



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE
REGIONE SICILIANA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
AGRIGENTO

DIREZIONE AMMINISTRATIVA
DISTRETTO OSPEDALIERO AG 1

Prot. n. 90257

Agrigento, 15/12/2015

A tutte le ditte interessate
Albo Aziendale - www.aspag.it

OGGETTO: Affidamento quadriennale del "locale bar" e degli appositi spazi delle "hall di piano" del P.O. di Licata per l'esecuzione del servizio bar/punto di ristoro e distributori automatici bevande e snack preconfezionati del medesimo presidio ai sensi degli artt. 30 e 125, comma 11, del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i., e degli artt. 73 lett. c) e 76, I e II comma del R.D. 23.05.1924 n. 827 e con le modalità di cui al regolamento aziendale ex D.A. n. 1283/2013.

Questa Azienda ha disposto con nota prot. n. 85232 del 3/12/2015 l'indizione della procedura concorsuale per l'affidamento quadriennale del "locale bar e degli appositi spazi delle "hall di piano" del P.O. di Licata per l'esecuzione del servizio bar/punto di ristoro e distributori automatici bevande e snack preconfezionati del medesimo presidio ai sensi degli artt. 30 e 125, comma 11, del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i., e degli artt. 73 lett. c) e 76, I e II comma del R.D. 23.05.1924 n. 827

Al termine dell'indagine si procederà all'aggiudicazione dell'affidamento, ai sensi dell'art. 82 del richiamato D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i., anche in presenza di una sola offerta valida, in favore del soggetto che avrà offerto il massimo rialzo sull'importo posto a base d'indagine, previo controllo di conformità tecnica. Saranno escluse le offerte alla pari o in diminuzione rispetto all'importo posto a base d'indagine.

L'importo è fissato in € 38.000,00, oltre IVA, per l'esecuzione del servizio in oggetto e, comunque, per tutte le attività previste dall'allegato capitolato tecnico e dalla presente lettera d'invito.

Pertanto, codesta ditta è invitata a far pervenire offerta nei termini, modalità e tempi di seguito indicati.

Per partecipare alla presente procedura le imprese interessate dovranno far pervenire presso l'Ufficio Protocollo dell'ASP di Agrigento sito in Viale della Vittoria n. 321, con ogni mezzo, entro le ore 10.00 del 12/01/16 un plico debitamente sigillato con i documenti appresso descritti.

Il plico, a pena di esclusione, dovrà essere sigillato con materiale idoneo ad evitarne la manomissione e controfirmato sui lembi di chiusura dal Titolare o Legale Rappresentante della ditta ed, inoltre, dovrà recare all'esterno, oltre alla ragione sociale della ditta mittente (in caso di imprese riunite quella di tutte le imprese associate evidenziando l'impresa mandataria capogruppo) anche la seguente dicitura:

"Affidamento quadriennale del "locale bar" e degli appositi spazi delle "hall di piano" del P.O. di Licata per l'esecuzione del servizio bar/punto di ristoro e distributori automatici bevande e snack preconfezionati del medesimo presidio da esperirsi ai sensi degli artt. 30 e 125, comma 11, del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i., e degli artt. 73 lett. c) e 76, I e II comma del R.D. 23.05.1924 n. 827 e con le modalità di cui al regolamento aziendale ex D.A. n. 1283/2013"

Il plico dovrà essere indirizzato all'ASP di Agrigento - Viale della Vittoria n. 321, 92100 Agrigento.

La ricezione del plico è ad esclusivo rischio del mittente ed ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, non pervenisse a destinazione nel termine stabilito all'ASP non potrà essere mossa alcuna contestazione.

Il plico sigillato, a pena di esclusione, dovrà contenere al suo interno TRE buste, recanti l' intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

"A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;

"B" – DOCUMENTAZIONE TECNICA;

"C" – OFFERTA ECONOMICA.

Le buste dovranno contenere, a pena di esclusione, tutta la documentazione prevista dalla presente lettera d'invito e dal Capitolato Tecnico a cui si fa espresso rinvio e che qui si intende integralmente ripetuto e trascritto. Qualora fossero presentati documenti redatti in lingua straniera dovranno essere corredati da traduzione rilasciata nei modi e nelle forme di legge.

Le imprese partecipanti devono essere in possesso dei requisiti soggettivi che dovranno essere dichiarati nei modi e nelle forme normativamente previsti.

L'offerta è immediatamente vincolante per l'impresa, lo sarà per l'Amministrazione solo dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione e la conseguente comunicazione dell'ordine di esecuzione del servizio.

L'offerta dovrà avere una validità di 180 giorni dalla sua presentazione.

Non sono ammesse offerte alternative, o che, comunque, risultino difformi rispetto all'oggetto della presente procedura concorsuale.

L'Amministrazione potrà avvalersi della facoltà di non procedere all'aggiudicazione della presente indagine di mercato.

Le imprese partecipanti hanno l'obbligo di dichiarare nell'offerta di assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché di accettare condizioni contrattuali e penali.

Le offerte saranno valutate il giorno 12/01/16 alle ore 10,30 presso i locali della Direzione Amministrativa del Distretto Ospedaliero AG 1- P.O. Agrigento siti in C.da Consolida snc – Agrigento e sarà presieduta dal Responsabile della medesima U.O.C. o da suo delegato/sostituto.

