

CAPITOLATO TECNICO

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR, CON ALLESTIMENTO DEI NUOVI LOCALI, DELL’AZIENDA OSPEDALIERA PER L’EMERGENZA CANNIZZARO DI CATANIA.

CIG: 9280014DCD

Allegati:

All. A - Computo Metrico Estimativo

All. B - Analisi Prezzi

All. C - Valutazione Arredo Area Laboratorio/ Area Esposizione e Vendita

All. D - Relazione Tecnico /Descrittiva

N. 10 Tavole – Progetto preliminare

Indice

	Pag.
Oggetto	3
Analisi del bacino di utenza	4
Durata dell'appalto di concessione	5
Descrizione dei luoghi / area	5
Progettazione e realizzazione	7
Progettazione.....	7
Realizzazione	8
Attività oggetto della concessione	9
Generi appartenenti al settore non alimentare	10
Videogiochi	10
Tabacchi	10
E' vietata la vendita anche tramite distributori automatici di tabacchi.	10
Servizio di catering interno	11
Modalità di erogazione del servizio	11
Modalità di pagamento	11
Monouso	11
Pubblicità	11
Sicurezza luogo di lavoro.....	11
Norme igienico sanitarie	12
Locali.....	12
Stoviglie	13
Rifiuti	13
Piano di autocontrollo (HACCP)	13
Orario di Apertura	13
Prezzi di riferimento	14
Obblighi del concessionario.....	14
Responsabilità ditta concessionaria	15
Personale.....	15
Personale dipendente.....	15
Comportamento del personale	16
Canoni e utenze.....	17
Canoni.....	17
Utenze.....	18

Oggetto

Il presente Capitolato Speciale disciplina l'affidamento della concessione del servizio per la gestione del bar-caffetteria inclusivo di:

- vendita e somministrazione di alimenti e bevande (*E' esclusa ogni attività di vendita di alimenti e bevande a mezzo di distributori automatici, la cui concessione per l'installazione, in numero prefissato da codesta AOEC, è stata oggetto di altra gara*);
- rivendita di giornali e riviste, di prodotti per l'igiene della persona e di articoli di piccola cancelleria;

con allestimento dei nuovi locali situati all'interno dell'area di proprietà di questa AOE Cannizzaro ed individuata nelle piantine tecniche allegate al presente capitolato.

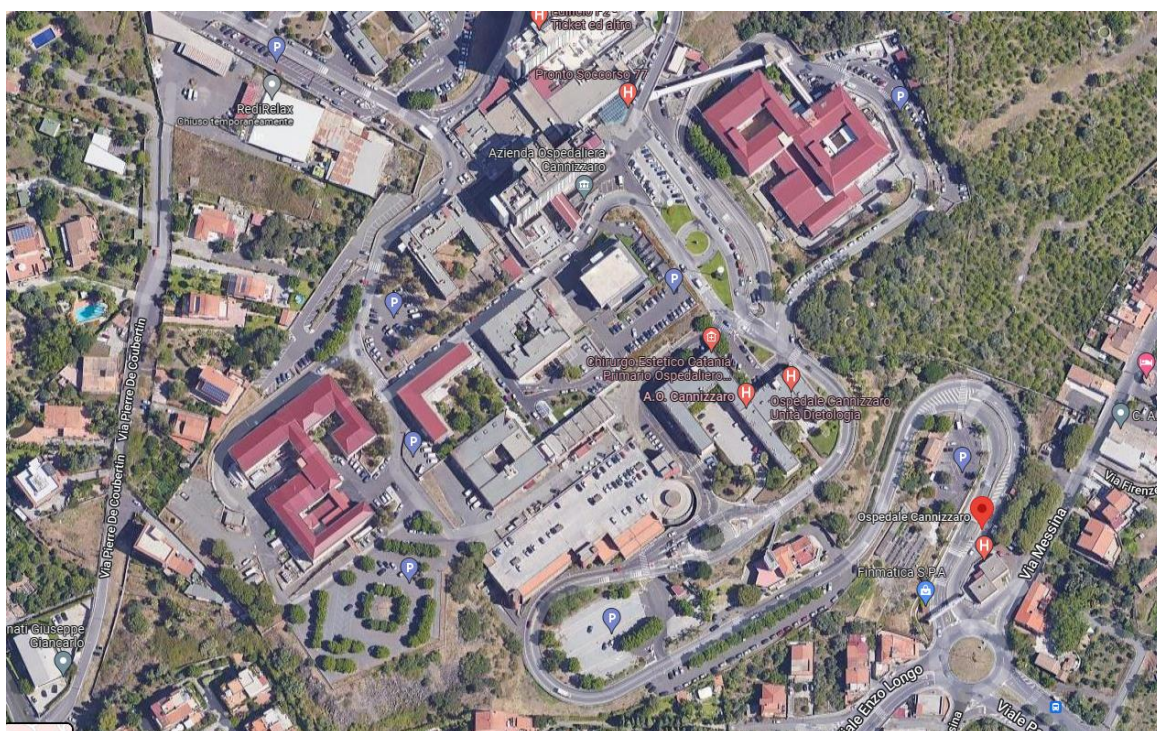


Figura 1: Area AOE Cannizzaro

Il periodo complessivo della concessione è di anni 12, più ulteriori mesi 6 di proroga tecnica eventualmente necessari per l'espletamento di una nuova procedura di gara.

