

**CONCESSIONI DEI SERVIZI DI GESTIONE DEI BAR – CAFFETTERIA ALL'INTERNO DEI
PRESIDI OSPEDALIERI E DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVAN-
DE ED ALIMENTI PRESSO L'AZIENDA U.L.S.S. N. 4 "VENETO ORIENTALE"**

Numero gara S.I.M.O.G. _____

LOTTO 1: C.I.G. _____

LOTTO 2: C.I.G. _____

BOZZA CAPITOLATO TECNICO -PRESTAZIONALE

ART. 1 OGGETTO DELLE CONCESSIONI E RELATIVE SUPERFICI

La procedura di gara per la gestione, in regime di concessione, dei bar – caffetteria presso i Presidi Ospedalieri e del servizio di distribuzione automatica di bevande ed alimenti presso l'Azienda U.L.S.S. n. 4 "Veneto Orientale" è suddivisa in 2 lotti, come di seguito indicati:

LOTTO	SUB LOTTO	DESCRIZIONE DEL LOTTO
Lotto 1		Oggetto del lotto è la concessione:
	Sub a)	– del servizio di gestione bar – caffetteria con rivendita di giornali e riviste, presso il Presidio Ospedaliero di Portogruaro (VE), nei locali di cui alla planimetria (allegato A) del presente Capitolato, per una superficie complessiva di mq 86,86;
	Sub b)	– del servizio di concessione di spazi per l'installazione di apparecchiature per la distribuzione automatica di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati, presso il presidio ospedaliero di Portogruaro e presso le strutture territoriali di Portogruaro, San Michele al Tagliamento e Caorle. Il numero complessivo di erogatori e distributori da installare è determinato in n. 26, secondo la tabella allegata e collocati come risulta dalle planimetrie allegate (allegato B);
Lotto 2		Oggetto del lotto è la concessione:
	Sub a)	– del servizio di gestione bar – caffetteria con rivendita di giornali e riviste, presso il Presidio Ospedaliero di San Donà di Piave, nei locali di cui alla planimetria (allegato C) del presente Capitolato, per una superficie complessiva di mq 89,20;
	Sub b)	– del servizio di concessione di spazi per l'installazione di apparecchiature per la distribuzione automatica di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati, presso il Presidio Ospedaliero di San Donà di Piave, presso la sede direzionale in San Donà di Piave, Piazza De Gasperi 5 e presso le strutture territoriali di San Stino di Livenza, San Donà di Piave, Jesolo, Cavallino Treporti. Il numero complessivo di erogatori e distributori da installare è determinato in n. 40, secondo la tabella allegata e collocati come risulta dalle planimetrie allegate (allegato D).

Per entrambi i lotti, con riferimento ai servizi di gestione dei bar – caffetterie, l'attività non dovrà prevedere né la produzione né la somministrazione di pasti espressi ma solo la vendita di spuntini e snack, fatte salve le bevande calde (caffè/thè, ...).

La controprestazione a favore del Concedente consisterà nel diritto di gestire in esclusiva tali servizi e di sfruttarli economicamente, incassando le somme corrisposte dagli utenti in occasione dell'acquisto dei prodotti.

Si evidenzia che all'interno dei presidi ospedalieri dell'Azienda U.L.S.S. n. 4 è già presente il servizio ristorazione ai degenti e mensa per dipendenti e utenti esterni, non oggetto della gara in questione, ma lasciato a diversa ed autonoma gestione da parte di società terza.

Pertanto, il concorrente, ai fini della presente gara, non dovrà in alcun modo considerare un

sub-elemento d'offerta e, pertanto, offrire il servizio mensa.

L'Azienda ULSS, in particolare, richiede le seguenti specifiche tecniche:

Consumi energetici

Il Concessionario, relativamente alle attrezzature di sua proprietà, dovrà utilizzare apparecchi frigoriferi/congelatori/altro per l'erogazione delle bevande e per la conservazione dei gelati, appartenenti alla classe A+, ed alla classe A per lavatrici e lavastoviglie secondo l'etichettatura Energy Label prevista dalla Direttiva 92/75 CEE e successivi regolamenti applicativi.

Informazione agli utenti

Il concessionario dovrà garantire agli utenti un'informazione adeguata relativamente a: • Alimentazione, salute e ambiente • Provenienza territoriale degli alimenti • Stagionalità degli alimenti • Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. Verifica: Il concessionario dovrà produrre entro 30 giorni dalla stipula del contratto un Piano di Informazioni agli utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente i temi e i contenuti della comunicazione.

Gestione dei rifiuti

Il Concessionario dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio è svolto. Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

Destinazione del cibo non somministrato

Il Concessionario dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere utilizzati, in quanto salubri e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi (Legge Gadda n. 166/2016)

ART. 2 UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINI D'UTENZA

Il servizio sarà effettuato a favore dei pazienti, di quanti transitano, a vario titolo, all'interno delle sedi ospedaliere, territoriali e del personale dipendente dell'Azienda U.L.S.S..

Per la definizione del bacino di utenza potenziale, si forniscono i seguenti dati su base annua a carattere puramente indicativo e non vincolante:

ANNO 2019						
PRESIDIO	DIPENDENTI	POSTI LETTO	RICOVERI	GIORNATE MEDIE DI PRESENZA	ACCESSI DI P.S. CON AMBULANZA	PRESTAZIONI PER ESTERNI
Portogruaro	655	209	6.758	9,34	4.857	798.784
San Donà di Piave	760	184	7.085	7,78	5.619	1.247.635
TOTALE	1.634	470	15.014	12,50	13.670	2.171.062

ANNO 2020						
PRESIDIO	DIPENDENTI	POSTI LETTO	RICOVERI	GIORNATE MEDIE DI	ACCESSI DI P.S. CON AM-	PRESTAZIONI

				PRESENZA	BULANZA	PER ESTERNI
Portogruaro	662	224	5.999	9,45	4.685	634.373
San Donà di Piave	791	202	6.486	7,80	5.641	965.909
TOTALE	1.453	426	12.485	17,25	10.326	1.600.282

ANNO 2021						
PRESIDIO	DIPENDENTI	POSTI LETTO	RICOVERI	GIORNATE MEDIE DI PRESENZA	ACCESSI DI P.S. CON AM-BULANZA	PRESTAZIONI PER ESTERNI
Portogruaro	727	230,33	7.466	8,80	6.022	917.453
San Donà di Piave	845	213,08	8.088	6,73	6.949	1.471.816
TOTALE	1.572	443,41	15.554	15,53	12.971	2.389.269

ANNO 2022						
PRESIDIO	DIPENDENTI	POSTI LETTO	RICOVERI	GIORNATE MEDIE DI PRESENZA	ACCESSI DI P.S. CON AM-BULANZA	PRESTAZIONI PER ESTERNI
Portogruaro	725	224,67	3.607	8,30	3.026	945.148
San Donà di Piave	881	210,67	8.272	7,78	6.973	1.568.697
TOTALE	1.606	435,34	11.879	16,08	9.999	2.513.845

Si precisa che la fruizione dei servizi bar e di distribuzione automatica da parte dell'utenza è del tutto libera, per cui l'Azienda U.L.S.S. non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale, né potrà garantire un numero minimo di utenti o il mantenimento del numero dei dipendenti indicati.

Pertanto, le ditte Concessionarie non potranno avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per la eventuale mancata fruizione dei servizi da parte dei potenziali clienti.

ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE E ATTIVAZIONE DEI SERVIZI

Per ciascun Lotto la durata della concessione, escluse eventuali opzioni, è di 60 mesi decorrenti dalla data di consegna dei locali come riportato dai relativi verbali, con possibilità di eventuale rinnovo di 24 mesi.

Il servizio dovrà essere attivato entro trenta giorni dalla consegna dei locali e da tale termine decorrerà anche il pagamento del canone di concessione.

