



**AZIENDA OSPEDALIERA
“ OSPEDALI RIUNITI
VILLA SOFIA - CERVELLO “
UNITA' OPERATIVA PROVVEDITORATO
90146 – PALERMO – Via Strasburgo n°233

CAPITOLATO TECNICO

**SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR, MINIMARKET E RIVENDITA GIORNALI E RIVISTE PER IL PRESIDIO
OSPEDALIERO VINCENZO CERVELLO DELL'AZIENDA OSPEDALIERA
“ OSPEDALI RIUNITI VILLA SOFIA -CERVELLO “
DURATA: 9 ANNI**

Art. 1. Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione la gestione del servizio bar e piccola ristorazione (take-away o da consumare in piedi), minimarket e rivendita di giornali e riviste i cui spazi sono ubicati presso il Presidio Ospedaliero Vincenzo Cervello per una durata di nove anni, secondo le modalità dettagliatamente descritte nel presente capitolato tecnico, per un importo a base asta complessivo di € 630.000,00=I.V.A ESCLUSA (nove anni) – CODICE Numero gara 6834724

Il servizio deve intendersi comprensivo di quanto segue:

- ◆ prestazioni della manodopera necessaria;
- ◆ preparazione e somministrazione al pubblico di prodotti alimentari, di giornali e riviste e di prodotti di varia natura;
- ◆ fornitura ed installazione delle attrezzature e degli arredi utili all'esecuzione del servizio;
- ◆ fornitura ed impiego delle attrezzature e delle macchine occorrenti all'espletamento del servizio in conformità di quanto previsto negli atti di gara;
- ◆ fornitura ed impiego dei beni necessari all'espletamento del servizio ;
- ◆ fornitura del materiale di consumo necessario per l'espletamento delle manutenzioni e della pulizie;
- ◆ formazione continua per la sicurezza dei lavoratori in osservanza del piano di sicurezza
- ◆ ogni altra spesa inerente l'espletamento del servizio ed ogni ulteriore onere necessario anche di natura fiscale ad esclusione dell'I.V.A che dovrà essere addebitata sulla fattura a norma di legge.

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

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà, in corso di esecuzione del contratto, in forma autonoma, di variare, in aumento o una diminuzione del servizio, e l'Impresa aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto dell'importo complessivo dell'appalto alle stesse condizioni del contratto. Oltre tale limite l'Impresa aggiudicataria ha diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto.

In questo caso la risoluzione si verifica di diritto quando l'Impresa aggiudicataria dichiara all'Azienda Ospedaliera che di tale diritto intende avvalersi.

Qualora l'Impresa aggiudicataria non si avvalga di tale diritto è tenuto ad eseguire le maggiori o minori prestazioni richieste alle medesime condizioni contrattuali.

Art. 2.(Durata del contratto e recesso)

L'appalto ha la durata di nove annate gestionali, a partire dalla data di effettivo inizio dell'erogazione dei servizi.

Per annate gestionale si definisce un periodo di 365 giorni o 366 giorni quando comprendesse un mese di Febbraio avente 29 giorni contati a decorrere dalla data di effettivo inizio dell'erogazione dei servizi.

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

Art. 3.(Canone)

L'offerta economica dovrà essere redatta conformemente allo schema di offerta allegato al presente capitolato e dovrà indicare il canone annuo e il canone novennale del servizio, calcolato secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara, espressi in cifre e in lettere (in caso di incongruenza fra i due si assumerà come valido il prezzo riportato in lettere) e contenere tutte le altre condizioni che sono elencate nello schema di offerta, dando atto che il canone annuale del servizio non potrà essere pari od inferiore all'importo annuale stabilito a base d'asta pari ad € 70.000,00 = I.V.A ESCLUSA.

Non saranno prese in considerazione offerte in ribasso rispetto all'importo annuo fissato a base di gara sopraindicato .

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della società con firma leggibile apposta per esteso dal sottoscrittore.

Eventuali condizioni aleatorie apposte nell'offerta o espresse in modo indeterminato non verranno accettate, e costituiscono, invece, nullità dell'offerta stessa.

Il canone offerto sarà inoltre comprensivo di ogni spesa accessoria e di tutti gli oneri di natura fiscale esclusa l'I.V.A. che sarà addebitata all'Impresa aggiudicataria in fattura a norma di legge

I prezzi delle consumazioni seguono i prezzi del listino allegato al presente capitolato

I servizi accessori verranno contabilizzati per ogni singolo evento secondo i prezzi offerti in sede di gara.

Si rammenta che, essendo l'utilizzo del bar/edicola da parte dell'utenza facoltativo non si potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche al canone offerto in sede di gara relativo alla concessione per l'eventuale mancanza di presenza di utenza.

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

Art. 4.(Revisione periodica del canone e prezzi del listino)

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

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

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

I prodotti non quotati nel listino sono soggetti a revisione periodica del prezzo. La revisione ha periodicità annuale a decorrere dal secondo anno di inizio attività.