Si precisa che eventuali autorizzazioni / richieste necessarie per la vendita di qualunque prodotto, autorizzato dal presente capitolato, saranno a carico dell'aggiudicatario che dovrà provvedere ad ottenerle e presentarle alla SA prima dell'inizio dell'attività.

Con l'affidamento in concessione, l'Azienda intende attribuire all'aggiudicatario la disponibilità di un'area da destinare a bar / caffetteria, ubicata internamente all'Azienda Ospedaliera per l'Emergenza Cannizzaro, in Via Messina 829, per l'espletamento delle attività commerciali prima elencate ed oggetto dell'offerta tecnico economica, ricavandone un canone concessorio periodico.

L'aggiudicatario, pertanto, dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante un canone annuo, da versare con cadenza mensile, nonché corrispondere con la stessa cadenza, i costi di energia elettrica ed acqua, con le modalità di seguito descritte.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire in esclusiva tali servizi e di sfruttarli economicamente, incassando le somme corrisposte dagli utenti.

Si precisa che all'interno dell'area di proprietà dell'AOE Cannizzaro sono presenti:

- un servizio mensa con cucina che eroga pasti a personale interno dell'AOE Cannizzaro ed anche a personale esterno delle ditte che operano all'interno della struttura per le attività di manutenzione ordinaria e straordinarie e/o di erogazione di servizi. Il numero medio di pasti erogato dal servizio mensa ne corso dell'ultimo anno (2021) è stato di circa 15.600. La mensa è aperta solo all'ora di pranzo;
- un servizio in concessione di installazione e gestione di distributori automatici di bevande ed alimenti non oggetto della gara in questione, ma affidato a diversa ed autonoma ditta, a seguito di procedura di gara già espletata e della durata complessiva di 5 anni (dal 2022);

Per tale ragione, il partecipante alla procedura di gara non dovrà in alcun modo considerare sub-elemento d'offerta e, pertanto, offrire il servizio di gestione di distributori automatici, di alcun tipo. Il concorrente con l'accettazione del presente Capitolato, dichiara di esserne a conoscenza, e di non aver nulla da obiettare al riguardo.

Analisi del bacino di utenza

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si forniscono i seguenti dati su base annua a carattere puramente indicativo e non vincolante. I dati sono riferiti alla media degli ultimi 3 anni:

- Personale dipendente: 1.560 unità (rif. 2021)
- Numero giornate degenza (Day Hospital + ricoveri): 144.167 (rif 2021)
- Numero posti letto: 633
- Numero complessivo accessi (misurato all'ingresso dell'area di competenza AOE Cannizzaro):
Vedi tabella sottostante:

Mese	2019	2020	2021
Gennaio	86.924	87.529	41.774
Febbraio	79.852	81.042	47.260
Marzo	87.680	35.177	59.652
Aprile	83.427	18.962	57.263
Maggio	88.957	33.771	62.217
Giugno	82.435	51.994	62.382
Luglio	85.158	62.357	60.771
Agosto	68.630	49.349	48.296
Settembre	80.182	56.940	56.231
Ottobre	89.828	56.940	56.231
Novembre	83.413	35.589	62.065
Dicembre	80.506	32.564	60.275
	996.992	606.158	674.417

Il valore della concessione di cui all'oggetto, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., è pari al valore del fatturato medio, **stimato** nell'importo annuo di euro **876.000,00 + IVA** per la durata della concessione.

Il calcolo del valore medio della concessione è stato fatto utilizzando i seguenti parametri:

- Numero complessivo di utenti medio giornaliero = numero dipendenti + numero visitatori = 1.600 + 800 = 2.400
- % di persone che giornalmente potrebbero fruire del servizio bar = 20%
- Importo medio per consumazione = 5 euro
- Numero di giorni di apertura annuo = 365

Da quanto sopra ne deriva che il fatturato medio mensile è **stimato** in euro **73.000,00 + IVA**, il fatturato annuo complessivo in euro **876.000,00** e, quindi, il valore della concessione per l'intera durata (12 anni + eventuali 6 mesi di proroga) è **stimato** in euro **10.950.000,00 + IVA**,

I costi stimati, da questa Stazione Appaltante, per l'esecuzione dei lavori di realizzazione dei locali e per la fornitura e messa in opera degli arredi e del materiale (attrezzature ed altro) è di euro 610.000,00 IVA esclusa (allegato computo metrico estimativo), e non è considerato nel valore della concessione.

Durata dell'appalto di concessione

Il contratto decorrerà dalla data indicata nella lettera di aggiudicazione e avrà la durata massima di anni 12 ovvero mesi 144, oltre al tempo necessario per espletare una nuova gara, così suddivisi:

- periodo di vigenza contrattuale della durata di 12 anni [144 mesi]
- un ulteriore periodo opzionale della durata di sei (6) mesi, necessario per la procedura di aggiudicazione del nuovo contratto, durante il quale la Ditta, su apposita comunicazione dell'Azienda è tenuta a continuare ad espletare il servizio alle condizioni convenute.