Nell'ora e nel giorno fissato il Responsabile del procedimento, o suo delegato, procederà all'apertura dei plichi pervenuti entro il termine perentorio stabilito nella presente lettera d'invito ed alla verifica della regolarità amministrativa della documentazione prodotta dalle ditte concorrenti a corredo dell'offerta, al fine dell'ammissione formale degli operatori economici che risulteranno in regola con le prescrizioni amministrative, il proseguo della procedura sarà espletato nei modi e nei termini di cui al D.lgs. n. 163/06 e s.m.i. e del D.P.R. n. 207/2010. L'aggiudicazione del servizio è immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria, mentre impegnerà l'ASP dopo la verifica del possesso dei requisiti richiesti e l'approvazione degli atti da parte dell'Organo competente.

L'indagine verrà aggiudicata con il criterio di cui all'art. 82 del richiamato D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i. in favore del soggetto che avrà offerto il massimo rialzo sull'importo posto a base d'indagine, previo controllo di conformità tecnica.

Qualora nell'offerta risulti una discordanza tra il prezzo indicato in lettera e quello indicato in cifre, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

Non saranno tenute in considerazione offerte peggiorative sotto il profilo economico e prestazionale.

Si comunica che sono stati condotti accertamenti volti ad appurare l'esistenza di rischi da interferenza nell'esecuzione dell'appalto in oggetto. I suddetti rischi sono stati riscontrati e, pertanto, si è provveduto alla redazione del DUVRI provvisorio, il quale viene allegato al presente provvedimento per farne parte integrante. Nel citato documento è stato precisato che il costo per la sicurezza è pari a zero tenuto conto delle attività, dispositivi e procedure che la ditta dovrà porre in essere in modo preventivo nell'esecuzione del servizio.

Ai fini della partecipazione la documentazione può essere reperita sul sito internet dell'ASP di Agrigento www.aspag.it e formulata secondo le seguenti indicazioni:

Nella "busta A – Documentazione Amministrativa" devono essere inseriti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1. Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., con la quale l'impresa concorrente attesti:
 - a) l'iscrizione alla C.C.I.A.A., ovvero nel registro delle Commissioni Provinciali per l'Artigianato, ovvero nel registro professionale del paese di residenza, per l'esercizio dell'attività oggetto del presente affidamento. Tale dichiarazione dovrà contenere, la precisa indicazione del numero di iscrizione, l'assetto societario (indicazione del Titolare e/o legali rappresentanti della ditta), nonché l'attestazione che l'attività esercitata comprenda quella oggetto della presente procedura. La suddetta dichiarazione può essere sostituita dal certificato rilasciato dalla Camera di Commercio;

- b) il numero di codice fiscale/partita IVA ed il domicilio fiscale della ditta, fornendo in allegato l'indicazione delle Amministrazioni certificanti competenti per territorio con relativo indirizzo e telefono (Agenzia Entrate, Camera di Commercio, Tribunale sezione fallimentare, Tribunale sezione cancelleria, Ufficio provinciale del lavoro per verifica ex L. 68/99, INPS e INAIL);
- c) che nei confronti dell'impresa non sussistono le condizioni ostative previste dall'art. 38 del D. Lgs. 163/2006, e precisamente:
- che la ditta non si trova in stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - che nei confronti della ditta non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L. n. 1423/56 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 L. n. 575/65 e s.m.i. - Tale dichiarazione deve riguardare: il titolare o il direttore tecnico se si tratta di imprese individuale, i soci o il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;
 - che non è stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a una organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati dall'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di affidamento, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata;
 - di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art.17, della legge n. 55/90; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
 - di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
 - che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, non ha commesso grave, negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stessa stazione appaltante e che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'Amministrazione aggiudicataria;
 - che la ditta non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto al pagamento al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;
 - che nei confronti della ditta non risulta, ai sensi del comma 1-ter del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., l'iscrizione nel casellario informatico per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
 - che la ditta non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione Italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;
 - che nei confronti la ditta non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art 9 comma 2 lett. c) del D. Lgs. n. 231/01 o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
 - che non sussistono le cause ostative di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
 - che, in riferimento ai soggetti indicati dall'art. 38, c.1, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006, non sussistono le cause ostative di cui alle lettere medesime);
- d) che non si trova in una delle condizioni ostative previste dalla Legge 19/03/90 n. 55 e successive modifiche ed integrazioni;
- e) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art 17 della legge n. 68/99;
- f) di avere preso visione di tutte le condizioni generali e particolari, che possono influire sulla determinazione del prezzo e sull'affidamento della concessione dei locali e l'esecuzione del servizio;
- g) che quanto offerto per l'arredo dei locali e per l'esecuzione del servizio all'interno dei medesimi locali rientra nell'attuale programma di produzione delle rispettive ditte costruttrici, quindi, di nuova produzione e di ultima generazione, costruite a perfetta regola d'arte ai sensi delle norme vigenti, corrisponde a tutta la normativa vigente in materia di sicurezza e prevenzione infortuni;
- h) che l'offerta tiene conto degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni di legge in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e assistenza, in vigore nel luogo dove deve essere espletato il servizio;

