

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 Agrigento dell’Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento per un periodo di otto 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. San Giovanni di Dio di Agrigento 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:

Posti letto: n. 257 ordinari

n°47 DH e Day Surgery

Dipendenti: n. 980 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 8 (OTTO). 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 nelle giornate di martedì e giovedì dalle ore 09.00 alle ore 12.00 entro il decimo giorno antecedente la scadenza del termine di presentazione delle offerte. Al fine di rendere più agevoli le operazioni di sopralluogo le ditte concorrenti sono invitate a contattare il tecnico incaricato geom. Giuseppe Cuffaro, tel. 335.7594566.

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 e attrezzature, 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.

Il gestore dovrà 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 22.00 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 vigore di contratto, valutate le effettive necessità del servizio. Il servizio, pertanto, dovrà essere effettuato con continuità ed 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

Distributori Automatici

La concessione degli spazi e relativa erogazione di energia elettrica per l'installazione di batterie di distributori automatici di bevande calde/fredde e snack per un periodo di 5 anni all'interno del P.O. San Giovanni di Dio di Agrigento, deve comprendere le seguenti

prestazioni, nonché tutte le operazioni necessarie per una pulizia a perfetta regola degli impianti installati.

Le batterie, composte da n. 1 distributore di bevande calde e n. 1 distributore di bevande fredde e di snack, per le quali si autorizza l'installazione sono complessivamente n. 16 e saranno dislocate giusta indicazioni di all'elenco di seguito riportato. Ogni eventuale variazione nel numero e nella dislocazione delle batterie di distributori dovrà essere debitamente autorizzato dalla Direzione Generale dell'ASP di Agrigento e/o dalla Direzione di Presidio Ospedaliero con motivato provvedimento.

I prodotti per il rifornimento delle batterie dovranno essere di prima qualità e, in ogni caso, conformi alle leggi e regolamenti sulla tutela igienico sanitaria degli alimenti. I prodotti alimentari preconfezionati posti in vendita attraverso i distributori automatici o semiautomatici devono rispettare le disposizioni contenute negli articoli 3 e 15 del D.L.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Nello specifico per i prodotti deperibili l'alimento deve riportare ben visibile la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

Nel caso di distribuzione di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto, in lingua italiana, chiaramente visibili e leggibili, le seguenti indicazioni: il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.

Ogni variazione o adeguamento dei prodotti dovrà essere preventivamente concordata ed autorizzata dall'Ente appaltante, che si riserva di effettuare gli opportuni controlli e verifiche. Il rifornimento deve avvenire almeno 2 volte al giorno, ove riscontrata la carenza di prodotti.

La pulizia degli impianti deve avvenire almeno 2 volte al giorno, così come la pulizia degli spazi ospitanti detti impianti. A tal proposito è fatto obbligo alla Ditta, provvedere alla sistemazione di appositi recipienti portarifiuti assicurando le buone condizioni igieniche di questi ultimi e garantendo il loro svuotamento giornaliero nonché, ove necessario, la sostituzione. La ditta affidataria, dovrà, inoltre, garantire la pulizia periodica dei locali ove i distributori sono allocati nonché l'imbiancamento delle pareti attigue agli stessi distributori tutte le volte in cui se ne ravvisi la necessità. E' obbligo della Ditta anche la previsione della sanificazione periodica degli impianti.

L'acqua sfusa utilizzata per il rifornimento dei distributori delle bevande calde deve essere acqua filtrata potabile priva di residui. Devono essere indicate le caratteristiche qualitative dell'acqua di rifornimento e le modalità di rifornimento e di pulizia dei serbatoi di essa. Periodicamente questa Azienda potrà effettuare per il tramite delle Direzioni Sanitarie di Presidio, verifiche della stessa, onde assicurarne la qualità.

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o che venga in contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche in confezioni chiuse, dovrà essere in regola con quanto disposto dal Decreto Regionale 31 agosto 2007 e successive modifiche ed integrazioni.

