



Civico Di Cristina Benfratelli
Azienda di Rilievo Nazionale ad Alta Specializzazione

U.O.C. Affari Generali

Direttore Ing. Vincenzo Spera

www.arnascivico.it

pec: ospedalecivicopa@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE

CONCESSIONE SERVIZIO DI GESTIONE BAR PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO CIVICO DELL'AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE "CIVICO - G. DI CRISTINA - BENFRATELLI" DI PALERMO IN POSIZIONE PROSPICIENTE IL PIAZZALE INTERNO DENOMINATO "GIANFILIPPO INGRASSIA". DURATA SETTE ANNI

Il presente documento, composto da n. 55 articoli su n. 84 pagine e da n. 4 Allegati, è stato redatto da:

- Alfonsa Di Benedetto
- Vincenzo Spera
- Vincenzo Graci

Responsabile Unico del Procedimento nella fase
dell'esecuzione del servizio: Ing. Vincenzo Spera

Sommario

ART. 1 - DEFINIZIONI	4
ART. 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	5
ART. 3 - ALLEGATI.....	6
ART. 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE	6
ART. 5 - VALORE DELLA CONCESSIONE	7
ART. 6 - DEC – DIRETTORE ESECUZIONE CONTRATTO – E ATTIVITÀ DI VERIFICA	7
ART. 7 - CS – COORDINATORE DEL SERVIZIO	8
ART. 8 - CANONE DI CONCESSIONE E MODALITÀ DI VERSAMENTO.....	9
ART. 9 - REVISIONE PERIODICA DEL CANONE	10
ART. 10 - GARANZIA DEFINITIVA	10
ART. 11 - DESCRIZIONE E CONSEGNA DEI LOCALI E DEGLI SPAZI	11
ART. 12 - CONDUZIONE E ALLESTIMENTO DEI LOCALI E DEGLI SPAZI	12
ART. 13 – PROGETTAZIONE	15
ART. 14 – COLLAUDO	27
ART. 15 – VERIFICA PERIODICA E FINALE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELL’ALLESTIMENTO.....	28
ART. 16 – ARREDI ED ATTREZZATURE	28
ART. 17 – DOTAZIONE MINIMA ARREDI ED ATTREZZATURE	29
ART. 18 – CARATTERISTICHE ARREDI ED ATTREZZATURE	30
ART. 19 – AVVIO DEL SERVIZIO	32
ART. 20 – ORARI DI APERTURA E CHIUSURA	33
ART. 21 - DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEL SERVIZIO	33
ART. 22 – PROGETTO RELATIVO ALLA CONSEGNA DEGLI ALIMENTI RESIDUATI	33
ART. 23 – PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE	36
ART. 24 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA	40
ART. 25 – SPESE DI ESERCIZIO	43
ART. 26 – TITOLARITA’ DELLE AUTORIZZAZIONI E DELLE LICENZE	43
ART. 27 – PREZZI DI VENDITA AL PUBBLICO DELLE CONSUMAZIONI DEL BAR	37
ART. 28 – SERVIZI ACCESSORI	45
ART. 29 - PERIODO DI PROVA.....	47
ART. 30 – SCIOPERI E CAUSE DI FORZA MAGGIORE.....	48
ART. 31 – INFORMAZIONI SULLA SALUTE ALIMENTARE	49
ART. 32 – PRESENZA NEL P.O. DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	49
ART. 33 - PERSONALE ADDETTO	49

ART. 34 – AVVIAMENTO COMMERCIALE	55
ART. 35 – PUBBLICITÀ NEI LOCALI	56
ART. 36 - DESCRIZIONE DEI PRODOTTI	56
ART. 37 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	58
ART. 38 - VERIFICHE SULL'ANDAMENTO DELL'ATTIVITÀ E CONTROLLI DI QUALITÀ	66
ART. 39 – DATI INFORMATIVI RELATIVI ALLA DETERMINAZIONE DEL BACINO POTENZIALE DI UTENZA	73
ART. 40 - RICONSEGNA DEI LOCALI E DEGLI SPAZI	73
ART. 41 - APPLICAZIONE PENALI	74
ART. 42 - SICUREZZA	75
ART. 43 - OBBLIGHI GENERALI PER L'AMMINISTRAZIONE	77
ART. 44 - OBBLIGHI GENERALI ED ONERI PER IL CONCESSIONARIO	77
ART. 45 - OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO	78
ART. 46 - RESPONSABILITÀ CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA	79
ART. 47 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA	80
ART. 48 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBCONCESSIONE	81
ART. 49 - DISCIPLINA DELLA CONCESSIONE	81
ART. 50 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA E REVOCA AGGIUDICAZIONE	81
ART. 51 – DECADENZA DELLA CONCESSIONE RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	82
ART. 52 - RECESSO	83
ART. 53 - SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE E TASSE	87
ART. 54 – RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	87

ART. 1 - DEFINIZIONI

Si riportano di seguito, in ordine alfabetico, le definizioni di alcuni termini fondamentali utilizzati nel presente documento. Ogni volta che i termini sono riportati con l'iniziale maiuscola o in forma di sigla o acronimo e senza ulteriori specifiche, assumono il significato definito nella tabella seguente.

Termine	Definizione
Allegati	Documenti tecnici e/o informativi allegati al Capitolato, di cui sono parte integrante.
Amministrazione	Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione "Civico - G. Di Cristina - Benfratelli", che bandisce la Gara e affida la Concessione.
Bar	Esercizio di bar, snack bar, caffetteria ubicato e svolto nei locali concessi dall'Amministrazione e allestiti dal Concessionario.
Capitolato	Il presente documento, redatto in articoli, contenente la descrizione del servizio affidato in concessione, delle relative attività e degli obblighi connessi.
Concessione	La concessione del servizio di Bar descritta nel Capitolato.
Concessionario	L'impresa o soggetto a cui è affidato il servizio in Concessione, a seguito di aggiudicazione della Gara.
Contratto	Il contratto stipulato fra l'Amministrazione e il Concessionario, a seguito di aggiudicazione della Gara.
CS	Coordinatore del Servizio, nominato dal Concessionario con il compito di coordinare le attività previste per la Concessione e fungere da referente operativo per l'Amministrazione e il DEC.
DEC	Direttore dell'Esecuzione del Contratto, nominato dall'Amministrazione, con il compito di rappresentarla nella gestione del Contratto e verificare la corretta esecuzione degli adempimenti previsti a carico del Concessionario.
Gara	La procedura di selezione con la quale l'Amministrazione individua il Concessionario e affida la relativa Concessione.
Manuale HACCP	Manuale adottato dal Concessionario per l'autocontrollo delle procedure di preparazione, conservazione, confezionamento, commercio e somministrazione di alimenti, in applicazione della normativa in materia di sicurezza alimentare (in particolare il D.Lgs. 193/2007) e dei principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
Uffici Tecnici	Uffici dell'Amministrazione con competenze tecniche relative alla manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti di questa ARNAS (in particolare, Uffici dell'Area Gestione Tecnica) e alle verifiche connesse.
SPP	Servizio Prevenzione e Protezione – inserito nello Staff della Direzione Generale con competenze relative all'applicazione della normativa sulla sicurezza e alle verifiche connesse.

ART. 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento in Concessione, ai sensi della parte III del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, del servizio di gestione del Bar presso il P.O. Civico dell'Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione "Civico - G. Di Cristina - Benfratelli" di Palermo.

La Concessione comprende la disponibilità e l'uso di locali e spazi esterni di proprietà dell'Amministrazione, descritti **negli Allegati 1A e 2A**, e prevede le seguenti attività da parte del Concessionario:

- Progettazione, realizzazione della ristrutturazione e dell'allestimento dei locali e degli spazi concessi, in ottica funzionale all'esercizio del Bar ed alle attività connesse, compresa la realizzazione e/o adeguamento degli impianti (elettrici, idrici e fognari, climatizzazione, etc...) e quant'altro necessario per dare l'opera completa a perfetta regola d'arte;
- fornitura, installazione ed impiego degli arredi, delle attrezzature e dei beni per l'allestimento dei locali e degli spazi;
- prestazioni della manodopera necessaria;
- formazione continua per la sicurezza dei lavoratori in osservanza del piano di sicurezza;
- gestione del Bar e dei servizi connessi, per la durata della Concessione;
- rifornimento, preparazione e somministrazione di bevande e prodotti alimentari, di giornali e riviste e di prodotti di varia natura, per l'esercizio del Bar;
- fornitura del materiale di consumo e relativa esecuzione di pulizie, manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti ed ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione del Bar,
- ogni altra spesa inerente l'espletamento del servizio ed ogni ulteriore onere necessario per dare perfetta funzionalità al servizio di che trattasi.

Il Concessionario sarà altresì obbligato ad accettare le eventuali modifiche degli obblighi contrattuali derivanti da estensioni e diminuzioni del servizio e, comunque, ogni altro servizio ausiliario che potrà essere concordato con quantificazione degli oneri mediante specifiche trattative. Ogni variazione di prestazione sia in aumento che in diminuzione del servizio previsto dal presente Capitolato, dovrà essere preventivamente autorizzata in forma scritta dall'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in corso di esecuzione del contratto, in forma autonoma, di variare, un aumento o una diminuzione del servizio, ed il Concessionario è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto dell'importo complessivo dell'appalto alle stesse condizioni del contratto. Oltre tale limite il Concessionario ha diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto.

In questo caso la risoluzione si verifica di diritto quando il Concessionario dichiara all'Amministrazione che di tale diritto intende avvalersi.

Qualora il Concessionario non si avvalga di tale diritto è tenuto ad eseguire le maggiori o minori prestazioni richieste alle medesime condizioni contrattuali.

L'Amministrazione, inoltre, può richiedere e/o autorizzare eventuali attività aggiuntive connesse con i propri scopi istituzionali, esemplificate nell'**Allegato B**.

Per l'esatta individuazione dei locali e degli spazi esterni concessi in uso, le modalità di allestimento del Bar ed il dettaglio delle prestazioni minime da garantire nel corso della Concessione, si rinvia agli articoli descrittivi nel seguito del presente Capitolato e agli Allegati.

Al fine di conseguire gli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della P.A., il Concessionario dovrà rispettare i criteri di base stabiliti nei [Criteri](#)

Ambientali Minimi (CAM), sia eventuali criteri premianti proposti dal Concessionario in sede di gara nell'ambito dell'offerta tecnica.

Nello specifico dovranno essere rispettati nella conduzione della concessione i requisiti previsti dai seguenti (CAM):

- [Ristorazione collettiva e derrate alimentari - DM 25 luglio 2011](#) (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011);
- Arredi per interni - [DM 11 gennaio 2017](#) (G.U. Serie Generale n. 23 del 28 gennaio 2017);
- [Aspetti sociali negli appalti pubblici - Decreto 6 giugno 2012](#) (G.U. n. 159 del 10 luglio 2012).

ART. 3 - ALLEGATI

Gli Allegati contengono dati e informazioni, di carattere prevalentemente tecnico e/o quantitativo, necessari per l'individuazione e la descrizione dei locali e degli spazi concessi in relazione all'esercizio del Bar, nonché per la definizione di alcuni aspetti tecnici e di dettaglio connessi con le attività previste.

Di seguito sono elencati gli Allegati:

- **Allegati 1A e 2A – Locali e spazi concessi**, contenente la descrizione dei locali e degli spazi esterni concessi, nonché le relative planimetrie.
- **Allegato B – Prodotti e attività**, nel quale sono sinteticamente elencati i prodotti ammessi, i prodotti non ammessi e le attività eventuali aggiuntive consentite;
- **Allegato C – DUVRI**, contenente il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza connessi con l'esecuzione del servizio, previsto dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. (Testo Unico sulla Sicurezza).
- **Allegato D - Prezzi di vendita al pubblico delle consumazioni del bar**

ART. 4 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha la durata di anni 7 (sette), con decorrenza dalla data del verbale di avvio del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla consegna dei locali e degli spazi, nelle more della stipula del Contratto e sotto le riserve di legge, qualora ricorrano motivi di urgenza.

L'avvio del servizio e la validità della Concessione sono comunque condizionati dall'esito positivo di una verifica preliminare, da parte dei competenti U.O.C. Gestione Tecnica dell'Amministrazione, circa la conformità dei locali e degli spazi allestiti dal Concessionario, rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di conformità impiantistica.

L'Amministrazione si riserva il diritto di recesso alla scadenza di un periodo massimo del 1° semestre, da considerare come periodo di prova, qualora il servizio risultasse, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, non soddisfacente, come disciplinato nel presente capitolato e in tal caso l'Amministrazione potrà avvalersi della graduatoria di gara.

ART. 5 – VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE

L'Amministrazione non dispone dei dati relativi ai valori della concessione tenuto conto che l'attività è cessata da lungo lasso di tempo..

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di Bar.

ART. 6 - DEC – DIRETTORE ESECUZIONE CONTRATTO – E ATTIVITÀ DI VERIFICA

L'Amministrazione nomina un **DEC** (Direttore per l'Esecuzione del Contratto), che cura la gestione del rapporto operativo con il Concessionario, nonché le verifiche sull'andamento dell'attività di gestione del Bar e sugli adempimenti previsti dal Contratto.

Per le attività di verifica il DEC può avvalersi dell'U.O.C. Gestione Tecnica, dell'U.O.C. Affari Generali e/o di apposita Commissione di vigilanza (Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione e con le Direzioni Mediche di Presidio, i Responsabili dei servizi dietetici, relativamente alle aree di competenza).

A titolo esemplificativo, il DEC provvede a:

- verificare, congiuntamente con l'U.O.C. Gestione Tecnica, le caratteristiche dell'allestimento dei locali e degli spazi e la loro conformità al presente Capitolato e ai relativi Allegati, nonché all'offerta presentata dal Concessionario in sede di Gara;
- verificare l'andamento dell'attività, eventualmente anche tramite acquisizione di dati quantitativi e contabili dal Concessionario;
- verificare la qualità dei servizi erogati dal Bar e la loro conformità al presente Capitolato e ai relativi Allegati, nonché all'offerta presentata dalla Ditta in sede di Gara;
- verificare il grado di soddisfazione dell'utenza, anche tramite controlli a campione;
- concordare con il Coordinatore del Servizio (CS) eventuali correttivi volti a mantenere o migliorare il livello qualitativo del servizio;
- verificare la regolarità nel pagamento delle rate di canone da parte del Concessionario;
- rilevare eventuali ritardi, infrazioni, disservizi ed inadempienze da parte del Concessionario, e procedere all'applicazione delle corrispondenti penali, nei casi e nei termini previsti dal presente Capitolato;
- rilevare le eventuali inadempienze che possano comportare la decadenza della Concessione e dare avvio alla procedura risolutiva del Contratto.

ART. 7 - CS – COORDINATORE DEL SERVIZIO

Prima dell'inizio del Contratto o, se precedente, della data del verbale di consegna dei locali, il Concessionario deve nominare un proprio **CS** (Coordinatore del Servizio), professionalmente preparato e in grado di coordinare tutte le attività previste dal presente Capitolato.

Il Concessionario deve inoltre nominare un sostituto in grado di sopperire pienamente alle eventuali assenze del CS.

I nominativi del CS e del suo sostituto, nonché i rispettivi recapiti telefonici e di posta elettronica, devono essere notificati per iscritto all'Amministrazione e, nello specifico, al DEC, prima della stipula del Contratto o, se precedente, della data del verbale di consegna dei locali, pena la decadenza della Concessione.

Il CS (o il suo sostituto, in caso di assenza del CS) assume la funzione di rappresentante e coordinatore per conto del Concessionario e di referente ufficiale per il DEC.

Il CS è responsabile dell'organizzazione, della programmazione e dell'esecuzione delle attività connesse con la Concessione, ha funzioni di coordinamento nella gestione del Bar e deve mantenere un contatto continuo con il DEC, rendendosi sempre reperibile, tramite telefono fisso o mobile o posta elettronica, nell'arco della giornata lavorativa.

A titolo esemplificativo, il CS (o il suo sostituto) provvede a:

- organizzare e coordinare le attività previste per l'allestimento del Bar;
- coordinare le attività di gestione del Bar ed il personale addetto alle stesse;
- garantire il rispetto e l'osservanza, da parte del personale addetto, di tutte le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e delle normative che disciplinano le attività connesse con la Concessione;
- restare in costante contatto con il DEC e informarlo sull'andamento della Concessione, segnalando eventuali anomalie e/o disfunzioni e proponendo eventuali correttivi;
- collaborare con il Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione e con le Direzioni Mediche di Presidio, i Responsabili dei servizi dietetici e con i singoli Responsabili dell'Amministrazione relativamente alle aree di competenza.

Il CS rappresenta il Concessionario a tutti gli effetti e, pertanto, tutte le comunicazioni a lui rivolte dall'Amministrazione o dal DEC s'intendono date al Concessionario.

Il Concessionario dovrà garantire la presenza del CS, nelle ore di espletamento del servizio, ed in particolare in tutti i giorni feriali almeno dalle ore 8,00 alle ore 14,00, e la relativa reperibilità 24 ore dello stesso mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dal Concessionario, al fine di intervenire per affrontare e risolvere tutte le necessità e le evenienze che dovessero presentarsi, entro il tempo massimo di 60 minuti dalla chiamata.

Nel caso di impedimento permanente del CS e/o del sostituto, oppure per propri motivi organizzativi, il Concessionario può nominare, nel corso di durata del Contratto, un nuovo CS e/o sostituto, dandone preventiva notifica all'Amministrazione e motivando la nuova nomina.

L'Amministrazione, per contro, può ottenere in qualsiasi momento, previa motivata richiesta, la sostituzione del CS e/o del suo sostituto, senza che il Concessionario possa opporre eccezione alcuna.

In tal caso il Concessionario provvede alla sostituzione entro 10 (dieci) gg. solari dalla richiesta, pena la decadenza della Concessione.

Nell'esecuzione del servizio il Concessionario, per particolari problemi ed esigenze di carattere amministrativo/tecnico che riguardano l'espletamento del servizio, potrà rivolgersi al RUP dell'Amministrazione.

ART. 8 - CANONE DI CONCESSIONE E MODALITÀ DI VERSAMENTO

Il Concessionario corrisponde all'Amministrazione un canone di Concessione annuale omnicomprensivo pari a **Euro 70.000,00 + IVA**, o al maggiore importo offerto in sede di Gara.

Il Concessionario provvede al pagamento del canone annuale in quattro rate trimestrali anticipate, ciascuna da corrispondere **entro 15 giorni solari dell'inizio del trimestre di riferimento**, previa emissione di relative fatture da parte dell'Amministrazione. Ad ogni buon fine si precisa che la prima rata dovrà essere versata entro 15 gg. dall'avvio del servizio.

Le rate di canone sono versate dal Concessionario tramite appositi bonifici sul conto corrente bancario dell'Amministrazione, presso l'Istituto cassiere.

Il Concessionario si impegna a pagare per intero il canone, senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Amministrazione, e qualunque sia l'andamento del servizio e dell'attività di vendita correlata. Infatti, essendo l'utilizzo del bar da parte dell'utenza facoltativo, non si potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche al canone offerto in sede di gara relativo alla concessione per l'eventuale mancanza di presenza di utenza.

Entro 5 (cinque) giorni solari dall'avvenuto versamento delle rate di canone, il CS provvede a trasmettere al DEC copia della relativa disposizione di bonifico.

In caso di ritardi nel pagamento delle singole rate di canone, l'Amministrazione applica le seguenti penali, **commisurate sul canone annuale netto offerto in Gara**, per un massimo di tre ritardi complessivi nel corso di durata della Concessione:

- al primo ritardo, **0,1%** per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg. solari;
- al secondo ritardo, **0,2%** per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg. solari;
- al terzo ritardo, **0,5%**, per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg. solari.

Al quarto ritardo, o in caso di mancato pagamento di una o più rate di canone o di ritardo nel pagamento delle rate superiore ai 15 giorni solari, l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto senza che il Concessionario possa avanzare richiesta risarcitoria per le spese sostenute per la ristrutturazione e l'allestimento del Bar.

Il canone espresso in sede di aggiudicazione sarà impegnativo e vincolante per tutta la validità del contratto ed è omnicomprensivo di tutte le prestazioni richieste dal presente capitolato e sarà sottoposto a revisione periodica ai sensi e con le modalità qui indicate, dopo il primo anno di validità dell'appalto.

ART. 9 – REVISIONE PERIODICA DEL CANONE

Il canone offerto in sede di aggiudicazione ed i prezzi dei servizi accessori saranno sottoposti a revisione periodica dopo il primo anno di validità del contratto.

E' consentita, pertanto, a decorrere dal termine del secondo anno di vigenza contrattuale, l'applicazione della revisione prezzi sia sul canone di concessione che sui prezzi dei servizi accessori.

La revisione del prezzo verrà calcolata mediante l'applicazione dell'indice ISTAT annuo nazionale di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, rilevato il mese precedente la richiesta di revisione e calcolato rispetto all'indice ISTAT dell'anno precedente, allo stesso mese e arrotondato alla seconda cifra decimale rispetto alle unità percentuali.

ART. 10 – GARANZIA DEFINITIVA

Prima della stipula del Contratto, il Concessionario deve costituire, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., quale garanzia definitiva, una garanzia fideiussoria a favore dell'Amministrazione **pari al 10% del canone complessivo netto dovuto per l'intera durata della Concessione.**

Il documento di garanzia deve essere prodotto dal Concessionario alla stipula del Contratto o all'atto della consegna del servizio.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'aggiudicazione e l'incameramento della garanzia provvisoria prestata in sede di Gara.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'[articolo 93, comma 7](#) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

La fideiussione, può essere bancaria o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385 del 01/09/1993 e ssmm.ii., che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58 del 24/02/1998 e ss.mm.ii..

La fideiussione deve avere decorrenza dalla data di inizio della Concessione e validità fino alla completa estinzione di tutte le obbligazioni derivanti dal Contratto, anche se le obbligazioni si estendono oltre la durata dello stesso.

La fideiussione deve esplicitamente prevedere:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la sua operatività entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e ss.mm.ii.;
- l'indicazione dell'Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione "Civico - G. Di Cristina - Benfratelli" di Palermo quale beneficiario o soggetto garantito.

Alla garanzia definitiva rilasciata da Istituti di Credito, Compagnie Assicuratrici o Intermediari Finanziari autorizzati, deve essere allegata un'autodichiarazione, accompagnata da copia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore oppure da autentica notarile, da cui si evinca inequivocabilmente il potere di firma o rappresentanza dell'agente che sottoscrive la garanzia.

La garanzia definitiva garantisce l'adempimento di tutte le obbligazioni del Contratto e l'eventuale risarcimento dei danni derivanti dal mancato rispetto delle obbligazioni stesse, fatta salva ogni ulteriore azione nei confronti del Concessionario per danni superiori al valore garantito.

L'Amministrazione ha diritto di rivalersi sulla garanzia per ogni sua ragione di credito nei confronti del Concessionario in dipendenza del Contratto, con semplice richiesta, senza bisogno di diffida o di procedimento giudiziario.

Il Concessionario è avvertito con semplice raccomandata AR o PEC (Posta Elettronica Certificata).

Su richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario è tenuto a reintegrare la garanzia, nel caso in cui l'Amministrazione stessa abbia dovuto avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del Contratto.

Nel caso di mancato reintegro della garanzia definitiva da parte del Concessionario, entro il termine di 30 giorni dalla richiesta, l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto, con contestuale incameramento della garanzia residua ed eventuale azione per il risarcimento del danno.

La garanzia è svincolata dopo la riconsegna dei locali e degli spazi da parte del Concessionario.

L'Amministrazione autorizza lo svincolo e la restituzione del documento di garanzia all'avente diritto solo quando tra l'Amministrazione stessa e il Concessionario siano stati pienamente regolarizzati e liquidati i rapporti di qualsiasi specie e non risultino danni imputabili al Concessionario, ai suoi dipendenti o ad eventuali terzi per il fatto dei quali il Concessionario stesso debba rispondere.

Altresì, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., il Concessionario dovrà stipulare ulteriore garanzia fideiussoria per i lavori di ristrutturazione e dell'allestimento dei locali e degli spazi concessi, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo dei lavori offerti in sede di gara, tale garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

ART. 11 – DESCRIZIONE E CONSEGNA DEI LOCALI E DEGLI SPAZI

Si evidenzia che il rischio economico e gestionale dell'affidamento del servizio rimane a totale carico del Concessionario il quale provvede a gestire l'attività mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari nei quali sono compresi anche le apparecchiature, le attrezzature e l'arredamento ad esclusione dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione.

I locali sono concessi in comodato d'uso gratuito per il solo uso di gestione del bar con divieto di mutamento di destinazione ed il compenso deve intendersi quale corrispettivo per il conferimento della concessione del servizio, escludendosi esplicitamente che lo stesso possa essere configurato come canone di locazione. Pertanto, non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane.

E' vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario, della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa.

L'Amministrazione affida in gestione i locali alle condizioni e nello stato in cui si trovano alla consegna. I locali e gli spazi concessi dall'Amministrazione per la ristrutturazione, l'allestimento e la gestione del servizio di Bar sono ubicati all'interno del P.O. Civico, in posizione prospiciente il Piazzale Gianfilippo Ingrassia.

Per l'esatta individuazione e descrizione dei locali e degli spazi esterni si rinvia agli **Allegati 1A e 2A** ed alle planimetrie contenute negli stessi. Le suddette planimetrie sono fornite esclusivamente per definire la posizione e la consistenza dei locali e degli spazi esterni, ma potrebbero non corrispondere esattamente alla conformazione interna dei locali, di cui il Concessionario ha potuto prendere esatta e dettagliata conoscenza tramite il sopralluogo obbligatorio per la partecipazione alla Gara.