- i) di impegnarsi, ai sensi dell'art. 2 della L.R. 20.11.2008, n. 15, come modificato dall'art. 28 della L.R. 14.05.2009, n. 6, ad indicare, un numero di conto corrente unico per tutte le operazioni relative all'appalto, compresi i pagamenti per le retribuzioni al personale da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario, bonifico postale o assegno circolare non trasferibile, e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo di cui sopra comporta la risoluzione per inadempimento contrattuale;
- j) di impegnarsi ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi di cui alla legge 136/2010 e D.L.187/2010, pena la nullità assoluta del contratto;
- k) di essere a conoscenza che si procederà, ai sensi dell'art. 2, comma 2, della L.R. 15/2008, alla risoluzione del contratto nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata, e, quindi, di impegnarsi, a comunicare ogni eventuale evento di cui sopra che si dovesse verificare nel corso del rapporto contrattuale, e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo di cui sopra comporta la risoluzione per inadempimento contrattuale;
- l) di impegnarsi, pena il recesso dal contratto, a collaborare con le Forze di Polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale, di cui all'art. 8 del Programma Quadro "Sicurezza e Legalità per lo Sviluppo della Regione Siciliana";
- m) di applicare e rispettare integralmente il CCNL, e gli eventuali contratti integrativi locali, le disposizioni del ministero del lavoro e le relative tabelle costo orario relative al trattamento economico dei dipendenti;
- n) che la propria offerta, avente una validità di 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione, si intende, trascorsi i suddetti 180 giorni, tacitamente prorogata nella sua validità se la medesima ditta offerente non provvederà formalmente e per iscritto a la revoca;
- o) di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali forniti dalla ditta saranno raccolti da questa Azienda, e trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della procedura di affidamento.

2. Documento probante la costituzione del deposito cauzionale provvisorio, pari al 2% dell'importo complessivo posto a base d'indagine (IVA esclusa) indicato nell'art. 7 del presente capitolato, in una delle forme indicate dall'art. 75 del D.Lgs 163/06. Si precisa che la cauzione provvisoria è elemento essenziale dell'offerta, ai sensi del combinato disposto degli artt. 75 comma 1 e 4 e 46, c. 1-bis del Codice. Conseguentemente l'offerta non corredata dalla cauzione provvisoria, così come prevista dal Codice, sarà esclusa. Tale deposito cauzionale è destinato a coprire l'eventuale danno derivante dalla mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario e sarà svincolato automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo da parte dell'aggiudicatario. La fideiussione, attraverso la quale può essere costituita detta cauzione provvisoria, dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, all'eccezione di cui all'art 1957 comma 2 del Codice Civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante;
- una validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- l'impegno del fideiussore a rinnovare la garanzia per pari periodo, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;

La fideiussione di cui sopra in caso di raggruppamento di imprese, è presentata dalla mandataria in nome e per conto di tutte le mandanti partecipanti al raggruppamento.

In caso di possesso di certificazione ISO 9000, l'importo può essere ridotto del 50%; la ditta dovrà, in tale caso produrre dichiarazione attestante il possesso della conformità alle norme europee serie UNI EN ISO 9000 e copie fotostatiche di documenti e/o atti comprovanti il suo possesso. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese (da costituire o già costituito), la dichiarazione va resa da parte di tutte le imprese che partecipano al raggruppamento stesso. Le cauzioni delle ditte non aggiudicatarie saranno restituite dopo la chiusura delle procedure di aggiudicazione, ai sensi dell'art 75, comma 9, del D.Lgs. sopra citato.

- 3. Documentazione consistente in almeno due idonee dichiarazioni bancarie attestanti il possesso, di mezzi economici adeguati e la precisazione che la ditta medesima ha fatto sempre fronte ai propri impegni. Tale requisito è comprovato con dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della L. 01 settembre 1993 n.385. Se la ditta offerente si trova per giustificati motivi nell'impossibilità a presentare le referenze richieste, si applicherà l'art. 41, comma 3, del D.Lgs. 163/06;
- 4. Dichiarazione di avere effettuato, nell'ultimo triennio, servizi analoghi alla presente procedura di "servizio di bar – posto di ristoro" per destinatari pubblici o privati, di valore complessivo non

inferiore a € 150.000,00, al netto dell'Iva, (indicare per ciascun contratto, l'oggetto specifico, gli importi, le date e i committenti pubblici o privati);

5. Copia del capitolato tecnico, della presente lettera d'invito, timbrati e firmati per accettazione sull'ultima pagina, pena l'esclusione, ai fini della specifica approvazione delle clausole onerose, ai sensi dell'art. 1341 c.c.;

L'assenza anche di uno solo dei requisiti e/o documenti di cui ai superiori punti 1, 2, 3, 4, 5, determina l'esclusione dall'offerta. L'Amministrazione può invitare le imprese concorrenti a fornire tutti i necessari chiarimenti ed integrazioni in merito alle dichiarazioni e documentazioni presentate.

Nella "busta B - Documentazione Tecnica" devono essere inseriti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1. Una **"relazione tecnica"** di espletamento del servizio descrittiva di tutte le fasi di lavorazione e corredata di tutta la documentazione e/o certificazione citata come da allegato capitolato tecnico;
2. **"Elenco delle attrezzature"** utilizzate per l'esecuzione del servizio con allegate schede tecniche e certificazioni di conformità;
3. **"Elenco del personale"** utilizzato per l'esecuzione del servizio;

Nella "busta C - Offerta economica" deve essere **esclusivamente** inserita l'offerta economica redatta in lingua italiana e su carta legale, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta come da "allegato A" del capitolato tecnico. Per le imprese che presentino offerta congiunta, la sottoscrizione è effettuata dai legali rappresentanti delle singole ditte e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite da ciascuna.

I concorrenti dovranno indicare nell'offerta:

- a) se persone fisiche: cognome e nome, luogo e data di nascita, domicilio fiscale e numero telefonico, nonché il numero di codice fiscale ed il numero di partita IVA;
- b) se persone giuridiche: denominazione (ragione sociale della ditta), domicilio fiscale, numero telefonico e partita IVA nonché le generalità complete del legale rappresentante.

L'offerta economica in termini percentuali di rialzo sull'importo a base d'indagine, dovrà essere, unica ed omnicomprensiva. Inoltre, dovrà essere indicato l'importo complessivo offerto.