ART. 4 - AVVIO DEI SERVIZI

Prima di avviare il servizio, il Concessionario dovrà notificare all'Azienda U.L.S.S. la SCIA di inizio di attività per la registrazione sanitaria ex art. 6 del reg. CE852/2004, tramite procedura telematica Via SUAP del Comune dove si trova l'attività, secondo le modalità indicate nella D.G.R.V. N. 394/2020.

ART. 5 - SERVIZI BAR – LOCALI A DISPOSIZIONE – ARREDI – ATTREZZATURE

Per il servizio di gestione dei bar dei Presidi Ospedalieri di Portogruaro e San Donà di Piave, l'Azienda U.L.S.S. n. 4 "Veneto Orientale" concederà in comodato d'uso gratuito i locali di sua proprietà identificati nelle planimetrie allegate del presente Capitolato (**ALLEGATI A – B**), già adeguati e messi a norma per l'espletamento delle attività commerciali di cui al precedente articolo 1.

I locali sono dotati di impianto di riscaldamento e condizionamento, di acqua ed energia elettrica, nonché di alcune componentistiche relative all'uso di bar. Gli arredi e le attrezzature ivi presenti di proprietà dell'Azienda U.L.S.S. n. 4, così come elencati nell'allegato al presente Capitolato (**ALLEGATO C**), saranno messi a disposizione del Concessionario, che dovrà assicurarne l'uso corretto, restituendoli al termine della concessione, nelle stesse condizioni in cui sono stati presi in carico, salvo il normale stato d'usura.

La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciale e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni escludendo in ogni caso il diritto all'indennità per la perdita dell'avviamento commerciale.

Al momento della consegna dei locali dovrà essere redatto, in contraddittorio tra le parti, specifico verbale di consegna relativo alle attrezzature ed agli arredi presenti all'interno dei locali.

Il Concessionario dovrà gestire i locali, gli arredi e le attrezzature che l'Azienda U.L.S.S. n. 4 metterà a disposizione per lo svolgimento delle attività in questione secondo quanto previsto dagli artt. 1804 e ss. del Codice Civile.

I locali dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massimo decoro e igiene in conformità a tutte le prescrizioni che al riguardo la Direzione della Funzione Ospedaliera e la U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) vorranno impartire, ognuna per la parte di sua competenza.

L'utilizzo dei locali è concesso al Concessionario esclusivamente per uso conforme all'oggetto della concessione.

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Azienda U.L.S.S. n. 4 nonché le attrezzature e i macchinari, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo diversi accordi assunti con l'Azienda U.L.S.S. n. 4.

L'Azienda U.L.S.S. n. 4 è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

Tutte le linee di allacciamento delle apparecchiature ed arredi ai punti di consegna delle utenze messe a disposizione dall'Azienda U.L.S.S. n. 4 (energia elettrica, acqua, scarichi, ecc.) saranno a totale carico del Concessionario che dovrà presentare preliminarmente un progetto riguar-

dante tutti gli impianti sottoscritto da un tecnico abilitato. L'esecuzione degli allacciamenti dovrà essere effettuata da ditta abilitata che al termine dei lavori dovrà presentare tutte le documentazioni e certificazioni previste dalle vigenti normative in materia.

Si precisa, inoltre, che i carichi elettrici e strutturali massimi dovranno essere compatibili con l'esistente. Tutta la documentazione sarà sottoposta al vaglio della U.O.C. Servizi Tecnici dell'Azienda U.L.S.S. n. 4.

Eventuali nuovi arredi, attrezzature e macchinari per l'allestimento dei locali dovranno essere conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene, materiali ignifughi e di altre materie di interesse.

Tutte le macchine elettriche fornite dal gestore dovranno possedere il marchio UE e eventuali ulteriori certificazioni e marchiature previste dalla normativa vigente in materia.

È fatto divieto di utilizzare apparecchi a gas combustibile, forni a legna e/o apparecchiature con fiamme libere.

Il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura delle stoviglie occorrenti per la piena funzionalità del servizio bar-caffetteria.

Il Servizio di gestione bar - caffetteria dovrà prevedere la somministrazione, durante l'orario di apertura del locale, dei prodotti ed alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar, ad eccezione dei pasti espressi come sopra indicato:

- bibite, bevande calde e fredde analcoliche, caffè, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti simili, ovvero alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;
- caffetteria (con disponibilità di latte per intolleranze alimentari), bevande calde di vario tipo, acque, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri;
- panini, anche con pane integrale o altri tipi di pane (cereali, kamut, farro) e nelle varianti con verdure e formaggi, sandwich, pizzette, tramezzini, toast anche nelle varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, gelati confezionati, cioccolata, caramelle e gomme anche senza zucchero;
- disponibilità giornaliera di varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, spremute e frullati di frutta, yogurt anche nelle varianti magre e senza lattosio.

Sul bancone del bar dovrà essere messo a disposizione degli utenti, zucchero bianco e di canna grezzo, dolcificanti ipocalorici confezionati.

La pasticceria dolce e salata e altre preparazioni (panini, paste e toast etc...) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

Il Concessionario, nella somministrazione dei prodotti, dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per cultura, scelta, religione o salute seguono un regime alimentare particolare (per esempio: celiaci, vegetariani, intolleranze varie, etc.) e si impegna a servire alimenti appositamente preparati per gli utenti che ne fanno richiesta.

In particolare, dovranno essere offerti specifici prodotti per celiaci e per intolleranze al lattosio.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (anche nelle fasce orarie di massima affluenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente

5.1– GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio bar – caffetteria dovrà essere assicurato tutti i giorni senza turno di chiusura settimanale con i seguenti orari:

orario bar – caffetteria presso i PP.OO. di San Donà di Piave e Portogruaro

- dal lunedì al sabato dalle ore 6:00 alle ore 19:00
- la domenica e i festivi dalle ore 6:00 alle ore 16:00

L'Azienda U.L.S.S. n. 4, dando al concessionario un congruo preavviso, si riserva la facoltà di modificare, per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento, l'orario giornaliero di accesso al servizio.

L'eventuale riduzione dell'orario di apertura nel periodo estivo o in concomitanza di festività infrasettimanali, dovrà essere concordato ed autorizzato dalla Direzione Medica dell'Azienda U.L.S.S. n. 4.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Ente, senza recare intralci, disturbi o interruzioni delle attività lavorative in atto e deve essere organizzata in modo da assicurare tempi di attesa all'utenza minimi.

Pertanto, il gestore oltre ad impegnarsi a mantenere, collaboratori compresi, un comportamento consono con l'ambiente nel quale viene esercitata l'attività, dovrà assumere i necessari provvedimenti organizzativi e funzionali affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale e nel contempo sia assicurato un regolare funzionamento del servizio.

ART. 5.2 - PREZZI DELLE CONSUMAZIONI

I prezzi delle consumazioni e degli articoli in vendita dovranno essere in linea con i prezzi di mercato e preferibilmente concorrenziali rispetto agli esercizi pubblici circostanti.

Il listino dei prezzi dovrà essere esposto in modo ben visibile a fianco della cassa e ogni sua variazione deve essere autorizzata dall'Azienda U.L.S.S. n. 4 "Veneto Orientale".

Su detti prezzi dovrà essere applicato uno sconto del 20% (venti per cento) per il personale dipendente e convenzionato appartenente/che opera all'Azienda U.L.S.S. n. 4 "Veneto Orientale".

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione; analogamente anche l'esclusione o la sostituzione di prodotti previsti nel listino (ove non si tratti solo di un cambio nome) dovrà essere autorizzata dall'Amministrazione.

5.3 - SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO OGGETTO DI CONCESSIONE: MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio bar -caffetteria oggetto del presente Capitolato deve essere svolto con l'osservanza di tutte le norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, nonché in materia di vendita di quotidiani e periodici.