La consegna dei locali e degli spazi al Concessionario è effettuata con sopralluogo presso la sede del Bar, da eseguire in contraddittorio fra il CS il DEC, che può richiedere la presenza di un tecnico incaricato dall'U.O.C. Gestione Tecnica.

Tale consegna dovrà essere effettuata entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla comunicazione di approvazione del progetto esecutivo da parte dell'Amministrazione.

Durante il sopralluogo di consegna, le parti prendono completa ed esatta visione dello stato dei locali, degli spazi esterni e degli impianti preesistenti.

Il DEC predispone e firma apposito **verbale di consegna dei locali**, con l'eventuale collaborazione del tecnico incaricato, attestante lo stato dei locali, degli spazi e degli impianti al momento della consegna, controfirmato dal CS, che, prima della controfirma, può apporre le proprie osservazioni.

ART. 12 – CONDUZIONE E ALLESTIMENTO DEI LOCALI E DEGLI SPAZI

Il Concessionario accetta i locali e gli spazi concessi nello stato in cui si trovano al momento della consegna, assumendo la responsabilità della conservazione e della custodia degli stessi, per tutta la durata della Concessione.

Il Concessionario si obbliga a:

- a) eseguire, a proprie cura e spese, ogni intervento di modifica o adeguamento dei locali e degli spazi necessari per l'avvio del servizio e il rilascio delle prescritte autorizzazioni e/o permessi da parte delle autorità competenti (Comune, Vigili del Fuoco, ASP e Autorità Sanitarie, etc.), nonché a provvedere ad eventuali variazioni catastali;
- b) allestire i locali e gli spazi esterni, a proprie cura e spese, provvedendo all'acquisto e all'installazione di tutto quanto necessario per la funzionalità del Bar e lo svolgimento del servizio (sopraelevazione della piazza, arredi, attrezzature, allacci, etc.), in attuazione del progetto presentato in offerta in sede di Gara;

- c) condurre i locali e gli spazi consegnati con correttezza e diligenza, osservando e facendo osservare ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione dei danni e degli incendi, l'igiene e la sanità;
- d) mantenere i locali e gli spazi, a proprie cura e spese, in condizioni ottimali di decoro, provvedendo, se richiesto dal DEC, all'esecuzione di interventi straordinari di pulizia generale e/o disinfestazione e/o pittura delle pareti;
- e) eseguire, a proprie cura e spese, le manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti per tutto il periodo di Concessione;
- f) utilizzare i locali e gli spazi concessi esclusivamente per le finalità del servizio in Concessione e delle attività connesse;
- g) eseguire, a proprie cura e spese, ogni intervento di miglioramento, aggiunta o adeguamento che risulti necessario per dare attuazione a modifiche normative o a specifiche richieste da parte delle autorità competenti (Comune, Vigili del Fuoco, ASP e Autorità Sanitarie, etc.).

Riguardo al suddetto punto f), qualsiasi mutamento nella destinazione e nell'uso dei locali e degli spazi comporta la decadenza della Concessione.

Riguardo al suddetto punto g), gli interventi di adeguamento devono essere eseguiti dal Concessionario in osservanza di norme e/o disposizioni presenti e future, attinenti l'esercizio del Bar e le attività connesse con la Concessione.

Prima di iniziare i lavori di allestimento, il Concessionario presenta al DEC una campionatura degli arredi proposti.

Il DEC, dopo aver esaminato la campionatura, avvalendosi eventualmente del supporto dell'U.O.C. Gestione Tecnica, può richiedere e concordare con il CS eventuali adeguamenti o integrazioni degli arredi, purché non in contrasto con le specifiche e le caratteristiche delineate dal Concessionario in offerta in sede di Gara e fermo restando l'approvazione del RUP.

Il Concessionario deve eseguire e completare i lavori e le attività di allestimento del Bar, a sue esclusive cura e spese, **entro 120 (centoventi) giorni solari dalla data del verbale di consegna dei locali o entro il minor periodo offerto in sede di Gara.**

Per ogni giorno di ritardo rispetto al termine suddetto, o altro termine minore indicato in sede di gara, l'Amministrazione applica la seguente penale, **commisurata sul canone annuale netto offerto in Gara:**

- **1%**, per un massimo di 15 gg. solari di ritardo.
- oltre i 15 gg. solari di ritardo l'Amministrazione si riserva di dichiarare la decadenza della Concessione.

Il Concessionario è obbligato ad arredare e ad attrezzare i locali, fornendoli di quanto necessario alla funzionale conduzione del Bar ed all'erogazione del servizio secondo gli standard qualitativi delineati nel presente Capitolato e nell'offerta presentata in sede di Gara.

Il Concessionario deve realizzare la ristrutturazione e l'allestimento rispettando il progetto illustrato in offerta, con gli eventuali correttivi richiesti dall'U.O.C. Gestione Tecnica, ai fini della conformità impiantistica, e comprende in particolare:

- opere murarie, qualora necessarie;
- adeguamento, modifica o realizzazione, degli impianti ed allacci (elettrico, idrico, climatizzazione, telefonico e del gas, etc.), previa verifica e/o approvazione dell'U.O.C. Gestione Tecnica;
- collaudo dei suddetti lavori compresi quelli di impiantistica ed acquisizione dei relativi certificati di conformità, in accordo con il DEC e dell'U.O.C. Gestione Tecnica;
- attivazione e/o voltura a carico del Concessionario delle utenze a servizio del Bar (utenza elettrica, idrica, telefonica e del gas), stante che gli oneri scaturenti dalle stesse saranno a suo totale carico per tutta la durata della Concessione;
- installazione di arredi ed attrezzature, secondo quanto previsto dal progetto;
- collaudo e verifica di arredi, apparecchiature ed attrezzature, da eseguire in accordo con il DEC e l'U.O.C. Gestione Tecnica.

Gli arredi e le attrezzature utilizzati per l'allestimento devono essere conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza del lavoro, sicurezza delle macchine, igiene e sanità.

Per gli spazi esterni, visto il forte impatto visivo, dovrà essere molto curata l'omogeneità tipologica degli arredi, che possono essere costituiti essenzialmente da sedie e tavoli di tipo impilabile ed ombrelloni richiudibili e asportabili.

La detenzione e custodia degli arredi e delle attrezzature rimane per tutto il periodo della Concessione a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario.

L'Amministrazione non può esserne ritenuta depositaria in alcun modo e in nessun periodo della Concessione.

Gli interventi di manutenzione straordinaria e/o le opere correlate con qualsiasi innovazione o modifica dei locali e degli impianti devono essere sempre preventivamente valutate e autorizzate per iscritto dall'Amministrazione e sono a totale carico del Concessionario.

A tal fine il Concessionario deve produrre istanza all'Amministrazione, indicando le motivazioni delle opere ed allegando apposito progetto esecutivo.

Dopo le opportune verifiche da parte dell'U.O.C. Gestione Tecnica, l'Amministrazione:

- rilascia l'autorizzazione per le opere di adeguamento richieste da mutamenti normativi o da specifiche disposizioni delle autorità competenti, fornendo eventualmente le proprie istruzioni operative in merito ai tempi ed alle modalità di realizzazione;
- può rilasciare l'autorizzazione per le opere proposte ad iniziativa del Concessionario, dopo aver valutato i motivi di interesse ed opportunità (quali il miglioramento della funzionalità dei locali, l'ottimizzazione del servizio, etc.), eventualmente condizionando l'autorizzazione alle modifiche che ritenga necessarie sul progetto esecutivo.

In ogni caso, gli interventi di manutenzione straordinaria autorizzati dall'Amministrazione devono essere programmati dal CS in accordo con il DEC, anche al fine di evitare o ridurre al minimo i disagi per le normali attività sanitarie e per gli utenti del Bar.

In particolare, i lavori devono essere eseguiti nel più breve tempo possibile, limitando la chiusura del Bar e la sospensione del servizio al minimo indispensabile, oppure programmando gli interventi in periodi di chiusura o di ridotta attività. Pertanto, l'amministrazione prima dell'inizio dei lavori deve approvare il crono programma prodotto dal Concessionario.

ART. 13 – PROGETTAZIONE

La progettazione deve riferirsi alla riorganizzazione interna ed esterna degli spazi necessari alla realizzazione di un bar compresi i locali di servizio e la fornitura e collazione dei necessari arredi ed attrezzature occorrenti all'espletamento dell'attività.

Ai soli fini indicativi dell'area vengono fornite con il presente Capitolato le planimetrie dei locali ove hanno sede i servizi bar (**Allegati 1A e 2A**) con lo scopo di facilitare le operazioni di cui al comma seguente e non può essere esauriente dal punto di vista della rappresentazione dello stato dei luoghi e dei relativi impianti.

Gli spazi che l'Amministrazione pone a disposizione del Concessionario sono: i locali del bar di cui all'allegato A per una superficie di mq. 292,00 circa (l'area bar è composta da un corpo adibito a sala bar al quale si accede ad una zona servizi costituita da una zona preparazione, deposito e due servizi igienici-spogliatoio per il personale, nonché alla zona uffici posta al piano ammezzato. Sempre dalla zona bar si accede a tre servizi igienici di cui uno per disabili destinati all'utenza ed un disimpegno; è pertinenza dell'immobile una piazzetta da realizzare a carico del Concessionario mediante rialzo delle pavimentazione stradale a quota dei marciapiedi circostanti l'area adibita anche a zona consumazione di cui agli **Allegati 1A e 2A** per una superficie di mq. 290,00 circa.

Le imprese partecipanti dovranno prendere cognizione, a tutti gli effetti, dell'ubicazione e delle caratteristiche del Presidio Ospedaliero ove dovranno essere eseguiti i lavori e consegnati gli arredi e le attrezzature e dovranno controllare in sito tutte le caratteristiche dei locali, i percorsi e lo stato di viabilità in genere, al fine di tenerne conto nella previsione dei lavori e della fornitura e per procedere alla perfetta esecuzione degli stessi.

Le imprese concorrenti dovranno anche prendere conoscenza delle condizioni dei locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla determinazione dei prezzi, delle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei lavori e della fornitura, quanto sopra, al fine di assumere tutti quei dati e quegli elementi necessari per la presentazione di un'offerta remunerativa per il Concessionario stesso.

Pertanto, le imprese concorrenti sono tenute, prima di dare corso alla stesura del progetto, ad eseguire tutti i rilievi, gli accertamenti e le ispezioni allo scopo di acquisire i dati necessari per la presentazione dell'offerta.

Le imprese concorrenti sono tenute, altresì, a verificare che il sito ove deve essere realizzato il bar sia in possesso di tutti i requisiti necessari per ottenere le autorizzazioni previste dalle norme sanitarie, di sicurezza ed urbanistiche vigenti.

Il progetto riferito ai locali relativo al servizio, da redigersi in forma definitiva, firmato da un tecnico abilitato iscritto al relativo albo professionale, dovrà comprendere:

- la costruzione delle opere murarie e di tinteggiatura per i locali adibiti ad ospitare un bar e locali destinati all'accoglienza, spazi per il personale-bar, servizi igienici per il pubblico e locali per, nonché la realizzazione di una piazzetta antistante l'area del bar;
- la realizzazione degli impianti costituiti da impianto elettrico, idrosanitario, fognario, di climatizzazione dell'aria, antincendio, etc...;
- la fornitura e l'installazione in opera delle attrezzature e degli arredi - tutti nuovi - necessari all'espletamento del servizio;
- l'acquisizione da parte delle Autorità competenti al rilascio delle necessarie autorizzazioni e certificazioni sanitarie ed amministrative, richieste dalla vigente normativa.

Il progetto definitivo (D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) da presentarsi in sede di gara relativo ai lavori di adeguamento sia edili che impiantistici deve essere comprensivo almeno dei seguenti elaborati tecnici:

- relazione generale illustrativa;
- relazione tecnica riguardante gli interventi previsti sia di carattere edile che impiantistico;
- calcoli delle strutture e degli impianti;
- planimetria generale ed elaborati grafici (piante e sezioni in scala non inferiore a 1:100);
- prime indicazioni e misure finalizzate alla stesura del piano di sicurezza;
- relazione specifica e dettagliata sulle caratteristiche tecnico/funzionali e sugli elementi costitutivi e di accessori o completamento (elettrodomestici, ecc.) del bancone bar;
- elaborati grafici esecutivi o depliant illustrativi, atti ad individuare i singoli elementi di arredo, completi di particolari costruttivi, con definizione della tipologia dei materiali e dei colori impiegati;
- relazione analitica dettagliata sulla tipologia degli arredi proposti, contenente l'elenco analitico degli arredi suddetti raggruppati per tipologie omogenee, numericamente individuati;
- pianta arredata in scala non inferiore ad 1:50;
- cronoprogramma dei lavori.

Il Concessionario dovrà predisporre, in conformità alla progettazione presentata in sede di gara, il progetto definitivo dei lavori di adeguamento sia edili che impiantistici, comprensivo di tutti gli allegati di seguito descritti, e dovrà trasmettere le schede tecniche degli arredi e delle attrezzature da installare, le campionature dei materiali e le relative illustrazioni.

Il progetto esecutivo deve essere presentato entro 30 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione e deve essere comprensivo dei seguenti elaborati tecnici:

1. relazione generale;
2. relazioni tecniche e relazioni specialistiche;
3. elaborati grafici dello stato di fatto e dello stato di progetto con piante di scale 1:100 e 1.50;
4. calcoli degli impianti idrico, fognario, rete fonia e dati, elettrico, di climatizzazione e ricambio dell'aria;
5. piano di sicurezza e coordinamento;
6. relazione tecnica descrittiva e prestazionale degli arredi e delle apparecchiature ed attrezzature previste;
7. computo metrico estimativo dei lavori e quadro economico;
8. cronoprogramma;
9. elenco prezzi unitari ed eventuali analisi prezzi.

Gli elaborati grafici dovranno essere forniti in formato cartaceo e su CD ROM in formato DWG.

Particolare attenzione dovrà aversi in merito alla:

- progettazione degli impianti di immissione ed estrazione aria delle aree di servizio destinate alla conservazione e preparazione degli alimenti;
- progettazione dei locali con particolare riferimento ai flussi delle derrate alimentari e dei dipendenti del Concessionario.

Il progetto esecutivo prodotto dal Concessionario, sarà sottoposto all'approvazione vincolante da parte dell'U.O.C. Gestione Tecnica dell'Amministrazione, che si riserva la facoltà di imporre delle varianti sia di carattere strutturale che impiantistico oltre che di arredamento. Il Concessionario nominerà a proprie spese il Direttore dei lavori ed il C.S.E. .

Il progetto dovrà prevedere una revisione degli ambienti (compresi quelli di servizio), al fine di assicurare un migliore sfruttamento degli spazi ed una migliore gestione e distribuzione degli alimenti e delle bevande.

Il Concessionario non potrà in nessun caso introdurre modifiche al progetto approvato senza preventiva autorizzazione da parte del DEC e del RUP e dell'U.O.C. Gestione Tecnica.

Tutti i locali dovranno essere:

- realizzati in modo da consentire una facile pulizia;
- con valori microclimatici tali da assicurare una condizione di benessere ambientale anche in relazione alle varie esigenze di lavorazione;
- aerabili naturalmente e/o artificialmente in modo da evitare la presenza di muffe e condense;
- con sistemi di illuminazione naturale e/o artificiale;
- pareti e pavimenti facilmente lavabili;

- adibiti esclusivamente agli usi a cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica presentata in sede di gara.

Quanto sopra vale anche, per quanto applicabile, per gli spazi messi a disposizione all'esterno.

Tutti gli interventi programmati dovranno essere conformi alla normativa per l'abbattimento delle barriere architettoniche; in merito si specifica che si dovrà preferire - ove possibile - l'uso di porte di tipo scorrevole automatico salvo verifica di conformità alla normativa antincendio.

Il progetto dovrà prevedere una revisione degli ambienti (compresi quelli di servizio), al fine di assicurare un migliore sfruttamento razionale degli spazi eg una migliore gestione e distribuzione degli alimenti e delle bevande, avendo particolare considerazione del pubblico utente, adottando tutte le misure atte a permettere l'accesso e la fruizione dei servizi anche ai soggetti portatori di handicap.

Requisiti minimi dei locali

Locali dispensa/magazzino

- pareti lavabili fino a mt. 2 da terra (piastrellatura o tinteggiatura con smalto) facilmente lavabile e disinfettabile;
- pavimento in materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile;
- scaffalature con pareti e ripiani lisci, preferibilmente di colore chiaro, facilmente lavabili e disinfettabili;
- dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, insetti ed altri animali.

Locale preparazioni gastronomiche

- altezza del locale: mt. 3, salvo altre disposizioni regolamentari o deroghe, con un'altezza minima di m. 3,50, supportate da adeguati impianti tecnologici;
- aerazione naturale - pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento - integrata, ove carente, con un impianto di ventilazione forzata; in caso di locali ciechi è accettabile un idoneo impianto di condizionamento, con un'altezza del locale di almeno 3 mt. e comunque deve essere evitato il flusso di aria, naturale o artificiale, da una zona contaminata ad una pulita;
- adeguata superficie con un minimo di 8 mq.;
- illuminazione naturale e/o artificiale con particolare attenzione per i piani di lavoro;
- preventiva valutazione dei percorsi in modo da evitare inutili tragitti e/o possibili contaminazioni tra le varie tipologie di alimenti (preparazione "tutto in avanti");
- dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed insetti ed altri animali;
- pavimento in materiale liscio, lavabile, disinfettabile ed impermeabile, con angoli e spigoli arrotondati di colore chiaro e con inclinazione verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini;
- pareti lisce, lavabili e disinfettabili in colore chiaro con angoli e spigoli arrotondati
- (piastrellatura o smaltatura con resine epossidiche fino a mt. 2 da terra);

- cappa di aspirazione vapori di cucina, con sbocco sul tetto (se necessario) secondo le norme e regolamenti vigenti in materia;
- piani di lavoro lisci, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili di colore chiaro, possibilmente in acciaio inox;
- lavelli in acciaio inox o ceramica dotati di acqua potabile corrente calda e fredda, erogata mediante rubinetteria a comando non manuale (pedale o fotocellula) con scarichi sifonati in fognatura, dotati di dosapone e dispenser dosacarta chiusi;
- idonee separazioni per preparazioni specifiche connesse all'attività;
- i piani di lavoro devono essere in numero sufficiente e preferibilmente suddivisi per le varie tipologie di alimenti.

Locale BAR

- altezza: mt. 3,50, salvo altre disposizioni regolamentari;
- aerazione: rapporto di 1/8 tra superficie finestrata apribile e superficie del locale e/o impianto di condizionamento idoneamente dimensionato;
- illuminazione: naturale e/o artificiale;
- esposizione degli alimenti protetta, inoltre, nei casi previsti, l'utilizzo di vetrine condizionate (caldo/freddo) dotate di termometro, in modo che si rispettino le temperature di conservazione;
- adozione di sistemi antinsetticidi alle aperture esterne; in alternativa, ma secondaria, uso di idonee trappole luminose o ad aspirazione del tipo insectocutor o electrocutor, in buono stato di manutenzione;
- frigoriferi e/o congelatori adeguati per numero e capacità al tipo di attività e dotati di termometro possibilmente esterno o comunque facilmente visibile.

Bancone BAR

- idoneo sistema per il lavaggio delle stoviglie;
- superfici e scomparti idonei al contatto con gli alimenti e di colore chiaro (lavabili e disinfettabili);
- posizionare nelle vicinanze un idoneo contenitore per i rifiuti con coperchio fisso ad apertura tramite pedale e con un sacco di raccolta non riciclabile;
- il retrobanco deve essere dotato di pedana facilmente lavabile, disinfettabile e spostabile;
- vetrinette espositive coperte, refrigerate per gli alimenti deperibili (con termometro), termostatiche per gli alimenti da consumarsi caldi e collocate lontane da possibili fonti di inquinamento.

Per la somministrazione di alimenti preconfezionati in monodose (precotti) e di prodotti di gastronomia acquistati da esercizi autorizzati, indipendentemente dall'esistenza di un locale per preparazioni gastronomiche autorizzato, è necessario disporre di:

un piano di lavoro convenientemente dimensionato e lavabile;

- un locale o zona di idonee dimensioni da destinare a deposito;
- un lavello di idonee dimensioni, diverso da quello usato nella zona bar, per eventuale lavaggio di verdura e frutta;
- attrezzature idonee: forni a microonde, frigoriferi e congelatori di sufficienti dimensioni;
- lavastoviglie.

Servizi igienici per il personale

Nel caso vi siano più di 10 lavoratori subordinati o ad essi equiparati i servizi igienici dovranno essere suddivisi per sesso (requisito per la Medicina del Lavoro ed avere i seguenti requisiti:

- altezza minima mt. 2,40;
- aerazione naturale (1/8 della superficie del pavimento) o artificiale a mezzo di elettroventola in grado di assicurare almeno 6 ricambi/ora;
- dispositivi contro gli insetti;
- non comunicanti direttamente con cucina, dispensa, altre zone di lavorazione o deposito e sala ristorante;
- pareti piastrellate o smaltate fino a mt. 2 da terra;
- lavello in acciaio inox o ceramica dotato di acqua potabile corrente calda e fredda, erogata mediante rubinetteria a comando non manuale (pedale o fotocellula) con scarico sifonato in fognatura;
- erogatori automatici fissi di sapone liquido o in polvere e di salviette asciugamani a perdere in alternativa asciugamani elettrici ad aria calda;
- porta dell'antibagno a chiusura automatica con l'apertura verso l'esterno di modo che il personale addetto dopo aver lavato le mani, possa uscire semplicemente spingendo la porta senza dover toccare la maniglia che deve essere utilizzata solo per entrare;

Servizi igienici per il pubblico

Le caratteristiche ricalcano quelle già viste al paragrafo precedente ed inoltre devono prevedere:

- la predisposizione di un servizio igienico opportunamente dimensionato ed accessoriato (come da normativa specifica) in modo che sia accessibile ai soggetti portatori di handicap;
- un numero di servizi che andrà valutato in rapporto alle dimensioni complessive dei locali mediante la suddivisione per sesso.

Spogliatoio

- idonea ventilazione, illuminazione, riscaldamento (anche artificiali);
- pavimenti e pareti aventi superficie facilmente lavabile e disinfettabile;
- un armadietto - con chiusura a chiave - a doppio scomparto, facilmente lavabile e disinfettabile, per ogni addetto operante nell'attività;

- può essere utilizzato come spogliatoio l'antibagno ad uso esclusivo dei servizi per i dipendenti;
- nel caso vi siano più di 5 lavoratori subordinati o ad essi equiparati, gli spogliatoi, di norma, dovranno essere suddivisi per sesso.

Realizzazione ed allacciamento degli impianti

La Ditta concorrente dovrà produrre il progetto definitivo dal punto di consegna sino ai terminali degli impianti di seguito elencati:

- impianto idrico sanitario;
- impianto fognario;
- impianto di climatizzazione (compresi gli allacciamenti acqua calda/fredda/vapore),
- eventuale impianto di estrazione aria;
- impianto elettrico di illuminazione e forza motrice comprensivo di QEG e sottoquadri;
- impianti speciali (trasmissione dati e telefonico, rivelazione e allarme incendio, diffusione sonora di emergenza, ecc.)

I progetti sopraindicati dovranno essere redatti in ottemperanza alle norme UNI, CEI, alle linee guida nonché alle leggi regionali e nazionali vigenti e deve essere firmato da un professionista iscritto all'Albo professionale in possesso dei requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia di progettazione impiantistica.

La Ditta dovrà fornire in sede di presentazione del progetto, le potenze necessarie al funzionamento degli impianti nei punti di allacciamento riportati all'interno del presente capitolato.

Saranno privilegiate, in sede di valutazione tecnica, le proposte che perseguiranno come scelte prioritarie, nel rispetto delle indicazioni del Committente e di tutte le leggi, norme e regolamenti vigenti:

- una razionale ed efficace distribuzione delle apparecchiature aerauliche;
- il dimensionamento dei componenti dell'impianto, in base ad un calcolo delle potenze termiche/frigorifere richieste ed esame di fattori riduttivi attinenti la contemporaneità dei carichi, la presenza di persone e le effettive condizioni climatiche;
- la razionale ed efficace distribuzione delle apparecchiature elettriche (prese, apparecchi illuminanti, interruttori, QE di servizio e di apparecchiatura, etc...);
- facilità di manutenzione sia ordinaria che straordinaria;
- un elevato livello qualitativo e vasto margine di sicurezza nella scelta dei componenti dell'impianto, onde assicurare ampia affidabilità, sia dal punto di vista della continuità ed omogeneità dei servizi che della vita media nel tempo;
- semplicità ed affidabilità della regolazione e gestione dell'impianto.

Il progetto dovrà comprendere la realizzazione degli allacciamenti degli impianti che, come meglio specificato successivamente, sono totalmente a carico del Concessionario.

È a carico del Concessionario la fornitura di tutti i materiali ed apparecchiature e l'esecuzione di tutti i lavori necessari per l'allacciamento degli impianti, finalizzata a dare gli stessi funzionali e funzionanti "chiavi in mano".

Le forniture e l'esecuzione di detti lavori, a perfetta regola d'arte, dovranno essere preventivamente concordate con la U.O.C. Gestione Tecnica dell'Amministrazione, che garantirà la necessaria supervisione e controllo.

I materiali dovranno essere compatibili con quanto già in uso nell'Amministrazione; è facoltà della stessa richiedere modifiche tecniche che ritenesse opportuno rispetto a quanto proposto dal Concessionario in sede di gara per ottimizzare gli allacciamenti con gli impianti esistenti.