L'offerta al netto da IVA, (recante la percentuale di aliquota IVA cui è assoggettata) dovrà essere espressa in cifre ed in lettere e non dovrà presentare tracce di cancellature; in caso di discordanza sarà presa in considerazione quella più vantaggiosa per l'Amministrazione. L'I.V.A. è a totale carico della Ditta eventualmente aggiudicataria. Le offerte sono irrevocabili ed avranno validità di almeno **180 gg.** dalla data fissata per l'apertura delle buste e saranno fisse e invariabili per tutta la durata del contratto;

Il Foro competente per eventuali controversie inerenti la presente procedura è quello di Agrigento.

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Responsabile Amministrativo Distretto Ospedaliero AG 1, dott. Salvatore Iacolino.

Informativa ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. 196/2003:

Nella presente procedura saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del d.lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

In particolare, in ordine al procedimento instaurato da questa procedura:

- ✓ le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica della capacità dei concorrenti di partecipare alla procedura in oggetto;
- ✓ i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della procedura e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo;
- ✓ il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla procedura di affidamento;
- ✓ i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: 1) il personale interno dell'Amministrazione; 2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara; 3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990;
- ✓ i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del d.lgs. n. 196/2003, cui si rinvia;
- ✓ soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicante e il Responsabile Distretto AG1.

Il Dirigente Responsabile Amministrativo
Distretto Ospedaliero AG 1
dott. Salvatore Iacolino



Capitolato Tecnico per la concessione e gestione del servizio di bar – posto di ristoro e distributori automatici bevande e snack preconfezionati del P.O. di Licata dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento per un periodo di quattro anni.

Art. 1
Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la concessione e gestione del servizio di bar – posto di ristoro, e distributori automatici bevande e snack preconfezionati esclusa la vendita di superalcolici e alcolici con tasso alcolico superiore a 7°, all'interno dei P.O. di Licata dell'ASP di Agrigento (di seguito definita anche brevemente l'Azienda) e concessione dei relativi spazi attrezzati. Sono da considerarsi escluse tutte le aree esterne agli immobili del Presidio Ospedaliero come, a titolo esemplificativo, giardini, parcheggi ed aree di attesa.

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto con l'osservanza delle norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande;

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si forniscono le seguenti informazioni a carattere puramente indicativo e non vincolanti:

P.O. LICATA

Posti letto: n. 88 ordinari

n°11 DH

n°6 Day Surgery

Dipendenti: n. 300 Circa

Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo e che pertanto il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta, o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancata partecipazione dei clienti al bar.

Per l'espletamento del servizio l'ASP di Agrigento mette a disposizione del gestore apposito locale ubicato all'interno del Presidio Ospedaliero, meglio individuato nella planimetria allegata al presente capitolato.

Art. 2
Durata della Concessione

L'Affidamento avrà la durata di anni 4 (quattro). Ad aggiudicazione avvenuta si procederà alla consegna dei locali, degli arredi ed attrezzature in atto esistente previa sottoscrizione di apposito verbale. **L'esercizio di gestione dei servizi dovrà iniziare dalla data di consegna dei locali.**

Art. 3
Sopralluogo

Le ditte partecipanti dovranno eseguire sopralluogo nel Presidio Ospedaliero al fine di prendere visione dei locali adibiti e attrezzati per l'attività bar – posto di ristoro, e distributori automatici bevande e snack preconfezionati e venire a conoscenza di tutti gli elementi relativi ad eventuali lavori manutentivi da eseguire e all'installazione, ovvero integrazione, di arredi e attrezzature in caso di aggiudicazione.

Il sopralluogo dovrà essere concordato con la Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero e potrà avvenire dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 12.00.

Art. 4

Oneri a carico del Concessionario

Il concessionario dovrà assumere a proprio carico la gestione del servizio assegnato, assumendo i seguenti oneri:

- L'eventuale adeguamento strutturale e funzionale dei locali alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore;
- La fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande;
- La fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- La fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- La pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinaria e straordinaria dei locali bar e delle aree adiacenti all'esercizio (depositi, spogliatoi, ecc.), nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e lo smaltimento dei rifiuti;
- L'utilizzo di prodotti occorrenti per le attività di cui al punto che precede assolutamente non tossici e biodegradabili;
- La manutenzione ordinaria dei locali occupati, delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- La fornitura e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e/o distributori automatici di cibi e bevande installati all'interno dei locali HALL del P.O. ed esternamente all'area del bar; le stesse dovranno obbligatoriamente essere dotate di apparecchi di controllo del consumo di energia elettrica; Il costo relativo al consumo di energia elettrica dei suddetti distributori, sarà a carico della ditta che si aggiudicherà la gara per la concessione e gestione del servizio bar;
- La raccolta e il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle leggi vigenti, derivanti dall'attività espletata nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali.
- Il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature ed attrezzature fornite;
- L'eventuale disinstallazione, comprensiva dei relativi oneri, delle attrezzature e degli arredi attualmente presenti e di quelli che, nel corso del periodo contrattuale, dovessero essere sostituiti;
- La retribuzione completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali fornendo l'elenco nominativo del personale addetto al servizio che deve risultare in numero adeguato all'attività da svolgere;
- Comunicare il nominativo del responsabile del servizio disponibile in loco;
- Eseguire tutte le procedure di controllo di qualità del servizio, così come prescritto dalla normativa H.A.C.C.P.;
- Il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni etc., che saranno stabilite da parte dei servizi del Dipartimento di prevenzione, NAS e/o altri servizi di vigilanza. In particolare, il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione rilasciata dal Comune, per il tramite degli Uffici all'uopo identificati, per l'apertura dell'esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché altre autorizzazioni necessarie per l'esercizio delle attività. In tal senso, l'ASP rilascerà alla ditta aggiudicataria copia della certificazione di agibilità dei locali interessati.
- La stipula della polizza assicurativa, di cui agli articoli che seguono del presente

capitolato;

- La presentazione della cauzione definitiva;
- Le spese e gli oneri consequenziali alla stipula del contratto;
- La corresponsione del compenso pattuito a favore dell'Azienda;
- Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- Il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro (D. Lgs. n. 81/08);
- Assicurazione incendio per le attrezzature e l'arredamento esistente nel locale;
- Custodia e conservazione di tutto quanto costituisce impianto, arredamento scorte ecc.

