dati relativi al personale dipendente del concessionario uscente sono stati comunicati dal concessionario uscente medesimo.

ART. 20 - INADEMPIENZE E PENALITA'

La violazione di una qualsiasi delle norme contenute nel presente capitolato riferite all'esercizio-bar e/o distributori automatici o il compimento, da parte della Ditta Concessionaria o dei suoi dipendenti, di atti o fatti che possano compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, daranno piena facoltà all'Azienda USL di applicare una penale, previa contestazione degli addebiti a mezzo di lettera protocollata tramite posta certificata (PEC).

Entro 5 (cinque) giorni, naturali e consecutivi, dalla data della suddetta comunicazione, il Concessionario potrà presentare eventuali osservazioni e/o controdeduzioni. Decorso tale termine l'Amministrazione, qualora non riceva giustificazioni, oppure, avendole ricevute, non le ritenga valide, motivando, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario.

E' comunque fatto salvo l'eventuale risarcimento del maggior danno - sempreché le violazioni commesse non configurino ipotesi per le quali è prevista la facoltà dell'Azienda USL - di risolvere il contratto di concessione ai sensi dell'art. 22 del presente capitolato.

In particolare l'amministrazione potrà applicare le seguenti penali:

- **da € 1.000,00 fino a € 5.000,00** per l'inadempimento anche parziale nell'esecuzione del contratto e delle proposte presentate in sede di offerta tecnica;
- **€ 1.000,00** per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare;
- **€ 1.000,00** per cattivo stato di conservazione e/o sporcizia delle derrate;
- **€ 1.000,00** inosservanza delle norme di sicurezza e delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, degli impianti/distributori e di quanto occorrente per la preparazione/distribuzione dei cibi;
- **€ 1.000,00** violazione delle disposizioni in materia di divise e igiene del personale;
- **€ 1.000,00** per accertata presenza di prodotti scaduti o di prodotti senza etichettatura;
- **€ 500,00** per ogni difformità delle caratteristiche merceologiche definite in offerta;
- **€ 1.000,00** per mancato rispetto delle procedure di processo descritte nel "Manuale di Autocontrollo" (Metodo HACCP) applicate al servizio bar;
- **€ 500,00** per ogni violazione delle norme sul personale;

- € 500,00 per mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura;
- € 500,00 per ingiustificata irreperibilità del referente della ditta concessionaria;
- € 300,00 per ogni altra infrazione contrattuale e/o inadempimento per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa;
- € 300,00 per gravi disservizi causati dal personale e inadeguato comportamento del personale nei confronti dell'utenza;
- € 300,00 per mancato rispetto dei prezzi esposti al pubblico.

In caso di mancato rispetto del crono-programma presentato dall'aggiudicatario nell'offerta tecnica di cui alla Busta B, verrà applicata per i primi 5 giorni di ritardo, la penale di € 80,00 al giorno; il ritardo dal 6° giorno determinerà la risoluzione del contratto con l'addebito di tutti i danni subiti.

L'importo complessivo delle penali non può superare il 10% dell'ammontare netto contrattuale coerentemente a quanto previsto dall'art. 126 del D.Lgs. 36/2023; qualora lo superasse, si potrà dar corso alla procedura di risoluzione del contratto. Delle penali applicate è data comunicazione all'aggiudicatario a mezzo PEC. Le penali sono gestite, alternativamente:

- a) attraverso l'incameramento di corrispondente importo detratto dalla cauzione definitiva, che deve essere prontamente reintegrata dall'aggiudicatario;
- b) mediante decurtazione del corrispondente importo dal corrispettivo dovuto per le forniture eseguite emettendo nota di addebito "fuori campo IVA" ai sensi dell'art. 15 D.P.R. 633/72.

Senza l'adozione di alcuna formalità, inoltre, l'Azienda potrà ricorrere all'affidamento dell'intervento richiesto presso altre ditte addebitando, nel contempo, al fornitore inadempiente l'eventuale differenza tra il prezzo pagato ed il prezzo contrattuale.

Il pagamento delle penali non esonera in nessun caso il fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Parimenti, l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude in alcun modo il diritto della stazione appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti o delle maggiori spese sostenute in dipendenza dell'inadempimento contrattuale.