L'impresa aggiudicataria è tenuta, comunque, a garantire il servizio alle medesime condizioni fino alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i, su richiesta dell'amministrazione.

Descrizione dei luoghi / area

La Stazione Appaltante ha nella disponibilità l'area descritta negli allegati tecnici al presente capitolato di gara.

Lo spazio è inserito all'interno dell'area di proprietà della AOE Cannizzaro in una posizione centrale rispetto ai principali plessi / strutture dell'Azienda Ospedaliera.

Negli allegati è riportato un progetto preliminare indicante gli spazi a disposizione, la tipologia e quantità di locali, la suddivisione di massima dei locali internamente all'area individuata per la realizzazione del bar.

L'azienda offerente potrà, sulla base di proprie considerazioni, fornire, nell'ambito dell'offerta tecnico economica, soluzioni migliorative al progetto indicato che comunque mantengano le caratteristiche minime qui sotto indicate, **pena l'esclusione dell'offerta tecnica**:

- Area adibita alla realizzazione del bar;
- Quantitativo minimo di attrezzature e arredi come indicato nell'allegato C;

- Area di somministrazione per cibo e bevande pari ad almeno i metri quadrati indicati nell'allegato D;
- Presenza di almeno due servizi igienici di cui almeno 1 a norma di legge per la fruizione da parte di personale portatore di handicap;
- Abbattimento barriere architettoniche per l'accesso e per la fruizione dei servizi interni;

Nell'ambito del progetto è prevista la cessione in comodato d'uso gratuito della superficie del tetto dell'edificio dentro il quale sarà realizzata la nuova struttura del bar.

la superficie sarà concessa ad uso esclusivo dell'installazione di un eventuale sistema di produzione di energia elettrica mediante pannelli fotovoltaici.

L'azienda appaltatrice avrà a carico tutti gli oneri per la realizzazione dell'impianto incluse le richieste autorizzative previste dalla normativa vigente.

L'impianto, se proposto ed installato, dovrà comunque essere poggiato direttamente su solaio evitando la presenza di strutture rialzate che possano interferire con l'architettura degli edifici. La valutazione dal punto di vista della coerenza con l'architettura dell'edificio sarà a carico del Settore Tecnico di questa AOE Cannizzaro che potrà, nel caso in cui sia ritenuto necessario, richiedere alla ditta aggiudicataria di modificare architettonicamente l'installazione senza che questa abbia nulla a cui pretendere dal punto di vista economico.

Al termine del contratto di concessione del bar:

- tutte le attrezzature / materiali oggetto della fornitura, presente nel verbale di consegna ed avvio del servizio presso i nuovi locali diventeranno di proprietà di questa AOE Cannizzaro. Tutto il materiale dovrà essere consegnato in perfetto stato di funzionamento, tenuto in considerazione l'eventuale usura legata alla durata della concessione;
- l'impianto fotovoltaico realizzato diventerà di proprietà della AOE Cannizzaro a meno che la stessa non decida di richiederne la rimozione, nel qual caso l'aggiudicatario dovrà provvedere all'integrale ripristino delle condizioni del tetto dell'edificio, come consegnato, senza che lo stesso abbia nulla a cui pretendere.
- tutti gli impianti (condizionamento, rete di distribuzione acqua, rete di distribuzione elettrica), porte, infissi e quanto altro oggetto della realizzazione dei locali, rimarranno di proprietà della AOE Cannizzaro.

Tutto ciò che sarà ceduto a questa AOE Cannizzaro dovrà essere in piena e perfetta funzionalità. In caso contrario l'aggiudicatario, a suo spese, dovrà provvedere alla fase di riparazione e/o sostituzione dei componenti.

