



## Capitolato Tecnico

### Affidamento in concessione di un locale per il “Servizio bar/caffetteria” presso il Presidio Ospedaliero “Giovanni Paolo II” di Sciacca Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

#### Art. 1

##### Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la concessione di un locale per il servizio bar/caffetteria all'interno del Presidio Ospedaliero "Giovanni Paolo II" di Sciacca – Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento. Sono da considerarsi escluse tutte le aree esterne del Presidio Ospedaliero come: giardini, parcheggi ed aree di attesa.

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà essere svolto con l'osservanza delle norme previste in materia di somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

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

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

Posti letto: n. 200 ordinari

Posti: n. 47 Day Hospital

Dipendenti: n. 500 circa

#### Art. 2

##### Durata della concessione

L'affidamento avrà la durata di anni 6 (sei). Ad aggiudicazione avvenuta si procederà alla consegna del locale, previa sottoscrizione di apposito verbale. Il concessionario dovrà garantire l'inizio del servizio entro giorni 60 (sessanta) dalla data di comunicazione di consegna del locale.

#### Art. 3

##### Sopralluogo

Gli Operatori Economici interessati dovranno eseguire sopralluogo nel Presidio Ospedaliero al fine di prendere visione del locale da adibire per il servizio bar/caffetteria, e venire a conoscenza di tutti gli elementi relativi ad eventuali lavori manutentivi da eseguire e installazione di arredi e attrezzature.

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.

#### Art. 4

##### Oneri a carico del concessionario

Il concessionario dovrà assumere a proprio carico i seguenti oneri:

- L'eventuale adeguamento strutturale e funzionale del locale alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore;
- La fornitura delle attrezzature e degli arredi;

- 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, debattizzazione e derattizzazione ordinaria e straordinaria del locale, nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili con l'utilizzo di prodotti assolutamente non tossici e biodegradabili;
- La manutenzione ordinaria del locale, delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- La raccolta ed il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle leggi vigenti, derivanti dall'attività espletata, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;
- Comunicazione del nominativo del responsabile del servizio disponibile in loco;
- Esecuzione di 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 concessionario dovrà essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata dal Comune, per il tramite degli Uffici all'uopo identificati, per l'apertura dell'esercizio, nonché altre autorizzazioni necessarie per l'esercizio delle attività;
- La stipula della polizza assicurativa, di cui agli articoli che seguono del presente capitolo;
- 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);
- L'Assicurazione incendio per le attrezzature e l'arredamento all'interno del locale.

**Art. 5**  
**Oneri a carico dell'ASP di Agrigento**

L'ASP di Agrigento, a seguito della consegna del locale, consentirà al concessionario l'allaccio alla rete di energia elettrica e acqua attraverso l'installazione di appositi misuratori di consumo per il rimborso dei relativi costi.

**Art. 6**  
**Modalità di espletamento del servizio**

Il concessionario dovrà assicurare il servizio bar/caffetteria con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo la normativa vigente di settore.

Il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente, nel pieno rispetto delle norme igienico – sanitarie, nonché delle garanzie sulla continuità.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione alla normativa vigente in materia con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi.

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. I prezzi di vendita al pubblico dovranno essere dettagliatamente elencati in un listino, depositato presso la Direzione Sanitaria del P.O. 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.

Il personale impiegato 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 assicurative e previdenziali.

Il concessionario dovrà garantire il servizio bar/caffetteria dal lunedì alla domenica, per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi, con orario di apertura stabilito di massima dalle ore 7.00 alle ore

22.00. L'orario potrà essere modificato, in accordo con la Direzione Sanitaria del P.O. di Sciacca, valutate le effettive necessità del servizio. In caso di interruzioni imputabili al concessionario, questi sarà tenuto al pagamento delle penali previste nel presente capitolo tecnico.

L'accesso all'esercizio commerciale è regolato dal D. Lgs. n. 114 del 31/03/98 e restante normativa vigente in materia, e qualora ce ne fosse necessità, il concessionario dovrà, a proprie spese, segnalare la presenza del locale adibito 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 dovrà garantire, nell'esercizio dell'attività, un adeguato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'ASP di Agrigento.

Dovrà attenersi alle disposizioni ed agli obblighi in osservanza della 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 di Presidio.

#### **Art. 7** Apparecchiature, Attrezzature, Arredi e Stoviglie

Per tutta la durata del contratto, l'ASP di Agrigento è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle apparecchiature, delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie e per l'asportazione di qualsiasi tipo di merce o bene presente all'interno del locale.