I distributori automatici, che dovranno garantire l'erogazione delle bevande e degli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere minimo di classe energetica A;
- avere una gettoniera che eroga il resto e che indica in maniera chiara le pezzature che sono accettate;
- essere in grado di erogare i prodotti con chiave magnetica per il personale dipendente;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;

- essere sollevati dal pavimento in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente che dovrà peraltro essere garantita dalla Ditta concessionaria medesima;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- fornire chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della ditta affidataria e il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- essere dotate di apposita targhetta con il nominativo ed il numero di telefono dell'operatore referente della ditta aggiudicataria;
- avere tutte le caratteristiche tecniche e le omologazioni/certificati previsti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e di sicurezza (per esempio il certificato di omologazione sanitaria che dovrà essere esibito dalla ditta concessionaria all'atto dell'installazione dei distributori);

L'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto dei parametri innanzi indicati allegando le schede tecniche dei distributori rilasciate dai rispettivi produttori. Qualora le schede tecniche prodotte evidenziassero delle caratteristiche non aderenti a quanto sopra illustrato o non sufficientemente chiare, la Stazione Appaltante potrà chiedere chiarimenti all'offerente. Al termine del contratto la ditta concessionaria dovrà asportare a proprie spese e senza onere alcuno per l'ASP di Agrigento le proprie apparecchiature e provvedere ai necessari ripristini entro il termine di 20 (venti) giorni dalla scadenza. L'ASP si assume l'impegno di fornire l'energia elettrica necessaria per il funzionamento dei distributori con l'obbligo in capo alla ditta aggiudicataria di installare per ogni batteria di distributori appositi contatori di misurazione dell'energia elettrica tarati e certificati a norma di legge. Inoltre, la ditta dovrà installare interruttori magnetotermici differenziali da 0,03A a protezione sia delle linee che delle macchine. Detti interruttori di protezione dovranno essere di ultima generazione, inseriti in appositi centralini di protezione, a norma CEI e collegati a regola dell'arte.

L'UOC Servizio Tecnico dell'ASP di Agrigento avrà cura di rilevare i consumi su base trimestrale per la successiva contabilizzazione e comunicazione alla ditta aggiudicataria. Il rimborso del costo dell'energia elettrica verrà calcolato, per ogni batteria o multiplo di batteria, tenuto conto del costo medio per kWh di energia elettrica rilevato dalla società di distribuzione.

Art. 9 **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. 10 **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. La Ditta concessionaria deve strutturare la turnazione del personale in modo da garantire la presenza nel P.O. di un operatore capace ad assicurare piccoli interventi tempestivi di carico dei prodotti esauriti e/o di pulizia di urgenza dei distributori automatici che dovessero rendersi necessari anche su disposizione della Direzione Sanitaria del Presidio interessato. A tal proposito deve essere indicato il nome del dipendente addetto e un numero telefonico di riferimento.

Art. 11 **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. 12

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, ciocolate, 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. 13

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. 14

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. 15 **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. 16 **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. 17

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. 18

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. 19

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. 20

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. 21

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. 22

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. 23

Riconsegna locali a fine contratto

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

Art. 24

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. 25

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. 26

Elenco batterie distributori automatici

Le batterie di distributori automatici dovranno essere installate – fatta salva ogni ulteriore e/o diversa disposizione della Direzione di Presidio Ospedaliero – secondo le seguenti destinazioni:

- ✓ Piano terra – n. 1 batteria;
- ✓ Piano primo, lato degenza – n. 2 batteria;
- ✓ Piano primo, piastra – n. 1 batteria;
- ✓ Piano secondo, lato degenza – n. 2 batteria;
- ✓ Piano secondo, piastra – n. 1 batteria;
- ✓ Piano terzo, lato degenza – n. 2 batteria;
- ✓ Piano terzo, piastra – n. 2 batteria;
- ✓ Piano quarto, lato degenza – n. 2 batteria;
- ✓ Piano quinto, lato degenza – n. 2 batteria;
- ✓ Piano sesto, lato degenza – n. 1 batteria;

Art. 27

Allegati

È allegata al presente capitolato tecnico la planimetria del locale bar del Presidio Ospedaliero "San Giovanni di Dio" di Agrigento.