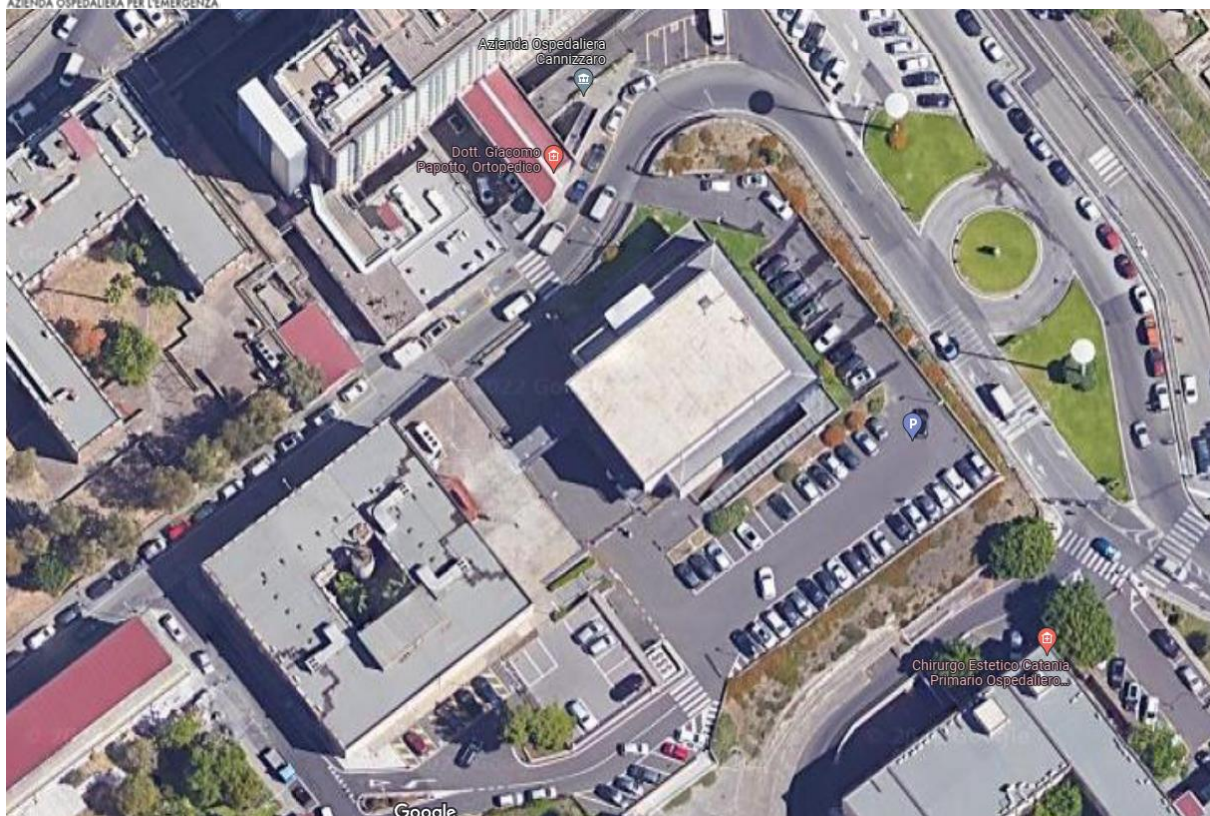


Figura 2: Vista area - area oggetto concessione

Progettazione e realizzazione

Progettazione

La fase iniziale dell'attività, ad avvenuta aggiudicazione di gara, prevede:

- Presentazione di un progetto esecutivo dell'area adibita al bar. L'attività di progettazione esecutiva dovrà essere svolta coordinandosi con il Settore Tecnico della Stazione Appaltante, il quale fornirà tutte le informazioni relativamente alla parte di edilizia ed impiantistica necessarie per avviare la fase di progettazione.
 - Il progetto esecutivo dovrà essere presentato in formato cartaceo ed elettronico (pdf e DWG) al DEC indicato dalla Stazione Appaltante.
 - Il progetto dovrà essere redatto nel rispetto della norma cui all'art 23 comma 8 del D.lgs 50/2016 e ss.mm.ii da un professionista iscritto all'albo professionale (ingegneri e/o architetti) o da una società di ingegneria.
 - Dovrà essere coerente con quanto indicato dall'azienda aggiudicataria in fase di offerta tecnico economica.
 - dovrà rispettare tutte le norme in materia di edilizia, igienico sanitaria, anti infortunistica, e di sicurezza per lavoratori ed utenti.
 - Dovrà essere approvato dal Responsabile Unico del Procedimento e dal Direttore del Settore Tecnico in contraddittorio con l'aggiudicatario.
 - Coerente con la normativa vigente e con la tipologia di attività prevista nell'area.
 - Rimane di TOTALE responsabilità del Fornitore la definizione di un progetto che sia normativamente corretto e che quindi possa ottenere le necessarie autorizzazioni da parte degli organi competenti al fine di poter avviare una attività in concessione di bar e somministrazione di cibi e bevande fredde e calde. Il progetto e la realizzazione del bar dovrà avvenire entro i 6 mesi dalla data indicata nel contratto stipulato tra le parti.

- Predisposizione e presentazione di tutte le richieste autorizzative necessarie e preliminari all'avvio dei lavori;
- Supporto alla stazione appaltante per la redazione della documentazione che la stessa AOE Cannizzaro dovrà eventualmente presentare al fine di ottenere le necessarie autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

Realizzazione

La realizzazione dei locali dovrà avvenire come da progetto esecutivo redatto dall'aggiudicatario e approvato dalla stazione appaltante.

Il progetto dovrà prevedere tutte le migliorie previste in fase di presentazione dell'offerta tecnica da gara ed oggetto di valutazione.

La realizzazione dovrà tenere conto dell'area nella quale si trova il bar, ovvero una struttura ospedaliera per la gestione delle emergenze operativa h24 per 365 giorni anno.

L'area di cantiere dovrà essere preventivamente concordata con l'Ufficio Tecnico della AOE Cannizzaro e autorizzata dallo stesso.

Non dovranno mai essere attivate azioni che possano comportare l'interruzione della viabilità interna a meno di esplicita autorizzazione della Direzione Generale.

I rumori dovranno essere limitati negli orari diurni di lavorazione secondo quanto prevede la normativa vigente, essendo presenti nelle vicinanze reparti di degenza pazienti.

Le lavorazioni non dovranno mai comportare interruzioni di erogazione energia elettrica o acqua nell'area ospedaliera, sarà quindi compito dell'impresa organizzare il lavoro in tal senso.

Qualora intervengano necessità emergenziali tali da richiedere l'interruzione dei lavori per permettere lo svolgimento di attività ospedaliere, la Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere la stessa interruzione all'azienda fornitrice senza che questa abbia niente a cui pretendere. Le interruzioni imposte dalla stazione appaltante e/o da nature contingenti legate ad eventi imprevedibili non entreranno nella valutazione della tempistica complessiva per il completamento dei lavori.