#### **Art. 8** Cessione del servizio

E' vietata la sub-locazione o la concessione a terzi, sia privati che Enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario del locale oggetto del presente appalto.

#### **Art. 9** Igiene alimentare e conservazione degli alimenti

Il concessionario 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. I residui alimentari dovranno essere gestiti e trattati secondo quanto disposto dalla normativa H.A.C.C.P. e non dovranno sostare nell'ambiente del bar.

#### **Art.10** Personale

Il concessionario, nell'espletamento del servizio, dovrà 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., lo stesso ha l'obbligo di applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. di categoria di riferimento. A tal fine, dovrà fornire all'inizio del servizio l'elenco del personale, 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 concessionario dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia, ed è tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia 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. Dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi ed oneri prima dell'inizio del servizio. Il concessionario dovrà strutturare la turnazione del personale in modo da garantire la presenza nel P.O. di un operatore. Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento al concessionario 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 con indicazione di nome e cognome dell'addetto.

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 concessionario.

#### **Art. 11** **Prodotti e qualità del servizio**

Il concessionario 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 dolciumi vari;
- gelati preconfezionati e/o artigianali;
- acque minerali;
- 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 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 all'operatore 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 dall'operatore 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 la concessione, il canone a favore dell'ASP di Agrigento rimarrà fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto, fatte salve le ipotesi normative vigenti.

**Art. 13**  
**Prevenzione e protezione luoghi di lavoro**

Il concessionario sarà responsabile, nei confronti sia dell'Azienda sia dei terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio; 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;
- 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.

**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, 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.

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

**Art. 15**

**Responsabilità del concessionario**

Il concessionario 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 dovrà contrarre assicurazioni contro i rischi inerenti il servizio.

**Art. 16**  
**Pagamenti**

Il corrispettivo offerto per la concessione del servizio oggetto del presente capitolo dovrà essere versato dal concessionario attraverso il Servizio di Tesoreria dell'ASP di Agrigento con le modalità all'uopo fornite dall'U.O.C. Servizio Economico Finanziario e Patrimoniale dell'ASP di Agrigento in rata mensile anticipata.

**Art. 17**  
**Contestazioni e Penali**

Il servizio dovrà svolgersi in osservanza delle 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;
- 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 del locale, delle attrezzature, degli arredi e del personale addetto;
- procedimenti di disinfezione e di pulizia;
- corretto stato ed uso del locale;
- 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 qualvolta 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 concessionario con termine di giorni cinque dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte del concessionario, ferma restando in ogni caso la risarcibilità degli ulteriori danni subiti dall'Asp di Agrigento.

**Art. 18**  
**Risoluzione del contratto**

Oltre che nelle ipotesi previste nell'articolo precedente, l'Azienda potrà procedere alla risoluzione del contratto e provvedere ad affidare il servizio in oggetto ricorrendo ad altro concessionario, a spese di quello inadempiente, trattenendo la cauzione definitiva quale penale, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni, il rimborso di eventuali spese, 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 concessionario del servizio affidato;  
impiego di personale non corrispondente a quanto previsto dal presente Capitolato;  
ricorso al subappalto da parte del concessionario, senza autorizzazione da parte dell'Azienda;  
fallimento;  
mancato pagamento di una rata del canone;  
cessione licenza Comunale;  
altra causa espressamente prevista da norme di legge.

**Art. 19**  
**Sub-appalto - cessione del servizio**

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

**Art. 20**  
**Documenti da presentare a seguito di avvenuta aggiudicazione**

Entro 40 giorni (quaranta) 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;
- autorizzazione rilasciata dal competente ufficio comunale per l'apertura degli esercizi commerciali di cui trattasi;
- elenco nominativo di tutto il personale impiegato;

ulteriori eventuali autorizzazioni dovute per legge.  
La mancata presentazione dei suddetti documenti entro il termine indicato, comporterà per l'Azienda la facoltà di revocare l'aggiudicazione.

**Art. 21**

**Riconsegna locale a fine contratto**

Al termine del contratto, tutte le attrezzature, gli arredi e i macchinari dovranno essere rimossi e le spese saranno a carico dell'aggiudicatario, per la riconsegna del locale.

**Art. 22**

**Contratto e spese**

La stipulazione del contratto avverrà nei 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 dalla presente concessione, salvo diversa disposizione di legge.