La valutazione degli oneri necessari per gli allacciamenti degli impianti è a carico dell'offerente, che in sede di sopralluogo dovrà considerare lo stato di fatto degli impianti e quanto prescritto nel presente capitolato tecnico.

Impianto idrico-sanitario e fognario

Nell'ambito del progetto da realizzare il Concessionario dovrà prevedere, eventualmente, la modifica/integrazione dell'impianto idrico sanitario e degli scarichi fognari esistenti. Ogni eventuale intervento, compresi gli allacciamenti, saranno a suo totale carico e dovranno essere eseguiti a perfetta regola d'arte.

Ogni eventuale derivazione dovrà essere dotata di apposita valvola di intercettazione; gli eventuali percorsi da seguire per le tubazioni dovranno essere preventivamente concordati con la Direzione Lavori e dell'U.O.C. Gestione Tecnica

La realizzazione dell'impianto idrico sanitario dovrà tener conto dei vincoli esistenti e prevedere quanto necessario per la realizzazione degli scarichi e delle adduzioni per la realizzazione dei vari lavabi e water previsti.

Le linee di adduzione fluidi (acqua calda e fredda sanitaria) dovranno essere allacciate autonomamente rispetto all'impianto idrico del Presidio Ospedaliero.

Le tubazioni andranno incassate nella muratura; soltanto in corrispondenza di pilastri è ammesso che, per evitare di danneggiare il pavimento, la tubazione possa essere posata in aderenza alla muratura rivestendola con idoneo cassonetto.

Gli scarichi dei lavabi dovranno essere allacciate autonomamente rispetto all'impianto fognario del Presidio Ospedaliero.

Condizionamento – ventilazione

Si dovrà prevedere un impianto di condizionamento per tutti i locali oggetto dell'appalto, esclusi i locali di servizio.

Il Concessionario dovrà provvedere alla realizzazione degli allacciamenti; le relative tubazioni dovranno essere posate in modo opportuno e condiviso dall'Amministrazione. Il sistema proposto dal Concessio-

nario dovrà essere dimensionato in base agli apprestamenti da realizzare ed alle destinazioni d'uso dei locali.

Nel dimensionare l'impianto il Progettista dovrà tener conto che le temperature estive possono raggiungere i 38 – 40°C.

La valutazione del carico termico estivo e invernale deve essere fatta in base alla destinazione d'uso del locale e alla disponibilità degli spazi ed alle attrezzature/apparecchiature che devono essere installate in ambiente ed al prevedibile affollamento degli stessi.

Le alimentazioni principali necessarie al funzionamento dell'impianto dovranno essere determinate dalle ditte concorrenti e sarà loro onere verificare in sede di sopralluogo la situazione esistente e determinare gli interventi da eseguire per poter realizzare nuovi allacci autonomi rispetto all'impianto elettrico del Presidio Ospedaliero.

Saranno privilegiate, in sede di valutazione, le proposte che evidenzino risparmi energetici e/o ridotte emissioni inquinanti.

I requisiti minimi da considerare in fase di progettazione sono quelli descritti nel presente capitolato, qualora non specificato, devono essere in accordo con la normativa vigente anche in relazione al rumore prodotto.

Per quanto concerne le marche di utilizzo dei vari sistemi e componenti l'Amministrazione prediligerà prodotti e componenti di primaria marca.

Gli apparecchi e i componenti degli impianti dovranno essere di tipo super silenziato in modo da garantire che l'inquinamento acustico si mantenga al di sotto dei valori richiesti dalle normative.

A tale scopo, senza onere alcuno per l'Amministrazione, dovrà essere prodotta una dichiarazione, redatta da tecnico esperto in acustica, in cui vengano evidenziati i valori di trasmissione del rumore dei vari componenti previsti nel progetto nel rispetto della normativa vigente.

Tutte le canalizzazioni, le tubazioni, le pompe, le valvole, ecc., eventualmente posizionate all'esterno, dovranno essere opportunamente coibentate, prevedendo anche il rivestimento con lamierino di alluminio al fine di preservare l'impiantistica dalla corrosione di agenti esterni.

Le eventuali canalizzazioni aerauliche dovranno avere uno spessore minimo di 8/10 mm.

Tutte le apparecchiature meccaniche, elettriche ed elettromeccaniche all'esterno, dovranno essere protette mediante carter realizzati in lamierino, opportunamente fissati ed ancorati senza pregiudicare le operazioni di normale manutenzione ed il relativo posizionamento dovrà essere concordato con l'U.O.C. Gestione Tecnica.

Il progetto dovrà essere sottoscritto da progettista termotecnico di comprovata capacità.

Se durante la fase dei lavori si renderanno necessarie modifiche alla distribuzione delle tubazioni, delle canalizzazioni o al posizionamento dei macchinari, il Concessionario avrà l'obbligo di elaborare le modifiche al progetto e di sottoporle all'approvazione dei tecnici incaricati dall'Amministrazione, senza che questo possa comportare onere alcuno per l'Amministrazione stessa.

Una volta terminati i lavori, il Concessionario avrà altresì l'obbligo di mettere a disposizione le apparecchiature di verifica di quanto realizzato per l'effettuazione dei collaudi oltre a quello della consegna di tutta la documentazione per il collaudo, con le eventuali modifiche definitive intercorse nella fase di realizzazione degli impianti, comprendendo, oltre alle certificazioni, tutti i manuali degli apparecchi installati in lingua italiana.

Eventuali discordanze tra quanto presentato in sede di progettazione esecutiva e quanto riscontrato in sede di collaudo dovranno essere prontamente sistemate dal Concessionario senza arrecare perdite di tempo alla programmazione dei lavori ed ai tempi di esecuzione dichiarati in sede di offerta.

La ventilazione degli ambienti considerati deve essere realizzata in maniera da garantire un numero di ricambi d'aria adeguata alla destinazione d'uso di ogni singolo locale.

E' a carico del Concessionario la fornitura e l'installazione, a perfetta regola d'arte, di ogni componente atto a garantire l'allacciamento dell'impianto per la fornitura del vapore (ove presente) e dell'acqua calda e acqua refrigerata in autonomia rispetto all'impiantistica di proprietà dell'Amministrazione.

La situazione esistente potrà essere valutata dal Concessionario in sede di sopralluogo.

Impianto elettrico

La progettazione esecutiva dell'impianto elettrico dovrà essere firmata da tecnico abilitato iscritto all'albo professionale e dovrà essere elaborata in forma esplicita con la relazione tecnica, il dimensionamento delle linee e delle apparecchiature, gli schemi elettrici suddivisi per tipologia d'impianto.

Gli impianti da verificare e/o modificare e/o realizzare nell'offerta sono:

- Impianto luce generale;
- Impianto luce di sicurezza;
- Impianto prese FM e impianti alimentazione apparecchiature generiche;
- Impianto equipotenziale;
- Impianto alimentazione eventuali UTA o altri impianti meccanici.

Si intende compreso quanto necessario per il corretto allacciamento al sistema di alimentazione totalmente autonomo da quello Aziendale.

Al termine dei lavori tutti gli impianti citati (esistenti o di nuova realizzazione) dovranno essere completamente rispondenti alla normativa tecnica.

Il Concessionario dovrà provvedere alla realizzazione degli allacciamenti; le relative cavi/canalizzazioni dovranno essere posate in modo opportuno e condiviso dall'Amministrazione (U.O.C. Gestione Tecnica).

Il sistema proposto dal Concessionario dovrà essere compatibile con le forniture disponibili, e si dovranno dimensionare gli impianti in base ai dati rilevati che potranno essere valutati in sede di sopralluogo.

Nella progettazione andranno in particolare tenute in conto le indicazioni di cui alla norma CEI 64-8 e ss.mm.ii. (ed in particolare della sezione 751 della norma - Ambienti a maggior rischio in caso di incendio), della UNI 1838 e CEI 34-111, del DM 18/09/2002 e ss.mm.ii., della guida CEI 64-50 (Guida per l'integrazione degli impianti elettrici utilizzatori e per la predisposizione di impianti ausiliari, telefonici e di trasmissione dati negli edifici) e di tutte le norme vigenti nel tempo di realizzazione degli impianti.

Si precisa che non è ammesso l'uso di sistemi di cottura o scaldanti in genere alimentati da gas o altri prodotti infiammabili o combustibili; ai fini della cottura è previsto l'uso di piastre elettriche.

I quadri elettrici dovranno essere costruiti a regola d'arte secondo norme CEI con particolare riferimento alla norma CEI EN 61439-1 o CEI 23-51 e ss.mm.ii., e avere una struttura tale da garantire la massima flessibilità in rapporto agli interventi di manutenzione.

Tutti gli impianti rientrano nell'ambito di applicazione del D.M n. 37/2008 e ss.mm.ii. Dovranno essere utilizzati materiali a marchio di qualità e marchio CE. I cavi dovranno essere del tipo a bassa emissione di fumi e gas tossici in caso di incendio.

L'esecuzione degli impianti dovrà essere di tipo civile, incassato a parete o da esterno a controsoffitto.

L'impianto dovrà impiegare cassette di derivazione e portapparecchi in PVC; canalizzazioni in canalina metallica o PVC, tubazioni flessibili e rigide PVC; cavi unipolari e multipolari del tipo non propagante l'incendio ed a bassissima emissione di fumi e gas tossici e corrosivi.

Gli apparecchi di comando e derivazione dovranno essere di tipo modulare componibile IP 40 o superiore con supporti e placche in PVC o quanto previsto dalla norma tecnica.

E' a carico del Concessionario l'installazione dei corpi illuminanti esistenti; l'installazione dovrà essere tale da garantire le prestazioni previste dalla norma CEI e UNI; saranno da preferire le soluzioni che massimizzano il risparmio energetico.

L'impianto di illuminazione deve garantire:

- il massimo comfort visivo dal punto di vista delle sensazioni visive in rapporto all'attività svolta,
- buona qualità dell'illuminazione,
- elevato rendimento energetico da ottenersi con l'adozione di lampade ad alta efficienza cromatica e con il rifasamento del corpo illuminante,
- ottime caratteristiche nei confronti della gestione della manutenzione (vita media delle lampade, rendimento dei corpo illuminante, etc.).

I livelli di illuminamento da prevedere nel progetto devono essere adeguati a quanto dettato dalle norme UNI EN 12464-1 e ss.mm.ii. e dalle norme e guide per la salute e la sicurezza sul lavoro.

Impianti speciali

- *Rete telefonica e trasmissione dati*

Dovrà essere prevista la realizzazione almeno n. 2 punti rete RJ45 doppio con collegamento alla rete telefonica e dati da realizzare in maniera del tutto autonoma rispetto agli impianti dell'Amministrazione.

I cavi utilizzati dovranno essere non propaganti l'incendio ed a bassissima emissione fumi e gas tossici e corrosivi (LS0H) ed in categoria 6.

- *Impianto rivelazione e allarme incendio e diffusione sonora di emergenza*

Si dovrà prevedere, a carico del Concessionario, alla realizzazione di impianto rivelazione ed allarme incendi in conformità al DM 18/09/02 e ss.mm.ii. e alla norma UNI 9795 ss.mm.ii. che si estenda a tutti i locali in gestione (compresi i magazzini), dotato di sistema di ripetizione allarme presso un locale del presidio che sarà appositamente individuato.

Il Concessionario deve garantire il rispetto dei limiti di inquinamento dell'aria e dei livelli di rumore previsti dalla normativa vigente in materia ospedaliera e sanitaria.

In particolare dove si producono fumi e/o vapori questi dovranno essere rimossi attraverso impianti di aspirazione localizzata.

Si rammenta che, ai fini antincendio, gli ambienti destinati al bar sono classificati zone E, ai sensi del D.M. 18 settembre 2002 e ss.mm.ii. "Approvazione della regola tecnica per la prevenzione incendi per la progettazione, costruzione e l'esercizio delle strutture pubbliche e private" e , pertanto, devono sottostare a tutte le prescrizioni indicate, con particolare attenzione sulla compartimentazione al perimetro ed all'accesso delle vie di fuga.

Per le caratteristiche costruttive dei materiali impiegati e degli arredi deve essere rispettato quanto stabilito al punto 3 del D.M. 18 settembre 2002 e ss.mm.ii.

Il Concessionario, inoltre, dovrà garantire il rispetto di quanto disposto dal D.M. 10 marzo 1998 e ss.mm.ii. " *Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro* " con particolare riferimento all'articolo 6 ed alla necessità di mantenere sgombre e fruibili le vie d'esodo.

Qualora il Concessionario ritenesse fossero necessarie per il buon andamento del servizio, delle modifiche strutturali ai locali oggetto della presente concessione, le stesse dovranno essere eseguite a totale ed esclusivo carico dello stesso fermo restando la preventiva autorizzazione da parte dell'U.O.C. Gestione Tecnica di concerto con il RUP. Pertanto, il Concessionario non potrà apportare innovazioni o migliorie ai locali senza la preventiva autorizzazione da parte dell'U.O.C. Gestione Tecnica di concerto con il RUP con patto espresso che, comunque, per le opere eseguite senza preventiva autorizzazione, il Concessionario non si rivarrà sull'Amministrazione delle spese sostenute e qualora, al termine della concessione, l'Amministrazione non intenda tenerle richiedendo il ripristino dello stato originario, si impegna a provvedere a rimuoverle a proprie spese.

Nella stessa ipotesi di mancata autorizzazione, qualora siano eseguite opere che rechino pregiudizio alla conservazione od integrità o, comunque, non compatibili con le caratteristiche dell'immobile, il Con-

cessionario è tenuto all'immediato ripristino dello stesso ex articolo 1590 del codice civile ed al risarcimento dei danni.

Il Concessionario rimane responsabile della progettazione e della esecuzione dei lavori senza poter invocare, quale esimente delle sue eventuali responsabilità, l'intervenuta scelta ed approvazione del progetto da parte dell'Amministrazione.

Dell'avvenuta approvazione del progetto esecutivo e nomina del direttore dei lavori è data tempestiva comunicazione all'Amministrazione.

Art. 14 – COLLAUDO

Una volta terminati i lavori, il collaudatore nominato dall'Amministrazione, le cui spese sono poste a totale carico del Concessionario, procedere al collaudo tecnico-amministrativo delle opere, della regolare fornitura, posa in opera ed installazione degli arredi e delle attrezzature previste nel progetto esecutivo.

Il collaudo funzionale del bene fornito verrà effettuato con il supporto del referente tecnico del Concessionario e sotto la supervisione dell'U.O.C. Gestione Tecnica. Nel corso del collaudo dovrà essere accertato quanto segue:

- a) la conformità dei lavori, degli arredi e delle attrezzature alle opere ed tipo ed al modello descritto nel progetto esecutivo e nell'offerta in sede di gara;
- b) la conformità dei beni alle disposizioni legislative e normative vigenti;
- c) la regolare installazione ed il regolare funzionamento dei beni.

In particolare il Concessionario dovrà:

- *produrre, ai fini dell'accertamento del requisito di cui al punto c), la dichiarazione di installazione a regola d'arte e le certificazioni previste nel presente capitolato.*
- *garantire l'effettuazione delle operazioni di assistenza al collaudo necessarie per accertare quanto previsto ai precedenti punti a), b) e c);*
- *fornire il supporto tecnico necessario per la corretta compilazione del certificato di collaudo e per la scheda di verifica.*

In caso di collaudo negativo, il Concessionario dovrà eseguire gratuitamente tutte le prestazioni e forniture occorrenti per riparare guasti e difetti dovuti a cattiva lavorazione od a scarsa qualità dei materiali impiegati o fornire i beni non conformi entro il termine indicato dall'Amministrazione.

L'approvazione del collaudo da parte dell'Amministrazione sarà elemento necessario ed imprescindibile per l'avviamento del servizio a condizione che il Concessionario abbia trasmesso tutte le certificazioni richieste dal presente capitolato e si sia munita di tutte le autorizzazioni prescritte dalla legge a tal fine.

ART. 15 – VERIFICA PERIODICA E FINALE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELL'ALLESTIMENTO

In qualunque momento l'Amministrazione potrà effettuare verifiche dell'esistente e dello stato d'uso di conservazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature e degli arredi installati, con l'intesa che in caso di danni imputabili direttamente od indirettamente ad incuria, mancata manutenzione imperizia o comunque a scorretto o negligente comportamento del Concessionario, fatta salva la normale usura, quest'ultima ha l'obbligo di provvedere al ripristino entro i successivi venti giorni naturali e consecutivi dal riscontro effettuato dal direttore di esecuzione del contratto.

Trascorso tale termine e constatata l'inadempienza da parte del Concessionario, verrà applicata una penalità giornaliera di € 100,00 per un massimo di 10 giorni e decorsi i quali l'Amministrazione provvederà direttamente con spese a carico del Concessionario. Tutte le verifiche avverranno alla presenza del CS e saranno oggetto di specifica verbalizzazione.

Art. 16 – ARREDI ED ATTREZZATURE

L'impresa aggiudicataria provvede alla fornitura delle attrezzature e degli arredi - tutti nuovi di fabbrica e privi di difetti - in conformità al progetto tecnico presentato in sede di gara ed alla relativa manutenzione ordinaria e straordinaria.

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto dovranno rispettare le normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza, igiene e sicurezza antincendio, anche in considerazione dei locali in cui il bar viene allestito e della destinazione d'uso del contesto in cui sono inseriti ovvero in una struttura ospedaliera. Pertanto il Concessionario deve assicurare a proprie spese l'allestimento funzionale dei locali messi a disposizione dell'Amministrazione.

La fornitura si intende comprensiva di trasporto, installazione, collaudo e messa in funzione.

Nella disposizione dell'arredo del locale bar dovrà essere garantito il rispetto dei parametri aereo illuminanti (1/8 della superficie del pavimento).

Tutte le macchine ed attrezzature dovranno essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia e nell'Unione Europea.

Le attrezzature ed gli arredi dovranno essere costantemente mantenuti e si dovrà provvedere alla disinstallazione e sostituzione delle attrezzature e degli arredi non più funzionali con prodotti dalle caratteristiche uguali o equivalenti in caso di rotture o guasti non riparabili verificatisi nel corso di esecuzione del contratto ed alla loro sostituzione in caso di furto e/o danneggiamento a seguito di atti vandalici.

Pertanto é altresì onere del Concessionario sostituire arredi e attrezzature trafugate o danneggiate a seguito di atti di vandalismo.

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario secondo quantità e qualità proposte in sede di gara, rimarranno di sua esclusiva proprietà.

Per lo scarico, il montaggio e l'installazione degli arredi e delle attrezzature, il Concessionario non potrà avvalersi del personale dell'Amministrazione.

Art. 17 – DOTAZIONE MINIMA DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Il Concessionario dovrà farsi carico di fornire l'arredo atto alla somministrazione ed alla distribuzioni di alimenti e bevande e in particolare:

- vetrine espositive refrigerate e non: per tavola fredda, tavola calda, pasticceria e gelateria;
- banco bar per somministrazione di bevande calde e fredde, zona lavaggio con doppio lavello in acciaio inox e miscelatore a doccetta, cella refrigerata;
- piano di lavoro in acciaio inox, completo di alzatine e salvagocce;
- retrobanchi di servizio, in parte refrigerati, con pannellature di rivestimento a parete
- mensole espositive retroilluminate, filtrazione dei fumi prodotti dalla cottura;
- banco cassa atto anche all'eventuale esposizione di prodotti da banco;
- pedane di calpestio ispezionabile, possibilmente realizzata con struttura di larice massello, completo di pannello in truciolare idrofugo rivestito con materiale antistatico e antistivolo;
- sistemazione area bar ed esterna con tavoli e sedie.

Dotazione minima attrezzature:

- Lavatazzine in acciaio inox, risciacquo a caldo;
- Gruppo multiplo in acciaio inox con funzione di spremiagrumi e frullatore frappè;
- Forno a microonde;
- Granitore doppio serbatoio in policarbonato atossico e carrozzeria in acciaio inox;
- Fabbricatore di ghiaccio;
- Piastra panini;
- Vetrina espositiva verticale a temperatura controllata per pasticceria e gelateria;
- Macchina per la preparazione di caffè espressi e cappuccini tre gruppi con addolcitore di acqua;
- Piani di lavoro, armadi e scaffalature in acciaio inox;
- Macinadosatore caffè;
- Impianto bevande alla spina;
- Affettatrice;
- Lavastoviglie;

- Congelatori;
- Frigoriferi;
- Registratore di cassa;

Art. 18 – CARATTERISTICHE DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Gli arredi, le attrezzature ed accessori necessari dovranno essere di elevata tipologia costruttiva, realizzati con materiali di prima qualità, idonei all'utilizzo richiesto e comunque rispondenti ai seguenti dettami di carattere generale.

Gli arredi, le attrezzature e ogni singolo componente degli stessi con i quali l'utilizzatore può entrare in contatto durante l'uso previsto, devono evitare lesioni fisiche e danni materiali. Per la costruzione degli stessi dovranno essere impiegati materiali di prima qualità che ne garantiscano durata e praticità di utilizzo.

I materiali impiegati devono garantire la massima sicurezza, affidabilità, devono essere lavabili e disinfettabili, le superfici devono essere antigraffio, antiriflesso e resistenti agli urti, gli elementi in metallo dovranno essere verniciati con polveri epossidiche o polveri equivalenti.

Tutti i materiali devono essere conformi alle norme che riguardano la tossicità ed al decreto ministeriale 26 giugno 1984 e successive modificazioni ed integrazioni relativo alla classificazione di reazione al fuoco ed omologazione dei materiali ai fini della prevenzione incendi.

Si precisa che la lavorazione e la finitura di tutti gli arredi e le attrezzature deve essere curata ed eseguita a regola d'arte ed in particolare:

- tutti gli elementi devono garantire prestazioni in termini di durata e solidità;
- i punti d'appoggio al pavimento di sedie, tavoli e contenitori devono disporre di elementi di regolazione per l'adeguamento alle superfici d'appoggio;
- i prodotti caratterizzati da un corretto livello di design e dall'impiego di materiali di buona qualità che devono integrare soluzioni tecniche improntate di funzionalità ed efficienza;
- tutti i componenti elettrici dovranno rispettare le specifiche norme del prodotto, avere marcatura equivalente, conformità alle norme CEI e possedere marchio di qualità IMQ o europeo di valore equivalente, ovvero che abbia ottenuto il rilascio di un attestato di conformità da parte di uno degli organismi competenti oppure sia munito di dichiarazione di conformità del costruttore;
- i materiali utilizzati per la realizzazione dei pannelli e degli arredi devono essere privi o a basso contenuto di formaldeide libera e rispettare le caratteristiche previste per la classe E1 ai sensi delle norme DIN-EN 120 e UNI EN 717-2 e ss.mm.ii..

Tutti gli elementi degli arredi dovranno avere bordi arrotondati e smussati, non sono ammessi spigoli vivi. Gli spigoli devono essere comunque opportunamente protetti in conformità alle norme vigenti in materia di antinfortunistica. Le estremità di eventuali componenti cavi devono essere chiuse o tappate.

Tutti gli arredi devono essere conformi alle norme UNI vigenti. L'assemblaggio e la finitura devono essere eseguiti con particolare precisione per garantire un alto grado di qualità in funzione dell'utilizzo.

Gli arredi proposti dovranno essere tra loro coordinati nel disegno, nel colore e nei materiali al fine di conferire agli ambienti un senso di armonia e gradevolezza estetica.

Per tutti gli arredi dovranno essere formulate varie proposte di colori dei laminati di finitura e l'Amministrazione si riserva la scelta definitiva.

Ogni elemento di arredo dovrà essere studiato in modo tale da assolvere ai requisiti funzionali e di sicurezza richiesti mantenendo, nel contempo, un aspetto estetico di qualità.

La linea di arredo proposta dovrà consentire di creare in ogni locale ambientazioni accoglienti e personalizzabili almeno tramite l'utilizzo dei colori dei materiali di rivestimento e di finitura. La soluzione d'arredo proposta deve essere conforme alle disposizioni in materia di prevenzione e protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori e degli utenti (D.lgs n. 81/08 e ss.mm.ii.).

Perfetta modularità di tutti gli elementi componenti, per permettere modifiche nella disposizione anche da un ambiente all'altro, a seguito di mutate esigenze.

Gli arredi installati dovranno essere prodotti da imprese in possesso di certificazione del sistema qualità per lo specifico settore di attività, rilasciato da organismo certificatore accreditato, che attesi la conformità ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2000 e ss.mm.ii..

Le certificazioni di cui sopra dovranno essere prodotte dal Concessionario mediante apposita documentazione all'Amministrazione..

Il Concessionario è tenuto a fornire all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio e in fase di collaudo tutte le certificazioni di sicurezza relative agli arredi ed attrezzature installate e copia dei certificati comprovanti le caratteristiche dei materiali utilizzati. L'Amministrazione si riserva la facoltà di far eseguire in qualsiasi momento controlli e verifiche sugli arredi e attrezzature fornite e qualora i materiali adoperati, anche se forniti, non presentino i requisiti richiesti, né sarà ordinata la sostituzione.

Tutti gli elettrodomestici forniti ed installati dovranno essere della migliore classe di efficienza energetica esistente in commercio o comunque A+, A++ e A+++.

I frigoriferi dovranno funzionare con compressori condensatori che non utilizzano HCFC o CFC e dovranno essere provvisti di sistema di ventilazione interna e di sbrinamento completamente automatico.

Tutte le apparecchiature elettriche oggetto dell'appalto dovranno essere collegate alla rete elettrica nella struttura mediante idoneo cavo e relativa spina elettrica adatta alla presa esistente, essere marcati CE e rispondere alla normativa CE 64/8 e ss.mm.ii..