Si stima che per la realizzazione dei locali siano necessari 6 mesi dalla data indicata nel contratto siglato tra le parti. Durante questo periodo l'aggiudicatario potrà utilizzare i locali che sino al novembre 2021 erano adibiti a bar all'interno dell'AOE Cannizzaro.

Eventuali lavori di minuto mantenimento per ripristinare i locali saranno a carico dell'aggiudicatario.

Tutte le necessarie autorizzazioni per l'apertura temporanea del bar saranno a carico dell'aggiudicatario.

La permanenza nei locali "temporaneamente" concessi, oltre i 6 mesi (periodo stimato per la realizzazione della nuova struttura oggetto della presente concessione) comporteranno il pagamento di un canone mensile pari a quello indicato nell'offerta economica della presente procedura di gara.

Si intende, quindi, che per l'utilizzo dei locali "temporanei":

- il concessionario non dovrà pagare alcun canone per i primi 6 mesi (periodo stimato per la realizzazione delle opere) ad eccezione delle utenze (luce e acqua) che saranno oggetto di pagamento con le stesse modalità indicate nel presente capitolato tecnico;

- la permanenza, oltre i 6 mesi, comporterà il pagamento di un canone mensile pari a quello oggetto dell'offerta economica della presente procedura di gara;

Tabella riepilogativa

FASE	DURATA (*)	CANONE	UTENZE	NOTA
------	------------	--------	--------	------

Fase 1 – Realizzazione nuovi locali bar				
REALIZZAZIONE	0-6 mesi	Nessun canone	Come da capitolato	Il bar è aperto temporaneamente nei vecchi locali
REALIZZAZIONE	>6 mesi	Come da offerta	Come da capitolato	Il bar è aperto temporaneamente nei vecchi locali

Fase 2 – Bar realizzato e aperto				
CONDUZIONE BAR	fino al 72 mese	Nessun canone	Come da capitolato	Il bar è trasferito nei nuovi locali
CONDUZIONE BAR	> 72 mesi	Come da offerta	Come da capitolato	Il bar è trasferito nei nuovi locali

(*) La durata viene calcolata a partire dalla data indicata nel contratto siglato tra le parti

Attività oggetto della concessione

Nell'ambito della concessione del servizio bar, come indicato nel capitolo "oggetto" del presente capitolato, l'aggiudicatario potrà:

- Vendere e somministrare bevande, cibo caldo e freddo internamente all'area oggetto della concessione sia a banco che eventualmente a tavolo.
- Gli alcolici potranno essere erogati solo nella seguente fascia oraria [8:00-16:00], non sarà permessa la vendita di alcolici da asporto.
- è vietata la vendita di superalcolici considerato l'ambiente nel quale si trova collocato il bar;

L'aggiudicatario all'atto della stipula del contratto dovrà comunicare il luogo di produzione / provenienza dei cibi precotti eventualmente forniti in fase di durata della concessione.

Nel caso in cui l'aggiudicatario deciderà di non utilizzare proprie cucine (allocate all'esterno dell'AOE Cannizzaro) dovrà preventivamente comunicare i fornitori di cibi pronti dai quali deciderà di approvvigionarsi.

E' obbligo dell'aggiudicatario utilizzare solamente ed esclusivamente fornitori che abbiano tutte le normative vigenti in materia per quanto riguarda la preparazione ed erogazione di cibi, l'AOE Cannizzaro si riserva il diritto, in qualunque momento, di effettuare le opportune verifiche.

Generi appartenenti al settore non alimentare

La concessione oggetto del presente capitolato di gara prevede anche la possibilità di vendere, nell'area oggetto dell'attività, generi appartenenti al settore non alimentare (D.Lgs. n.114/98 e s.m.i.).

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

- articoli per la pulizia e l'igiene personale, di profumi;
- giocattoli "sicuri" marcati CE (per garantire un elevato livello di protezione della salute e della incolumità fisica);
- di penne, notes o similari;
- biglietti di mezzi pubblici e similari;
- quant'altro di assimilabile sempre nell'ottica della soddisfazione dei clienti della struttura (pazienti ricoverati e ambulatoriali, visitatori).

La vendita di articoli non annoverabili nelle categorie sopra menzionate, se pure non esaustive, dovrà essere concordata preventivamente con la Stazione Appaltante la quale si riserva, a suo insindacabile giudizio di autorizzare o meno.

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

Questa area è stata stimata in un massimo di 25 metri quadrati organizzabile in funzione delle esigenze imprenditoriali ed organizzative dell'aggiudicatario garantendo sempre:

- sicurezza sul luogo di lavoro delle persone;
- fruibilità delle aree;
- accesso a personale diversamente abile.

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

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

Videogiochi

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

Tabacchi

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

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

Servizio di catering interno

All'interno dell'area ospedaliera è permessa l'erogazione del servizio di catering. Il catering potrà essere erogato presso:

- aree ristoro dei singoli reparti ospedalieri
- aree ristoro dell'amministrazione
- altre aree individuate e preventivamente autorizzate dalla Stazione Appaltante

Le aree di erogazione del catering dovranno essere preventivamente autorizzate dalla AOE Cannizzaro.