Solo a titolo esemplificativo ma non esaustivo, le ditte aggiudicatarie dovranno svolgere il servizio nel rispetto delle norme di seguito indicate:

- Somministrazione di bevande ed alimenti: L.R.V. 29/2007, D.G.R.V. n. 394/2020 e s.m.i. , L.R.V. 27/2013 e Reg. CE n. 852/2004;
- Requisiti professionali per la somministrazione di bevande ed alimenti: D.Lgs. 59/2010, D.G.R.V. 2029/2010, D.G.R.V. 2029/2010 allegato A) e la Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico 3642/2011;
- Vendita di quotidiani e periodici: D.Lgs. 170/2001 s.m.i., D.G.R.V. 1409/2003, D.G.R.V. 3387/2004 e D.G.R.V. 1010/2012.

Inoltre, le ditte aggiudicatarie dovranno essere in possesso di tutte le autorizzazioni/registrazioni di legge, compresa la registrazione sanitaria. L'eventuale perdita, per successiva revoca delle autorizzazioni/registrazioni comporterà la revoca immediata della concessione e dell'affidamento della medesima a terzi, in danno della ditta aggiudicataria.

Ciascuna ditta aggiudicataria assume la titolarità di tutte le autorizzazioni/registrazioni necessarie per lo svolgimento del servizio di gestione dei bar ed edicole e dovrà osservare tutte le leggi e i regolamenti di natura amministrativa, fiscale, sanitaria e tecnica che disciplinano le suddette attività, assumendone anche la responsabilità.

5.4 - SERVIZIO DI EDICOLA

Il Gestore sarà tenuto, oltre alla gestione del bar – caffetteria, a:

- porre in vendita giornali e riviste con esclusione di quelle che possano offendere il comune senso del pudore, l'Azienda U.L.S.S. potrà vietare la vendita di pubblicazioni che a sua discrezione siano ritenute offensive della pubblica decenza;
- tenere in vendita oggetti di piccola cancelleria, sapone, dentifricio, altri prodotti da toilette.

Il Gestore potrà porre in vendita altri articoli o prodotti che l'utenza richiedesse e non specificatamente previsti nel presente Capitolato, solo previa autorizzazione dell'Azienda U.L.S.S. n. 4.

5.5 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI IN VENDITA

Potranno essere posti in vendita tutti i generi di consumo contemplati nelle corrispondenti licenze o autorizzazioni rilasciate dalla competente Autorità.

Si precisa che in ogni caso, è tassativamente vietata:

- la distribuzione e la vendita, sia sfusa sia in contenitori sigillati, di alcoolici (prodotti con gradazione superiore a 1,2° di alcol) e superalcoolici (con gradazione superiore al 21% di alcol in volume), anche di asporto;
- la distribuzione e la vendita di tabacchi e prodotti derivati o affini;
- l'installazione di video giochi e macchinette per il gioco d'azzardo;
- la vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura;
- 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. Gli stessi non potranno comunque essere affissi sui muri e sulle colonne e senza preventiva autorizzazione dell'Azienda Sanitaria.

Per ogni consumazione effettuata deve essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Tutte le operazioni di carico e scarico delle merci dovranno avvenire con le modalità e negli orari preventivamente concordati con l'Ente, limitatamente al tempo strettamente necessario per le operazioni ad esso connesse.

Il Concessionario dovrà garantire il costante rifornimento dei generi di consumo di cui sarà consentita la vendita e di tutto quanto occorrerà per il regolare e soddisfacente espletamento del servizio. L'Azienda U.L.S.S. n. 4 "Veneto Orientale" non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dalle ditte aggiudicatarie verso i propri fornitori.

Il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza.

5.6 - SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate, nonché il loro trasporto, trasformazione e somministrazione, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi e regolamenti vigenti in materia.

Il Concessionario dovrà dotarsi di un manuale HACCP specifico per l'attività di ristorazione presso strutture sanitarie, che dovrà essere trasmesso al Direttore della Direzione Medica dell'Azienda U.L.S.S. n. 4 per i conseguenti controlli, nonché di tutti i dispositivi atti a prevenire infortuni, incendi, danni, ecc. rapportandosi con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale.

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830 /2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati. A richiesta dell'Azienda U.L.S.S. n. 4, il Concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

Qualsiasi variazione riguardante le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari deve essere preventivamente comunicata ed approvata dall'Azienda U.L.S.S. n. 4.

L'elenco delle materie prime impiegate nonché quello delle tipologie di alimenti e bevande che verranno somministrati dovranno essere sottoposte all'approvazione del Direttore della Direzione Medica.

Per "prodotti da banco" si intendono, secondo la pratica del commercio, quelli usualmente posti in vendita confezionati nei bar e negli altri esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Inoltre qualsiasi variazione riguardante le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e le tipologie di alimenti e bevande dovranno essere preventivamente comunicate ed approvate dalla Direzione Medica e dal Dipartimento di Prevenzione di Alimenti dell'Azienda U.L.S.S. n. 4.

5.7 - SPECIFICHE PRODOTTI PRONTI - "DA BANCO"

Per la preparazione dei panini, dovrà essere utilizzato pane fresco di produzione giornaliera. I tramezzini, le piadine, le altre specialità salate ed i prodotti per la farcitura dovranno essere di prima qualità; in preferibilmente non utilizzati prodotti surgelati.

I prodotti dolciari da forno (es. brioche) devono essere di prima qualità e di preparazione giornaliera; preferibilmente non utilizzati prodotti surgelati.

Per i prodotti confezionati e quelli utilizzati per il confezionamento delle specialità salate sopra indicate il Concessionario dovrà consegnare preliminarmente alla stipula del contratto le schede merceologiche dei prodotti messi in vendita, singolarmente o composti.

I prodotti confezionati devono possedere buone caratteristiche organolettiche.

La Direzione Medica dell'Azienda si incaricherà di autorizzarne la vendita in base alla valutazione della qualità dei prodotti e delle loro componenti.

Il concessionario che volesse introdurre nuovi prodotti o modificare quelli già utilizzati, dovrà preventivamente consegnare alla Direzione Medica dell'Azienda U.L.S.S. n. 4 le nuove schede merceologiche. La Direzione Medica si incaricherà di autorizzarne la vendita in base alla valutazione della qualità dei prodotti e delle loro componenti.

La responsabilità relativa alla messa in vendita di prodotti somministrabili (alterazioni, sofisticazioni, freschezza del prodotto, scadenza) ricade esclusivamente sul gestore del bar.

Questi sarà tenuto a modificare la qualità dei prodotti messi in vendita nel bar qualora, a insindacabile giudizio dell'Azienda U.L.S.S., la qualità degli stessi non fosse ritenuta soddisfacente.

5.8 - RISTORO AI DONATORI DI SANGUE

Il Concessionario dovrà garantire la somministrazione di colazione/spuntini ai donatori di sangue che si presenteranno al bar previa esibizione di apposito *ticket*.

Gli alimenti somministrati dovranno garantire una corretta reidratazione, ed a mero titolo esemplificativo si propongono le combinazioni di alimenti di seguito indicate:

- n.1 brioche (od altro alimento dolce) accompagnato da caffè, cappuccino ecc.;
- n. 1 panino farcito (od altro alimento salato) accompagnato da un bicchiere di succo di frutta, spremuta ecc.

Si precisa che quasi la totalità (98%) dei donatori di sangue accetta il ristoro offerto e di seguito si riporta il numero di donatori degli anni 2021 e 2022. Si precisa che i dati hanno carattere puramente indicativo e non vincolante:

Portogruaro	2021	2022
Lunedì	665	257
Martedì	643	254
Mercoledì	608	283
Giovedì	673	270
Venerdì	796	336
Sabato	857	253
Domenica	96	50
TOTALE	4338	2032

San Donà di Piave	2021	2022
Lunedì	713	260
Martedì	688	234
Mercoledì	671	252
Giovedì	716	236

Venerdì	883	356
Sabato	840	255
Domenica	98	44
TOTALE	4609	1987

ART. 6

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE ED ALIMENTI

- LOTTI 1 E 2 SUB B)-

La tipologia, quantità e ubicazione dei distributori automatici richiesti, risulta dettagliata, per ciascun lotto, negli allegati B-D, del presente capitolato, denominati "*Tipologia e sedi di collocazione dei distributori automatici*".