Tutte le componenti elettriche dovranno essere conformi alle normative CEI ed IMQ:

Gli utensili e le stoviglie dovranno essere in materiale idoneo per alimenti ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e ss.mm.ii., lavabili e disinfettabili.

Il Concessionario prima della fornitura, dovrà consegnare all'Amministrazione tutte le dichiarazioni di conformità delle attrezzature e degli arredi da installare, (CEI ed IMQ, certificazioni UNI, certificazione di classificazione IP, certificazione di classe E1, ove previsto, e la certificazione ISO 9001:2000 per le azien-

de produttrici degli arredi), mentre ad ultimazione lavori, dovrà consegnare le dichiarazioni di conformità degli impianti realizzati, redatte ai sensi del D.M. n.22 gennaio 2008, n°37 “ Regolamento concernente l’attuazione dell’art-11 – quaterdices. Comma 13, lettera a) della Legge 248/2005 recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all’interno degli edifici “ anche in riferimento alla normativa prevenzioni incendi nelle strutture sanitarie di cui al D.M. 18 settembre 2002 “Approvazione della regola tecnica per la progettazione, la costruzione e l’esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private“.

ART. 19 - AVVIO DEL SERVIZIO

Al termine dei lavori di allestimento e prima dell’avvio del servizio l’U.O.C. Gestione Tecnica esegue la verifica dei locali allestiti, con particolare riguardo ai lavori di realizzazione e/o adeguamento degli impianti e dei lavori edili nonché alla funzionalità e sicurezza degli arredi e delle attrezzature, accertandone la conformità alla normativa vigente e al progetto presentato dal Concessionario in sede di Gara.

L’Amministrazione, sulla base della suddetta verifica di conformità, può richiedere o suggerire modifiche o integrazioni all’allestimento, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell’Amministrazione, condizionando l’avvio del servizio all’attuazione delle modifiche o integrazioni richieste.

Nel caso di esito negativo della verifica, per difformità non sanabili rispetto alla normativa vigente o al progetto presentato in Gara, ovvero nel caso in cui il Concessionario rifiuti di dare attuazione alle modifiche o integrazioni richieste, l’Amministrazione procede a dichiarare la decadenza della Concessione.

Entro 7 (sette) giorni solari dall’esito positivo della verifica il Concessionario deve garantire l’apertura del Bar e l’avvio del servizio.

Per ogni giorno di ritardo nell’avvio del servizio l’Amministrazione applica la seguente penale, **commisurata sul canone annuale netto offerto in Gara**:

- **0,5%**, per un massimo di 15 gg. solari di ritardo.
- Oltre i 15 gg. solari di ritardo l’Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione, senza che il Concessionario possa avanzare richiesta risarcitoria per le spese sostenute per l’allestimento del Bar.

L’inizio del servizio è documentato da apposito **verbale di avvio del servizio**, redatto dal DEC e controfirmato dal CS.

ART. 20 - ORARI DI APERTURA E CHIUSURA

L’apertura del Bar deve essere garantita indicativamente nei seguenti giorni e orari:

- dal lunedì al sabato, con orario continuato, dalle 6.30 alle 20.00;
- la domenica ed i festivi, con orario dalle 6.30 alle 15.00.

Ai fini della gestione del personale addetto, sono inoltre individuate le seguenti **fasce orarie di massima attività** del Bar:

- **dal lunedì al sabato, fra le 7.30 e le 10.00;**
- **dal lunedì al sabato, fra le 12.00 e le 15.00.**

Gli orari effettivi di apertura devono comunque essere concordati dal CS con il DEC, anche in base alle esigenze della sede.

L'Amministrazione si riserva di chiedere, per proprie esigenze e senza alcun compenso per il Concessionario, l'ampliamento temporaneo degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi.

Eccezionalmente e per particolari esigenze il Bar può, in accordo con il DEC, sulla base delle necessità dell'Amministrazione, concordare:

- limitati periodi di chiusura al pubblico;
- eventuali periodi di riduzione dell'orario, precedenti o successivi ai periodi di chiusura.

Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario del Bar devono essere comunque programmati in anticipo anche al fine di darne ampia comunicazione all'utenza.

A tal fine il CS propone un calendario delle chiusure e delle riduzioni di orario, da sottoporre all'autorizzazione del DEC.

Il Concessionario non può sospendere o interrompere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione.

L'eventuale sospensione unilaterale del servizio costituisce inadempienza contrattuale e può determinare la decadenza della Concessione e la risoluzione del Contratto.

ART. 21 - DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario si impegna a condurre il Bar e le attività connesse con diligenza, professionalità e decoro, rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, assicurando le attività elencate nel presente Capitolato e dando piena attuazione al progetto presentato in offerta in sede di Gara.

Per una descrizione di massima dei prodotti ammessi alla vendita e delle attività consentite presso il Bar si rinvia all'**Allegato B**.

Fermo restando l'obbligo per il Concessionario di attenersi agli standard qualitativi minimi delineati nel presente Capitolato e di realizzare quanto proposto in offerta, il servizio deve comunque mantenere un carattere di flessibilità, rispondendo alle esigenze mutevoli dell'utenza ospedaliera, pur in armonia con le condizioni di mercato.

Le attività di rifornimento dei prodotti devono essere programmate in fasce orarie concordate fra il CS e il DEC, in modo da evitare o ridurre al minimo il disagio o disturbo per le normali attività ospedaliere e per gli utenti del Bar.

Le attività di rifornimento, preparazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari devono essere effettuate dal personale addetto nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e secondo la metodologia del **Manuale HACCP** adottato dal Concessionario.

Il Concessionario, pertanto, deve osservare e far osservare al personale addetto le disposizioni di carattere igienico e sanitario previste per le attività specifiche della Concessione, garantendo in particolare:

- il rispetto del D.Lgs n. 193/2007 e ss.mm.ii. in materia di sicurezza alimentare;
- l'applicazione delle modalità operative previste dalla standard UNI EN ISO 22000/2005 e ss.mm.ii.e dal proprio Manuale HACCP;
- l'adozione di eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso del Contratto ai fini igienico-sanitari, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste disposizioni delle autorità sanitarie competenti.
- Particolare cura e attenzione deve essere prestata a igiene, pulizia e decoro del Bar, considerando anche la particolare collocazione, all'interno del complesso ospedaliero.

In particolare, il Concessionario, tramite il proprio personale e a proprio carico, deve:

- eseguire le pulizie quotidiane dei locali, in tutte le sue parti (pavimenti, infissi, arredi, vetri, etc.), utilizzando detergenti appropriati;
- garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi (prodotti della combustione, gas e odori sgradevoli), mediante installazione di apposito impianto di aerazione e ventilazione, regolarmente certificato dall'installatore;
- prevedere e far rispettare il divieto di fumare all'interno dei locali del Bar;
- provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti, in base a quanto previsto dalla normativa vigente, tramite posizionamento di appositi contenitori differenziati ad uso esclusivo del Bar, senza che ci sia commistione con i rifiuti prodotti dalla struttura ospedaliera;
- provvedere in proprio al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti prodotti dal Bar, senza utilizzare i cassonetti delle strutture ospedaliere;
- mantenere separati gli eventuali rifiuti pericolosi, collocandoli in contenitori a tenuta ermetica, da smaltire secondo la normativa vigente;
- garantire per il lavaggio di bicchieri, tazzine e stoviglie il trattamento ad alta temperatura con lavastoviglie che raggiunga almeno i 90°C; e, nel caso di temporanea indisponibilità di tale apparecchiatura (ad esempio, per guasto), disporre l'utilizzo di piatti e stoviglie monouso, senza alcun costo aggiuntivo per gli utenti.

L'Amministrazione, in qualsiasi momento nel corso della Concessione, può disporre l'accertamento degli obblighi e adempimenti indicati nel presente articolo, tramite controlli da parte del DEC e/o degli altri soggetti eventualmente incaricati (v. articolo relativo a **DEC E ATTIVITÀ DI VERIFICA**), oppure avvalendosi dell'intervento di tecnici specializzati o delle autorità sanitarie competenti.

Le eventuali infrazioni configurabili come violazioni di obblighi normativi da parte del Concessionario sono denunciate dall'Amministrazione alle autorità competenti e comportano la decadenza della Concessione.

Nell'area messa a disposizione il Concessionario erogherà i seguenti servizi:

- servizio bar comprendente vendita di alimenti e bevande di ottima qualità, forniti da produttori di consolidata affidabilità alimentare, e se confezionati di primarie marche (come da allegato B).

E' tassativamente vietata:

- la vendita di bevande alcoliche e superalcoliche superiore a 5° alcolici;
- la vendita di tabacchi, e prodotti derivati ed affini;
- la vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura;
- la vendita o l'utilizzo di apparecchi di gas combustibile;
- l'affissione di manifesti pubblicitari non inerenti i prodotti venduti e comunque i manifesti pubblicitari devono rientrare nella normalità per quanto riguarda le misure e non devono offendere il normale senso del pudore. I manifesti devono essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione. Non potranno comunque essere affissi sui muri e sulle colonne;
- l'installazione di macchine per videogiochi di qualsiasi genere ivi comprese le console computerizzate per giochi (es. videopoker, etc.) :
- l'installazione di apparecchiature elettriche, elettroniche o manuali o giochi e divertimenti di qualsiasi genere e che in qualsiasi modo possano arrecare disturbo all'attività sanitaria. E' consentita la presenza e l'impiego di un apparecchio televisivo a condizione che sia usato a basso volume e senza arrecare disturbo agli utenti.

ART. 22 – PROGETTO RELATIVO ALLA CONSEGNA DEGLI ALIMENTI RESIDUATI

La Ditta partecipante dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della ristorazione, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi.

Detti prodotti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a enti di beneficenza, associazioni di volontariato, etc., situati in località distanti non più di 10 km dall'ARNAS, per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno. Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura,

l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, anche tramite apposito D.D.T. debitamente firmato, etc.

Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.

Il progetto, presentato in gara, sarà valutato ai sensi del paragrafo del Disciplinare.

ART. 23 – PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Il Concessionario deve assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, delle attrezzature e degli arredi provvedendo ad ottemperare alla pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblatizzazione e derattizzazione degli stessi in conformità ai protocolli da presentare in sede di gara.

Il Concessionario deve effettuare tutte le operazioni di pulizia e sanificazione delle stoviglie utilizzate nell'espletamento del servizio.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

Il Concessionario dovrà altresì provvedere alla pulizia e disinfezione giornaliera dei locali e degli arredi nonché al lavaggio giornaliero di tutte le attrezzature ed arredi.

Il Concessionario dovrà effettuare i seguenti interventi minimi di pulizia sui locali e sugli arredi, che dovranno essere integrati da qualsiasi altro intervento che risulti necessario per garantire la corretta pulizia ivi compreso l'aumento della frequenza degli interventi come di seguito indicati.

BANCO DI DISTRIBUZIONE

Pulizia a fondo: al termine del servizio giornaliero.

LAVELLI E VASCHE

Pulizia generale ogni giorno.

PAVIMENTO DEL LOCALE BAR: pulizia non inferiore a quattro volte nell'arco della giornata, soprattutto nel periodo invernale ed ogni qualvolta se ne presenta la necessità.

TAVOLI PER CONSUMAZIONI: al termine di ogni consumazione.

TAVOLI, PIANI DI LAVORO, CARRELLI E SCAFFALI CHIUSI O APERTI: pulizia generale al termine del servizio giornaliero.

Il Concessionario dovrà provvedere almeno sei volte all'anno alle accurate pulizie straordinarie dei pavimenti, dei rivestimenti, dei vetri, dei corpi illuminati e di tutte le superfici lavabili (con macchine lavapavimenti, getti a vapore con prodotti speciali per disinfezione, smacchiatura e sgrassaggio) e dovrà anche

eseguire una accurata pulizia straordinaria semestralmente delle attrezzature, degli arredi e di tutte le dotazioni.

Le date in cui saranno eseguiti gli interventi di pulizia straordinaria dovranno essere rese note con almeno una settimana di anticipo al DEC, il quale si riserva la facoltà di eseguire un sopralluogo durante l'esecuzione degli stessi. Il Concessionario dovrà trasmettere l'attestazione di regolare esecuzione dell'intervento al DEC entro 30 giorni dalla data di esecuzione.

Il Concessionario dovrà inoltre provvedere alla pulizia settimanale straordinaria, alla disinfezione mensile dei locali, attrezzature, arredi e servizi igienici, ecc., nonché agli interventi di deblattizzazione, derattizzazione, fornitura e messa in opera di trappole a ferormoni, disinfestazione contro insetti infestanti. Le operazioni dovranno essere ripetute anche con altra tempistica qualora la Direzione Medica di Presidio ne ravvisasse la necessità.

In tutti i locali nei quali vengono espletati i servizi oggetto del presente appalto, dovranno essere garantite condizioni ottimali di igiene ambientale e del personale.

Il Concessionario si impegna a controllare periodicamente, mediante tampone o piastra di contatto, le caratteristiche microbiologiche delle superfici e della attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti e trasmette copia degli esiti di tali controlli al DEC.

Il Concessionario è tenuto ad effettuare, a proprie spese, con cadenza regolare e, comunque ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzia la necessità, un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale nei luoghi di cui sopra. Tali interventi si intendono effettuati con metodi, strumenti e prodotti adeguati ed a norma di legge ed è necessario che vengano predisposte con accuratezza le condizioni che permettano di evitare la contaminazione dei cibi con le sostanze chimiche eventualmente utilizzate. Ogni controllo/intervento deve essere effettuato tramite una Ckeck List appositamente predisposta e la documentazione deve essere conservata per una eventuale verifica da parte dell'Amministrazione e di altri organi competenti.

Durante tutte le operazioni di pulizia, il personale deve tenere in considerazione le seguenti raccomandazioni:

- ♦ adottare sistemi ad umido per la rimozione di polvere e sporcizia: l'uso di sistemi a secco (ad esempio scope di nylon, piumini) comporta la dispersione nell'ambiente e nell'aria di parte dello sporco da asportare;
- ♦ per la scopatura dei pavimenti devono essere utilizzate garze monouso pretrattate o riutilizzabili inumidite, che vanno sostituite ogni 40 mq di superficie;
- ♦ per la spolveratura delle superfici al di sopra del pavimento impiegare esclusivamente panni in microfibra inumiditi;
- ♦ il personale adibito alla manipolazione di cibi e bevande non deve svolgere operazioni di pulizia ambientale;
- ♦ impiegare materiali distinti (ad esempio di colore diverso) per le diverse superfici: in particolare vanno tenuti separati guanti non monouso e panni destinati alla pulizia dei servizi igienici;

- ◆ evitare di usare spugne per la pulizia, in quanto se lasciate umide costituiscono un terreno su cui proliferano facilmente i batteri;
- ◆ dopo l'uso i materiali di consumo non a perdere (panni in microfibra per superfici e pavimenti, ecc.) utilizzati per la pulizia devono essere sottoposti a lavaggio (in lavatrice a oltre 60 °C) e asciugatura (essiccatoio); le attrezzature (ad esempio secchielli) devono essere lavati e asciugati prima di venire riposti;
- ◆ i prodotti ad azione detergente e disinfettante devono essere impiegati nel rispetto delle concentrazioni indicate dal produttore; tutti i prodotti e i recipienti presenti sui carrelli delle pulizie e nei luoghi di lavoro, devono essere etichettati a norma di legge. Non devono essere presenti bottiglie o barattoli o fustini anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture. Detergenti e disinfettanti che richiedono una diluizione devono essere preparati di fresco e usati in giornata; tutti i prodotti ad azione detergente e disinfettante devono essere certificati per l'utilizzo in sicurezza negli specifici ambienti (lavorazione, distribuzione e consumazione alimenti);
- ◆ iniziare a pulire dalla zona meno sporca verso quella più contaminata;
- ◆ rimuovere prontamente le macchie, in particolare dal pavimento, per evitare rischi di scivolamento delle persone;
- ◆ pulire regolarmente con detergenti i piani d'appoggio e i raccoglitori per i rifiuti posti nella zona consumazione;
- ◆ segnalare con apposita indicazione la presenza di pavimento bagnato;
- ◆ mantenere sempre pulite le soluzioni detergenti: panni in microfibra per superfici e pavimenti, una volta usati, non vanno sciacquati nel secchio ma eliminati (se monouso) o raccolti in un sacchetto per l'invio al lavaggio. In questo modo si evita di sporcare la soluzione e di ridistribuire lo sporco raccolto. In alternativa i prodotti possono essere applicati con spruzzatore e ripassati con panno (per le superfici al di sopra del pavimento);
- ◆ sostituire frequentemente i panni usati, ad esempio dopo aver pulito al massimo due tavoli, evitando di usare lo stesso panno per tutti i tavoli;
- ◆ prima di disinfettare è indispensabile pulire: un'accurata pulizia eseguita con acqua, detergente e sfregamento è il sistema più semplice e più valido per ottenere una riduzione della carica batterica ambientale;
- ◆ spolverare regolarmente, con sistemi a umido, anche le superfici difficilmente raggiungibili (es.: bocchette del sistema di aerazione) e il materiale esposto (es.: vetrine e decorazioni tipo frutta di plastica);
- ◆ I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione saranno sistemati a cura del personale del Concessionario negli appositi luoghi di raccolta individuati per il successivo ritiro e allontanamento.

Il Concessionario dovrà inoltre garantire a proprio onere e spese per tutto il tempo della durata contrattuale anche la puntuale pulizia e sanificazione di tutti i servizi igienici dei locali adibiti al servizio che do-

vranno essere dotati degli idonei accessori e riforniti costantemente di tutto il materiale di consumo necessario (carta igienica, carta asciugamani e/o sistemi alternativi, saponi, etc.)

L'impiego di attrezzi e di macchine, la loro scelta e le caratteristiche tecniche, debbono essere perfettamente compatibili con l'attività degli ospedali. Il livello di rumore generato dalle attrezzature elettriche e non, dovrà rispondere ai requisiti del D.L. 277/91 e ss.mm.ii., ossia essere ridotto al minimo permesso allo stato dell'arte. Le attrezzature dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di funzionamento e pulizia. Inoltre, dovranno essere dotate di tutti gli accessori per proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni.

Si precisa inoltre che i parametri microbiologici di riferimento entro i quali tutte le superfici dovranno rientrare, sono quelli previsti a livello generale ed indicati nel seguente prospetto:

LIMITI DI CONTAMINAZIONE (tamponi di superficie) DI SUPERFICI - ATTREZZATURE - UTENSILI SANIFICATI e dedicati ad attività di preparazione, lavorazione, distribuzione e consumo di alimenti e bevande					
	CBT 30/37°C	Coliformi totali (ufg/cm2)	E. Coli (ufg/cm2)	Salmonella	Listeria
Sanificazione buona	< 10	< 10	< 1	assente	assente
Sanificazione accettabile	10 - 100	10 - 50	1 - 5	assente	assente
Sanificazione non accettabile	> 100	> 50	> 5	assente	assente

DETERGENTI E SANIFICANTI

I Prodotti occorrenti per la pulizia e sanificazione sono a carico del Concessionario che dovrà trasmettere prima dell'inizio dell'appalto un elenco dei prodotti che intenderà utilizzare con le relative schede tecniche e tossicologiche redatte in lingua italiana.

I prodotti non devono essere tossici e devono essere biodegradabili ed eco-compatibili

Il Concessionario sarà responsabile dell'uso dei materiali stessi, che devono essere assolutamente privi di tossicità.

CUSTODIA E MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

I prodotti per la pulizia e sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichettatura e conservati in locale apposito chiuso a chiavi e/o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA

Il personale addetto alla consegna deve osservare tutte le norme igieniche previste dalla normativa vigente. Nei servizi igienici destinati al personale del Concessionario dovranno essere impiegati sapone con erogatore, asciugamano monouso, asciugamani elettrici ed impianti erogazione acqua a pedale.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando il loro uso è consigliato nelle schede tecniche di sicurezza.

L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua alla temperatura indicata sulle confezioni.

GESTIONE DEI RIFIUTI

Per quanto riguarda i contenitori contenenti i rifiuti:

- I contenitori, riportanti la dicitura BAR, dovranno essere muniti di coperchio a perfetta tenuta e con sistema di apertura a pedale di capacità adeguata e di materiale lavabile e disinfettabile e differenziati secondo la tipologia del rifiuto.
- I contenitori dovranno essere quotidianamente puliti e detersi.

Il Concessionario dovrà concordarsi con l'Impresa delegata alla raccolta dei rifiuti speciali per la città di Palermo per assicurare il conferimento ed il ritiro dei rifiuti. Il Concessionario avrà l'obbligo di uniformarsi ad ogni disposizione comunale e dell'Amministrazione in materia di smaltimento dei rifiuti urbani ed in materia di raccolta differenziata.

Tali modalità dovranno essere comunicate al DEC ed autorizzate dopo aver verificato la relativa compatibilità con l'organizzazione del presidio ospedaliero (collocazione e numero dei contenitori per lo stazionamento temporaneo e la frequenza di ritiro).

Gli oli alimentari esausti ed i relativi filtri dovranno essere trattati secondo le prescrizioni di cui al Decreto Legislativo n.22/1997 e successive modificazioni e dovranno essere raccolti in appositi contenitori contrassegnati e stoccati in un locale apposito.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc).

I rifiuti devono essere gestiti secondo quanto stabilito dal D.Lgs 3 aprile 2006, n°152 "Norme in materia ambientale" e ss.mm.ii..

Tutti gli oneri derivanti dalla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti di qualsiasi natura derivanti dall'esecuzione del servizio sono a totale carico del Concessionario.

ART. 24 – MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Fermo restando quanto indicato nei precedenti articoli il Concessionario accetta le strutture e gli impianti nello stato in cui si trovano al momento della consegna dei locali e dei quali ha preso atto a seguito del sopralluogo obbligatorio effettuato in sede di gara. Il Concessionario deve assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi provvedendo alla relativa manutenzione ordinaria e straordinaria in conformità al piano di manutenzione da presentare in sede di gara.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria quanto segue:

- 1) le opere di ordinaria manutenzione della struttura e degli impianti (quali a titolo esemplificativo e non limitativo, gli interventi di sostituzione di vetri rotti, di corpi illuminati – anche di emergenza - inefficienti, di maniglie e serrature guasti, di rubinetti o scarichi non funzionanti, ect.);
- 2) le opere di manutenzione straordinaria nonché tutte le eventuali opere di miglioria e/o adeguamento della struttura e degli impianti, con la preventiva autorizzazione della U.O.C. Gestione Tecnica dell'Amministrazione;
- 3) le spese di conduzione, conservazione e manutenzione ordinaria e straordinaria di quanto costituisce arredamento ed attrezzatura.

Ad inizio del contratto ed ogni inizio d'anno dovrà essere trasmesso per conoscenza al DEC, alla U.O.C. Gestione Tecnica ed alla Direzione Medica di Presidio il programma della manutenzione ordinaria preventiva per assicurare la continuità del servizio ed in occasione di ogni verifica periodica degli impianti fissi presenti dovrà essere trasmessa agli stessi soggetti il report di ogni verifica effettuata.

La manutenzione programmata degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, dovrà essere eseguita con regolarità secondo il programma trasmesso dal Concessionario ed in particolare dovrà essere indicata su apposito registro la data di regolare sostituzione dei filtri utilizzati negli impianti di climatizzazione e di aspirazione.

Il Concessionario, per l'utilizzo delle acque potabili, dovrà necessariamente inserire idonei filtri antibatterici (compresa la legionella) a monte di eventuali attrezzature che utilizzano l'acqua di rete cittadina (macchine per produzione ghiaccio, distributori a spina, etc.), rispondenti alla norma CE secondo le indicazioni previste dalla Direzione Medica di Presidio.

Qualora il Concessionario non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria e straordinaria, rientrando nella sua competenza, l'Amministrazione si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari, incaricando ditte di propria fiducia, addebitando le spese derivanti dai suddetti interventi con una maggiorazione del 10% (dieci per cento) a titolo di penalità.

Il Concessionario dovrà comunque garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi, in quanto a seguito di accertamento effettuato dall'U.O.C. Gestione Tecnica dell'Amministrazione, essi non siano tali da incidere sulla corretta e regolare esecuzione del servizio. Qualora il Concessionario non condivida l'esito degli accertamenti effettuati dall'U.O.C. Gestione Tecnica dell'Amministrazione deve far pervenire le proprie osservazioni al DEC che comunicherà le decisioni assunte in merito, insindacabili da parte dello stesso Concessionario.

Il Concessionario dovrà effettuare i seguenti interventi minimi di manutenzione ordinaria e straordinaria sui locali, sugli impianti, sulle attrezzature, che dovranno essere integrati da qualsiasi altro intervento che risulti necessario per garantire sempre l'efficienza e la sicurezza ivi compreso l'aumento della frequenza delle manutenzioni come di seguito indicato.

RIVESTIMENTI LAVABILI

Tutti i rivestimenti lavabili devono essere mantenuti integri, puliti e privi di scritte e graffiti di qualsiasi genere.

PARETI TINTEGGIATE

Le tinteggiature devono essere rinnovate minimo ogni 18 mesi con obbligo di fornire la documentazione al DEC a dimostrazione dei lavori eseguiti;

BANCO BAR

Disincrostazione e pulizia dei radiatori e dei compressori, controllo del gas degli elementi refrigeranti: ogni mese.

FRIGORIFERI E CONGELATORI

Sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico: ogni settimana. Controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo di gas ed olio: ogni mese.

BILANCE

Controllo delle tarature; ogni mese

IMPIANTI ANTINCENDIO

Verifiche semestrali degli estintori.

CONTROLLO DEI RUBINETTI E DEGLI SCARICHI

Controllo ogni mese

MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI RILEVAMENTO FUMI

La verifica dell'impianto (rilevatori di fumo, elettromagneti di sblocco delle porte di accesso e centralina) dovrà essere effettuata da una ditta specializzata almeno due volte all'anno.