Modalità di erogazione del servizio

Il servizio potrà essere fatto:

- a banco
- al tavolo
- da asporto

Modalità di pagamento

Il pagamento potrà essere effettuato in contanti o tramite POS. E' obbligo del concessionario mettere a disposizione il POS per pagamento senza limiti inferiori di soglia.

Il POS dovrà essere abilitato per almeno i due principali circuiti di carte di credito (MASTERCARD e VISA)

Monouso

E' obbligo del concessionario, *nel caso di utilizzo del monouso*, di utilizzare esclusivamente prodotti biodegradabili a norma di legge sia per il servizio a banco / tavolo che per l'eventuale servizio da asporto.

La stazione appaltante si riserva il diritto di poter verificare che il materiale utilizzato sia conforme a quanto sopra descritto.

Pubblicità

Non è concesso l'utilizzo di spazi interni e/o esterni dell'area di concessione per eventuali forme pubblicitarie non riguardanti le attività strettamente inerenti la concessione.

Sicurezza luogo di lavoro

Il BAR deve essere realizzato e dovrà operare secondo quelle che sono le normative nazionali di riferimento.

L'aggiudicatario, considerata la durata complessiva della concessione, dovrà comunque ed **OBBLIGATORIAMENTE** adeguarsi ad eventuali variazioni delle normative vigenti in termini di sicurezza sui luoghi di lavoro senza che questa debba essere richiesto dalla SA.

Ai fini antincendio l'aggiudicatario dovrà tenere in considerazione quanto previsto dalla normativa vigente in materia, fornendo particolare cura a:

- compartimentazioni
- vie di fuga
- materiali utilizzati per la realizzazione delle opere e per la fornitura degli arredi che dovranno comunque tutti essere compatibili con le normative vigenti in materia.

Inoltre sarà carico dell'aggiudicatario curare tutte le attività tecnico amministrative necessarie all'acquisizione del CPI per i locali oggetto della presente concessione.

All'interno dell'area oggetto della concessione è assolutamente vietato l'utilizzo di qualunque macchinario /o attrezzatura che basa il suo utilizzo su gas combustibile.

Non è permesso l'aggancio ad alcun sistema di fornitura di gas combustibile, né fisso né mobile.

Deve altresì essere garantito il rispetto dei limiti di inquinamento dell'aria e dei livelli di rumore previsti dalla vigente normativa in materia ospedaliera e sanitaria.

In tal senso la AOE Cannizzaro, si riserva, in qualunque momento di poter effettuare, mediante società certificate, l'analisi delle emissioni sonore al fine di verificare il rispetto di quanto prevede la normativa durante tutto l'arco delle 24 ore x 365 giorni anno.

La produzione di fumi, odori e/o vapori dovrà essere contenuta mediante l'installazione di appositi impianti di aspirazione localizzata che dovranno essere oggetto di manutenzione ordinaria e periodica come previsto dalla normativa.

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

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

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

Norme igienico sanitarie

Locali

Le attrezzature e l'arredamento devono rispettare i requisiti previsti dai regolamenti nazionali vigenti in materia ed inoltre, laddove vigente, dal Regolamento Comunale d'Igiene.

La Ditta Concessionaria deve mantenere uno standard elevato di pulizia e decoro dei locali, attrezzature, arredi e suppellettili e attenersi a tutte le prescrizioni eventualmente impartite dalla SA o Autorità competenti.

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

Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dalla Stazione Appaltante si applicherà l'art "Inadempienze e penalità".

Stoviglie

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

La Ditta Concessionaria è inoltre obbligata a tenere in dotazione bicchieri monouso con certificazione MOCA, dotati di coperchio di materiale biodegradabile per i clienti che ne facciano esplicita richiesta.

Rifiuti

Tutti i rifiuti prodotti dall'attività esercitata devono essere gestiti ai sensi delle normative vigenti in materia e del Regolamento comunale d'Igiene, senza arrecare danni alla salute e all'ambiente. Gli eventuali rifiuti speciali pericolosi o non pericolosi e/o i rifiuti urbani e/o assimilabili agli urbani devono essere smaltiti nel rispetto della normativa vigente a carico della Ditta Concessionaria.

La Ditta Concessionaria ha l'obbligo di uniformarsi alle modalità di gestione dei rifiuti (es: raccolta differenziata, procedure e/o disposizioni interne) dell'Azienda Ospedaliera Cannizzaro e deve posizionare contenitori idonei per la raccolta delle diverse tipologie:

- rifiuto indifferenziato;
- vetro;
- plastica;
- carta;
- organico

Quantitativo e posizione dei contenitori dovranno essere adeguati al fine di garantire costante e continua raccolta nel rispetto del decoro dell'area e della salute e sicurezza delle persone.

Una area ecologica di stoccaggio temporaneo è definita nelle piantine allegate alla presente.

La stessa deve essere mantenuta in condizioni di igiene, decoro e pulizia.

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

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

Piano di autocontrollo (HACCP)

La Ditta Concessionaria è obbligata al rispetto delle normative vigenti in materia.