I distributori automatici, da posizionare negli appositi spazi pubblici, dovranno consentire l'erogazione di:

- bevande calde: caffè, anche decaffeinato e d'orzo, cappuccino, cioccolata, latte, tè, ecc.
- bevande fredde in lattina e/o tetrapak: acqua oligominerale, bibite in lattina e succhi di frutta ecc;
- succhi di frutta senza zuccheri aggiunti;
- alimenti freschi: yogurt bianchi interi, yogurt drink, insalate di verdure, frutta fresca;
- prodotti da forno e snacks dolci e salati, in monoporzione;
- gelati confezionati.

La concessionaria è tenuta ad assicurare e garantire l'erogazione di tutti i prodotti mediante distributori automatici in perfetto stato, ed in modo tale da garantire la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente, 24 ore su 24, per tutto il periodo contrattuale.

6.1 - CARATTERISTICHE E REQUISITI DEI DISTRIBUTORI

I distributori automatici devono possedere i seguenti requisiti di minima:

- essere di ultima generazione e di più recente immissione in commercio;
- essere almeno di classe energetica A;
- essere per uso alimentare ed in conformità con la normativa sulla distribuzione automatica di bevande;
- essere dotati di idonea omologazione e marchio CE, nonché rispettare tutta la normativa vigente in materia sicurezza e igiene;
- rispettare i parametri di rumorosità e di tossicità previsti dalla legge;
- essere sollevati dal pavimento in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, al fine di garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- riportare, con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della concessionaria del servizio ed il suo recapito, nonché il nominativo del referente a cui

rivolgersi in caso di urgenza;

- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto erogato e sul relativo prezzo;
- segnalare chiaramente l'indisponibilità del prodotto;
- consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero;
- essere dotate di bicchiere e palettina/cucchiaino per le bevande calde;
- avere una capacità consona alle potenziali consumazioni;
- essere predisposti per mantenere le bevande e gli alimenti alla temperatura prevista dalla normativa vigente in materia.

In particolare, per quanto riguarda il sistema di pagamento, i distributori automatici devono funzionare con gettoniera (accettante monete di diverse pezzature) e con dispositivo prepagato (chiave/scheda). Tali sistemi di pagamento devono essere uguali per tutti i distributori e funzionare con unico sistema.

Inoltre i distributori devono:

- essere muniti di display che visualizza la somma delle monete introdotte o il credito, a scattare, del dispositivo prepagato;
- essere muniti, per il pagamento con moneta, di dispositivo rendiresto;
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto;
- consentire l'impiego di banconote per la ricarica del dispositivo prepagato (dove è prevista l'installazione di più distributori nella medesima singola postazione, è sufficiente che tale funzione sia presente su di un solo distributore);
- garantire la restituzione del credito, in caso di malfunzionamento dei distributori, o di mancata o difettosa erogazione dei prodotti richiesti.

Per quanto riguarda il dispositivo prepagato, la consegna è a carico del concessionario, e deve essere fornita ai dipendenti della stazione appaltante, che ne facciano richiesta, gratuitamente o previo versamento, a titolo di deposito cauzionale di importo non superiore ad € 5,00, da restituire alla riconsegna del dispositivo medesimo.

6.7 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE DEI DISTRIBUTORI

I distributori devono essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento e devono essere periodicamente sottoposti a periodici interventi di manutenzione ordinaria.

Il servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria è totalmente a carico e sotto la piena responsabilità della concessionaria, la quale, in caso di guasto, deve provvedere al ripristino del funzionamento con tempestività e comunque non oltre le 8 ore solari dalla chiamata.

Nel caso in cui non fosse possibile riparare il guasto in loco, o sia necessario un fermo del distributore superiore alle 24 ore solari, la concessionaria dovrà sostituire il distributore entro e non oltre il termine di 48 ore solari dalla chiamata iniziale.

6.8 -VARIAZIONE DELLA QUANTITÀ E UBICAZIONE DEI DISTRIBUTORI

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nel corso del contratto, di aumentare o diminuire il numero dei distributori , oppure di variarne l'ubicazione.

In caso di aumento o diminuzione dei distributori automatici, potrà essere valutato dalla sta-

zione appaltante, la corrispondente variazione del canone annuale versato.

In ogni caso si precisa che, la scelta dello spazio in cui collocare il nuovo distributore, dovrà essere concordato con l'UOC Sevizi Tecnici, che fornirà il punto di consegna dell'energia elettrica e dell'acqua.

Il gestore dovrà provvedere a sua cura e spese alla realizzazione della linea di alimentazione idrica e di quella elettrica delle apparecchiature derivandole dai punti di consegna; per quanto attiene l'energia elettrica dovrà essere installato, se necessario, un quadro elettrico dedicato all'apparecchiatura comprensivo di interruttore differenziale e contatore di energia dedicato. Gli impianti dovranno essere realizzati da ditta qualificata che dovrà rilasciare certificazione secondo norma specifica. Dovranno essere inoltre effettuati i controlli periodici degli impianti secondo le scadenze di norma.

6.9 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Nelle apparecchiature distributrici di bevande ed alimenti, da installare negli spazi oggetto della concessione, dovranno essere resi disponibili prodotti di alto livello qualitativo, contraddistinti da primari marchi e conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria. Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata l'etichettatura nutrizionale ed ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa (ingredienti, modalità di conservazione, data di scadenza ecc).

Il concessionario dovrà, durante l'intero periodo di gestione, porre in vendita, tramite i distributori, obbligatoriamente i prodotti elencati e con le caratteristiche qualitative dettagliate nel presente punto:

Bevande calde senza zucchero

- caffè di prima scelta, in grani macinato all'istante (non liofilizzato), con almeno 7 gr. di caffè ad erogazione;
- caffè decaffeinato con 1,8 gr. di caffè con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%;
- caffè d'orzo con 3,5 gr.;
- cappuccino composto da almeno 7 gr. di latte in polvere ed almeno 7 gr. di caffè ad erogazione;
- latte con almeno 8 gr. di latte in polvere ad erogazione;
- tè di prima qualità con almeno 14 gr. di tè ad erogazione;
- cioccolata con almeno 25 gr. di polvere di cacao.

Bevande fredde

- acqua minerale, naturale e frizzante, di bottiglia PET da 50 cl
- bevande fredde in tetrapak: contenuto minimo 20 cl
- bevande fredde in lattina: contenuto minimo 25 cl
- succhi di frutta senza zuccheri aggiunti con almeno il 70% di frutta: contenuto minimo 20 cl

Alimenti freschi:

- yogurt bianco intero e vari gusti, yogurt drink: 125g
- insalate di verdure: 100g
- frutta fresca: 100g

Panini

I panini, tramezzini, focacce ecc, devono essere imbottiti con prodotti vari.

Devono essere presenti:

- panino con affettato (pane 80g circa + affettato 50g),
- panino con formaggio (pane 80g circa + formaggio fresco 70g o stagionato 50g circa),
- panino vegetale (pane 80g circa + verdure grigliate o fresche)

Il pane deve essere sia bianco che integrale

Snacks

Prodotti da forno: brioches vuote e ripiene, merendine, cracker, cracker integrali non salati in superficie, taralli, biscotti, biscotti senza zucchero, cioccolata preferibilmente fondente, frutta secca, ecc.

I prodotti da forno devono contenere olio extravergine d'oliva o oli monoseme (arachide, mais o girasole).

L'informazione relativa agli allergeni presenti nei prodotti alimentari dovrà essere messa a disposizione dell'utente eventualmente in modalità informatica.