Art. 5

Oneri a carico dell'ASP di Agrigento

L'ASP di Agrigento si assume l'obbligo di fornire i locali, all'atto della consegna. Inoltre, consentirà alla ditta aggiudicatrice del servizio l'allaccio alla rete di energia elettrica e acqua attraverso l'installazione di appositi misuratori di consumo per il rimborso dei relativi costi con le modalità indicati dall'UOC Servizio Tecnico oltre a consentire l'allacciamento alla linea telefonica ricevente.

Art. 6

Modalità di espletamento del servizio

Il gestore deve assicurare il servizio del bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo le norme del presente capitolato e della normativa di settore.

Il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente. Dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti. Il servizio dovrà essere pertanto perfetto sia per la qualità della materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico – sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio medesimo.

Spetta al gestore la direzione operativa del servizio assegnato per l'intero periodo contrattuale. La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione al D. Lgs n. 114/98 e s.m.i. e restante normativa vigente in materia con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi.

Nel servizio bar – posto di ristoro, dovranno essere fornite bevande e generi alimentari solidi ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Il trasporto dei prodotti alimentari dovrà avvenire con veicoli e contenitori con le caratteristiche prescritte dalla normativa H.A.C.C.P. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi. Il personale impiegato, che in base al CCNL di riferimento in vigore dovranno essere tutti assunti dall'aggiudicatario, dovrà essere adeguato, sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità del servizio medesimo e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie ed assicurative previdenziali.

I gestori dovranno erogare il servizio bar dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi. L'orario di apertura è stabilito di massima dalle ore 7.00 alle ore 20.00 continuative per tutti i giorni dell'anno. L'orario potrà essere modificato, in accordo fra il gestore del servizio e la Direzione dell'Azienda, in vigenza di contratto, valutate le effettive necessità del servizio. Il servizio pertanto dovrà essere effettuato con continuità e perciò, in caso di interruzioni imputabili al gestore, questi sarà tenuto al pagamento delle penali previste nel presente capitolato d'appalto.





I prezzi di vendita al pubblico praticati nel servizio bar dovranno essere dettagliatamente elencati in un listino. Tale listino dovrà essere depositato presso la Direzione dell'Azienda ed esposto visibilmente nel locale bar così come previsto dall'art. n. 14 del D. Lgs n. 114 del 21/03/98 con indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate.

L'accesso all'esercizio commerciale è regolato dal D. Lgs. n. 114 del 31/03/98 e restante normativa vigente in materia. Inoltre, qualora ce ne fosse necessità, il gestore dovrà, a proprie spese, segnalare la presenza dei locali adibiti a bar, con l'inserimento di apposita segnaletica, in conformità a quella esistente, a partire da tutti gli ingressi del Presidio Ospedaliero.

In ogni caso il gestore dovrà garantire, nell'esercizio dell'attività, un adeguato livello di decoro permettendo all'Azienda di accertare in qualsiasi momento la regolarità nella conduzione dei servizi e il rispetto dell'immagine dell'ASP di Agrigento.

Il gestore del servizio dovrà attenersi alle disposizioni ed agli obblighi contenuti nella vigente normativa predisponendo il manuale di autocontrollo, nel quale dovrà individuare ogni fase della propria attività che potrebbe ritenersi critica per la sicurezza degli alimenti. Il manuale dovrà essere depositato presso la Direzione Sanitaria dell'ASP di Agrigento e di Presidio.

Art. 7

Apparecchiature, Attrezzature, Arredi e Stoviglie

Il gestore dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie, diverse da quelle fornite dall'ASP di Agrigento, occorrenti per la gestione del servizio assegnato, nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

Per tutta la durata del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionali con altre uguali per qualità e quantità.

L'ASP di Agrigento è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle apparecchiature, delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie in dotazione al bar ed inoltre per l'asportazione di qualsiasi tipo di merce o bene presente all'interno dei locali assegnati in concessione per l'espletamento dei servizi.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, alla disinstallazione delle apparecchiature, attrezzature ed arredi in uso non più funzionali e/o alla loro sostituzione con analoghi beni di valore uguale e/o superiore.

Ogni apparecchiatura, attrezzatura, arredo o stoviglie installati e/o forniti dalla ditta aggiudicataria in aggiunta e/o sostituzione a quelli esistenti dovranno essere inventariati ed al termine della durata del contratto rimarranno di proprietà dell'ASP di Agrigento senza che la stessa ditta possa avere nulla a pretendere.

Art. 8

Cessione del servizio

E' vietata la sublocazione o la concessione a terzi, sia privati che Enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario delle strutture oggetto del presente appalto, o di parte di esse.

Art. 9

Igiene alimentare e conservazione degli alimenti

Il gestore del servizio dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari,



confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia. I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature prescritte dalle norme vigenti.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza. Quest'ultima, in particolar modo, dovrà essere controllata e rispettata dal gestore anche per i prodotti sfusi e/o aperti. I residui alimentari dovranno essere gestiti e trattati secondo quanto disposto dalla normativa H.A.C.C.P attualmente in vigore. I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

Art. 10 **Personale**

Il gestore nell'espletamento del servizio deve impiegare proprio personale qualificato, di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con particolare riferimento all'art. n. 5 del D. Lgs. n. 114/98 e s.m.i.