E' in facoltà dell'Amministrazione, attraverso l'U.O.C. Gestione Tecnica, verificare l'esatta esecuzione degli interventi manutentivi.

Considerato che gli interventi dovranno essere eseguiti all'interno di una struttura ospedaliera si ha l'esigenza di limitare i rumori e la volatilizzazione di polveri. Stante il particolare affollamento in determinate fasce orarie si prescrive che il Concessionario adotti ogni possibile accorgimento atto a limitare tale disturbo. In particolare, si intende a carico del Concessionario la necessità (che sarà eventualmente comunicata dall'U.O.C. Gestione Tecnica dell'Amministrazione, in accordo con la Direzione Medica di Presidio),

di effettuare determinati interventi in particolari periodi, orari o giorni della settimana, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Durante le attività di costruzione o ristrutturazione dovrà essere posta particolare cura in merito alla prevenzione delle infezioni da Aspergillo applicando i seguenti criteri:

- lavorare mantenendo una condizione di umidità sufficiente a ridurre la dispersione di polveri;
- utilizzare attrezzature con sistemi di aspirazione;
- rimuovere il materiale di risulta, evitando la dispersione di polvere mediante appositi contenitori chiusi;
- la zona esterna deve essere adeguatamente mantenuta pulita ogni giorno;

In ogni caso gli interventi dovranno essere condotti in modo tale da non arrecare disturbo ai degenti ed al personale in servizio e nel rispetto di esigenze che possano insorgere a causa della contemporanea esecuzione di altre opere.

Il Concessionario trasmette al DEC ed all'U.O.C. Gestione Tecnica, con periodicità annuale, un rendiconto di tutti gli interventi manutentivi effettuati nell'anno con allegati tutti i documenti giustificativi.

Art. 25 – SPESE DI ESERCIZIO

Sono a carico del Concessionario le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio, di rivendita nonché le spese inerenti l'esercizio, comprese tutte le utenze relative ai consumi dell'energia elettrica, dell'acqua, del gas e delle utenze telefoniche e di rete che il Concessionario deve provvedere ad intestarsi direttamente.

Le tasse per la raccolta rifiuti sono a carico del Concessionario che dovrà procedere alle comunicazioni previste al Comune di Palermo.

ART. 26 – TITOLARITÀ DELLE AUTORIZZAZIONE E LICENZE

Il Concessionario avrà l'obbligo di acquisire tutte le autorizzazioni, le concessioni, le licenze ed il nulla-osta previsti dalle norme di legge per l'esecuzione dei lavori di cui al progetto esecutivo approvato dall'Amministrazione ed ad ultimazione dei lavori a richiedere i relativi certificati previsti dalla normativa vigente.

Prima dell'inizio del servizio, il Concessionario dovrà presentare all'Amministrazione le licenze rilasciate dalle Autorità competenti, tutte le certificazioni degli impianti, nonché le autorizzazioni ed i permessi necessari per lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto e copia delle eventuali variazioni catastali.

Resta inteso che, se per qualunque ragione non fosse possibile acquisire gli atti predetti, il relativo contratto si intenderà risolto senza che ciò possa dare luogo a pretese di qualunque genere nei confronti dell'Amministrazione.

ART. 27 – PREZZI DI VENDITA AL PUBBLICO DELLE CONSUMAZIONI DEL BAR

Il listino dei prezzi di vendita al pubblico, con l'indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate, è stato predisposto dall'Amministrazione e costituisce allegato al presente capitolato. **(Allegato D)**

Per il calcolo delle singole voci di prezzo è applicato, oltre al ribasso offerto, **l'arrotondamento per difetto ai 5 centesimi di Euro.**

Tali prezzi unitari non possono superare quelli massimi calcolati con le suddette modalità; tuttavia il Concessionario, nella fase di predisposizione del Listino, per proprie ragioni commerciali, può concordare con il DEC prezzi inferiori.

In particolare, il DEC può:

- richiedere l'inserimento in Listino di prodotti non compresi fra quelli a base di gara, per esigenze dell'Amministrazione o degli utenti del Bar;
- autorizzare altri prodotti aggiuntivi, a fronte di specifiche proposte del Concessionario;
- individuare inoltre un insieme di prodotti ritenuti fondamentali e di base, eventualmente aggiornabile nel corso della Concessione, che devono essere sempre presenti in Listino e disponibili per la vendita nel Bar.

Altri prezzi, relativi a prodotti non compresi nel predetto allegato, dovranno essere determinati dal Concessionario in accordo con il DEC entro i 30 giorni naturali e consecutivi successivi dalla data di avvio del servizio, e tali prezzi dovranno essere conformi a quelli stabiliti dalle associazioni di categoria (listino Associazione Provinciale Pubblici esercizi Palermo) e non dovranno essere superiori ai prezzi praticati nella medesima tipologia di esercizi pubblici del comune di Palermo.

I prezzi per i dipendenti ed il personale che presta servizio a qualunque titolo c/o l'Azienda Ospedaliera, purché muniti di idoneo cartellino di riconoscimento, saranno determinati applicando ai prezzi medi di mercato la medesima riduzione offerta in sede di gara per i prodotti compresi nel presente capitolato.

I ribassi offerti dal Concessionario saranno oggetto di valutazione nell'ambito dell'assegnazione del punteggio come previsto dal disciplinare di gara.

Per tutti i prodotti il Concessionario dovrà predisporre apposito listino generale dei prezzi, indicante i prodotti stessi e per ogni prodotto esposto deve essere apposta la relativa etichettatura riportante gli ingredienti, secondo quanto indicato dalla legislazione vigente ed il prezzo al pubblico (scontato dalla percentuale offerta in sede di gara).

Detto listino dovrà essere visto dal DEC e depositato presso la Direzione Medica di Presidio al momento dell'inizio della gestione ed affisso, per tutta la durata dell'appalto, entro appositi

quadri nei locali in cui si svolge il servizio bar, nel modo più facilmente visibile al pubblico così come previsto dall'art. 14 del D.Lgs. 21 marzo 1998, n. 114 e ss.mm.ii., e non può essere variato senza il benestare dell'Amministrazione.

E' fatto obbligo al Concessionario di rilasciare apposito scontrino di cassa per ogni consumazione in conformità alla normativa fiscale vigente.

Il listino generale dei prezzi dovrà portare l'avvertenza che gli eventuali reclami del pubblico devono essere indirizzati al DEC.

I prezzi del Listino restano fissi ed invariabili per il primo anno di Concessione

A partire dal secondo anno, i prezzi del suddetto listino generale potranno essere soggetti ad aggiornamenti annuali, nella misura del 75% degli aumenti ISTAT dei prezzi dei beni al consumo per le famiglie di impiegati ed operai.

Il Concessionario, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al DEC una relazione atta ad indicare la motivazione ed i documenti giustificativi che inducono ad aumentare i prezzi e sulla base di nuove indicazioni di massima rilevate dalle Associazioni di Categoria di Palermo.

In caso di richiesta di variazioni di Listino generale superiori alla variazione ISTAT, il Concessionario dovrà avanzare al DEC documentata richiesta di adeguamento prezzi con documentazione giustificativa che effettuerà le opportune verifiche.

Nel caso sia rilevata la distribuzione di prodotti e/o applicazione di prezzi non conformi al Listino, **l'Amministrazione applica le seguenti penali, commisurate sul canone annuale netto offerto in Gara**, per un massimo di tre infrazioni complessive nel corso di durata della Concessione:

- **0,1%** alla prima infrazione;
- **0,2%** alla seconda infrazione;
- **0,5%** alla terza infrazione.

Alla quarta infrazione l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto.

L'impostazione del rapporto tra il Concessionario e la clientela rientra nelle sue scelte gestione connesse all'esercizio dell'impresa. L'Amministrazione rimane estranea ad accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti dei fornitori. Le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno far capo unicamente al concessionario ed al suo indirizzo senza che ci sia alcun riferimento all'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva di stabilire ogni altra disposizione che risulti necessaria al buon andamento del servizio. La stessa è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti, degli arredi e delle stoviglie.

Si rammenta che, essendo *facoltativo l'utilizzo del bar da parte dell'utenza*, non si potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche alla concessione per l'eventuale mancanza di presenza di utenza.

Art. 28 – SERVIZI ACCESSORI

L'Amministrazione potrà richiedere in via non esclusiva servizi accessori e supplementari da effettuarsi nei propri locali in occasione di congressi, meeting, eventi speciali, celebrazioni ed occasioni diverse.

Anche se normalmente tali eventi hanno luogo in giorni feriali, gli eventi potranno anche avere luogo anche in giorni festivi e prefestivi.

Il tempo di preavviso delle richieste rispetto all'evento potrà variare con un tempo minimo di 5 giorni lavorativi.

Il prezzo indicato in sede di offerta dovrà essere valido anche per eventi che si svolgono presso i locali dell'Amministrazione anche se sponsorizzati da ditte esterne ed a quest'ultime direttamente fatturato.

I servizi richiesti potranno essere delle seguenti tipologie:

A) COLAZIONE DI LAVORO – LUNCH composto da:

3 antipasti – 2 primi (1 di pesce e 1 di carne) – 2 secondi (1 di pesce e 1 di carne), 2 contorni, pasticceria fresca, caffè con le seguenti bevande: vino bianco, vino rosso ed acqua minerale naturale e frizzante.

Il prezzo dovrà comprendere servizio a buffet con il materiale classico necessario e la presenza in loco di almeno 2 persone di servizio più 1 persona di servizio ogni 50 partecipanti.

Il prezzo base per persona va riferito ad un evento per almeno 100 persone, rimanendo inteso che il prezzo per singola persona sarà 2,20 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 20 persone e di 1,25 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 50 persone.

B) COFFEE BREAK composto da:

Caffè caldo, tè caldo e tè freddo, latte caldo e latte freddo, succhi di frutta, acqua minerale, naturale e frizzante, pasticceria mignon fresca e secca.

Il prezzo dovrà comprendere servizio a buffet con il materiale classico necessario e la presenza in loco di almeno 1 persona di servizio più 1 persona di servizio ogni 75 partecipanti. Il prezzo base per persona va riferito ad un evento per almeno 100 persone, rimanendo inteso che il prezzo per singola persona sarà 2,20 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 20 persone e di 1,25 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 50 persone.

C) **APERITIVO** composto da:

Aperitivi analcolici, succhi di frutta, Spumante brut e spumante dolce, acqua minerale naturale e frizzante, pizzette, sandwich, rosticceria, spiedini di frutta fresca.

Il prezzo dovrà comprendere servizio a buffet con il materiale classico necessario e la presenza in loco di almeno 1 persona di servizio più 1 persona di servizio ogni 75 partecipanti. Il prezzo base per persona va riferito ad un evento per almeno 100 persone, rimanendo inteso che il prezzo per singola persona sarà 2,20 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 20 persone e di 1,25 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 50 persone.

L'erogazione dei servizi sopraindicati dovrà tener conto delle esigenze aziendali, e non dovrà in alcun modo recar disturbo e disagio ai pazienti ricoverati e all'utenza.

Il concessionario è tenuto alla pulizia ed al ripristino dei locali utilizzati durante lo svolgimento dei servizi accessori .

La veicolazione dei piatti destinati a rinfreschi/buffet dovrà avvenire sempre nel pieno rispetto delle norme igieniche sanitarie vigenti in materia, garantendo il mantenimento della temperatura di 65°C al cuore del prodotto per le pietanze calde e sotto i 10°C per le pietanze fredde.

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con automezzi idonei e conformi ai requisiti previsti dalle disposizioni vigenti in materia, inoltre la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare contenitori termici che consentano il mantenimento delle temperature; durante questa fase dovrà essere prevista la rilevazione e il controllo della temperatura dei cibi in uscita.

Art. 29 – PERIODO DI PROVA

Tenuto conto della natura del contratto, l'aggiudicazione deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva subordinata all'esito di un periodo di prova di 6 (sei) mesi, decorrenti dall'inizio del servizio, nel corso dei quali dovrà mettere a punto la propria organizzazione ed il proprio sistema di qualità sino al raggiungimento di un elevato standard degli interventi. In particolare, nello stesso arco di tempo, l'U.O.C. Affari Generali valuterà l'idoneità e la capacità del Concessionario a mantenere e riprodurre le prestazioni dichiarate prevedendo una specifica e puntuale verifica tesa ad appurare:

- la precisione e l'accuratezza nello svolgimento del servizio
- l'operatività e l'organizzazione raggiunta.

A tale proposito il DEC dovrà rilasciare una relazione con quale si esprime parere favorevole in merito al superamento della prova, inviandola all'U.O.C. Affari Generali che provvederà a comunicare il parere favorevole al Concessionario.

Superato con esito positivo il periodo di prova, il rapporto potrà proseguire fino alla naturale scadenza .

In caso di esito negativo del periodo di prova l'Amministrazione provvederà a:

- contestare al Concessionario le cause di inadeguatezza e di non accettabilità del servizio;
- qualora l'Amministrazione accogliesse le memorie scritte e le giustificazioni del Concessionario verrà accordato un ulteriore e definitivo periodo di prova di 180 giorni.
- qualora l'Amministrazione non accogliesse le giustificazioni del Concessionario in quanto per le problematiche emerse non vi fosse soluzione od in mancanza di presentazione di memorie scritte difensive o in caso di nuovo esito sfavorevole del periodo di prova, si procederà alla risoluzione del contratto secondo quanto stabilito nel presente capitolato tecnico ed ad affidare la concessione, seguendo la graduatoria, alla seconda Impresa migliore offerente. Il Concessionario avrà diritto al rimborso, da parte dell'operatore economico subentrante, dei costi sostenuti per le opere realizzate, per gli arredi e per le attrezzature, al netto degli ammortamenti per il periodo in cui il servizio è stato effettuato. In tal caso l'operatore economico subentrante dovrà provvedere alla conduzione del servizio alle stesse condizioni proposte in sede di gara dall'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 176 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. In ogni caso l'Amministrazione avrà diritto al risarcimento del danno subito ai sensi dell'art. 1453 del C.C., anche tramite incameramento della garanzia definitiva prestata dal Concessionario. Resta inteso che il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio sino al subentro del nuovo operatore,
- solo al pagamento dei canoni concessori, per il periodo di effettivo svolgimento del servizio, fermo restando, inoltre, che il Concessionario avrà l'obbligo di garantire il servizio fino al subentro della nuova Impresa.

Tutte le decisioni assunte in caso di esito negativo della prova, compreso quindi il subentro della seconda Ditta, saranno oggetto di apposito atto deliberativo da parte dell'Amministrazione.

Art. 30 – SCIOPERI E CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Essendo il servizio in oggetto di "*pubblica utilità*", l'Impresa aggiudicataria per nessuna ragione può sopprimerlo o non eseguirlo in tutto o in parte.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a garantire sempre gli interventi oggetto dell'appalto in quanto la sospensione delle prestazioni, si configura ai sensi dell'articolo 331 del Codice Penale, come interruzione di pubblico servizio.

In caso di scioperi del personale, l'impresa aggiudicataria deve comunicarlo all'Amministrazione con un congruo avviso di almeno tre giorni e deve essere assicurato un servizio di emergen-

za, sulla base di un piano concordato tra il Concessionario, l'Amministrazione e le OO.SS. maggiormente rappresentative, secondo le indicazioni fornite dalla commissione di garanzia per l'attuazione della legge sullo sciopero nei servizi pubblici recante l'elenco dei servizi essenziali da garantirsi per il Comparto Sanità.

In detto piano di emergenza dovranno essere specificati gli interventi minimi da effettuare ed il contingente minimo di unità a ciò necessario.

I casi di impedimento dovuto a forza maggiore (non saranno da considerarsi tali: ferie, aspettative, malattie) o caso fortuito saranno regolati secondo quanto stabilito dalle disposizioni civilistiche in materia (artt. 1256 e seg. C.C. e 1453 e seg. C.C. in tema di risoluzione del contratto e restante normativa applicabile).

Art. 31 – INFORMAZIONE SULLA SALUTE ALIMENTARE

Su richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario è tenuto alla realizzazione ed all'affissione di poster e tabelle contenenti indicazioni e suggerimenti per promuovere uno stile di vita sano anche sul luogo di lavoro.

Art. 32 – PRESENZA NEL PRESIDIO OSPEDALIERO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario deve tenere conto della presenza nel Presidio Ospedaliero di distributori automatici di bevande calde e fredde, acqua minerale e alimenti solidi forniti da altra ditta.

Il Concessionario, prendendone atto, accetta la presenza dei distributori automatici, gestiti dalla ditta vincitrice di apposita gara d'appalto, insistenti su porzioni di immobili di proprietà dell'ARNAS.

ART. 33 - PERSONALE ADDETTO

Il Concessionario deve disporre, per l'espletamento delle attività operative presso il Bar, di personale provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) del settore, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.

Il Concessionario nell'espletamento del servizio dovrà osservare quanto previsto dal D.L.gs. n. 81/2008 e ss.mm.ii..

Il Concessionario deve impiegare un numero di addetti sufficiente a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità del servizio in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari di apertura previsti, organizzando opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie.

Nelle fasce orarie ritenute di massima attività del Bar (v. articolo relativo a **ORARI DI APERTURA E CHIUSURA**) devono essere **contemporaneamente presenti e operativi nell'esercizio almeno n. 8 addetti** o il numero maggiore di addetti offerto dal Concessionario in sede di Gara.

Durante le attività operative all'interno dei locali del Bar gli addetti sono obbligati a:

- a) indossare una tenuta o divisa di lavoro appropriata ed omogenea, tale da renderli chiaramente riconoscibili, mantenuta sempre in perfetto stato di pulizia e decoro;
- b) recare esposto e ben visibile un apposito cartellino personale di riconoscimento, riportante la denominazione del Concessionario e il nominativo del dipendente;
- c) mantenere un comportamento irreprensibile, consono all'ambiente ospedaliero, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti degli utenti del Bar.

Con riferimento ai sopra elencati punti a) e b), la divisa di lavoro e il cartellino di riconoscimento sono forniti a cura e spese del Concessionario.

Riguardo al suddetto punto c), all'avvio del servizio, il Concessionario adotta un codice di comportamento per i propri dipendenti, predisposto dal CS in accordo con il DEC.

In caso di infrazione agli obblighi sopraelencati - a), b), c) - rilevata dal DEC e/o dagli altri soggetti eventualmente incaricati (v. articolo relativo a **DEC E ATTIVITÀ DI VERIFICA**), anche sulla base di segnalazioni degli utenti, **l'Amministrazione applica le seguenti penali, commisurate sul canone annuale netto offerto in Gara**, per un massimo di tre infrazioni complessive nel corso di durata della Concessione:

- **0,1%** alla prima infrazione;
- **0,2%** alla seconda infrazione;
- **0,5%** alla terza infrazione.

Alla quarta infrazione l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto.

Entro 15 (quindici) giorni lavorativi dall'inizio del periodo di Concessione il CS trasmette al DEC l'elenco del personale addetto, contenente:

- i nominativi e i dati anagrafici;
- la relativa qualificazione professionale;
- gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario.

Il suddetto elenco deve essere aggiornato costantemente dal Concessionario con le eventuali variazioni intervenute, per qualsiasi motivo, nel corso di durata del Contratto.

All'aggiornamento dell'elenco provvede il CS con comunicazione scritta al DEC, tramite mail, **entro 5 (cinque) giorni lavorativi** dalla variazione.

Per ogni giorno lavorativo di ritardo, rispetto ai termini previsti per la trasmissione e l'aggiornamento del suddetto elenco, l'Amministrazione applica la seguente penale, **commisurata sul canone annuale netto offerto in Gara**:

- **0,1%**, per un massimo di 10 gg. lavorativi di ritardo.
- oltre i 10 gg. lavorativi di ritardo l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione.

Il Concessionario deve informare e formare il personale addetto in merito alle procedure di acquisizione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché di igiene e sanificazione delle attrezzature ed utensili, previste in applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e del Manuale HACCP.

L'Amministrazione rimane estranea al rapporto tra gli addetti del Bar ed il Concessionario, che è integralmente responsabile degli adempimenti previsti a carico proprio e del proprio personale.

Tuttavia, a fronte di comportamenti inappropriati o non idonei alle attività previste, accertati dal DEC e/o dagli altri soggetti eventualmente incaricati, anche a seguito di segnalazioni degli utenti (v. articolo relativo a **DEC E ATTIVITÀ DI VERIFICA**), il Concessionario è obbligato ad adottare ogni provvedimento atto a garantire diligenza, correttezza e professionalità da parte del personale addetto.

In particolare, il CS è tenuto a richiamare il personale che nello svolgimento del servizio, si dimostri ripetutamente irrispettoso del citato codice di comportamento o, comunque, non offra garanzie di igiene, moralità e professionalità.

Secondo quanto previsto dalla normativa vigente per l'idoneità allo svolgimento delle attività operative, all'atto dell'assunzione e/o periodicamente, il personale addetto deve essere sottoposto, con oneri a carico del Concessionario, a visite mediche, accertamenti batteriologici ed eventuali vaccinazioni.

Il Concessionario ha inoltre l'obbligo di:

- richiedere al personale addetto, assentatosi per malattia oltre i cinque giorni, un certificato, dal quale risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima;
- segnalare immediatamente al DEC e alle autorità sanitarie competenti i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale addetto.

In caso di vertenze sindacali o scioperi, da parte del personale addetto, il Concessionario deve informare il DEC e concordare con lo stesso le prestazioni essenziali da garantire per la funzionalità del Bar.

La mancata comunicazione della vertenza al DEC **comporta l'applicazione delle seguenti penali, commisurate sul canone annuale netto offerto in Gara**, per un massimo di tre infrazioni complessive nel corso di durata della Concessione:

- **0,1%** alla prima infrazione;
- **0,2%** alla seconda infrazione;
- **0,5%** alla terza infrazione.

Alla quarta infrazione l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto.

L'Amministrazione, in qualsiasi momento nel corso della Concessione, può disporre l'accertamento dei requisiti, obblighi e adempimenti indicati nel presente articolo, tramite controlli da parte del DEC e/o degli altri soggetti eventualmente incaricati (v. articolo relativo a **DEC E ATTIVITÀ DI VERIFICA**), da eseguire a campione o a seguito di segnalazioni degli utenti.

Le eventuali infrazioni configurabili come violazioni di obblighi normativi da parte del Concessionario sono denunciate dall'Amministrazione alle autorità competenti e comportano la decadenza della Concessione.

In particolare, relativamente ai punti a), b) e c) il personale in servizio deve rispettare le seguenti norme di comportamento:

- svolgere il servizio negli orari prestabiliti tra l'Amministrazione e il Concessionario e non dovrà lasciare il posto di lavoro senza prima aver avuto la sostituzione dell'addetto del turno montante;
- mantenere un comportamento corretto e dignitoso;
- essere presente nelle rispettive zone di lavoro negli orari concordati;
- rispettare gli ordini di servizio seguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite;
- non intrattenersi durante il servizio con ospiti, con il pubblico o con i dipendenti dell'Amministrazione, se non per motivi di servizio;
- essere a conoscenza dei criteri di pulizia e delle corrette procedure di intervento di tutte le operazioni che gli competono;
- operare nel pieno rispetto della privacy e della dignità di degenti e visitatori;
- mantenere il segreto assoluto su tutto quanto sentono o vedono durante l'espletamento del servizio, concernenti l'organizzazione e l'andamento dell'Amministrazione;
- rispettare l'assoluto divieto di fornire consigli, impressioni o notizie riguardanti medici, pazienti, terapie od altro;
- curare l'igiene personale soprattutto nelle mani ed in particolare durante l'orario di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi e non deve avere smalto sulle unghie che devono essere sempre corte al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.
- segnalare subito agli organi dell'Amministrazione ed al proprio responsabile le anomalie che venissero rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- mantenere durante il servizio un contegno irreprensibile e decoroso, di sicura moralità, in rispetto dell'utenza e del personale dell'Amministrazione ed in particolare il rapporto con gli utenti deve essere impostato sul pieno rispetto della loro dignità ed ispirato a criteri di solidarietà umana e cortesia nell'approccio evitando ogni forma confidenziale rivolgendosi agli utenti in terza persona;
- non prenda ordini da soggetti estranei all'espletamento del servizio e non appropriarsi di quanto occasionalmente rinvenuto nel corso dell'espletamento del servizio, consegnando l'oggetto ritrovato qualunque ne sia il valore e lo stato, al CS che a sua volta lo dovrà consegnare alla Direzione Medica di Presidio;
- presentarsi in servizio provvisto di idonea divisa. Tutto il personale dell'Impresa addetto al servizio presso l'Amministrazione dovrà vestire una divisa, come indicato nel presente capitolato, di foggia e colore concordata con l'Amministrazione stessa tale da rendere identificabili gli operatori. Tale divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e, se del caso, disinfettata.

- presentarsi in servizio munito di cartellino di identificazione comprensivo di denominazione del Concessionario, generalità, numero di matricola, mansione e fotografia, come riportato dalla seguente figura a norma della Circolare del Ministero della Sanità Prot. n. 100/SCPS/3.15697 del 31/10/1991, dell'articolo 6 della Legge 123 del 3 Agosto 2007, n°123 ed articoli 18-20 del D.Lgs n°81 del 9 Aprile 2008 e ss.mm.ii., che deve essere esposto durante l'orario di servizio secondo il seguente formato:

	Logo fornitore
	N° cartellino
	Denominazione fornitore
	Nominativo dipendente
	Matricola dipendente
Firma di autorizzazione _____	

Il distintivo di ogni dipendente deve essere validato dal CS e firmato per autorizzazione.