Dovrà essere garantita la presenza in ogni distributore di almeno un alimento per celiaci, di almeno uno snack per intolleranti al lattosio, e di almeno una bevanda per intolleranti al lattosio in ogni distributore di bevande.

La ditta si impegna a sostituire i prodotti confezionati prima della data di scadenza.

L'Azienda Ulss si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna l'erogazione.

Inoltre l'Azienda Ulss si riserva la possibilità di effettuare controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

6.10 - PREZZI DEI PRODOTTI

I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti in modo visibile all'utenza, e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate negli spazi oggetto della concessione.

I prezzi massimi di vendita al pubblico, sono quelli di seguito indicati:

Prodotto	Prezzo offerto al pubblico
Bevande calde	€ 0,50
Bevande arricchite e con orzo	€ 0,50
Acqua in PET da 50 cl (naturale e frizzante)	€ 0,40
Bevande in lattina da 33 cl	€ 0,60

Bevande in lattina da 25 cl	€ 0,55
Bevande in tetrapak da 20 cl	€ 0,50
Succhi di frutta senza zuccheri aggiunti: contenuto minimo 20 cl	€ 0,40
Crakers (non salati in superficie)	€ 0,30
Yogurt	€ 0,55
Merendine (dolci/salate confezionate)	€ 0,40
Snack (dolci e salati)	€ 0,70
Panini con affettati, formaggio, vegetale	€ 1,00
Insalate di verdura	€ 1,00

ART. 7 - REVISIONE PREZZI

Per tutti quei prodotti che non compaiono sulla tabella che precede, ma che devono essere offerti in vendita (frutta o macedonie di frutta, e/o verdura fresca, ecc) il prezzo proposto dalla concessionaria dovrà essere, preventivamente, autorizzato dalla stazione appaltante.

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi potranno essere aggiornati in aumento o in diminuzione, su richiesta della ditta aggiudicataria o dell'Azienda U.L.S.S., al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in misura non superiore alla differenza tra l'indice ISTAT (del prezzo al consumo) disponibile al momento della richiesta e il valore dell'indice ISTAT (del prezzo al consumo) corrispondente al mese ed anno immediatamente precedenti.

La revisione dei prezzi potrà essere riconosciuta se le variazioni accertate, con riferimento ai prezzi del mese e dell'anno immediatamente precedenti, risultassero superiori al 5% dell'importo complessivo del contratto, nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire in maniera prevalente.

In ogni caso nella richiesta di revisione dei prezzi in aumento, la ditta appaltatrice dovrà esibire la prova della variazione dei costi, allegando all'istanza adeguata documentazione, eventuale dichiarazione dei fornitori o altri mezzi di prova che dimostrino l'effettiva incidenza delle variazioni in parola sulle singole voci di costo dell'offerta presentata in fase di gara, tali da alterare significativamente l'originario equilibrio contrattuale.

Le voci di costo oggetto di rinegoziazione devono essere collegate ad avvenimenti straordinari e imprevedibili e non devono comprendere il costo del personale che deve rispettare CCNL e le tabelle ministeriali in vigore e che non si intende imprevedibile.

La revisione dei prezzi potrà essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

ART. 8 – PERSONALE

Il Concessionario è tenuto ad organizzare i servizi con il personale proprio, che lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità anche nei confronti dei terzi, assicurando che ogni operatore impiegato, secondo le proprie mansioni e competenze, rispetti i contenuti del presente Capitolato.

Il Concessionario dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, impiegati nel servizio oggetto della concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti,

C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nelle località in cui dovranno svolgersi le prestazioni.

Il Concessionario è obbligato all'osservanza e applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Il Concessionario adeguerà il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che impiegherà secondo le esigenze del servizio, anche al fine di garantire una adeguata gestione dei flussi degli utenti e, quindi, il regolare ed efficiente svolgimento del servizio di bar – caffetteria.

In particolare, per lo svolgimento del servizio di distribuzione automatica di alimenti e bevande la concessionaria deve impiegare esclusivamente personale qualificato e munito delle necessarie autorizzazioni ed idoneo allo svolgimento delle mansioni affidatogli.

Prima dell'avvio del servizio il Concessionario dovrà trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto l'elenco del personale che intende impiegare nell'espletamento del servizio, con le relative qualifiche professionali, corsi di aggiornamento effettuati e/o in essere.

L'Azienda U.L.S.S. si riserva la facoltà di chiedere la motivata sostituzione del personale del Concessionario, qualora quest'ultimo abbia dato motivo di lagnanza e/o non consenta il buon svolgimento delle attività. La sostituzione dovrà essere effettuata dal Concessionario entro 5 giorni dal ricevimento della richiesta motivata, salvo il diritto al contraddittorio.

Il personale addetto all'espletamento del servizio, in particolare, dovrà:

- indossare i DPI nel rispetto della normativa vigente in materia e idonee divise che per stile e qualità dovranno essere omogenee esteticamente curate ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munite di marchio dell'impresa del Concessionario e di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D. Lgs. n.81/2008;
- essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 ed attenersi alle prescrizioni di cui agli articoli del Titolo III del D.P.R. n. 327/1980;
- mantenga un comportamento consono all'ambiente in cui opera, evitando di arrecare intralcio o disturbo al normale andamento delle attività amministrative o sanitarie;
- rispetti il divieto di fumare;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP previste nel presente Capitolato;
- essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, alle vaccinazioni previste dalle leggi e dalle regolamentazioni in vigore, nonché qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;
- presentare, al rientro dal servizio, in caso di assenza dal lavoro per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dal presidio ospedaliero;
- comunicare immediatamente al Responsabile del servizio qualsiasi evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei

quali venga a conoscenza durante l'esercizio delle prestazioni.

- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari vigenti per i locali di servizio e per il suo espletamento;
- mantenere durante l'orario di servizio un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito, con la massima gentilezza e cortesia sia nei confronti dell'utenza che dei dipendenti dell'Azienda U.L.S.S. n. 4;
- rispettare le vigenti norme in materia di sicurezza e di ambiente di lavoro, di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e ss. mm. ii.;
- tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e irreprensibile, comunque conforme alle regole di buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio; il comportamento sarà sempre improntato alla massima educazione, correttezza e rispetto nei confronti del personale dell'Azienda U.L.S.S., dell'utenza e di terzi.
- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti;
- mantenere un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito;
- rispettare il segreto d'ufficio nei casi e nei modi previsti dalle norme dell'ordinamento ai sensi dell' art. 24 della Legge n. 241/1990 e s.m.i. nonché la normativa sulla *privacy*;
- avere cura dei locali, dei mobili, oggetti, macchinari, attrezzi, strumenti ed automezzi dell'Azienda ULSS a loro affidati;
- non valersi di quanto e di proprietà dell'Azienda ULSS per ragioni che non siano di servizio;
- non chiedere né accettare, a qualsiasi titolo, compensi, regali o altre utilità in connessione con la prestazione lavorativa durante l'orario di servizio;
- osservare scrupolosamente le disposizioni che regolano l'accesso ai locali dell'Azienda U.L.S.S., avendo cura di lasciare immediatamente gli stessi al termine del servizio;
- non introdurre, salvo che non siano debitamente autorizzate, persone estranee all'Azienda stessa in locali non aperti al pubblico.

Il personale che effettua il rifornimento o che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve attenersi a tutte le prescrizioni vigenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

La concessionaria dovrà dotare i dipendenti incaricati di effettuare i rifornimenti dei prodotti e gli interventi manutentivi sui distributori, di una targhetta di riconoscimento.

La concessionaria dovrà assicurare che il proprio personale consegna immediatamente al personale individuato dalla stazione appaltante, i beni smarriti e rinvenuti nell'espletamento del servizio, indipendentemente dal loro valore.

La Ditta aggiudicataria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente Capitolato ed è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti dell'Azienda U.L.S.S., per colpa imputabile ai propri dipendenti.

In conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 (Capitolo XII – Formazione) e alle norme vigenti della legislazione nazionale, in particolare agli artt. 36 (Informazione ai lavoratori) e 37 (Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti) del D.LGS. n. 81/2008, che prevedono il rispetto di specifici requisiti in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, ogni fine anno, su richiesta dell'Azienda U.L.S.S., che venga regolarmente effettuata la formazione,

l'addestramento e Allegato C al Decreto n. 117 del 30 aprile 2021, l'aggiornamento degli addetti ai servizi sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene alimentare.

Con periodicità semestrale dovrà essere comunicato al D.E.C. lo stato di assolvimento degli obblighi formativi.

Responsabile del servizio

Il Responsabile del servizio, indicato dalla concessionaria all'atto di presentazione dell'offerta, deve essere in possesso di idonea qualifica professionale a svolgere tale funzione, che coordini in piena autonomia gestionale, l'intera organizzazione del lavoro e tutte le attività inerenti i servizi oggetto della concessione (bar, edicola e distribuzione automatica) e che costituirà un punto di riferimento per qualsiasi problematica relativa al servizio e che si rapporterà con il Direttore dell'esecuzione del contratto o suo sostituto.

Il Responsabile del Servizio dovrà:

- controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste;
- far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità del servizio;
- garantire la qualità e l'effettuazione delle prestazioni con le modalità dal presente Capitolato e indicate in sede di documentazione tecnica dalla aggiudicataria;
- programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, anche gestendo e coordinando i turni del personale;
- intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione del servizio ed all'accertamento di eventuali danni;
- garantire la gestione risorse umane destinate all'esecuzione del servizio compresi gli obblighi formativi;
- effettuare adeguati e costanti controlli sull'operato delle risorse destinate al servizio;
- accertare che il personale addetto al servizio sia adeguatamente formato per svolgere le proprie mansioni;
- garantire la pronta sostituzione del personale assente per qualunque ragione, in tempo utile ad evitare qualsiasi interruzione del servizio;
- segnalare tempestivamente al Direttore dell'esecuzione del contratto eventuali cause di forza maggiore che impediscono il regolare svolgimento del servizio e relative misure di pronto rientro.

In capo a questa figura gravano gli obblighi di cui all'art. 18 di cui al D.Lgs. del 81/2008.

All'atto della stipula del contratto il Concessionario dovrà indicare il nominativo del sostituto del responsabile del servizio, in caso di assenza o impedimento, che dovrà avere le medesime caratteristiche.

Il responsabile del servizio o il suo sostituto devono essere rintracciabili durante la fascia oraria di espletamento del servizio, mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dal Concessionario. Il numero di cellulare dovrà essere comunicato all'Azienda al momento dell'avvio del servizio.

Esso dovrà mantenere un contatto continuo con il Direttore dell'esecuzione del contratto per il controllo dell'andamento dei servizi.

Tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio col Responsabile

di servizio, dovranno intendersi fatte direttamente al Concessionario stesso.

ART. 9 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve essere in possesso, per tutta la durata della concessione, delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente relative all'esercizio dell'attività oggetto della concessione.

In particolare, per quanto riguarda il servizio -bar caffetteria, saranno a carico del Concessionario le spese relative a:

- a) linee di allacciamento delle apparecchiature ed arredi ai punti di consegna delle utenze messe a disposizione dell'Azienda U.L.S.S. n. 4 (energia elettrica, acqua, scarichi ecc.) e le spese relative all'eventuale linea telefonica;
- b) spese relative alle utenze di acqua, energia elettrica, riscaldamento, climatizzazione e asporto e smaltimento dei rifiuti assimilati agli urbani, forfettariamente ricomprese nel canone versato, saranno soggette ad adeguamento, di norma annuale, sulla base dei consumi rilevati a consuntivo;
- c) le spese, tasse, concessioni e materiali per la pulizia dei locali, oltre agli oneri relativi alla gestione, compresa l'IVA del canone mensile, da saldare all'Azienda U.L.S.S.;
- d) assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento di contributi posti, di norma a carico dei datori di lavoro;
- e) imposte e tasse di qualsiasi tipo derivanti dalla gestione dei servizi oggetto di affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Azienda U.L.S.S.;
- f) all'acquisto dei materiali di consumo monouso del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alle norme UNI EN ISO 13432: 2002, necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei prodotti del bar;
- g) tutti gli utensili da bar, recipienti, eventuali macchinari, materiali da imballaggio, etc..., destinati a venire a contatto con gli alimenti, che dovranno essere di ottima qualità e consistenza. Che non dovranno trasferire agli alimenti componenti in quantità tali da comportare un pericolo per la salute umana;
- h) licenze, imposte e tasse inerenti l'attività esercitata, alle multe e ammende;
- i) i controlli sanitari del proprio personale.

In particolare, per quanto riguarda il servizio di distribuzione automatica, il Concessionario dovrà:

- provvedere all'installazione dei distributori automatici, nel rispetto delle prescrizioni della U.O.C. Servizi Tecnici dell'Azienda ULSS;
- garantire la scrupolosa pulizia ed igiene dei distributori, usando prodotti per la pulizia e sanificazione corrispondenti alle normative vigenti;
- stoccare e conservare a magazzino, i prodotti utilizzati nei distributori, in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dalla concessionaria, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema di autocontrollo HACCP;
- possedere le autorizzazioni/certificazioni prescritti dalla normativa vigente relativamente al deposito/stabilimento dove vengono stoccati i prodotti utilizzati per il rifornimento dei distributori;
- garantire la fornitura dei prodotti erogati dai distributori ed il costante rifornimento degli

stessi, in modo tale che non vi sia interruzione. Particolare attenzione dovrà essere posta per i distributori situati all'interno dei presidi ospedalieri ed ambulatoriali, che non dovranno mai risultare vuoti o sguarniti. L'effettuazione dei rifornimenti deve avvenire in modo da non interferire con il normale funzionamento degli uffici e dei servizi sanitari;

- fornire e sistemare, in prossimità dei distributori, laddove non presenti, idonei contenitori porta rifiuti, dotati di coperchio a ritorno automatico, con possibilità di differenziazione del rifiuto secondo i regolamenti comunali territorialmente vigenti;
- utilizzare per tutti i prodotti, alimentari e non, quelli conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, sanità, etichettatura e tracciabilità;
- utilizzare idonei mezzi di trasporto atti a garantire la corretta conservazione dei prodotti trasportati. Tali mezzi dovranno essere mantenuti in perfetto stato di pulizia ed adibiti esclusivamente al trasporto di prodotti alimentari;
- mettere a disposizione un numero di telefono (preferibilmente numeri verdi), attivi 8 ore lavorative al giorno in tutti i giorni feriali, al quale poter comunicare gli eventuali disservizi e/o guasti delle apparecchiature.

Il Concessionario è tenuto ad organizzare, a proprie spese, i corsi di formazione o specializzazione professionale del proprio personale, necessari per l'esecuzione del servizio oggetto della Concessione.

Il Concessionario sarà tenuto ad informare tempestivamente la Direzione Medica dell'Azienda U.L.S.S. dell'esistenza di malattie infettive o comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero essere stabilite, oltre che dalle Autorità competenti, anche dalla Direzione Medica.

Il Concessionario dovrà eseguire i servizi oggetto di cui si tratta nel rispetto di quanto disciplinato nel presente Capitolato, nonché osservando la normativa che disciplina la tipologia di servizi richiesti.

Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortuni e danni di qualsiasi natura e genere (patrimoniale e non patrimoniale), eventualmente subiti da persone o cose, in dipendenza dell'esercizio della concessione, con ciò esonerando l'Azienda U.L.S.S. da ogni e qualsiasi responsabilità verso i prestatori di lavoro da essa Ditta dipendenti, da consulenti e collaboratori, da sub-affidatari e dal relativo personale, e verso tutti i terzi in genere, per infortuni o danni che possano verificarsi in dipendenza, anche indiretta, dell'esecuzione e gestione dell'appalto stesso.