Il gestore ha l'obbligo di applicare o di fare applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai CCNL di categoria di riferimento.

A tal fine il gestore si obbliga a fornire all'inizio del servizio l'elenco del personale addetto allo stesso, con indicazione delle esatte generalità, qualifica e domicilio nonché segnalare tempestivamente le successive variazioni che dovessero avvenire nel rispetto delle qualifiche iniziali.

A richiesta dell'Amministrazione il gestore dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Il gestore è tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.), dell'inquadramento contrattuale del personale dipendente secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato, nonché degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente di rispettiva competenza. Il gestore dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi ed oneri prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso del contratto e dovrà garantire l'adempimento degli stessi anche per eventuali imprese subappaltatrici.

Il gestore dovrà nominare entro la data d'inizio del servizio, un proprio responsabile operativo disponibile in loco (con il sostituto in caso di sua assenza), rintracciabile nelle ore di apertura del servizio di tutti i giorni e reperibile nelle 24 ore per i casi di emergenza, che sia munito di ampia delega ad intervenire per qualsiasi necessità e a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto. Tutte le contestazioni d'inadempienza fatte a detto incaricato si intendono fatte direttamente al gestore.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente, gli stessi addetti sono obbligati a tenere nei confronti degli ammalati, dei loro congiunti e di tutti coloro che frequentano l'esercizio, un contegno irreprensibile. L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento al gestore l'allontanamento immediato di coloro che, a suo giudizio, non tenessero una condotta consona alla natura del luogo all'interno del quale prestano la propria opera. Ogni addetto dovrà mantenere uno standard elevato d'igiene e pulizia personale indossando indumenti e divise di lavoro sempre freschi di bucato. Tutto il vestiario dovrà essere quotidianamente



cambiato, lavato e sterilizzato.

Il personale in servizio dovrà sempre essere munito di cartellino di riconoscimento della ditta aggiudicataria del servizio e recare nome e cognome dell'addetto.

N.B. Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'ASP di Agrigento ed il personale addetto all'espletamento del servizio che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.

Art. 11

Prodotti e qualità del servizio

Il gestore del bar dovrà garantire la somministrazione e la vendita, comunque autorizzate, dei seguenti prodotti alimentari indicati in modo non esaustivo:

- caffetteria, bibite, bevande analcoliche o a bassa gradazione alcolica (non superiore a 7°);
- pasticceria, panini, sandwiches, cioccolate, caramelle, biscotteria e dolci vari;
- gelati preconfezionati e/o artigianali;
- acque minerali e acque medicinali;
- tavola calda e fredda;

E' fatto divieto di vendita di super alcolici o alcolici superiori a 7° e di tabacchi. I prodotti dolci e salati dovranno sempre essere freschi di giornata. La miscela di caffè utilizzata dovrà essere di ottima qualità. Tutti i prodotti acquisiti dal gestore dovranno essere fatturati e, a richiesta, le stesse fatture esibite all'ASP di Agrigento.

In ogni caso le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno unicamente far capo al gestore e al proprio indirizzo senza che ci sia alcun riferimento all'ASP di Agrigento o alla sua sede o eventuale recapito.

Tutti i prodotti e tutti i generi di consumo dovranno essere di prima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia.

In particolare, per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria, dei piatti freddi e dei prodotti utilizzati per la preparazione di sandwiches, panini, tavola calda, ecc., l'ASP di Agrigento avrà facoltà di ampia verifica e potrà richiedere, a discrezione, il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto.

L'Azienda non riconosce accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal gestore nei confronti dei fornitori.

L'Azienda si riserva comunque di vietare la vendita di quei generi il cui uso all'interno della Struttura sanitaria, sia, a suo insindacabile giudizio, ritenuto pregiudizievole a qualsiasi titolo ovvero non risponda agli standard di qualità previsti.

Art. 12

Revisione dei prezzi

Per il servizio bar, il canone a favore dell'ASP di Agrigento ed i prezzi di vendita praticati dal gestore sono fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto, fatte salve le ipotesi normative previste dall'art. n. 115 del D. Lgs. n. 163/06 decorsi 12 mesi dall'eventuale atto di assegnazione del servizio.

Art. 13

Prevenzione e protezione luoghi di lavoro

Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'Azienda sia dei terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Egli è tenuto al rispetto delle



disposizioni legislative e regolamenti in materia di controlli sulla sicurezza alimentare e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

Il gestore dovrà inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite dal D.Lgs. n. 81/08;
- rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Azienda;
- impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella dei terzi;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale e di eventuali subappaltatori;
- predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
- fornire all'amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo;

A sua volta l'Azienda s'impegnerà, nei termini e modi prescritti dal D. Lgs. n. 81/08, ad informare il gestore sui rischi specifici esistenti negli ambiti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Art. 14 **Controlli**

L'Azienda avrà la facoltà di attivare controlli, quali/quantitativi sulle prestazioni contrattuali in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso.

I controlli potranno riguardare:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature e arredi utilizzati;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza dei prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti;
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute negli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie;
- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato;

L'Azienda inoltre verificherà che tutte le attrezzature e/o distributori automatici di cibi e bevande, che dovessero essere eventualmente installati all'interno del Presidio ospedaliero (corpi separati inclusi) esternamente all'area del bar, siano effettivamente dotate di apparecchi di controllo del consumo di energia elettrica;

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'Azienda prenderà i provvedimenti previsti nel presente Capitolato Tecnico.