Inoltre gli operatori tutti dovranno:

- attenersi ed uniformarsi a tutte le norme inerenti alla sicurezza del lavoro, alla regolamentazione interna sia di carattere generale che speciale dell'Amministrazione e a norme appositamente emanate per il personale del Concessionario;
- applicare correttamente i protocolli e/o procedure dell'Amministrazione relativamente alle norme comportamentali e non assumere atteggiamenti conflittuali con gli utenti e con il personale dell'Amministrazione;
- avere un documento di identità personale;
- non creare disturbo od intralcio al normale andamento dell'attività sanitaria, assistenziale o tecnico-amministrativa del personale dipendente;
- non creare disordine tra carte, disegni ed altra documentazione presente su scrivanie e tavoli di lavoro;
- non prendere visione o manomettere documenti dell'Amministrazione, corrispondenza ovunque posta, apparecchiature e dispositivi medici o materiale sanitario;
- non utilizzare strumenti e/o attrezzature (telefono, fotocopiatrici, ecc) presenti nell'Amministrazione, se non debitamente autorizzati;
- non lasciare attrezzature e/ o materiali che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito o di lavoro o frequentati da operatori dell'Amministrazione e/o utenti e pazienti. Non devono essere lasciati attrezzi e/ o materiali in posizione di equilibrio instabile o, qualora ciò fosse indispensabile, deve esserne segnalata la presenza facendo ricorso ad apposita segnaletica ed avvertendo tempestivamente l'utenza.

- impedire che durante lo svolgimento dei servizi abbiano ad introdursi negli spazi riservati persone estranee;
- non riprodurre le chiavi di accesso ai locali affidati in concessione;
- non divulgare notizie concernenti direttamente od indirettamente il servizio in questione;
- non chiedere o ricevere e comunque rifiutare compensi o regalie di ogni tipo;
- rispettare le indicazioni contenute nelle circolari del Ministero della Salute relativamente all'utilizzo del telefono cellulare nell'ambiente ospedaliero;
- astenersi dal fumare, dal mangiare e dall'assumere bevande durante lo svolgimento dell'attività lavorativa;
- rispettare le norme antinfortunistiche durante l'espletamento del servizio, segnalare immediatamente, tramite il CS, al Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione, qualsiasi accadimento od anomalie riscontrate nell'espletamento del servizio nei confronti del D.U.V.R.I. e del Piano di sicurezza e adeguarsi tassativamente alle disposizioni aziendali del Concessionario e dell'Amministrazione e alle norme vigenti di cui all'articolo 20 del D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.;
- lasciare immediatamente i locali dell'Amministrazione al termine del servizio;
- osservare diligentemente ed uniformarsi a tutte le norme, disposizioni generali e regolamenti e a tutte le disposizioni impartite dall'Amministrazione.

In caso di inadempienza delle sopracitate norme di comportamento, il dipendente del Concessionario deve esser soggetto alla procedura disciplinare prevista dal contratto di lavoro. L'Amministrazione si riserva di segnalare le proprie eventuali rimozioni in ordine alla qualità del servizio reso e/o alla condotta del personale del Concessionario, al CS affinché siano adottati i necessari provvedimenti.

Al personale dipendente del Concessionario è fatto assoluto divieto di fornire o diffondere notizie riguardanti pazienti, terapie, medici, fatti e circostanze dei quali abbiano avuto notizia durante l'espletamento del servizio, mantenendo il segreto in particolare su notizie e dati di cui sia venuto a conoscenza per effetto del servizio svolto.

Il Concessionario deve sopportare integralmente le spese e curare personalmente l'organizzazione dei corsi di formazione professionale necessari al fine della miglior organizzazione del servizio in questione.

Il personale del Concessionario dovrà essere munito di adeguati strumenti di protezione individuali, ai sensi del D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, essere esperto per l'esercizio cui è abilitato e dovrà mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà fornire all'Amministrazione la seguente documentazione relativa ai requisiti tecnico-professionali posseduti in relazione sulla normativa sicurezza ed igiene del lavoro:

- Organigramma del SPP, specificando il nome del Responsabile;
- Documento di analisi e valutazione dei rischi per le attività che dovrà svolgere e indicazione degli interventi adottati per la riduzione dei rischi;

- Dichiarazione sottoscritta di avere informato gli addetti in merito ai rischi sull'attività da svolgere e sui DPI da adottare, nonché l'avvenuta formazione professionale degli addetti.

L'Amministrazione fornirà a cura del Servizio Prevenzione e Protezione prima dell'inizio dei lavori dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti presso la struttura ospedaliera in riferimento all'attività oggetto dell'appalto (DUVRI).

Successivamente è fatto obbligo al Concessionario, sulla base delle informazioni ricevute, fornire al Servizio di Prevenzione e Protezione copia delle prescrizioni relative alla sicurezza che i dipendenti dovranno adottare durante lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato (DPI etc.).

L'Amministrazione non è responsabile degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali eventualmente contratte dal personale del Concessionario in dipendenza delle attività concernenti il servizio.

Fanno capo al Concessionario, in qualità di datore di lavoro, tutti gli oneri e gli obblighi previsti dal D.P.R. 1965 n. 1124 e successive modificazioni ed integrazioni (per ultimo il D.Lgs. n. 38/2000) e dal D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.

In particolare (ed a mero titolo esemplificativo), nel rispetto dei termini e delle modalità previste dalla legge, l'Impresa ha:

- l'obbligo di assicurazione dei propri dipendenti contro gli infortuni e le malattie professionali;
- l'obbligo di denunciare all'Istituto assicuratore gli infortuni e le malattie professionali da cui siano colpiti i dipendenti prestatori d'opera;
- l'obbligo di dare notizia all'Autorità locale di Pubblica Sicurezza di ogni infortunio sul lavoro nei casi previsti dalla Legge;
- l'obbligo di denunciare all'Istituto assicuratore le generalità della persona che rappresenta il datore di lavoro (quando non sia il medesimo a sovrintendere, personalmente, alla gestione).

Il Concessionario, essendo un servizio di pubblica utilità, dovrà garantire, in caso di sciopero o per cause di forza maggiore, un servizio di emergenza predisponendo un apposito piano di emergenza dal quale risultino gli interventi da garantire al verificarsi dell'evento in argomento. Tale piano di emergenza deve essere trasmesso all'Azienda in sede di stipulazione del contratto.

ART. 34 - AVVIAMENTO COMMERCIALE

Data la peculiare caratteristica di questo tipo di servizio, cioè esercizi che non sono aperti su una piazza o su una strada pubblica e non sono aperti incondizionatamente al pubblico, ma funzionano in locali situati all'interno dell'Ospedale e nei quali possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno del presidio (degenti, personale dipendente, visitatori), il Concessionario riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando sin d'ora di rinunciare a qualsiasi indennità, compenso, rivalsa e di ogni eventuale diritto che

potesse eventualmente far valere in sede od a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, del contratto.

ART. 35 - PUBBLICITÀ NEI LOCALI

Il Concessionario può esporre all'interno dei locali, sulle pareti e sugli espositori dei prodotti, manifesti e/o messaggi pubblicitari inerenti la propria attività e i prodotti distribuiti, purché intonati all'arredamento dei locali e in linea con la collocazione del Bar all'interno di un complesso ospedaliero.

Non sono consentiti messaggi pubblicitari in contrasto con l'attività e/o gli obiettivi dell'Amministrazione, o non conformi al decoro richiesto per un servizio destinato alla comunità ospedaliera. L'Amministrazione può richiedere in qualsiasi momento la rimozione di tali messaggi pubblicitari e, nel caso il Concessionario non ottemperi, ha facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione.

L'Amministrazione, inoltre, può riservarsi e/o richiedere al Concessionario l'esposizione di informazioni pubblicitarie inerenti le proprie attività istituzionali, anche tramite apposite bacheche, su una parte delle pareti dei locali (fino al 30% degli spazi disponibili), provvedendovi direttamente o per mezzo di imprese appaltatrici, senza spese né compensi per il Concessionario.

ART. 36 - DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

E' vietata la vendita nel Bar dei prodotti elencati fra quelli non ammessi in Allegato B o comunque individuati come tali a giudizio insindacabile del DEC.

Nel caso sia riscontrata, da parte delle figure deputate alle attività di verifica, la distribuzione dei prodotti vietati, **l'Amministrazione applica le seguenti penali, commisurate sul canone annuale netto offerto in Gara**, per un massimo di tre infrazioni complessive nel corso di durata della Concessione:

- **0,1%** alla prima infrazione;
- **0,2%** alla seconda infrazione;
- **0,5%** alla terza infrazione.

Alla quarta infrazione l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto.

Ferma restando l'esclusione dei suddetti prodotti, l'esercizio deve essere fornito di bevande, snack ed altri generi alimentari di consumo in quantità e tipologia sufficiente a soddisfare le esigenze degli utenti presso la sede ospedaliera.

Gli acquisti per il rifornimento dei prodotti devono essere effettuati dal Concessionario esclusivamente a proprio nome, con esonero dell'Amministrazione da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempienze nei pagamenti.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità e conformi alla norme specifiche del settore alimentare.

Il Concessionario risponde direttamente della completa applicazione della normativa vigente e del rispetto degli obblighi connessi con la Concessione, in particolare in relazione a:

- tipologia dei prodotti in vendita;
- programma di approvvigionamento dei prodotti;
- tipo e frequenza dei controlli effettuati sui prodotti;
- modalità di selezione dei fornitori;
- preparazioni alimentari allestite all'interno del Bar;
- procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari all'interno del Bar.

Le procedure di approvvigionamento, preparazione e distribuzione dei prodotti devono essere eseguite secondo la metodica di autocontrollo HACCP, al fine di valutare pericoli o rischi e prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.

Le confezioni eventualmente utilizzate per la conservazione e la distribuzione dei prodotti devono essere di materiale idoneo e conforme alla normativa vigente.

In particolare, le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla legge, quali: il tipo di prodotto, gli ingredienti utilizzati, il peso, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, etc..

I contenitori metallici eventualmente utilizzati per la conservazione dei prodotti devono essere integri e senza difetti, quali ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Il Concessionario è direttamente responsabile della vendita di generi avariati, scaduti, adulterati, contenenti sostanze nocive, o comunque non correttamente conservati e potenzialmente dannosi.

L'Amministrazione è esclusa da qualsiasi responsabilità per eventuali danni e/o malattie derivanti dall'ingestione di alimenti distribuiti presso il Bar.

L'Amministrazione, per il tramite della Direzione Medica di Presidio e/o del Dietologo aziendale, si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, di propria iniziativa e senza alcun preavviso, inerenti i prodotti distribuiti, le loro qualità e caratteristiche, nonché l'osservanza delle norme igienico sanitarie.

Per l'esecuzione di tali verifiche l'Amministrazione può avvalersi, se necessario, dell'intervento tecnico e specialistico delle Autorità sanitarie competenti.

Nel caso sia riscontrata la distribuzione di prodotti avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive, o comunque non conformi alle norme in materia di igiene e sanità, l'Amministrazione addebita al Concessionario le spese eventualmente sostenute per le analisi e verifiche tecniche e procede a dichiarare la decadenza della Concessione, ferme restando le conseguenze di natura penale e civile a carico del Concessionario.

ART. 37 - OBBLIGHI DELL'CONCESSIONARIO

Il Concessionario, nell'esecuzione del servizio prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti il servizio reso.

Oltre a quanto specificatamente previsto negli articoli precedenti, il Concessionario ha anche l'obbligo di:

- garantire la completezza e l'omogeneità del servizio, facendosi carico della globale efficienza del servizio stesso e, pertanto, assicurare lo svolgimento di tutte le attività attinenti l'oggetto della presente gara, anche se non esplicitamente descritte nel presente capitolato, ove comunque necessarie a garantire la regolare esecuzione della fornitura e dei servizi correlati;
- avviare e rendere operativo il servizio entro il termine stabilito e di svolgerlo secondo le modalità riportate nella documentazione di gara;
- eseguire le prestazioni oggetto dell'affidamento in conformità a tutte le vigenti norme comunitarie, leggi e regolamenti nazionali o regionali applicabili alla fornitura e ad i servizi correlati in oggetto ed in particolare in materia di ristorazione collettiva;
- osservare - sotto la propria responsabilità - tutte leggi, regolamenti e disposizioni in genere in materia di esercizio dell'attività oggetto del presente capitolato ed in materia igienico sanitaria, nonché dell'ordine e della disciplina della stessa;
- considerare inclusi nell'importo offerto anche gli oneri e le spese non specificatamente indicati ma risultati necessari per l'esecuzione del servizio e ad i servizi correlati come offerto in sede di gara;
- mantenere sul luogo di lavoro una severa disciplina al suo personale, assicurando l'osservanza delle disposizioni impartite dall'Amministrazione;
- attenersi alle disposizioni che saranno emanate dal Responsabile dell'esecuzione del contratto o dal soggetto delegato, finalizzate a ridurre ogni intralcio al regolare funzionamento degli ambienti interessati dall'erogazione del servizio. A tali disposizioni il Concessionario dovrà attenersi anche quando ciò comporti dei ritardi/sospensioni temporanei all'attività lavorativa;
- utilizzare per l'erogazione del servizio solo personale di livello formativo e professionale adeguato al ruolo ricoperto nello svolgimento del servizio;
- garantire il costante aggiornamento dei dati e delle informazioni legate alle attività relative all'oggetto dell'appalto;
- garantire la possibilità, da parte dell'Amministrazione, di verifica e controllo delle prestazioni erogate al fine di determinare il livello qualitativo e quantitativo del servizio reso dallo stesso Concessionario;
- garantire il costante rispetto degli standard qualitativi delle prestazioni erogate, evitando o limitando al minimo i disagi causati da disservizi ed il rispetto delle prescrizioni igieniche indicate dall'Amministrazione nello svolgimento delle attività;
- garantire l'impiego di attrezzature e macchinari, conformi quantitativamente e qualitativamente ai requisiti richiesti nei documenti di gare e le relative manutenzioni ordinarie e straordinarie.

Inoltre il Concessionario deve garantire gli obblighi di seguito indicati, dando atto che sono a suo completo carico i relativi oneri per la loro esecuzione e nello specifico:

1. redazione del progetto delle opere impiantistiche e murarie dei locali per i servizi oggetto dell'appalto e del relativo arredamento al fine di arredare e attrezzare convenientemente i locali;

2. l'esecuzione di tutti i lavori necessari alla realizzazione del bar, con l'impiego di materiali conformi alla normativa in materia di sicurezza antincendio ed antinfortunistica e rimodulare la sistemazione dei locali rispetto al progetto presentato ed approvato;
3. Fornitura, trasporto, installazione, collaudo e messa in funzione degli arredi e delle attrezzature necessari per l'espletamento del servizio e disinstallazione e sostituzione delle attrezzature e degli arredi in uso non più funzionali, trafugati o danneggiati per qualunque causa;
4. fornitura di tutto il materiale di consumo necessario e la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari per l'espletamento del servizio;
5. presentare l'elenco di tutte le bevande e gli alimenti che intende porre in vendita con le relative schede tecniche;
6. messa a norma degli impianti elettrici, idraulici, di climatizzazione, antincendio etc... e presentazione del certificato di conformità ai sensi della D.M. 37/2008 e ss.mm.ii;
7. effettuare per i locali, gli impianti, le attrezzature ed gli arredi tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale con la consegna del relativo programma annuale e le manutenzioni straordinarie dovranno essere sottoposte alla preventiva autorizzazione dell'Unità Operativa Gestione Tecnica;
8. eseguire ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesta dal Comune, dai Vigili del Fuoco, dalle autorità sanitarie, entro i termini stabiliti dall'Amministrazione;
9. collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature, facendo ricorso ad un tecnico specializzato iscritto all'Albo, se previsto;
10. fornire al responsabile di esecuzione del contratto, i disegni degli impianti, le caratteristiche di tutte le attrezzature installate e/ o fornite, il piano di manutenzione con l'indicazione, per ognuna di essere, del servizio di assistenza e del tipo e della durata della garanzia, nonché tutti gli atti ed i documenti autorizzativi per l'esercizio delle attività concernenti il servizio,
11. il permesso di accedere nei locali in cui si svolgono i lavori agli operai di altre ditte che debbano eseguire nello stesso luogo i lavori e/o manutenzioni affidati alle medesime, nonché la relativa sorveglianza per evitare danni o manomissioni ai propri materiali ed alle proprie opere, sollevando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità al riguardo,
12. consentire al personale dell'Amministrazione, appositamente delegato, il libero accesso, in tutti i locali per svolgere attività di vigilanza sul funzionamento dei servizi;
13. lo sgombero, subito dopo l'ultimazione dei lavori, dei locali del materiale di risulta e dei relativi imballaggi;
14. disinstallazione delle attrezzature e degli arredi alla scadenza del contratto se non concordato diversamente;
15. fornitura e montaggio delle insegne e segnaletica di accesso al locale bar, da sottoporre a preventiva autorizzazione dell'Amministrazione;

16. provvedere a spese a proprio carico di tutte le utenze (utenza telefonica, spese per telefonate urbane ed extra urbane) compresa l'istituzione di apposita linea, energia elettrica compresa l'istituzione di un contatore; approvvigionamento idrico compresa l'istituzione di un contatore; spese di riscaldamento, etc..);
17. provvedere a spese a proprio carico alla raccolta e trasporto al punto di raccolta di tutti i rifiuti prodotti giornalmente ed allo smaltimento dei rifiuti speciali, al di fuori del presidio ospedaliero;
18. custodia ed amministrazione dei locali concessi in comodato d'uso gratuito, con la massima diligenza.
19. garantire la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione, a secondo della tipologia, dei locali nella loro totalità, degli arredi e delle attrezzature fisse e mobili comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e bevande, nonché fornitura di tutto il relativo materiale di consumo occorrente, non tossico e biodegradabile per l'espletamento del servizio;
20. essere in possesso, alla data di avvio del servizio, di tutti i permessi e le autorizzazioni che consentono l'esercizio dell'attività oggetto del presente appalto (in particolare delle autorizzazioni ex. Art. 2 della Legge 283/1962 e ss.mm.ii. e l'autorizzazione rilasciata dal Sindaco del Comune di Palermo per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ex art. 3 della legge n°287 del 25 agosto 1991 e ss.mm.ii.) e dei permessi e/o autorizzazioni commerciali, previsti dalla normativa nazionale e regionale del servizio oggetto del presente appalto.
Dette autorizzazioni e permessi dovranno essere intestati al Concessionario e non potranno essere trasferiti né alienati o ceduti anche in parte. E' fatto assoluto divieto al Concessionario di farsi sostituire da terzi nella gestione parziale o totale del servizio.
21. applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dalla normativa vigente;
22. far rispettare agli utenti il divieto di fumare nei locali bar, individuando un responsabile proposto all'osservanza del divieto così come previsto dalla normativa vigente in materia. Il nominativo del responsabile dovrà essere apposto sui cartelli, a norma di legge, i quali dovranno essere esposti in maniera ben visibile;
23. osservanza di tutte le normative vigenti in materia e ottemperanza ad eventuali prescrizioni, contestazioni, sanzioni eventualmente stabilite da parte dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, NAS, Vigili del Fuoco, e/o altri organismi di vigilanza e controllo;
24. l'impiego di ogni cautela ed accorgimento necessario per evitare disturbi ed interferenze con le attività istituzionali e con la libera circolazione delle persone e mezzi nel Presidio Ospedaliero;
25. di avviare e rendere operativo il servizio entro il termine stabilito e di svolgerlo secondo le modalità riportate nella documentazione di gara;

26. di eseguire le prestazioni oggetto dell'affidamento in conformità a tutte le vigenti norme comunitarie, leggi e regolamenti nazionali o regionali applicabili al servizio in oggetto;
27. effettuare il servizio con le più moderne tecniche di lavoro, utilizzando solo attrezzature e prodotti di comprovata validità ed affidabilità;
28. la direzione operativa del servizio;
29. il controllo di qualità per tutta la durata del servizio;
30. di assicurare la conformità, assumendosi la piena ed incondizionata responsabilità di qualunque inadempimento, agli obblighi nascenti dai documenti di gara, da parte di soggetti terzi esecutori dei servizi oggetto dell'affidamento;
31. di considerare inclusi nell'importo offerto anche gli oneri e le spese non specificatamente indicati ma risultati necessari per l'esecuzione del servizio previsto dalla documentazione di gara;
32. di osservare le norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti e ss.mm.ii. relativi all'assicurazione degli operatori contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, l'invalidità, la vecchiaia e le altre disposizioni in vigore o che potranno intervenire nel corso dell'affidamento;
33. di adottare i procedimenti e le cautele necessarie atte a garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori e dei terzi impiegati nell'esecuzione del servizio, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati, osservando le disposizioni contenute nel D.P.R. n. 164 del 7 gennaio 1965 e ss.mm.ii., D.L.vo n. 81/2008 e ss.mm.ii., D.L.vo n. 494/1996 e ss.mm.ii.;
34. di mantenere sul luogo di lavoro una disciplina da parte del suo personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni di volta in volta impartite e con facoltà, da parte del Responsabile della corretta esecuzione del contratto;
35. di attenersi alle disposizioni che saranno emanate dal DEC, intese a ridurre ogni intralcio al regolare funzionamento dell'attività assistenziale e per evitare interferenze ed intralci all'attività sanitaria. A tali disposizioni il Concessionario dovrà attenersi anche quando ciò comporti dei ritardi temporanei all'attività lavorativa e comporti sospensioni durante alcune ore della giornata;
36. di utilizzare per l'erogazione del servizio, personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenze tecnico/sanitarie adeguate, preventivamente comunicato alla Direzione Medica di Presidio e al DEC;
37. di consegnare, al momento dell'avvio del servizio, alla Direzione Medica e al DEC:
 - 1) l'elenco del personale dedicato al servizio presso l'Amministrazione unitamente alla documentazione attestante, per ciascuno, la formazione, la qualificazione e l'abilitazione ai sensi di legge.

- 2) la documentazione attestante il rispetto della normativa vigente in materia igienico sanitaria per il personale dedicato al servizio presso l'Amministrazione. In particolare il libretto sanitario individuale ove siano riportati i controlli sanitari obbligatori per legge e le vaccinazioni.
 - 3) elenco degli eventuali automezzi a disposizione del servizio presso l'Amministrazione con indicazione della tipologia, numero di targa, e completa di tutta la documentazione richiesta dalla normativa vigente.
38. di comunicare immediatamente, per iscritto alla Direzione Medica di Presidio ed al DEC ogni variazione degli elenchi, documenti e dati richiesti ai sensi del punto precedente;
 39. provvedere a proprio carico alla manutenzione tempestiva delle attrezzature e degli impianti messi a disposizione per il servizio appaltato, in modo da assicurarne la completa funzionalità ed efficienza e con modalità che consentano di superare eventuali emergenze senza ricorrere alla sospensione del servizio;
 40. essere responsabile delle inosservanze al capitolato, nonché del comportamento dei propri lavoratori in orario di servizio e sarà considerata sempre direttamente responsabile della totalità dei danni accertati, arrecati a persone o cose che, a giudizio dell'Amministrazione, risultassero causati dal personale dell'Impresa stessa;
 41. provvedere a tutte le imposte, tasse e contributi di qualsiasi genere inerenti al servizio,
 42. provvedere al pagamento del canone offerto in sede di gara all'Amministrazione secondo le modalità previste nel presente capitolato tecnico;
 43. effettuare corsi di formazione e successivamente di aggiornamento, obbligatori per tutto il personale dipendente dalla stessa, nelle materie relative al servizio oggetto dell'appalto;
 44. provvedere agli oneri derivanti da obblighi relativi ai requisiti del personale ed obblighi previdenziali ed assistenziali, ed obblighi derivanti dalla normativa in materia di sicurezza, igiene e medicina del lavoro e degli oneri derivanti dall'assumere in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da persone e cose, tanto per l'Amministrazione che di terzi in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto;
 45. di mettere a disposizione risorse, mezzi e personale occorrenti per la corretta esecuzione del servizio e adeguatamente organizzati al fine di garantire, secondo le normative vigenti, la tutela della salute e della sicurezza del personale .
 46. fornire l'attrezzatura personale di base necessaria ai propri operatori per la gestione del servizio (divisa e calzature da lavoro ed eventuali dispositivi di protezione individuale esempio cuffie, mascherini, guanti), che devono corrispondere alle disposizioni di legge vigenti in tema di sicurezza. Il Concessionario è altresì tenuta alla sostituzione delle divise in caso di usura, nonché alla vigilanza circa il corretto utilizzo delle stesse da parte del proprio personale dipendente in ordine all'igiene ed al decoro. E' fatto divieto al Concessionario di variare divise, calzature e dispositivi di protezione individuali senza preventiva autorizzazione del DEC. Inoltre l'Ammini-

strazione potrà disporre la variazione dell'abbigliamento e dei dispositivi senza che il Concessionario abbia nulla a che pretendere.