Inoltre, il Concessionario si obbliga a manlevare e mantenere indenne l'Azienda U.L.S.S. da qualsiasi azione di responsabilità eventualmente promossa nei confronti di quest'ultimo in ragione dei suddetti inadempimenti e violazioni normative direttamente e indirettamente connessi all'esecuzione del servizio.

Il Concessionario deve essere altresì in possesso di tutte le autorizzazioni e concessioni occorrenti per l'esercizio dei servizi richiesti, così come previsto dalla normativa vigente.

Il Concessionario dovrà garantire sempre la continuità del servizio di gestione bar ed edicola.

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature: dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Potranno essere concordate tra l'Amministrazione e il Concessionario, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi;
- interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato, non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe.

Il servizio, infine, non sarà effettuato qualora si rendesse necessario effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; in tal caso l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi. Il Concessionario non potrà chiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto.

In tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

In caso di scioperi generali di categoria, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di giorni 5 (cinque), a segnalare all'Azienda la data effettiva dello sciopero programmato e le modalità con le quali intende espletare il servizio.

In caso di cause di forza maggiore e/o scioperi, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare l'assoluta continuità nello svolgimento del servizio in appalto indipendentemente dalla causa che ha provocato la situazione di eccezione e dalla attribuzione della sua responsabilità, è fatto obbligo per la Ditta aggiudicataria mettere a disposizione le risorse necessarie per gestire l'evento negativo e ripristinare le condizioni minime di servizio recuperando una situazione regolare e minimizzandone gli effetti. La Ditta aggiudicataria dovrà concordare con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto eventuali comportamenti da seguire in presenza di situazioni che ne dovessero compromettere la regolarità.

Qualora la Ditta aggiudicataria sospendesse il servizio l'Azienda U.L.S.S. potrà procedere alla risoluzione del contratto.

La Ditta aggiudicataria non potrà interrompere o sospendere l'esecuzione del servizio in seguito a decisione unilaterale nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione. L'eventuale sospensione del servizio per decisione unilaterale del servizio costituisce inadempimento contrattuale e la conseguente risoluzione del contratto per colpa, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti della Ditta aggiudicataria per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale.

Fatto salvo quanto specificato dal presente capitolato, la Ditta aggiudicataria è tenuta a:

- rispettare tutte le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla in data 17 settembre 2019 ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;
- a dare comunicazione tempestiva all'Azienda U.L.S.S. e alla Prefettura di tentativi di concussione che si siano, in qualche modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti della Ditta. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto steso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori dell'istituto che abbiamo esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.;
- ad assumersi tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e ss.m.i.;

– a dare immediata comunicazione all’istituto e alla prefettura- U.T.G. della Provincia di Venezia della notizia dell’inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

– a riferire tempestivamente all’Azienda U.L.S.S. ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell’esecuzione nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente.

La ditta aggiudicataria, inoltre, si impegna ad inserire nell’eventuale contratto di subappalto o in altro subcontratto:

– la clausola in base alla quale le parti si impegnano a rispettare tutte le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 17/09/2019 ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;

– una clausola risolutiva espressa che preveda la risoluzione immediata e automatica del contratto di subappalto, previa revoca dell’autorizzazione al subappalto, ovvero la risoluzione del subcontratto, qualora dovessero essere comunicate alla Prefettura, successivamente alla stipula del subappalto o del subcontratto, informazioni interdittive di cui all’art. 84 del D.lgs. 159/2011;

– una clausola che preveda l’applicazione a carico della Ditta, oggetto dell’informativa interdittiva, anche di una penale nella misura del 10% del valore del subappalto o del subcontratto, salvo il maggior danno, specificando che le somme provenienti dall’applicazione delle penali saranno affidate in custodia all’appaltatore e destinate all’attuazione di misure incrementali della sicurezza dell’intervento, secondo le indicazioni che saranno impartite dalla Prefettura;

– la clausola che obbliga il subappaltatore a produrre, durante la fase di esecuzione del contratto ai fini del pagamento degli stati di avanzamento, la documentazione che certifichi la regolarità dei versamenti delle ritenute fiscali sui redditi da lavoro dipendente e dell’I.V.A. dovuta dal subappaltatore;

– la clausola che obbliga il subappaltatore o il subcontraente ad assumere l’obbligo di riferire tempestivamente all’Istituto ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell’esecuzione nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente.

La stazione appaltante si avvarrà della clausola risolutiva espressa, di cui all’art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti del concessionario o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell’Ditta, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis, c.p., 319-ter, c.p., 319 quater, c.p., 320, c.p., 322 c.p., 322-bis, c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.. Sarà onere della Ditta che tutto il personale medico, al momento dell’assunzione in servizio, sia già autorizzato, abilitato nonché perfettamente formato per sottoscrivere la documentazione digitale.

La Ditta appaltante prima di iniziare l’attività dovrà concordare in tempo utile con il D.E.C. e con il sistema informativo aziendale l’operatività. Prima dell’inizio del servizio sarà consegnata al personale della Ditta aggiudicataria la documentazione oggetto dei protocolli aziendali.

Qualora l’appaltatore intenderà impiegare, tra il personale sopraindicato, anche soggetti che abbiano un rapporto di lavoro alle dipendenze di una pubblica amministrazione, questi, per effettuare l’attività oggetto del presente appalto, dovranno essere preventivamente autorizzati dall’ente di appartenenza, secondo le vigenti disposizioni legislative, in particolare ai sensi dell’art. 53, comma 7 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed

integrazioni.

ART. 10 - ONERI A CARICO DELL'AZIENDA U.L.S.S.

10.1. ONERI RELATIVI ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR - CAFFETTERIA

L'Azienda U.L.S.S. si impegna a fornire gli arredi e le attrezzature presenti nei locali adibiti ad uso bar-caffetteria.

L'Azienda U.L.S.S. si impegna, inoltre, a garantire le utenze per la fornitura dell'energia elettrica, dell'acqua potabile calda e fredda, per la fornitura dei fluidi termovettori e per lo smaltimento dei rifiuti, la messa a disposizione delle reti (i cui collegamenti sono a carico della ditta aggiudicataria) per la trasmissione dei dati pertinenti allo svolgimento del presente contratto.

In ogni caso l'Azienda U.L.S.S. è esonerata da qualsiasi responsabilità per interruzioni e/o sospensioni delle utenze determinate anche da esigenze proprie della stessa Azienda U.L.S.S., nulla potendo esigere il Concessionario a titolo di risarcimento danni. Eventuali carenze e/o disservizi non dipendenti dal Concessionario che dovessero verificarsi dovranno essere tempestivamente segnalati ai competenti servizi dell'Azienda U.L.S.S. n. 4 in modo tale che si possa provvedere tempestivamente alla loro risoluzione.

L'Azienda U.L.S.S. n. 4 si riserva in ogni caso la facoltà di controllo sul corretto utilizzo degli impianti messi a disposizione del Concessionario, con particolare riferimento ai consumi energetici e fluidici.

10.2. ONERI RELATIVI ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

Sono a carico della stazione appaltante:

- l'individuazione dei punti per l'erogazione dell'acqua e dell'energia elettrica;
- la fornitura di acqua ed energia elettrica;
 - lo smaltimento dei rifiuti;
 - il riscaldamento/climatizzazione dei locali;
 - la pulizia delle aree attigue ai distributori.