Le spese sostenute per eventuali accertamenti, ivi comprese quelle relative alle analisi, saranno a totale carico del gestore.

Art. 15 **Offerta tecnica ed economica**

La proposta tecnica, sotto forma di un progetto esecutivo della gestione, dovrà comprendere una relazione, di massimo 15 pagine formato A4 (Allegati esclusi), contenente la descrizione dell'esecuzione del servizio e di ogni elemento correlato alla valutazione degli elementi di qualità individuati nel presente documento e tutta la ulteriore documentazione prevista dall'allegata lettera d'invito. In detta relazione tecnica dovrà



essere indicato lo sconto percentuale che la Ditta intende praticare ai dipendenti dell'ASP di Agrigento sul listino prezzi dei prodotti da banco (caffetteria, bibite, acque minerali, pasticceria, panini, ecc.), sia per i listini nazionali aventi prezzi prefissati (pasticceria secca, gelati, prodotti stagionali, ecc.) che per i prodotti di cui al proprio listino di vendita che, comunque, non dovrà essere superiore rispetto a quelli di mercato.

L'offerta dovrà essere espressa secondo le indicazioni dell'allegata lettera d'invito.

Art. 16

Responsabilità del gestore

Il gestore resta unico responsabile di tutti i danni causati a terzi ed a cose nell'esercizio della propria attività e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme in materia igienico – sanitaria. A tale scopo il gestore del bar dovrà contrarre assicurazioni contro i rischi inerenti la gestione del servizio, per gli importi di seguito elencati:

- RCT – terzi: € 500.000,00;
- RCD – danni: € 1.500.000,00;
- danni corporali: € 1.000.000,00;

Art. 17

Pagamenti

Il corrispettivo offerto per la gestione del servizio oggetto del presente appalto dovrà essere versato dal gestore attraverso il Servizio di Tesoreria dell'ASP di Agrigento con le modalità all'uopo fornite dall'UOC Servizio Economico Finanziario dell'ASP di Agrigento in rate trimestrali anticipate.

Art. 18

Contestazioni e Penali

Il servizio deve svolgersi secondo le norme vigenti in materia e nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato tecnico e dell'allegata lettera d'invito. In caso di accertata violazione delle norme che disciplinano le attività in oggetto, con particolare riferimento a:

- qualità degli alimenti distribuiti;
- qualità delle preparazioni;
- osservanza del piano di autocontrollo;
- qualità del confezionamento dei cibi;
- rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature, degli arredi e del personale addetto;
- procedimenti di disinfezione e di pulizia;
- corretto stato ed uso dei locali;
- corretto stato ed uso degli impianti;
- corretto stato ed uso delle attrezzature;
- corretto stato ed uso degli arredi;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- quant'altro prescritto nel presente capitolato;

L'Azienda applicherà una penale di € 500,00 per ogni violazione.

Tale penale verrà raddoppiata (€ 1.000,00) ogni qual volta si ripetano le infrazioni predette.



Nel caso di violazioni gravi e reiterate così come dopo la terza infrazione nel corso di un anno solare, l'Azienda potrà disporre la risoluzione del contratto.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al gestore con termine di giorni cinque dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte del gestore, ferma restando in ogni caso la risarcibilità degli ulteriori danni subiti dall'Asp di Agrigento.

Art. 19 **Risoluzione del Contratto**

Oltre che nelle ipotesi previste nell'articolo precedente, l'Azienda potrà procedere alla risoluzione del contratto e provvedere ad affidare i servizi in oggetto ricorrendo ad altro gestore, a spese di quello inadempiente, trattenendo la cauzione definitiva quale penale, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni, il rimborso di eventuali spese ed il minor guadagno derivante all'Azienda dall'inadempimento de quo, nei seguenti casi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate, a seguito di tre diffide formali consecutive da parte dell'Azienda;
- sospensione, abbandono, o mancata effettuazione da parte del gestore del servizio affidato;
- impiego di personale non corrispondente a quanto previsto dal presente Capitolato;
- ricorso al sub – appalto da parte del gestore, senza autorizzazione da parte dell'Azienda;
- fallimento;
- cambio di destinazione d'uso dei locali;
- mancato pagamento di una rata del canone;
- cessione licenza Comunale;
- altra causa espressamente prevista da norme di legge.

Art. 20 **Sub – Appalto – Cessione del Servizio**

Il gestore del servizio bar non può cedere ad altri in tutto o in parte la gestione che forma oggetto del presente capitolato, pena la risoluzione contrattuale.

Il subappalto è consentito esclusivamente entro i termini e con le modalità previste dal codice degli appalti.

Art. 21 **Documenti da presentare a seguito di avvenuta aggiudicazione**

Entro 10 giorni dalla data di comunicazione dell'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, l'aggiudicatario sarà tenuto a presentare all'Azienda la seguente documentazione:

- deposito cauzionale definitivo;
- polizze assicurative per la copertura di danni a persone o cose;
- l'autorizzazione rilasciata dal Comune per l'apertura degli esercizi commerciali di cui si tratta;
- elenco nominativo di tutto il personale;
- tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività.

La mancata presentazione dei suddetti documenti entro il termine indicato, comporterà per l'Azienda la facoltà di revocare l'aggiudicazione



Art. 22

Riconsegna locali a fine contratto

Le attrezzature, gli arredi e i macchinari al termine del contratto dovranno essere rimossi a cura e spese dell'aggiudicatario riconsegnando i locali in perfetto stato di uso.