Art. 5.(Modalità e termini di pagamento)

L'Impresa aggiudicataria dovrà corrispondere all'Azienda Ospedaliera, a seguito di emissione di regolare fattura, il canone offerto in sede di gara in quattro rate trimestrali anticipate entro i primi 10 giorni dell'inizio di ogni trimestre.

I canoni annuali relativi al primo anno decorrono dalla data di consegna dei locali.

Scaduto il termine di 10 giorni, in caso di mancato pagamento, l'Impresa aggiudicataria dovrà corrispondere, senza necessità di diffida, il pagamento della penalità di € 50,00 per ogni giorno di ritardo oltre gli interessi moratori al saggio legale, a decorrere dal giorno di scadenza.

Qualora il ritardo superi i 30 giorni l'Azienda Ospedaliera avrà la facoltà di risolvere il contratto ed incamerare il deposito cauzionale definitivo.

Il pagamento dovrà essere effettuato mediante bonifico sul c/c bancario: bancario: n. 000300734727 UNICREDIT GROUP BANCO DI SICILIA – Piazza Don Bosco n°5- 90143 PALERMO (ABI 02008 – CAB 04616 – CC 000300734727- codice IBAN IT 82 U 02008 04616 000300734727).

I servizi convenzionali verranno addebitati, per ogni singolo evento, all'Azienda Ospedaliera mezzo fattura, per importi comprensivi di IVA di legge, il cui pagamento sarà effettuato entro 60 gg. dalla presentazione della stessa fattura.

Il gestore dovrà rilasciare regolare scontrino a norma delle vigenti leggi per tutte le altre forme di pagamento.

Art. 6.(Modalità di fatturazione)

Le fatture relative ai servizi accessori dovranno essere intestate a:

AZIENDA OSPEDALIERA "OSPEDALI RIUNITI VILLA SOFIA – CERVELLO " – PALERMO – Viale Strasburgo n233 – 90146 PALERMO P.I. 05841790827.

La fattura, per la liquidabilità deve contenere i dati obbligatori per legge.

Qualora la modalità di fatturazione dovesse variare in corso di esecuzione del contratto, queste saranno prontamente comunicate e il fornitore dovrà immediatamente adeguarsi alle nuove direttive impartite, ivi incluse quelle sulla fatturazione elettronica ai sensi e per gli effetti dell'art. 25, c. 2-bis, D.L. 66/2014 (convertito con L. 89/2014).

Ai sensi di quanto previsto dall'art.1, commi da 209 a 213 della Legge 24/12/2007 n. 244, e successive modifiche, e dal Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica da applicarsi alle amministrazioni pubbliche di cui al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze 3 aprile 2013, n. 55, è stato introdotto e reso operativo l'obbligo della fatturazione elettronica nei rapporti tra pubblica amministrazione e fornitori ai fini del pagamento delle fatture e, pertanto, le fatture dovranno essere trasmesse esclusivamente in formato elettronico, attraverso il Sistema Di Interscambio (SDI). In ottemperanza a tale disposizione, l'Azienda Ospedaliera non potrà più accettare fatture che non siano trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all' allegato A "Formata della fattura elettronica" del citato Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze 3 aprile 2013, n. 55, utilizzando il Codice Univoco Ufficio pubblicato sull'indice

della pubblica amministrazione.

Di seguito si riportano i dati essenziali per la trasmissione delle fatture:

I.P.A. (indice delle Pubbliche Amministrazioni) Azienda Ospedaliera “Ospedali Riuniti Villa Sofia – Cervello ” codice univoco ufficio (per ricevimento fatture) UFI 055.

Oltre al sopra citato “ Codice Univoco Ufficio “ che deve essere inserito nell’elemento “-Codice Destinatario “ del tracciato della fattura elettronica, si richiede di indicare nella fattura anche le seguenti informazioni:

| Informazione | Elemento del tracciato fattura elettronica |
|---------------------------------------|--|
| Codice Univoco Ufficio | < Codice Destinatario > |
| Codice Identificativo Gara | < Codice CIG > |
| N° atto di affidamento | < < Altro elemento > > |
| Oggetto del contratto | < < Altro elemento > > |
| Numero di ordine | < < Altro elemento > > |
| Numero bolla – Documento di trasporto | < < Altro elemento > > |
| Riferimento Amministrazione | < < Altro elemento > > |

Il mancato rispetto delle disposizioni non consentirà il regolare pagamento delle fatture, che saranno restituite al fornitore stesso.

Per ulteriori informazioni, relative al pagamento delle fatture contattare direttamente l’Unità Operativa Contabilità e Bilancio – Ufficio Contabilità Fornitori – tel.n.091 7808385.

Art. 7. (Personale incaricato dall’Impresa – Responsabile tecnico del servizio)

L’Impresa ha l’obbligo di comunicare sin dalla data della consegna del servizio, il nominativo (completo di tutte le generalità) del Responsabile tecnico del servizio, ed anche i recapiti telefonici , di fax e di posta elettronica.