ART. 11 – QUALITA' ED IGIENE DEL SERVIZIO DI BAR - CAFFETTERIA

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio (in termini di corretta igiene della produzione, della cottura e delle preparazioni gastronomiche, della conservazione, della somministrazione, igiene personale e degli indumenti del lavoro, delle pulizie, ecc...) sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia tra cui:

- Regolamenti CE (n. 178/2002, n. 1829/2003, n. 1830/2003, n. 852/2004, 2073/2005, n. 1924/2006, n. 1169/2011);
- Linee guida per l'attuazione dei Regolamenti CE;
- Leggi Nazionali (L. 283/1962, D.P.R. n. 327/1980, D.lgs. n. 231/2017, D.lgs. n. 77/1993, D.lgs. n. 181/2003, Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del Sistema HAC-CP).

Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consu-

mo diversi necessari per il servizio di gestione bar a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzino.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà tenuto responsabile per eventuali intossicazioni o altro causato agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Con cadenza annuale e con costi a proprio carico, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge. Il referto dei risultati dovrà essere trasmesso all'Amministrazione.

Il Concessionario, a richiesta dell'Azienda U.L.S.S., dovrà dimostrare di aver ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore. Il personale addetto all'esecuzione del servizio oggetto della Concessione dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, attenendosi, a titolo indicativo e non esaustivo, alle seguenti prescrizioni:

- dovrà indossare, per tutto il periodo del servizio, idoneo copricapo in grado di raccogliere completamente la capigliatura, mascherina, oltre ad abiti di lavoro in perfetto ordine e puliti;
- non dovrà avere smalto sulle unghie, bracciali etc....;
- dovrà lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro, dopo l'uso dei prodotti e/o strumenti per l'igiene ambientale, dopo l'uso del WC etc..;
- sarà tassativamente vietato fumare all'interno dei locali di lavoro;
- gli ambienti dovranno essere protetti da insetti ed altri vettori;
- i rifiuti dovranno essere frequentemente allontanati;
- gli utensili, le attrezzature, piani di lavoro dovranno essere sanificati al termine di ogni tipologia di lavoro e alla fine del servizio.

ART. 12 - PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI BAR

12.1 - NORME GENERALI

Il concessionario dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia e sanificazione delle aree destinate a bar e a servizi igienici. Le Ditte concorrenti dovranno presentare un completo e dettagliato crono-programma operativo delle operazioni di pulizia e sanificazione. I prodotti utilizzati dovranno essere autorizzati dal Ministero della Sanità ed essere corredati da scheda tecnica che sarà oggetto di valutazione da parte della Direzione Medica; ove disponibili sono da preferirsi prodotti ecocompatibili. Gli orari in cui effettuare le pulizie saranno tassativamente quelli indicati in sede di offerta e, comunque, le pulizie di fondo dovranno essere fatte tutti i giorni prima dell'apertura o dopo la chiusura dei locali. Durante l'orario di apertura saranno svolte le pulizie necessarie a mantenere l'ordine ed il decoro dei locali.

12.2 - PULIZIA DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

La pulizia delle attrezzature utilizzate per la preparazione degli alimenti dovrà essere eseguita al termine dell'attività giornaliera, avendo particolare cura delle prese elettriche sulle quali non dovrà mai essere impiegato il getto di acqua corrente.

12.3 - MATERIALE DI PULIZIA

È fatto specificatamente divieto di detenere materiale di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei prodotti. Il materiale di pulizia dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in apposito locale separato.

I prodotti utilizzati per la pulizia dovranno essere autorizzati dalla Direzione Medica dell'Azienda U.L.S.S. a cui andranno previamente consegnate le schede tecniche e di sicurezza.

Qualsiasi sostituzione dei prodotti in uso andrà previamente autorizzata.

Il concessionario ha l'obbligo di tinteggiare, a sue spese, i locali al momento della loro consegna. Le tinte dovranno essere previamente concordate con la Direzione Medica ed i relativi prodotti dovranno essere approvati dai Servizi Tecnici.

12.4 – RIFIUTI

I rifiuti assimilati agli urbani, provenienti dall'attività esercitata, dovranno essere raccolti in appositi contenitori con chiusura a pedale, a fondo chiuso, dotati di sacco e convogliati all'isola ecologica o altra area che verrà appositamente individuata per ciascun presidio ospedaliero. Il concessionario dovrà uniformarsi alle disposizioni comunali in materia di smaltimento dei rifiuti e alle indicazioni dell'Azienda U.L.S.S. in materia di smaltimento di rifiuti e di raccolta differenziata. La Ditta concessionaria assumerà la responsabilità del corretto conferimento. In caso di eventuali sanzioni amministrative notificate all'Azienda Ulss per fatti riconducibili alle Ditte concessionarie, l'Azienda Ulss chiederà alle stesse il ristoro delle somme pagate a titolo di sanzione.

12.5 – DISINFESTAZIONE/DEBLATTIZZAZIONE/DERATTIZZAZIONE

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare con cadenza semestrale (primavera e autunno) un intervento abbattente di disinfestazione generale dei locali che saranno accompagnati da altri 10 interventi con cadenza mensile di portata medio/leggera mirati alle zone ritenute più a rischio attraverso l'uso di esche per blatte e di gel insetticida per il controllo dei parassiti, avvalendosi del servizio di una ditta specializzata nel settore e certificata ISO. Le operazioni dovranno essere ripetute anche con altra tempistica qualora la Direzione Medica ne ravvisasse la necessità. Sono a carico del Concessionario gli oneri derivanti da tale attività compresa la rimozione di mobili, suppellettili e materie prime, da effettuare prima dell'intervento e di tutte le successive operazioni di pulizia. Il Concessionario dovrà indicare nel progetto tecnico in sede di offerta, il nominativo e le credenziali della Ditta a cui intende affidare il servizio di disinfestazione e le schede tecniche dei prodotti che verranno utilizzati. Inoltre, a conclusione di ogni intervento effettuato, dovrà trasmettere alla Direzione Medica, le schede tecniche dei prodotti utilizzati e l'ulteriore documentazione rilasciata dalla ditta specializzata attestante l'avvenuta attività di disinfestazione.

Le operazioni dovranno essere ripetute anche con altra tempistica rispetto a quella programmata dal Concessionario qualora la Direzione Medica dell'Azienda U.L.S.S. ne ravvisasse la necessità.

ART. 13 - MANUTENZIONE DEI LOCALI - BAR E DEGLI ALLESTIMENTI

Il Concessionario dovrà impegnarsi, a partire dalla data della consegna dei locali, ad utilizzare con la massima diligenza e mantenere in perfetta efficienza i locali messi a disposizione dall'Azienda U.L.S.S., nonché gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie, posateria e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione dei servizi.

Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria, intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere in perfetto stato d'uso, i locali, gli impianti mobili e fissi, le attrezzature, gli arredi, ecc...

Sono posti a carico dell'Azienda U.L.S.S. gli oneri per la manutenzione straordinaria, intendendosi per manutenzione straordinaria le opere di ripristino pavimenti e piastrellature, di sostituzione o riparazione di impianti refrigeranti, di riscaldamento, di ventilazione, etc..

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Azienda U.L.S.S. ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali, etc. e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne in via cautelare l'uso, ove sussistono o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.

Restano, in ogni caso, a carico del Concessionario i danni e le spese per gli interventi di manutenzione straordinaria causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, nonché le spese per riparazioni derivanti da malfunzionamento dei beni causato da incuria, maldestro o improprio utilizzo da parte del proprio personale dipendente.

ART. 14 - RICONSEGNA DEI LOCALI - BAR

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, entro i successivi 7 giorni dalla scadenza contrattuale, con oneri a suo esclusivo carico, i locali, gli arredi e le attrezzature messi a disposizione dall'Azienda U.L.S.S., in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salva la normale usura.

Successivamente l'Azienda U.L.S.S. procederà a verificare lo stato dei locali, comparandolo con quanto risultante dal verbale redatto al momento della consegna ed in caso di difformità l'Azienda potrà rivalersi sul deposito cauzionale per le spese sostenute per il ripristino.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buona uscita.

Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, l'Amministrazione applicherà le penali previste all'art. 12 del Capitolato d'Oneri.

BOZVA