ART. 21 - RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

RISOLUZIONE

Ferme le ipotesi di risoluzione previste dagli artt. 108 e ss., del Codice, l'Azienda USL può procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile previa dichiarazione da comunicarsi al fornitore mediante comunicazione all'indirizzo di PEC dallo stesso indicato in sede di registrazione al SATER, senza necessità di assegnare alcun termine per l'adempimento, nei seguenti casi:

- qualora gli accertamenti presso la Prefettura competente risultino positivi;
- inosservanza delle norme in materia di lavoro e previdenza, prevenzione, infortuni, sicurezza;
- frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- violazione delle norme in materia di cessione del contratto e dei crediti;

- cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- qualora il fornitore ceda in subappalto le forniture senza la preventiva approvazione;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro i termini prescritti dall'Azienda;
- in tutti i casi previsti dal presente capitolato tecnico in ordine alle coperture assicurative richieste in capo al fornitore;
- in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
- mancato superamento del periodo di prova di cui sopra;
- reiterati e aggravati inadempimenti imputabili al Fornitore, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale (art. 21 del presente documento);
- qualora si verificano le condizioni previste all'art. 21 "Inadempienze e penalità" relativamente al mancato rispetto del crono programma in termini di attivazione del servizio;
- mancata stipula di polizza assicurativa in ordine alle coperture assicurative richieste dall'art. 23;
- mancato pagamento di una sola rata del canone di concessione oltre il 30° giorno dalla sua scadenza, come da art. 19 del presente documento;
- in tutti gli altri casi previsti dal presente Capitolato tecnico, nonché dalle norme e dalla documentazione di gara.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell'aggiudicatario, l'Azienda ha diritto ad incamerare il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale e di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa in danno dell'aggiudicatario inadempiente.

L'affidamento a terzi viene notificato all'aggiudicatario inadempiente tramite PEC con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione delle forniture affidate e degli importi relativi.

All'aggiudicatario inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda, rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e ove questo non sia sufficiente da eventuali crediti dell'aggiudicatario.

Nel caso di minore spesa nulla compete all'aggiudicatario inadempiente.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della ditta aggiudicataria senza giustificato motivo o giusta causa.

Si dichiara, per patto espressamente convenuto, che le decisioni per l'applicazione di tutte le penalità e le sanzioni previste nel presente Capitolato Tecnico saranno prese con semplice provvedimento amministrativo e senza alcuna formalità giudiziaria o particolare pronuncia dell'Autorità Giudiziaria.

RECESSO

Ferme le ipotesi di recesso previste dall'art. 109, del Codice, il Committente ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente da ciascun contratto in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 c.c., con un preavviso di almeno venti giorni solari, da comunicarsi al Fornitore, mediante comunicazione all'indirizzo di PEC dallo stesso indicato in sede di registrazione al SATER.

1. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- il deposito contro il Fornitore di un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;

- la perdita dei requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici;

- la condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la pubblica amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio di taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico del Fornitore ovvero gli stessi siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia.

2. Qualora venga emanata una normativa specifica o qualora i Ministeri competenti arrivino ad un pronunciamento ufficiale sulle certificazioni necessarie, di contenuto sostanzialmente diverso da quello espresso nelle presenti condizioni di fornitura, nel presente Capitolato Tecnico, nonché, dalle norme e dalla documentazione di gara; l'Azienda USL della Romagna si riserva, fatte le opportune valutazioni, il diritto di recedere dal contratto.

3. L'Azienda USL, può altresì recedere unilateralmente, in tutto o in parte, in caso di mutamenti di carattere organizzativo che abbiano incidenza sull'esecuzione della fornitura o della prestazione dei servizi., o anche per motivi di interesse pubblico specificati nel relativo provvedimento.

4. Dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per il Committente.

In caso di recesso del Committente, il Fornitore deve corrispondere tutti canoni dovuti secondo le condizioni contrattuali rinunciando espressamente sin d'ora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

ART. 22 – ASSICURAZIONI

La Ditta Concessionaria si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

La Ditta Concessionaria risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Appaltante da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi.

La Ditta Concessionaria provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere dell'Amministrazione Appaltante, danneggiati durante l'esecuzione del servizio; in difetto potrà provvedervi la stessa Amministrazione Appaltante, addebitandone alla Ditta Concessionaria i relativi costi.

A tal fine si impegna a stipulare, e a mantenere in vigore per tutta la durata della concessione, suoi rinnovi e proroghe, con primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO, per danni arrecati a terzi in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività oggetto del presente capitolato, comprese tutte le operazioni ed attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata, nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Azienda USL della Romagna ed i propri dipendenti e amministratori, deve essere considerata "terza" a tutti gli effetti, anche durante le fasi di predisposizione dei locali adibiti a bar, generi appartenenti al settore non alimentare ed edicola.