47. di essere responsabile della custodia, ordine e buona conservazione delle proprie apparecchiature e materiali, attrezzature, ecc, manlevando l'Amministrazione in caso di furti o danni di qualsiasi tipo;
48. di adottare nell'esecuzione delle attività, tutti i procedimenti e le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e dei terzi, nonché per evitare danni al personale ospedaliero, all'utenza ed ai beni pubblici e privati;
49. di rispettare il regolamento dell'Amministrazione relativo all'accesso alle aree ospedaliere ed agli spostamenti al loro interno;
50. di redigere il piano di sicurezza dei lavoratori in conformità alle norme vigenti e individuare le eventuali interferenze segnalarle all'Amministrazione in attuazione dell'articolo 26 comma 2 del D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii., ai fini della predisposizione del Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.);
51. di assicurare ed applicare ai lavoratori dipendenti impiegati le condizioni economiche risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria;
52. di rispettare gli orari di servizio e prolungare l'orario in caso d'emergenza o su richiesta motivata dell'Azienda;
53. provvedere al pagamento dei premi di assicurazione secondo le modalità previste nel presente capitolato;
54. provvedere agli oneri ed ai lavori che dovessero occorrere nel corso dell'adempimento contrattuale a seguito di imprevisti non valutati da parte del Concessionario;
55. di adottare tutti i provvedimenti utili e necessari ad evitare interruzioni e/o intralcio alle attività sanitarie;
56. provvedere alle spese necessarie per evitare il verificarsi di danni ad opere, alle persone ed alle cose;
57. non esporre nei locali avvisi od annunci di qualsiasi genere, ad eccezione di quelli riguardanti l'attività che viene svolta dallo stesso, purché non disdichino alla convenienza del luogo e non ne deturpino le pareti o che siano stati preventivamente autorizzati dalla Amministrazione;
58. integrale rispetto della disciplina in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.
59. espletare tutte le rimanenti attività non sopracitate che sono necessarie a garantire l'espletamento del servizio a regola d'arte;
60. espletare le attività che dovessero occorrere nel corso dell'adempimento contrattuale a seguito di imprevisti non valutati sia dall'Amministrazione e sia dal Concessionario;

In caso di sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Amministrazione per inadempienze e comunque per responsabilità del Concessionario, questi dovrà provvedere all'immediato e totale rimborso a favore dell'Amministrazione.

Il Concessionario è esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica, sociale e sicurezza delle maestranze addette al presente servizio.

Il Concessionario deve rispettare le norme di cui alla Legge 12 marzo 1999, n°68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili " e ss.mm.ii..

ART. 38 - VERIFICHE SULL'ANDAMENTO DELL'ATTIVITÀ E CONTROLLI DI QUALITÀ

L'Amministrazione può effettuare verifiche sull'andamento dell'attività di gestione del Bar, eventualmente tramite acquisizione di dati quantitativi funzionali a tali verifiche.

A tal fine il Concessionario è obbligato a fornire e documentare, se richiesto dal DEC o dagli altri soggetti eventualmente incaricati dall'Amministrazione, informazioni e dati, anche di carattere contabile e/o economico, inerenti l'attività svolta in Concessione.

Il Concessionario è obbligato a dare attuazione agli strumenti di monitoraggio della qualità proposti in sede di Gara.

L'Amministrazione, tramite il DEC e gli altri soggetti eventualmente incaricati, può verificare il rispetto delle norme di legge e delle prescrizioni del presente Capitolato da parte del Concessionario, nonché l'attuazione degli strumenti di monitoraggio offerti e il mantenimento di un elevato livello di qualità del servizio in Concessione.

Il DEC e gli altri soggetti eventualmente incaricati possono effettuare verifiche in loco, in qualsiasi momento nel corso del Contratto, in relazione alla qualità dei prodotti distribuiti, del servizio offerto e della gestione dell'esercizio, senza che il Concessionario possa impedirlo.

A tal fine Il Concessionario riconosce al DEC e agli altri soggetti eventualmente incaricati la facoltà di accesso nei locali, in qualunque momento e senza preavviso, oltre che il diritto di svolgere indagini specifiche sulla qualità del servizio, anche con interviste o questionari o schede di gradimento da sottoporre agli utenti del Bar.

Ai fini delle verifiche, il DEC può anche avvalersi degli strumenti di monitoraggio proposti e realizzati dal Concessionario.

In ogni caso il Concessionario, a richiesta del DEC e degli altri soggetti eventualmente incaricati, deve fornire ogni informazione inerente:

- le attrezzature utilizzate per le attività connesse con la Concessione;
- la tipologia e le caratteristiche dei prodotti in vendita;
- le procedure operative per conservazione, manipolazione e preparazione dei prodotti;
- il comportamento tenuto dagli operatori addetti;
- i detergenti e sanificanti utilizzati per la pulizia del Bar;

- gli eventuali piani di sanificazione di ambienti, superfici, attrezzature.

L'Amministrazione, sulla base delle verifiche e indagini in argomento, si riserva di chiedere modifiche migliorative al servizio, che il Concessionario è obbligato ad adottare, purché le richieste non siano in contrasto con quanto stabilito dalla normativa e/o dal presente Capitolato e non alterino i contenuti dell'offerta presentata in sede di Gara.

In particolare, nell'ottica del miglioramento continuo della qualità, l'Amministrazione (mediante il Dietologo aziendale) metterà in atto un programma specifico di controlli del servizio erogato dall'Impresa per verificarne la qualità, in termini di:

- sussistenza dei requisiti minimi indispensabili;
- adempimento delle prestazioni richieste;
- conformità dei risultati ottenuti ai livelli accettabili di efficacia attesa;
- conformità dei processi (mezzi e procedure) e dell'organizzazione del servizio, allo stato dell'arte (evidenze scientifiche).

Nell'ambito dei piani dei controlli della qualità del servizio rientrano:

1. Valutazione documentale dei requisiti indispensabili di sistema

L'Amministrazione potrà verificare la sussistenza dei seguenti requisiti di qualità indispensabili del progetto tecnico del Concessionario, il quale deve contenere di minima:

A. sistema di autocontrollo di qualità. Il Concessionario deve individuare nella propria attività ogni fase del servizio (preparazione, produzione e distribuzione) che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti identificando in tali punti critici le anomalie ipotizzate e la loro gestione e garantendo che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza, effettuando un proprio sistema di autocontrollo di qualità, mediante un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P.

A tal fine il Concessionario dovrà predisporre un manuale di corretta prassi igienica, da produrre per l'approvazione al Dietologo Aziendale. Il Concessionario deve presentare un piano di identificazione dei lotti alimentari al fine della continua tracciabilità degli alimenti.

Inoltre, le risultanze dei controlli, per tutta la durata dell'appalto, dovranno essere prodotte e visibili ad ogni richiesta da parte dell'Amministrazione.

- B. Un piano operativo, sviluppato sulla base dei vincoli richiesti e di livelli qualitativi minimi accettabili. In esso, il Concessionario dovrà specificare le procedure e le modalità di intervento, coerentemente con gli obiettivi da raggiungere.
- C. Un programma di formazione del personale che preveda un programma di educazione e addestramento iniziale (prima dell'avvio del servizio) seguito dall'aggiornamento continuo. Tutti gli operatori dovranno essere formati e addestrati sulle migliori pratiche disponibili sul sistema di gestione della qualità dell' Impresa e la sicurezza in ambiente di lavoro. Il programma e i registri del piano forma-

tivo dovranno essere prodotti annualmente e visionabili a ogni richiesta da parte dell'Azienda Ospedaliera.

D. Un piano per la salute e sicurezza dei propri dipendenti e la limitazione delle interferenze.

2. Sorveglianza continua per mezzo della segnalazione dei disservizi.

Il DEC è tenuto a comunicare, in maniera dettagliata e contestualizzata, i disservizi, le inefficienze e le anomalie che dovessero osservare durante lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato. Le segnalazioni di disservizi dovranno essere trasmesse al Concessionario, tempestivamente rispetto a quando rilevati, affinché possano essere avviate le necessarie procedure di contestazione, verifica e richiesta dell'intervento di ripristino o adeguamento.

L'Amministrazione, per il tramite del DEC oppure, ancora, avvalendosi di altro personale addetto al controllo, ed eventualmente alla presenza del CS, potrà verificare la tempestività e la completezza dell'esecuzione degli interventi correttivi.

I disservizi segnalati e verificati dall'Amministrazione potranno essere tradotti in obblighi di adeguamento da parte del Concessionario e di penalità economiche a carico di quest'ultima qualora l'intervento di ripristino non fosse tempestivamente (entro 2 ore), completamente e correttamente eseguito.

3. Controllo a campione in contraddittorio

L'Amministrazione, senza preavviso ed in qualunque momento potrà verificare la rispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato tecnico ed alle normative vigenti in materia.

La procedura di controllo si avvarrà del contraddittorio con il CS, al quale saranno comunicati dall'Amministrazione data e ora del controllo nel corso della stessa giornata.

Durante i controlli i soggetti incaricati dall'Amministrazione sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale del Concessionario, che, allo stesso tempo, non deve interferire sulle procedure di controllo dell'Amministrazione.

In questo caso, il controllo sarà ritenuto valido a tutti gli effetti, non spettando al Concessionario alcuna possibilità di contestazione delle modalità o dei risultati.

In caso di esito non conforme dei controlli si applicheranno le penalità previste **nell'articolo ____** del capitolato.

4. I controlli di processo tramite ispezione nei locali adibiti al servizio

L'Amministrazione, si riserva di verificare l'applicazione delle specifiche tecniche previste nel presente capitolato e il rispetto di quanto indicato nel progetto organizzativo del lavoro con particolare attenzione alla dotazione, ai mezzi e alle procedure indicate nello stesso e nella documentazione presentata dal Concessionario in sede di gara.

L'Amministrazione si riserva inoltre di utilizzare i rilievi dei controlli di processo tramite ispezione nei locali adibiti al servizio in accordo con il Concessionario.

A titolo esemplificativo, l'Amministrazione potrà effettuare controlli su:

- Verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi igienici enunciati nel presente capitolato tecnico, ed a quanto presentato dal Concessionario nell'offerta, oltre al rispetto della normativa vigente;
- Verifica degli standard qualitativi del servizio in base a check list appositamente predisposte;
- Verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo come presentato in sede di offerta;
- Verifica dei prezzi indicati nel listino ufficiale ed in particolare in seguito di reclami effettuati dal parte degli utenti del servizio;
- Verifica degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- Verifica dello stato igienico delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi sul personale;
- Verifica di quanto espresso in offerta per quanto riguarda le presenze del personale e di quant'altro offerto.

Resta inteso che le singole inadempienze rilevate comporteranno comunque l'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato.

5. Controllo di iniziativa dell'Amministrazione

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli che ritenga necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato, procedendo alla visita dei locali e delle aree in qualsiasi momento e senza alcuna periodicità, compreso il controllo sulla presenza del personale addetto al servizio.

Il DEC effettuerà il controllo generale per quanto attiene gli aspetti igienico-sanitarie e vigilerà sulla perfetta rispondenza dell'organizzazione del servizio reso rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nel progetto tecnico presentato in sede di gara.

Durante tale attività di controllo il DEC si avvale della collaborazione sia della Direzione Medica del Presidio Ospedaliero che del Dietologo aziendale con il quale verifica ed approva il menù normale nonché del servizio di Prevenzione e Protezione e dell'U.O.C. Gestione Tecnica per le rispettive competenze.

Le Unità Affari Generali ed Economico Finanziario effettuano una verifica sulla gestione amministrativa del contratto d'appalto ed in particolare sulla vigilanza e controllo sulla regolare contabilità delle prestazioni erogate, secondo l'organizzazione progettata dall'Appaltatore;

Il Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione effettuerà il controllo generale per quanto attiene agli aspetti della sicurezza, della tutela della salute e della prevenzione sul luogo di lavoro.

I controlli verranno effettuati dal DEC che dovrà indicare sul certificato di esecuzione del lavoro una valutazione dell'andamento del servizio effettuato ed a proprio insindacabile giudizio si riserva la possibilità di convocare, in occasione del controllo, il CS.

L'Amministrazione effettuerà i controlli secondo la metodologia che riterrà più opportuna, anche con l'ausilio di macchine fotografiche, riprese video ed asporto di campioni da sottoporre periodicamente ad analisi di laboratorio.

Durante i controlli i tecnici incaricati potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, sottoposti ad esami di laboratorio, sempre in presenza del CS.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime di legge e comunque rappresentative della partita oggetto del prelievo al fine di consentire un corretto accertamento. Di tale prelievo non potrà essere richiesto nulla per le quantità di campioni prelevati.

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione i rapporti di prova delle analisi batteriologiche e chimico fisiche eseguite.

Inoltre potranno essere effettuati:

a) controlli a vista del servizio che a titolo esemplificativo sono i seguenti:

- la qualità, quantità e i prezzi delle sostanze destinate all'alimentazione;
- modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
- modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- quantità delle singole porzioni;
- presentazione dei pasti;
- etichettatura degli alimenti e prodotti detergenti;
- modalità di impiego degli alimenti;
- caratteristiche tecniche dei sanificanti;
- gli utensili ed apparecchi che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- i recipienti per conservare le sostanze alimentari, nonché gli imballaggi e contenitori esterni che, pur non venendo a contatto diretto con le sostanze alimentari, per la natura di queste e per le condizioni di impiego, possono cedere i loro componenti alle sostanze stesse;
- interventi di manutenzione a carico dell'Concessionario;
- stato igienico – sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei locali, degli impianti, degli apparecchi e delle attrezzature usati nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze alimentari;
- organizzazione del personale e organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;

- cortesia degli addetti verso i clienti;
 - abbigliamento di servizio degli addetti;
 - tempi di attesa;
 - i procedimenti di pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione e quant'altro ritenuto necessario ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione;
- b) controlli sulle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari:
- le preparazioni e distribuzioni degli alimenti, le procedure di autocontrollo e di confezionamento dei cibi, la corretta applicazione delle procedure di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. n. 155/97 e ss.mm.ii..

I presenti controlli hanno per oggetto la congruità delle procedure quotidianamente realizzate al piano HACCP, che dovrà fornito in copia al DEC ed al manuale adottato di cui alle normative vigenti.

Il manuale HACCP dovrà indicare le procedure previste per le attività di:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- conservazione, preparazione e distribuzione dei prodotti e degli alimenti messi in vendita;
- sanificazione e disinfestazione di superfici, attrezzature e stoviglieria;
- analisi dei rischi, punti critici e controllo degli stessi.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". Le derrate od i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal Concessionario a propria cura e spese.

I tecnici incaricati dall'Amministrazione, provvederanno a far custodire, i campioni alimentari, in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta in attesa di accertamento. L'Amministrazione provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti diano esito positivo, al Concessionario verranno addebitate le spese di analisi. Nel caso di esito negativo il Concessionario risponde, altresì, per quanto riguarda gli obblighi e le sanzioni previste dalle norme di settore.

Gli esiti di qualsiasi tipologia di controllo saranno annotati su appositi verbali sottoscritti dal DEC o dai Referenti delegati al controllo e dal CS, i quali a rilevazione avvenuta porranno la propria firma congiuntamente avvalorandone il controllo.

Resta inteso che le singole inadempienze rilevate comporteranno comunque l'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato.

6. Rilevazione della qualità percepita

L'Amministrazione, al fine di acquisire elementi di valutazione complessiva del servizio reso e nell'ottica di un miglioramento continuo dello stesso, potrà rilevare il grado di soddisfazione degli utenti.

La rilevazione, eventualmente gestita in collaborazione con l'URP dell'Amministrazione, potrà consistere nella somministrazione, con una tempistica discrezionale, di un questionario a qualunque fruitore dell'appalto.

Fatte salve le conseguenze dell'esito sfavorevole dei singoli controlli, in termini di obbligazione di attività correttive e di penalità economiche, tutte le tipologie di controllo e verifica descritte potranno costituire elementi utili per la valutazione complessiva della qualità del servizio fornito. Qualora da essi emergessero indicazioni di mancato raggiungimento degli obiettivi finali attesi, con responsabilità a carico del Concessionario, l'Amministrazione potrà, procedere all'eventuale applicazione di ulteriori penalità economiche, fino alla risoluzione del contratto.

Il presente piano di controlli, infine, potrà costituire una fonte di dati per l'alimentazione di un sistema strutturato di valutazione multidimensionale (Audit) per l'individuazione delle aree di miglioramento del servizio e per la gestione dei rischi all'interno dell'Amministrazione.

ART. 40 – DATI INFORMATIVI RELATIVI ALLA DETERMINAZIONE DEL BACINO POTENZIALE DI UTENZA)

Qui di seguito i principali dati di attività dell'anno 2016 relativi al Presidio Ospedaliero Civico – Piazza Nicola Leotta n° 4 – 90127 – Palermo:

- posti letto ordinari (medi) n. 551;
- posti letto Day Hospital (medi) n.106;
- giornate di degenza ordinaria 172.687 ed una frequenza media giornaliera di pazienti in regime di ricovero ordinario di 473;
- numero di accessi in Day Hospital ed in Day Service pari a 40.821 ed una frequenza media giornaliera di 112 pazienti,
- accessi al Pronto Soccorso (PS Civico e PS Ostetrico Ginecologico) n. 93.318;
- numero totale prestazioni ambulatoriali per esterni 556.325 di cui 6.490 trattamenti dialitici e 301.548 prestazioni di laboratorio.

Ai suddetti dati sull'attività sanitaria si aggiungono quelli concernenti i dipendenti ed altro personale (specializzandi, personale in convenzione, ecc.) operanti presso l'Azienda Ospedaliera che ammontano complessivamente a n. 3.200 unità.

Tali dati sono meramente indicativi e non vincolanti per l'Amministrazione essendo rimessa ad ogni singolo offerente la valutazione del rischio di impresa.

Si precisa che l'utilizzo dei servizi oggetto della gara è facoltativo per l'utenza e che, pertanto, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per l'eventuale mancata fruizione dei servizi da parte degli utenti. Si evidenzia, a tal proposito, che all'interno del presidio ospedaliero, sono attualmente in uso distributori automatici di generi di conforto, i quali coesisteranno con i servizi richiesti.

ART. 41 - RICONSEGNA DEI LOCALI E DEGLI SPAZI

Al termine del Contratto il Concessionario deve liberare i locali e gli spazi esterni del Bar, riconsegnandoli all'Amministrazione in perfetta efficienza, comprensive delle modifiche di carattere definitivo autorizzate per l'allestimento iniziale o conseguenti a lavori di manutenzione straordinaria autorizzati dall'Amministrazione, e tenendo conto del normale deterioramento derivante dal tempo e dall'uso.

Il Concessionario deve rimuovere, a proprie cura e spese, arredi ed attrezzature, scorte e quant'altro di sua proprietà, liberando i locali **entro 15 giorni solari** dalla scadenza o dal recesso o dalla risoluzione del Contratto, senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte dell'Amministrazione.

Decorso inutilmente il suddetto termine, l'Amministrazione provvede direttamente allo sgombero dei locali e degli spazi, con addebito delle relative spese al Concessionario, oltre all'incameramento della garanzia definitiva.

Gli impianti realizzati e gli elementi migliorativi apportati rimangono di proprietà dell'Amministrazione, senza alcun compenso per il Concessionario, qualora siano diventati parte non asportabile dei locali o la loro rimozione possa danneggiare i locali stessi.

Parimenti, qualunque miglioria apportata ai locali nel corso della Concessione e non recuperabile al termine della stessa come bene separato, resta a beneficio dell'Amministrazione, senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo.

Dopo la rimozione degli arredi e dei beni del Concessionario si procede alla riconsegna dei locali e degli spazi, da eseguire in contraddittorio fra il CS e il DEC, che può richiedere la presenza di un tecnico incaricato dall'U.O.C. Gestione Tecnica.

Il DEC, previa ricognizione completa dei locali e degli spazi e con l'eventuale collaborazione del tecnico incaricato, predispone e firma apposito **verbale di riconsegna dei locali**, attestante lo stato di conservazione dei locali stessi, degli spazi e degli impianti.

Nel verbale di riconsegna sono richiamate le comunicazioni e/o attestazioni di danni eventualmente accertati nel corso di durata della Concessione.

Il verbale deve essere controfirmato dal CS, che, prima della firma, può apporre le proprie osservazioni.

Gli eventuali danni accertati e verbalizzati danno luogo alla richiesta di risarcimento dell'Amministrazione nei confronti del Concessionario.

L'Amministrazione può subordinare l'accettazione dei locali e degli impianti alla esecuzione degli interventi manutentivi necessari alla piena funzionalità degli stessi. Verificandosi tale ipotesi lo svincolo del deposito cauzionale definitivo è subordinata all'esecuzione dei lavori prescritti.

ART. 42 - APPLICAZIONE PENALI

Per eventuali ritardi, irregolarità o inadempienze da parte del Concessionario, l'Amministrazione applica, su iniziativa del DEC, le penali esplicitamente indicate all'interno degli articoli del presente Capitolato che descrivono le attività previste per la Concessione e gli adempimenti e/o termini connessi.

Il DEC accerta i casi sanzionabili con le suddette penali, anche a seguito di segnalazioni degli utenti, e procede all'applicazione diretta, senza preventiva diffida, ogni volta che ne ricorrano gli estremi, con semplice comunicazione al CS tramite mail.

Inoltre, nel caso riscontri irregolarità non esplicitamente individuate come soggette a penali negli articoli descrittivi del presente Capitolato, ma tali da causare inefficacia e/o disfunzioni del servizio, il DEC può richiedere al CS, con diffida ad adempiere inviata tramite mail, l'adozione degli opportuni correttivi **entro un termine congruo**, non inferiore comunque a 5 (cinque) giorni lavorativi, purché la richiesta non contrasti con le disposizioni del presente Capitolato e/o con la normativa vigente.

Decorso il suddetto termine senza che i correttivi richiesti siano stati adottati, il DEC può procedere ad applicare nei confronti del Concessionario **la seguente penale, commisurata sul canone annuale netto offerto in Gara**:

- **0,2%** per ogni giorno lavorativo successivo alla scadenza dello stesso termine, per un massimo di 10 gg. lavorativi, oltre i quali l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto.

Le somme per le eventuali penali sono versate dal Concessionario cumulativamente per ogni trimestre, tramite appositi bonifici sul conto corrente bancario dell'Amministrazione.

I versamenti devono essere effettuati **entro 15 (quindici) giorni solari** successivi alla scadenza del trimestre di riferimento.

Il CS provvede a trasmettere al DEC, tramite mail, copia delle disposizioni di bonifico per penali, **entro 5 (cinque) giorni lavorativi** dall'avvenuto versamento.

A fronte del mancato pagamento delle penali l'Amministrazione può rivalersi sulla garanzia definitiva, limitandosi a comunicarlo al CS, senza necessità di preventiva diffida.

In tal caso la garanzia deve essere reintegrata dal Concessionario **entro e non oltre il termine di 15 giorni solari** dalla data di comunicazione dell'avvenuta riduzione.

Il mancato reintegro della garanzia, entro il termine prescritto, è causa di decadenza della Concessione e risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali non assolve il Concessionario dal completo adempimento degli obblighi a cui sono riferite, né esclude il diritto dell'Amministrazione ad agire per il risarcimento degli eventuali danni subiti in conseguenza delle disfunzioni e/o inadempienze sanzionate.

Le penali sono applicate, per ogni annualità contrattuale (quattro trimestri), **entro il limite massimo del 10% del canone annuale netto offerto in Gara**.

Qualora sia superato nel corso dell'annualità il suddetto limite massimo, l'Amministrazione, su segnalazione del DEC, ha facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto.

Non si applicano le penali nel caso di ritardi dovuti a cause di forza maggiore.

ART. 43 - SICUREZZA

Nella gestione del Bar il Concessionario è tenuto ad osservare tutte le norme vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro, in particolare le norme contenute nel D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii..

Pertanto, il Concessionario è obbligato in particolare a:

- fornire ogni certificazione e documentazione prevista dalle norme di sicurezza in argomento;
- farsi carico degli eventuali adeguamenti derivanti da innovazioni della stessa normativa o da prescrizioni delle autorità competenti;
- formare e informare il proprio personale addetto in materia di sicurezza ed igiene, prevenzione degli infortuni e pronto soccorso.
- dotare il personale addetto, a proprie cura e spese, di indumenti appositi e di eventuali dispositivi di protezione, atti a garantire la massima sicurezza ed igiene, in relazione alle specifiche attività svolte;
- garantire, per l'esecuzione delle attività operative presso il Bar, l'uso di attrezzature e macchine conformi alle norme di sicurezza e fornite di certificazione e marcatura CE;
- prevedere, nell'allestimento del Bar, una segnaletica di sicurezza a beneficio degli utenti e un'uscita di sicurezza e/o percorso tale da agevolare l'eventuale esodo in caso di emergenze, secondo la normativa vigente e le indicazioni contenute nel **DUVRI**;
- mantenere in efficienza gli impianti e le attrezzature con specifici controlli tecnici, da eseguire con le modalità e la periodicità previste dalla normativa vigente e/o secondo le istruzioni dell'U.O.C. Gestione Tecnica.
- documentare, se richiesto dal DEC o dall'U.O.C. Gestione Tecnica, l'esecuzione delle attività di controllo suindicate.

Il Concessionario è direttamente responsabile dei danni agli impianti o ai locali o alle persone derivanti da inosservanza delle norme di sicurezza.

Per i rischi e gli adempimenti relativi alle interferenze fra le attività del Concessionario e quelle dell'Amministrazione o di altri soggetti che operano presso la sede del Bar, si rimanda al **DUVRI**, nel quale sono stimati i relativi oneri per la sicurezza, che può essere aggiornato nel corso della fase esecutiva del Contratto su richiesta di una delle parti.

La conformità alle norme di sicurezza e alle disposizioni contenute nel DUVRI può essere oggetto di verifiche dei competenti uffici dell'Amministrazione, sia preliminarmente, ossia prima dell'avvio del servizio, che periodicamente, nel corso del Contratto.

A seguito di tali verifiche l'Amministrazione può richiedere eventuali modifiche ritenute necessarie per adeguare l'allestimento e/o gli impianti e/o le attrezzature alle prescrizioni delle norme di sicurezza e/o del DUVRI.

Il Concessionario ha l'obbligo di provvedere alle modifiche richieste, facendosi carico delle relative spese.