Art. 23

Contratto e spese

La stipulazione del contratto avverrà a termini di legge. Tutte le spese di contratto sono a carico della ditta aggiudicataria. Sono del pari a carico della ditta tutte le imposte comunque derivanti dal presente appalto, salvo diversa disposizione di legge.

Art. 24

Autotutela

L'Azienda si riserva la facoltà di modificare, sospendere revocare ovvero annullare la presente gara in ogni momento, senza che le ditta partecipanti possano vantare alcun diritto in ordine alla aggiudicazione ed alle spese eventualmente sostenute per la formulazione dell'offerta.

Art. 25

Allegati

Sono allegati al presente capitolato tecnico lo schema di offerta e le planimetrie del locale bar e hall di piano



ALLEGATO A)

OFFERTA ECONOMICA
PER EVENTUALE CONCESSIONE E GESTIONE SERVIZIO BAR PRESSO I P.O. DI LICATA DELL'ASP DI AGRIGENTO

Il/La sottoscritto/a _____
nato/a a _____
il _____ residente in _____ Via _____
n. _____ in qualità di titolare legale rappresentante della ditta _____
con sede legale in _____ Via _____
n. _____ CAP _____ e con sede amministrativa in _____ Via _____
n. _____ CAP _____ iscritta alla CCIAA di _____
Telefono _____ Fax _____ PEC _____

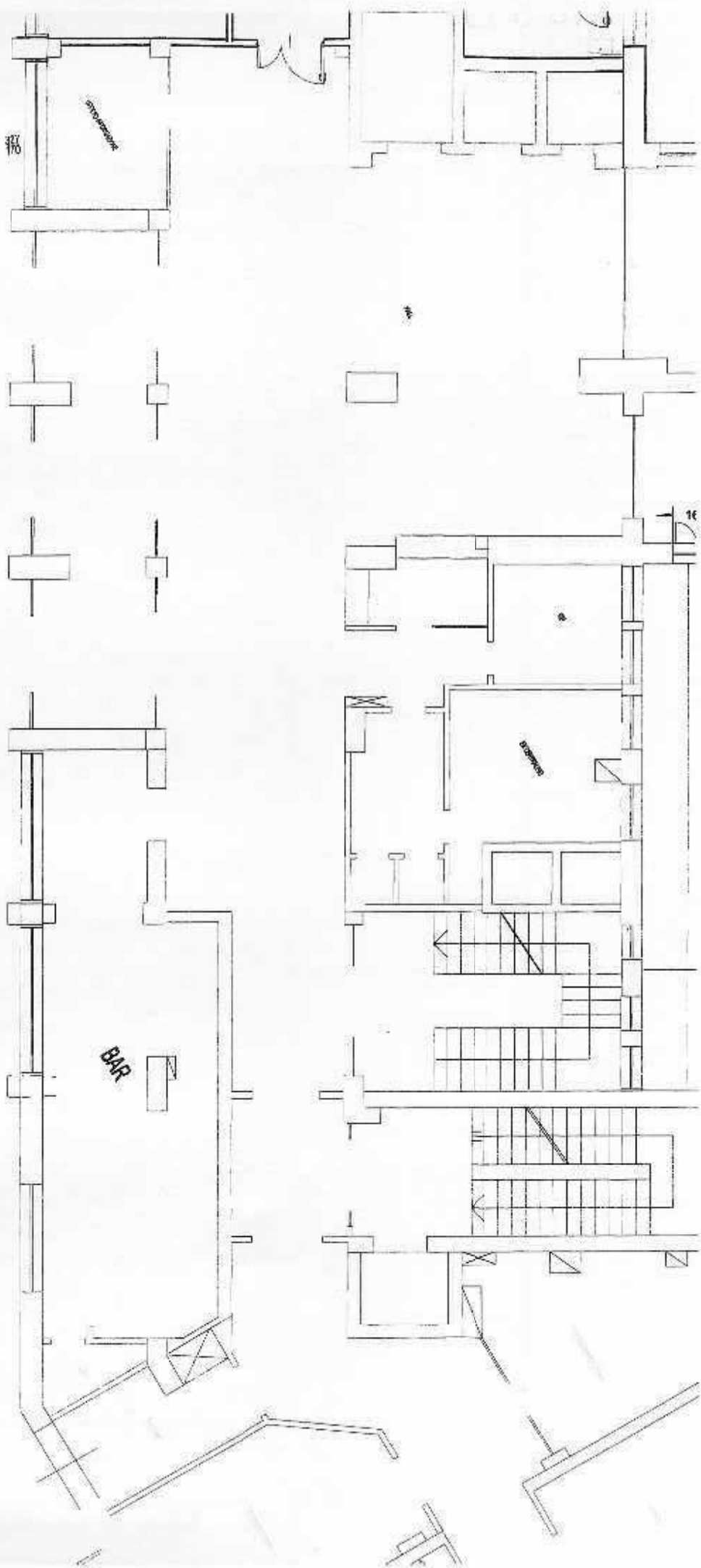
OFFRE A FAVORE DELL'ASP DI AGRIGENTO

- Percentuale di rialzo sull'importo a base dell'indagine di mercato di € 38.000,00, oltre IVA, _____ % (in lettere _____ %);
- Importo complessivo offerto € _____ + Iva, (in lettere) _____ + Iva per la concessione e gestione del servizio bar - posto di ristoro e distributori automatici bevande e snack preconfezionati del P.O. di Licata dell'ASP di Agrigento.

Data, _____

FIRMA DEL DICHIARANTE

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Presidio Ospedaliero di Liscia
 Calle Carriavacca - 92027 LISCIA
 P. IVA 02570930848



A.S.P. di AGRIGENTO
SERVIZIO TECNICI
 Geom. Giuseppe Sciozzari