Il succitato contratto assicurativo dovrà prevedere, tra le altre condizioni, anche la specifica estensione a:

- preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande;
- intossicazione e tossinfezione alimentare e avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio connessi alla somministrazione di bevande e alimenti in genere, per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;
- conduzione dei locali, strutture e beni loro consegnati;
- committenza di lavori e servizi;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni a cose di terzi da incendio;
- danni alle cose trovantisì nell'ambito di esecuzione di lavori;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il concessionario, che partecipino all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.);
- danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con il concessionario, che partecipino all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.), inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti dell'Amministrazione appaltante, dei suoi dipendenti e amministratori.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'Aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'Aggiudicatario stesso dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

Nel caso in cui sia previsto il subappalto devono essere considerati terzi anche i subappaltatori e loro dipendenti.

L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di massimali RCT non inferiori ad € 5.000.000,00 per sinistro con i limiti di € 5.000.000,00 per persona lesa e di € 5.000.000,00 per danni a cose e di massimali RCO non inferiori a € 3.000.000,00 (tre milioni) per sinistro con i limiti di € 2.000.000,00 per persona.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Azienda USL della Romagna nei termini indicati nel documento "Condizioni particolari di fornitura".

ART. 23 - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO FORNITO

E' facoltà dell'Azienda USL effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, controlli e analisi al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta Concessionaria alle prescrizioni previste dal presente capitolato. La ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Azienda in qualsiasi ora lavorativa per esercitare il controllo circa la corretta conservazione e la qualità delle materie prime e dei prodotti offerti. I suddetti controlli saranno eseguiti in contraddittorio fra le parti. Nel caso in cui la Ditta Concessionaria o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Azienda USL della Romagna potrà ugualmente effettuare le suddette verifiche le cui risultanze non potranno essere contestate.

L'Azienda USL si riserva, inoltre, il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso.

Gli inadempimenti verranno contestati formalmente mediante "rapporti di non conformità" (es.: verbali di sopralluogo, segnalazioni/reclami, e-mail, ecc.) ed il concessionario dovrà provvedere alla loro risoluzione; nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o vengano ripetute, l'Azienda USL potrà applicare una penale come specificato nell'art. 21 del presente capitolato. L'Azienda USL della Romagna si riserva, in ogni caso, la facoltà di pretendere il risarcimento del maggior danno sopportato.

ART. 24 - PERIODO DI PROVA

L'affidamento della concessione del servizio diverrà effettivo dopo sei mesi dall'inizio dello stesso; detti sei mesi vanno considerati quale periodo di prova al fine di accertare il buon andamento del servizio in oggetto. L'affidamento definitivo rimane, pertanto, subordinato alla condizione sospensiva dell'esito positivo della prova. In caso di esito negativo, l'Azienda USL potrà assumere tutte le conseguenti determinazioni, ivi compreso la risoluzione del contratto; in tal caso il servizio verrà affidato alla seconda impresa/R.T.I. miglior offerente.

I SEGUENTI ARTICOLI SARANNO INSERITI NELLA LETTERA INVITO:

Documenti tecnici

- 1) Proposta merceologica, su file PDF o simile con attiva la possibilità di ricerca testuale, composta da un numero massimo di 20 pagine facilmente leggibili e comunque con carattere non inferiore a 11, con indicazione della gamma e della qualità dei prodotti messi in vendita. Si precisa che, in caso di numero superiore di pagine rispetto a quelle richieste, la Commissione Giudicatrice si riserva di non valutare la parte eccedente. Non deve essere riportato alcun riferimento di prezzo. Il presente documento deve essere suddiviso in n. 5 Sezioni che saranno oggetto di valutazione qualitativa: 1) pasticceria fresca dolce e salata; 2) preparazioni alimentari giornaliere, panini, tramezzini, piadine, prodotti precotti (specificando se surgelati); 3) prodotti freschi e di stagione comprese le centrifughe; 4) prodotti biologici e integrali, prodotti freschi e/o confezionati per vegetariani, vegani e soggetti sottoposti a particolari regimi dietetici; 5) generi alimentari erogati dai distributori automatici. Il tutto conformemente a quanto previsto nel capitolato tecnico;
- 2) Proposta architettonica da ritenersi progetto Esecutivo, relativa all'allestimento degli spazi ed all'eventuale riqualificazione dei locali lasciando invariata l'attuale planimetria dei locali, oltre che alla fornitura degli arredi e delle attrezzature, con specifica indicazione della relativa classe energetica; presentazione di elaborati grafici architettonici e di schede tecniche ed illustrative di ogni componente di finitura nonché delle attrezzature; presentazione della soluzione progettuale (prodotti, materiali, impianti elettrici e meccanici/condizionamento, etc.); dettagliata descrizione del punto vendita giornali; Il tutto conformemente a quanto previsto nel capitolato tecnico e relativa planimetria;
- 3) Relazione tecnica su file PDF o simile con attiva la possibilità di ricerca testuale:

Sezione 1- Relazione sulle modalità di gestione del bar, del personale utilizzato, dei turni e dei livelli di responsabilità con indicazione di numero, qualifiche, mansioni e modalità per garantire le sostituzioni per ferie e malattie dei dipendenti; programmi di formazione/aggiornamento del personale; descrizione del vestiario degli operatori. Il tutto conformemente a quanto previsto nel capitolato tecnico;

Sezione 2 - Relazione tecnica del servizio di ristorazione mediante distributori automatici di bevande calde, fredde, ed alimenti confezionati e delle relative schede tecniche e di sicurezza contenente, in particolare, la descrizione delle modalità di sanificazione, dell'approvvigionamento idrico e del controllo delle temperature, nonché relativa alle modalità di distribuzione/ritiro delle chiavi/schede ed informazioni inerenti all'installazione ed utilizzo dell'eventuale app. Il tutto conformemente a quanto previsto nel capitolato tecnico;

Sezione 3 - Relazione tecnica sul rispetto dei relativi CAM;

- 4) Crono-programma esecutivo per la predisposizione dei locali, indicando, nel dettaglio, giorno per giorno la tipologia degli interventi che verranno eseguiti compresa la messa in funzione dei distributori;
- 5) Dichiarazione ai fini del rispetto della clausola sociale per le pari opportunità di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate;
- 6) Certificazione D&I (se in possesso della certificazione dovrà essere allegato il certificato).

ELEMENTI DI VALUTAZIONE QUALITA'	PUNTEGGIO MAX	Tipologia di Criterio D=discrezionale T=Tabellare
1) <u>Proposta merceologica</u> Saranno oggetto di valutazione: a) varietà della pasticceria fresca dolce e salata (non preconfezionata e surgelata) –	Max 28 punti	D

<p>da 0 a 8 punti</p> <p>b) varietà delle preparazioni alimentari giornaliere (panini, tramezzini, piadine, prodotti precotti) – da 0 a 8 punti</p> <p>c) varietà dei prodotti freschi e di stagione, comprese le centrifughe – da 0 a 8 punti</p> <p>4) varietà dei prodotti biologici e integrali, prodotti freschi e/o confezionati per vegetariani, vegani e soggetti sottoposti a particolari regimi dietetici, ad esempio celiaci, etc. – da 0 a 4 punti</p> <p>d) varietà dei generi alimentari erogati dai distributori automatici – da 0 a 2 punti</p>		
<p>2) <u>Proposta architettonica</u></p> <p>In particolare saranno oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Soluzione progettuale proposta, in termini di funzionalità, accessibilità, innovazione e completezza delle schede tecniche – da 0 a 10 punti – Classe di efficienza energetica delle attrezzature utilizzate ed altre iniziative tese alla riduzione dell'impatto ambientale oltre alla completezza delle schede tecniche (requisiti minimi previsti dai “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva” (CAM) – da 0 a 7 punti – Modalità di superamento delle barriere architettoniche – da 0 a 2 punti - Modalità di pagamenti diversificati oltre a quelli previsti per legge (a titolo esemplificativo registratore automatico, m-payments, e-payments, ect.) – da 0 a 1 punti 	<p>Max 10 punti</p>	<p>D</p>
<p>3) <u>Relazione sulle modalità di gestione del bar</u></p> <p>Saranno oggetto di valutazione, in particolare, le modalità di gestione del bar dal punto di vista organizzativo (turni di lavoro, modalità di sostituzione delle assenze per ferie e malattie e livelli di responsabilità del personale) e la previsione di programmi di formazione/aggiornamento del personale, oltre a quelli obbligatori per legge.</p>	<p>Max 10 punti</p>	<p>D</p>
<p>4) <u>Crono-programma</u></p> <p>Sarà oggetto di valutazione, in particolare, la descrizione nel dettaglio degli interventi per l'attivazione del servizio.</p>	<p>Max 10 punti</p>	<p>D</p>

<p>5) <u>Inclusione lavorativa di persone con disabilità o svantaggiate</u> La commissione valuterà l'impegno ad assumere e impiegare nell'esecuzione del contratto persone con disabilità (ai sensi della L. 68/1999) e /o di persone svantaggiate (come definite dall'art. 4 del Regolamento UE 651/2014 o dalla L. 381/1991 per le cooperative sociali) assegnando il punteggio tabellare indicato</p>	10 punti	T
<p>6) <u>Parità di genere</u> Certificazione D&I Diversity & Inclusion La commissione valuterà il possesso della certificazione UNI ISO 30415:2021 Diversity & Inclusion assegnando il punteggio tabellare indicato</p>	2 punti	T
TOTALE	70 punti	

2A Planimetria di inquadramento Osp. "P. Angioloni" di San Piero in Bagno

2B Planimetria locali esercizio bar e distributori automatici dell'Osp. "P. Angioloni" di San Piero in Bagno".