Nel caso siano accertate inadempienze insanabili alle norme in materia di sicurezza e/o al DUVRI, ovvero nel caso in cui il Concessionario non esegua le modifiche richieste a seguito delle verifiche, l'Ammini-

strazione procede a dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto, ferme restando le eventuali responsabilità civili e penali del Concessionario.

ART. 44 - OBBLIGHI GENERALI PER L'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione assume l'obbligo di:

- mettere a disposizione esclusiva del Concessionario i locali descritti nel presente Capitolato e negli Allegati per la durata della Concessione, fatti salvi i casi previsti per il recesso e la risoluzione (v. articoli specifici);
- consentire la realizzazione e/o l'adeguamento degli allacci ed impianti per la fornitura di energia elettrica, acqua, gas e utenza telefonica, in maniera autonoma ed in funzione di quanto previsto per l'allestimento e le attività del Bar;
- garantire al personale addetto del Concessionario nonché ai fornitori il libero accesso ai locali e agli spazi concessi per le attività operative del Bar.

Fermo quanto sopra, la Concessione esclusiva a favore del Concessionario è circoscritta ai locali individuati per le attività del Bar, restando impregiudicata per l'Amministrazione la facoltà di affidare a terzi o concedere in uso altri locali e spazi della stessa sede, senza che il Concessionario possa vantare diritti o pretendere indennizzi o riduzioni del canone di Concessione.

ART. 45 - OBBLIGHI GENERALI ED ONERI PER IL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si obbliga ad osservare le leggi ed i regolamenti che disciplinano l'esercizio di attività commerciali, nonché le disposizioni generali dell'Amministrazione che regolano le attività delle sedi ospedaliere.

Il Concessionario deve possedere o acquisire tutto quanto legalmente ed amministrativamente necessario, in virtù di norme e regolamenti specifici, per la gestione del Bar e l'esercizio delle attività connesse: autorizzazioni sanitarie, abilitazioni, licenze, etc..

Sono a totale carico del Concessionario tutti gli oneri relativi al rilascio e all'eventuale rinnovo dei relativi provvedimenti autorizzativi e abilitativi o derivanti da adeguamenti normativi.

Il Concessionario deve inoltre essere dotato di manuale di autocontrollo, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema **HACCP**, da produrre alla data del verbale di avvio del servizio.

L'Amministrazione, in qualsiasi momento nel periodo di durata del Contratto, può richiedere la documentazione relativa alle suddette autorizzazioni e/o abilitazioni e al manuale di autocontrollo HACCP.

La mancanza delle suddette autorizzazioni o abilitazioni amministrative e/o del manuale HACCP e/o la mancata produzione della relativa documentazione comporta la decadenza della Concessione senza che il Concessionario possa avanzare richiesta risarcitoria per le spese sostenute per l'allestimento del Bar.

Il Concessionario è altresì obbligato a:

- comunicare all'Amministrazione, all'inizio della Concessione, i riferimenti (numeri telefonici e indirizzi e-mail), utilizzabili dal DEC per le attività di coordinamento e verifica;
- far osservare al proprio personale addetto le norme di legge e/o amministrative che disciplinano le attività della Concessione, nonché tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato e negli Allegati;
- dare piena attuazione alle disposizioni concordate dal DEC con il CS nell'ambito delle attività di coordinamento e verifica, per quanto non in contrasto con le norme di legge e/o le disposizioni del presente Capitolato;

E' fatto divieto al Concessionario di:

- installare nei locali concessi qualsiasi macchina o apparecchiatura estranea alla funzionalità del Bar ed alle connesse attività operative (quali, ad esempio: fotocopiatrici, proiettori, distributori automatici, etc.), salvo eventuale specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione;
- esercitare all'interno del Bar la vendita di prodotti e generi diversi da quelli previsti per la Concessione (v. in particolare i prodotti non ammessi individuati nell'**Ail. B**).

Eventuali infrazioni ai suddetti divieti, rilevate dal DEC o dalle altre figure di controllo, comportano la decadenza della Concessione e la risoluzione del Contratto.

Per quanto riguarda gli oneri, sono a totale carico del Concessionario le seguenti spese:

- spese per la fornitura del gas metano, luce ed energia elettrica, acqua, arredazione, telefono, e per ogni altro servizio, anche igienico-sanitario, relativo ai locali conferiti in uso;
- eventuali spese per l'attivazione di rete WI-FI e la connessione a internet;
- ogni tassa e/o imposta diretta o indiretta di esercizio e/o di rivendita connessa con le attività del Bar;
- eventuali spese e/o tasse per lo smaltimento dei rifiuti prodotti dalle attività del Bar.

ART. 46 - OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO

Il Concessionario è tenuto a:

- ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema di igiene e sicurezza dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti (o dei soci lavoratori, se trattasi di cooperativa), condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro) delle imprese di settore e dagli accordi integrativi territoriali, sottoscritti dalle organizzazioni degli imprenditori e dei lavoratori maggiormente rappresentative; l'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati CCNL e fino alla loro sostituzione;

- osservare ed applicare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente (o dei soci lavoratori, se trattasi di cooperativa).

Tali obblighi vincolano il Concessionario, anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni sindacali stipulanti i relativi CCNL, o receda da esse, e indipendentemente dalla natura della struttura o dimensione di impresa del Concessionario e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

L'Amministrazione è esplicitamente sollevata da ogni responsabilità nei confronti del personale adibito dal Concessionario allo svolgimento delle attività previste per la Concessione, per quanto attiene la retribuzione, i contributi assicurativi, assistenziali e previdenziali, le assicurazioni contro gli infortuni ed ogni altro adempimento inerente il rapporto di lavoro, secondo le leggi e i CCNL di categoria in vigore.

A richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario deve certificare l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL delle imprese di settore e dagli accordi integrativi territoriali al personale impiegato nell'esecuzione delle attività in Concessione.

L'Amministrazione si riserva di verificare, in qualsiasi momento nel corso di durata del Contratto, la regolarità dell'assolvimento degli obblighi di cui al presente articolo.

Le eventuali infrazioni configurabili come violazioni normative da parte del Concessionario sono denunciate dall'Amministrazione alle autorità competenti e comportano la decadenza della Concessione.

ART. 47 - RESPONSABILITÀ CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA

Il Concessionario deve adottare ogni precauzione ed ogni mezzo per evitare danni ai locali concessi, al proprio personale addetto e agli utenti del Bar, ed è tenuto al risarcimento degli eventuali danni arrecati, nell'ambito delle attività della Concessione, agli stessi soggetti e/o a terzi, mantenendo l'Amministrazione esente da qualsiasi responsabilità in merito.

Il Concessionario è responsabile dell'operato dei propri dipendenti in caso di eventuali infortuni e/o danni arrecati alle persone e alle cose, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del Contratto.

A garanzia dell'obbligo di risarcimento, all'atto della stipula del Contratto o, se precedente, alla data del verbale di consegna dei locali, Il Concessionario deve produrre, in originale o in copia resa conforme, le seguenti polizze assicurative:

- polizza per responsabilità civile (**RC**), stipulata con primaria compagnia di assicurazione, comprensiva della responsabilità civile terzi (**RCT**) e della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro (**RCO**), con esclusivo riferimento al Contratto e alle attività in Concessione, con massimali non inferiori, rispettivamente, ad **Euro 2.000.000,00** per sinistro per la copertura RCO e ad **Euro 5.000.000,00** per sinistro per la copertura RCT; la copertura assicurativa deve riguardare anche i

casi di intossicazione derivante da cibi e bevande in distribuzione presso il Bar e comprendere eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza, che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio;

- polizza **All Risk Incendio** a copertura dei locali concessi, e relativo contenuto, i cui valori siano pari al valore di ricostruzione a nuovo dei locali e al valore di rimpiazzo a nuovo del contenuto; la polizza deve prevedere anche la garanzia ricorso terzi da incendio, con un valore non inferiore ad Euro **2.000.000,00**.

La copertura assicurativa può essere rappresentata dalla stipula di nuove polizze oppure da specifiche appendici a polizze preesistenti.

Le polizze non liberano il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. In particolare, ogni responsabilità civile e penale connessa con gli adempimenti previsti dal presente Capitolato è a carico del Concessionario, restando totalmente sollevata l'Amministrazione.

Parimenti, i massimali delle polizze non rappresentano i limiti del danno da risarcire, poiché il Concessionario risponde di qualsiasi danno nel suo valore complessivo.

Le polizze devono avere una durata non inferiore a quella del Contratto e coprire tutti i rischi connessi alla gestione del Bar ed allo svolgimento delle attività connesse, per qualsiasi causa.

Nelle polizze deve essere stabilito che non sono possibili diminuzioni o storni delle somme assicurate, né disdetta del contratto assicurativo senza il consenso dell'Amministrazione.

Le polizze devono esplicitamente prevedere l'obbligo della Società Assicuratrice a:

- notificare tempestivamente all'Amministrazione, a mezzo lettera raccomandata AR o PEC, l'eventuale mancato pagamento del premio, l'eventuale mancato rinnovo delle polizze e la loro eventuale disdetta per qualsiasi motivo;
- notificare tempestivamente all'Amministrazione, a mezzo lettera raccomandata AR o PEC, tutte le eventuali circostanze che menomassero o potessero menomare la validità dell'assicurazione;
- non apportare alle polizze alcuna variazione senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione, salvo il diritto di recesso per sinistro ai sensi delle Condizioni Generali di Assicurazione e fatti salvi i diritti derivanti alla Società Assicuratrice dall'applicazione dell'Art. 1898 C.C..

L'Amministrazione si riserva la facoltà di vagliare le polizze o appendici di cui al presente articolo, chiedendone l'eventuale adeguamento.

La mancata consegna delle polizze o appendici da parte del Concessionario, o il mancato adeguamento delle stesse, se richiesto dall'Amministrazione, comporta la decadenza della Concessione.

ART. 48 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA

Il Concessionario si impegna a rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e dai successivi regolamenti e provvedimenti in materia di riservatezza.

Il Concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni dell'Amministrazione di cui venga eventualmente a conoscenza nel corso della Concessione.

Tali dati devono essere utilizzati dal Concessionario esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione delle attività previste dal presente Capitolato e non possono essere divulgati per nessun motivo.

In particolare, il Concessionario deve:

- mantenere la più assoluta riservatezza su atti e documenti di carattere amministrativo e/o tecnico e di qualsiasi altro materiale informativo di cui venga in possesso durante l'esecuzione del Contratto;
- non divulgare a nessun titolo le informazioni acquisite durante lo svolgimento del servizio, neanche dopo la scadenza del Contratto, salvo i casi in cui l'Amministrazione abbia espresso preventivamente e formalmente il proprio consenso;
- adottare, nell'ambito della propria struttura organizzativa ed operativa, le opportune disposizioni affinché l'obbligo di cui sopra sia scrupolosamente osservato e fatto osservare dai propri collaboratori e dipendenti, nonché dai terzi estranei eventualmente coinvolti nell'esecuzione del Contratto.

Nel caso di accertata inadempienza agli obblighi del presente articolo l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto, fatta salva ogni altra azione per il risarcimento del danno.

ART. 49 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBCONCESSIONE

Il contratto derivante dal presente appalto non può essere ceduto in tutto od in parte, a pena di nullità.

Il mancato rispetto del divieto di cui sopra comporta, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, l'immediata risoluzione del contratto per colpa del contraente.

ART. 50 - DISCIPLINA DELLA CONCESSIONE

La Concessione e le attività connesse sono disciplinate:

- dall'Art. 164 del D.Lgs. 50/2016 e D.Lgs. 56/2017 e ss. mm. e ii.;
- dal presente Capitolato e dai relativi Allegati;
- dall'offerta presentata dal Concessionario in sede di Gara;
- dal Contratto stipulato con il Concessionario a seguito dell'aggiudicazione della Gara;
- dalle norme vigenti in materia di Concessioni di servizi;
- da ogni altra norma richiamata nel testo del presente Capitolato;
- dal codice civile e dalle altre norme in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle disposizioni di cui ai precedenti punti;

ART. 51 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA E REVOCA AGGIUDICAZIONE

Il Concessionario accetta i locali e gli spazi concessi nello stato di fatto e di diritto in cui versano.

In caso di indisponibilità dei locali, per cause non imputabili all'Amministrazione, il Concessionario si

obbliga, nelle more della stipula del Contratto, a tenere ferma l'offerta per un periodo di sei mesi dall'aggiudicazione definitiva, senza per questo nulla a pretendere dall'Amministrazione per i conseguenti ritardi nell'avvio del servizio.

Qualora lo stato di indisponibilità dei locali dovesse prolungarsi oltre i sei mesi, l'Amministrazione può revocare l'aggiudicazione, senza che il Concessionario possa vantare alcuna pretesa risarcitoria.

ART. 52 - DECADENZA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione può dichiarare la decadenza della Concessione e la conseguente risoluzione del Contratto, di diritto e senza alcun termine di preavviso, ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, nei casi esplicitamente indicati negli articoli del presente Capitolato che descrivono le attività previste per la Concessione e gli adempimenti a carico del Concessionario.

La decadenza *ipso jure* della Concessione può essere dichiarata, inoltre, nei casi di seguito elencati:

- cessazione di attività, concordato preventivo senza continuità aziendale, fallimento, liquidazione, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento intervenuti a carico del Concessionario;
- violazione degli obblighi ed inosservanza delle disposizioni contenute nel Patto di integrità sottoscritto dal Concessionario in sede di Gara, ai sensi dell'art. 1, c. 17, della Legge 190/2012;
- violazione degli obblighi previsti dal DPR 16/04/2013, n. 62, contenente "*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici*", a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e del Codice di comportamento dei dipendenti dell'Amministrazione, emanato con D.R. n. 1528 del 27/05/2015;
- frode o grave negligenza da parte del Concessionario, in relazione agli obblighi stabiliti dal presente Capitolato e dal Contratto di Concessione;
- manifesta incapacità e/o grave inefficienza nella gestione ed esecuzione delle attività previste per la Concessione, ovvero servizio palesemente inadeguato agli standard qualitativi delineati nel presente Capitolato, negli Allegati e nell'offerta presentata dal Concessionario in sede di Gara;
- ricorrenza di uno dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del D. L.gs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Nel caso in cui il Concessionario non consenta l'accesso ai locali del Bar per le verifiche di qualità in argomento o non fornisca i dati e le informazioni di cui sopra o non ottemperi alle richieste di modifiche, l'Amministrazione può dichiarare la decadenza della Concessione, previa diffida ad adempiere.

Nelle ipotesi sopra elencate ed in quelle esplicitamente indicate negli altri articoli del presente Capitolato la Concessione è da intendersi decaduta con effetto immediato, a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione, inoltrata al Concessionario in forma di raccomandata AR o PEC.

Eventuali inadempienze non esplicitamente individuate dal presente Capitolato come causa di decadenza, ma tali da inficiare o compromettere gravemente la regolarità del servizio in Concessione e/o il ri-

spetto dei contenuti contrattuali, sono contestate dall'Amministrazione con diffida, inoltrata al Concessionario a mezzo raccomandata AR o PEC.

Nella diffida è prefissato un termine congruo entro il quale il Concessionario deve sanare l'inadempienza e/o presentare le proprie osservazioni giustificative.

Decorso il suddetto termine senza che l'inadempimento sia sanato, o qualora non ritenga di accogliere le eventuali giustificazioni addotte dal Concessionario, l'Amministrazione procede a dichiarare la decadenza della Concessione e risolvere il Contratto .

In tutti i casi di decadenza e risoluzione del Contratto (quelli di diritto ex art. 1456 c.c. e quelli preceduti da formale diffida), il Concessionario non può vantare pretese di rimborso del canone, nè delle spese sostenute per l'allestimento dei locali affidati in concessione ed incorre nella perdita della garanzia definitiva, che è incamerata dall'Amministrazione. Resta inteso che il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio sino al subentro del nuovo operatore.

Inoltre, rimane salvo e impregiudicato il diritto dell'Amministrazione ad agire per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito.

L'operatore economico subentrante deve assicurare la ripresa dell'esecuzione della concessione e l'esatto adempimento offerto in sede di gara dal concessionario sostituito.

ART. 53 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico (quali, ad esempio: necessità di disporre nuovamente dei locali per le proprie attività istituzionali; cessione o cambiamenti di destinazione o trasferimento dell'edificio che comprende i locali concessi in uso; esigenze strutturali, edilizie e/o organizzative, etc.) e a proprio insindacabile giudizio, di recedere dal Contratto, in qualsiasi momento, con preavviso di almeno sei mesi, da notificarsi al Concessionario tramite lettera raccomandata AR o PEC.

In caso di recesso il Concessionario non può vantare pretese di risarcimento, salvo il diritto al rimborso della quota di canone, se già versata, corrispondente al periodo successivo al recesso.

L'Amministrazione può provvedere alla risoluzione o al recesso del contratto, provvedendo direttamente con l'ausilio di altra impresa al servizio in questione:

1) senza che ciò comporti oneri per il privato contraente nei seguenti casi:

- a) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 del codice civile;
- b) qualora, nel corso di validità del contratto, il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni (CONSIP) ai sensi dell'art. 26 della Legge 488/1998 e ss.mm.ii. aggiudicasse il servizio di cui alla presente gara a condizioni economiche superiori ed il Concessionario non fosse in grado di praticare tali condizioni;

- c) per modificazioni istituzionali dell'assetto organizzativo dell'Amministrazione per effetto di disposizioni legislative e regolamentari o per eventuali cambiamenti che non consentano la prosecuzione totale o parziale del servizio.
- d) in caso di impossibilità ad eseguire il servizio da parte del Concessionario per motivazione non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice civile (articoli 1218, 1256 e 1463);
- e) nei casi di morte dell'aggiudicatario, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante dell'aggiudicazione.

Nei casi previsti di cui alla lettera a), b) e c) la risoluzione si applica senza che il Concessionario possa pretendere danni o compensi di sorta.

2) con oneri e spese a carico del Concessionario, nei seguenti casi:

- a) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione delle prestazioni, degli obblighi minimi e condizioni contrattuali;
- b) in caso di ricorrenza di uno dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del D. L.vo 50/2016 e ss.mm.ii.
- c) nel caso si fosse accertata la non veridicità delle dichiarazioni presentate dal Concessionario nel corso della procedura di gara;
- d) qualora il Concessionario venga a perdere i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture e servizi pubblici e, comunque, quelli relativi alla procedura attraverso i quali è stato scelto il Concessionario medesimo;
- e) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o di pignoramento o di scioglimento, liquidazione, composizione amichevole, ristrutturazione dell'indebitamento o di concordato con i creditori a carico del Concessionario ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Concessionario.
- f) nei casi di cessione di contratto non autorizzati dall'Amministrazione;
- g) mancata reintegrazione del deposito cauzionale eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- h) per la mancata proroga della validità della garanzia entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione in caso di rinnovo o proroga del contratto;
- i) qualora le transazioni relative al presente appalto, in qualunque modo accertate, siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Poste Italiane spa ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010 e ss.mm.ii.

- l) mancato rispetto dei minimi salariali e delle altre clausole dei contratti collettivi nazionali e territoriali, nonché delle norme riguardanti la previdenza e l'assistenza e del pagamento dei contributi assistenziali e previdenziali a favore dei lavoratori;
- m) esito sfavorevole del periodo di prova sancita dall'art. 29;
- n) ritardo nei pagamenti del canone superiore ai termini fissati dall'art. 8;
- o) in caso di revoca delle autorizzazioni e licenze previste dalla Legge per la prestazione del servizio oggetto del contratto durante il periodo di vigenza contrattuale;
- p) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati a seguito di diffida formale, che abbiano determinato, in un anno solare, l'applicazione delle penalità regolamentate dall'art. 42;
- q) mancato rispetto ed applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza, ed in particolare alla normativa di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni e, più in generale alle norme e leggi sulla prevenzione degli infortuni, sicurezza sul lavoro ed assicurazioni obbligatorie del personale, salute ed igiene del lavoro e norme igienico-sanitarie vigenti al momento dell'erogazione delle prestazioni;
- r) ritardo nell'avvio del servizio secondo la tempistica sancita dall'art. 19;
- s) in caso di sospensione del servizio per come stabilito all'art.12.

Al verificarsi delle fattispecie di cui al punto 2) l'Amministrazione potrà risolvere il contratto in danno al Concessionario, incamerando la garanzia definitiva, quale penale. E' in ogni caso fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti o delle maggiori spese sostenute a causa delle inadempienze contrattuali.

La risoluzione del contratto avviene con provvedimento motivato del Direttore Generale e di detta risoluzione verrà data notizia con lettera raccomandata A.R. o PEC al Concessionario del servizio, entro 30 giorni dalla comunicazione riguardante gli eventi sopraindicati o dall'avvenuta conoscenza di tali eventi da parte dell'Amministrazione.

La risoluzione avrà effetto trascorsi 30 giorni dal ricevimento della comunicazione da parte del Concessionario .

In caso di recesso o risoluzione contrattuale:

- si provvederà al subentro ai sensi dell'art. 176 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. oppure ad esperire una nuova gara, escludendone il Concessionario nei cui confronti è stato dichiarato risolto il contratto, nelle ipotesi di cui al punto 2).
- i beni messi a disposizione del Concessionario seguiranno le seguenti destinazioni:
 - nel caso in cui sia l'Amministrazione a risolvere il contratto e si proceda ad effettuare il subentro ex art. 176 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., il Concessionario avrà diritto al rimborso, da parte dell'operatore economico subentrante, dei costi sostenuti per le opere realizzate, per gli arredi e per le attrezzature, al netto degli ammortamenti per il periodo in cui il servizio è stato effettuato.

- nel caso in cui sia l'Amministrazione a risolvere il contratto, la stessa deciderà se trattenere i beni corrispondendo al Concessionario il valore residuo non ammortizzato dalla data di scioglimento del contratto a quella di scadenza prevista originariamente dalle parti;
- nel caso in cui sia sempre l'Amministrazione a risolvere il contratto e ritenga non opportuno trattenere i beni forniti dal Concessionario non corrisponderà allo stesso alcun valore tenuto conto che il Concessionario avrà nella sua disponibilità detti beni ;
- nel caso in cui sia il Concessionario a recedere dal contratto, l'Amministrazione si riserva di trattenere i beni in dotazione fino a che non verrà definita ogni pendenza nei confronti del Concessionario, anche come eventuale garanzia, da calcolarsi nella misura pari al danno conseguente al recesso o alla disdetta, maggiorato di tutti i costi imputabili all'avvio di una nuova gara.

Anche in caso di risoluzione contrattuale su richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario ha l'obbligo di assicurare la continuità del servizio ai livelli pattuiti e alle medesime condizioni fino a che l'Amministrazione non abbia assegnato ad altri e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi.

In caso di risoluzione, per qualsiasi causa, del rapporto contrattuale ed al termine del contratto il Concessionario contraente nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale in relazione alla gestione.

La mancata o irregolare esecuzione degli obblighi previsti dal presente articolo determinerà l'incameramento a titolo di penale, del deposito cauzionale definitivo, salvo maggiori oneri.

Qualora le deficienze, le inadempienze e la violazione totale o parziale delle condizioni di capitolato tecnico rivestano carattere di imminente gravità, il Concessionario riconosce esplicitamente, all'Amministrazione, la facoltà di immediata risoluzione del contratto e di protesta per i danni e le spese inerenti e conseguenti, fermo restando il diritto della medesima Amministrazione di provvedere, come meglio ritiene opportuno, allo svolgimento del servizio di che trattasi.

Nelle more delle procedure per l'espletamento della nuova gara e, comunque, fino a quando non si sarà provveduto alla nuova definitiva aggiudicazione, l'Amministrazione addebiterà al Concessionario decaduto la differenza tra il prezzo dell'appalto risolto e quello effettivamente sostenuto per l'espletamento del servizio di che trattasi, fatta salva la possibilità dell'Amministrazione di rivalersi per gli eventuali danni subiti.

Qualora nei confronti del Concessionario sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione all'art. 6 del D. Lgs. 6 settembre 2011 n. 159, ovvero sia intervenuta la sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della Committente, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, nonché per violazioni degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro, valuta l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto. Il Concessionario può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità della sua

esecuzione, in conseguenza di cause non imputabili allo stesso Concessionario, secondo il disposto dell'Articolo 1672 del Codice Civile.

Per tutto quanto non espressamente previsto, si rinvia agli istituti della risoluzione per inadempimento del contratto, nei casi previsti dal codice civile, la cui normativa si richiama a far parte integrante del contratto.

ART. 54 – SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE E TASSE

Dopo l'aggiudicazione della Gara e ad esito positivo dei controlli di legge sul Concessionario, l'Amministrazione procede alla stipula del Contratto.

Sono a carico del Concessionario tutte le spese inerenti e conseguenti l'aggiudicazione della Gara e la stipula del Contratto (imposte di bollo e di registro).

ART. 55 – RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie di natura legale o tecnica che dovessero insorgere tra le parti nel corso dell'esecuzione o dell'interpretazione del contratto dovranno, se possibile, essere risolte in via amministrativa, attraverso l'intervento del Responsabile del Procedimento, nel termine di 90 giorni da quello in cui è stata fatta richiesta scritta, contenente le precisazioni idonee alla determinazione delle ragioni addotte, alle conseguenze derivanti dal comportamento contestato e dalla eventuale quantificazione delle pretese, allegando un'ideale ed analitica documentazione.

Le controversie che dovessero sorgere in sede di esecuzione del servizio, non potranno avere mai alcun effetto interruttivo o sospensivo del servizio stessa.

Per ogni eventuale controversia fra l'Amministrazione ed il Concessionario la competenza è del foro di Palermo.