Il piano di autocontrollo e la relativa documentazione dev'essere reso disponibile al personale incaricato dalla Stazione Appaltante, qualora ne faccia richiesta.

Orario di Apertura

L'orario di apertura minimo deve essere il seguente:

- dalle ore 7.00 del mattino alle ore 19:00 del pomeriggio da lunedì a sabato
- dalle ore 7.00 del mattino alle ore 17:00 del pomeriggio la domenica

L'orario deve essere disponibile al pubblico, in modo visibile, all'ingresso della struttura.

Eventuali aperture in altri orari sono a discrezione del concessionario purché comunicate con dovuto anticipo alla Direzione Generale, al DEC ed al Responsabile Unico del Procedimento.

Prezzi di riferimento

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

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

I prezzi, affissi in tabelle o riportati direttamente sui singoli prodotti, non dovranno essere superiori a quelli medi praticati dalla generalità dei pubblici esercizi bar delle località e comprensori della zona.

Il listino dei prezzi dei principali prodotti posti in vendita e di ogni loro eventuale variazione dovrà essere consegnato in caso di aggiudicazione alla Stazione Appaltante.

La ditta concessionaria si impegna inoltre ad applicare, esclusivamente nei confronti dei dipendenti e collaboratori dall'AOE Cannizzaro una percentuale di sconto del 10% sul prezzo delle consumazioni intese come prodotti alimentari (arrotondamento per eccesso o per difetto a 0,5 centesimi e relativi multipli).

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

Obblighi del concessionario

La Ditta Concessionaria si obbliga a far buon uso dei beni (locali ed impianti fissi) installati ed a consegnarli, al termine della concessione in perfetto stato di funzionamento, tenuto conto del normale deperimento e dell'usura. Eventuali danni riscontrati, alla chiusura del contratto, ai locali, agli impianti e/o alle attrezzature, a seguito di verbale in contraddittorio, saranno imputati alla concessionaria. A tal fine la SA potrà avvalersi, nel caso in cui il pagamento dei danni non avvenga entro i 30 gg dalla contestazione, della cauzione.

Quanto sopra è valido anche per i locali concessi "temporaneamente" durante la fase di realizzazione delle aree oggetto della presente fornitura.

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

La Ditta Concessionaria è tenuta ad adoperarsi affinché il rifornimento dei generi, da parte dei fornitori, avvenga nelle ore di minor affluenza di pubblico utilizzando, esclusivamente, percorsi ed orari preventivamente concordati con i competenti Uffici aziendali.

La Ditta Concessionaria è tenuta a concordare preventivamente con l'Azienda, eventuali particolari iniziative commerciali rispetto alla normale attività di vendita.

E' tassativamente vietato tenere nei locali utilizzati sostanze infiammabili o esplosive.

La Ditta Concessionaria si obbliga ad osservare ed a fare osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza ed igiene; a tal fine si impegna ad ottemperare, a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni e disposizioni comunque impartite al riguardo dalle Pubbliche Autorità e dalla Committente, esonerando la Stazione Appaltante da ogni obbligo e responsabilità.



La Ditta Concessionaria è pertanto tenuta a dimostrare, su richiesta di questa AOEC, il costante possesso delle autorizzazioni sanitarie, amministrative e commerciali previste dalla normativa nazionale e regionale, per l'esecuzione del servizio in concessione oggetto del presente capitolato;

La Ditta Concessionaria dovrà dotarsi di tutti i dispositivi atti a prevenire infortuni, incendi, danni, ecc...ai locali.

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

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

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

Il Gestore assumerà la titolarità delle licenze e/o autorizzazioni-DIA, ai sensi della normativa vigente, necessarie per lo svolgimento dell'attività.

La durata e l'intestazione della licenza relativa all'attività è comunque subordinata alla durata del contratto di concessione.

Pertanto, alla scadenza del contratto, o in caso di risoluzione dello stesso, scadrà anche la licenza, che non potrà essere ceduta ad alcuno né sospesa, ma restituita al Comune di competenza.

Licenze, Autorizzazioni e Dichiarazione di Inizio Attività dovranno essere richieste e ottenute a cura e spese del concessionario ai sensi delle disposizioni vigenti in materia.

Responsabilità ditta concessionaria

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

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

La Ditta Concessionaria è altresì responsabile per qualsiasi danno a persone e/o a cose, compresi i danni a dipendenti e collaboratori, che si verificassero all'interno del locale adibito allo svolgimento dell'attività prevista in concessione e dei quali fosse chiamata a rispondere l'AOEC che si intende sin da ora sollevata da qualsiasi pretesa.

A tal proposito la concessionaria, prima dell'avvio del servizio, dovrà stipulare apposita polizza assicurativa RCT/RCO con primaria Compagnia di Assicurazione, nei termini e con i massimali indicati all'art. 30 del disciplinare di gara.

Personale

Personale dipendente

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

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

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

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

Il personale dovrà essere munito delle certificazioni sanitarie previste dalla legge e dell'attestato di formazione per alimentaristi ove previsto dalle normative nazionali e regionali in materia.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere sottoposto agli accertamenti clinici, strumentali e di laboratorio disposti dalla Direzione Sanitaria e se del caso a trattamenti vaccino/profilattici previsti dalla vigente normativa.

Il personale che svolgerà il servizio presso il Bar Aziendale dovrà essere di specchiata moralità ed a tal fine si fa onere alla ditta concessionaria di acquisire i casellari giudiziali dei dipendenti impiegati nella concessione.

Sarà obbligo della ditta aggiudicataria verificare annualmente la condizione giudiziaria del personale impiegato comunicando all'Azienda Ospedaliera gli eventuali allontanamenti disposti specie a seguito della intervenuta condanna penale con sentenza passata in giudicato.

La Ditta Concessionaria dovrà fornire a tutto il personale dipendente "adeguata divisa di lavoro" comprensiva di copricapo, così come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

La divisa dovrà essere provvista di cartellino con logo della ditta e dati identificativi.

La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro.

Il personale dovrà mantenere uno standard elevato di igiene personale ed avere comportamenti atti ad evitare la contaminazione degli alimenti e bevande. E' vietato l'accesso nel locale/aree di preparazione e deposito di alimenti alle persone non autorizzate.

Il predetto personale sarà alle strette dipendenze della ditta appaltatrice e nessun vincolo o rapporto potrà sorgere o essere vantato nei confronti dell'AOEC.

Comportamento del personale

Il personale dipendente dalla Ditta Concessionaria deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo.

Nello svolgimento del servizio è tenuto a:

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

La ditta concessionaria sarà responsabile della condotta del personale utilizzato e si impegna ad espletare il servizio con la massima cortesia, gentilezza e correttezza, sia nei confronti dell'utenza esterna che dei dipendenti dall'AOEC

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

La SA potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano tenuto un comportamento riprovevole ed inaccettabile, non consono all'ambiente di lavoro.

La sostituzione dovrà avvenire entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta della SA, che avverrà tramite PEC e nella quale saranno indicate le ragioni / motivazioni della richiesta di sostituzione

Il riscontrato e perdurato mantenimento in servizio del personale per il quale doveva essere previsto l'allontanamento (specie in caso di condanna penale) potrà comportare la risoluzione di diritto del contratto.

Canoni e utenze

Canoni

Il concessionario corrisponderà, in rate mensili anticipate, il canone corrispondente all'offerta economica presentata in sede di gara e per il quale è risultato aggiudicatario, oltre agli oneri fiscali.

Per i primi 72 mesi decorrenti dalla data indicata nella lettera contratto, come dettagliatamente riportato nel capitolo "Progettazione e Realizzazione" del presente capitolato, il concessionario sarà esentato dal pagamento del canone, al fine di potere ammortizzare l'investimento sostenuto per la realizzazione ed arredamento dei locali come da progetto esecutivo.

I versamenti del canone dovranno essere effettuati dal concessionario in rate mensili anticipate, entro 30 giorni dalla emissione della fattura da parte del Settore Economico Finanziario dell'AOE Cannizzaro, mediante bonifico bancario presso la Tesoreria Aziendale.

Il mancato pagamento del canone di concessione, trascorsi 60 giorni dalla data di scadenza prevista in fattura, potrà essere causa di revoca della concessione.

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

Il pagamento del canone decorrerà dopo la scadenza del 72esimo mese dalla data indicata nel contratto siglato tra le parti, il valore mensile del canone sarà quello indicato in fase di offerta.

Nel caso in cui i lavori di realizzazione della struttura si dovessero protrarre oltre il 6^a mese dalla data prima indicata, l'aggiudicatario pagherà, per l'utilizzo dei vecchi locali un canone pari a quello offerto in fase di gara. Il pagamento del canone sarà dovuto sino alla apertura dei nuovi locali oggetto della presente concessione.

Una volta trasferita l'attività nei nuovi locali, l'aggiudicatario, come detto in precedenza, non pagherà il canone, in compensazione ai lavori eseguiti, sino al mese 72^a dalla data indicata nel contratto siglato con la Stazione Appaltante.

Il canone aggiudicato in fase di gara sarà OMNICOMPENSIVO e non potrà subire riduzioni nel caso in cui venga meno l'erogazione di una o più attività.

L'importo del Canone sarà suscettibile di aggiornamento ISTAT a decorrere dal secondo anno di concessione.

Utenze

Il concessionario aggiudicatario dovrà procedere al pagamento delle utenze (elettricità e acqua) con cadenza mensile e posticipata alla lettura dei contatori che saranno installati nei quadri di erogazione elettrica ed all'ingresso del punto di fornitura acqua.

La lettura delle utenze dovrà avvenire in contraddittorio tra le parti (per l'Amministrazione il DEC) e verrà comunicata in modo formale, tramite PEC, alla concessionaria che avrà 7 giorni dalla ricezione per presentare eventuali osservazioni e/o commenti. Trascorsi i 7 giorni le letture si considereranno accettate e la società concessionaria dovrà provvedere al pagamento della fattura che verrà emessa dal Settore Economico Finanziario AOEC per un importo corrispondente a quello contabilizzato dal DEC .

L'importo verrà contabilizzato utilizzando come valore di riferimento per unità di consumo quello pagato dalla SA appaltante nel mese di lettura sulle proprie bollette. Il valore sarà comunicato all'atto della lettura.

Per la Ditta concorrente

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Salvatore Giuffrida