Il Responsabile del servizio deve essere in possesso, preferibilmente, di diploma universitario o di laurea attinente al servizio in questione e di una documentata qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e comprovata esperienza almeno triennale in igiene, gestione delle risorse umane ed organizzazione del lavoro **nel settore oggetto della gara .**

L’Impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza del Responsabile tecnico, nelle ore di espletamento del servizio, ed in particolare in tutti i giorni feriali dalle ore 8,00 alle ore 18,00, e la relativa reperibilità 24 ore dello stesso Responsabile tecnico mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dalla stessa Impresa aggiudicataria, al fine di intervenire per affrontare e risolvere tutte le necessità e le evenienze che dovessero presentarsi, entro il tempo massimo di 60 minuti dalla chiamata.

Il Responsabile tecnico deve avere la facoltà ed i mezzi occorrenti per tutte le provvidenze che riguardano l’adempimento degli oneri contrattuali garantendo la qualità del servizio e mantenendo rapporti improntati a collaborazione con il Responsabile di esecuzione del contratto, le Direzioni Mediche di Presidio, i Responsabili dei servizi dietetici e con i Responsabili dell’Azienda Ospedaliera relativamente alle aree di competenza. In particolare il Responsabile tecnico deve svolgere il compito di programmare, controllare, coordinare, e fare osservare al personale impiegato, le funzioni e i compiti e gli orari di presenza stabiliti, di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all’accertamento di eventuali danni ed inoltre dovrà garantire la qualità del servizio nel suo complesso.

Tutte le comunicazioni relative al servizio, le richieste ed istruzioni per eventuali prestazioni contingenti e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto incaricato, si intendono fatte direttamente all’Impresa aggiudicataria titolare.

Le comunicazioni al Responsabile tecnico del Servizio avverranno esclusivamente per iscritto per mezzo fax o e-mail.

L’Impresa aggiudicataria è comunque tenuta a comunicare il nominativo ed il recapito di almeno un sostituto che assuma automaticamente compiti e responsabilità del Responsabile tecnico in caso di irreperibilità, anche temporanea, del medesimo.

Il Responsabile tecnico dovrà essere sostituito nell’ipotesi di comportamenti non in linea con il ruolo ricoperto ed in presenza di fatti gravi che non consentano la prosecuzione del rapporto di collaborazione con il personale dell’Azienda Ospedaliera, anche con riguardo alla sollecitudine nell’eseguire le disposizioni organizzative impartite dal Responsabile di esecuzione del contratto.

Il Responsabile tecnico dovrà, inoltre, collaborare con il servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale dell’Azienda Ospedaliera.

Nell’esecuzione del servizio l’Impresa aggiudicataria, per eventuali problemi ed esigenze di carattere **amministrativo** che riguardano l’espletamento del servizio, potrà rivolgersi all’Unità Operativa Provveditorato dell’Azienda Ospedaliera e per eventuali problemi ed esigenze di carattere **tecnico** che riguardano l’espletamento del servizio, potrà rivolgersi al Direttore della esecuzione del contratto e, infine, per eventuali problemi ed esigenze che riguardano la **sicurezza sul lavoro** potrà rivolgersi al Servizio Protezione e Prevenzione dell’Azienda Ospedaliera.

Art. 8. (Personale da impiegare nel servizio)

Al fine di fornire alle imprese concorrenti dati precisi si comunica che la ditta gestore solamente del servizio bar nell'anno di chiusura del servizio aveva messo a disposizione un organico così composto:

| Ore settimanali | Ore giornaliere | Livello | Qualifica |
|-----------------|-----------------|---------|----------------------------|
| 18 | 3 | 6 | Banconista |
| 15 | 2,5 | 6 | Addetto cassa |
| 12 | 2 | 6 | Banconista |
| 12 | 2 | 6 | Banconista |
| 30 | 5 | 6 | Banconista |
| 40 | 6,4 | 5 | Banconista |
| 30 | 5 | 6 | Banconista |
| 18 | 3 | 5 | Addetto cassa |
| 40 | 6,4 | 4 | Responsabile bar |
| 30 | 5 | 6 | Banconista |
| 40 | 6,4 | 5 | Addetto cassa |
| 40 | 6,4 | 4 | Vice responsabile/cassiera |
| 15 | 2,5 | 6 | Banconista |
| 27 | 4,5 | 6s | Banconista |

L'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere prima dell'inizio del servizio su supporto scritto e su supporto informatico:

- ⇒ l'elenco nominativo del personale con le relative generalità che intende impiegare compreso il responsabile del servizio, corredato delle fotografie degli operatori dipendenti ed indicando per ciascun addetto la relativa qualifica professionale e le mansioni attribuite nell'ambito dell'appalto, ed il percorso formativo previsto per la relativa mansione assegnata e la relativa posizione assicurativa. In particolare per eventuali dipendenti extracomunitari l'Impresa dovrà attestare che sono in possesso di regolare permesso di soggiorno e che hanno conoscenza della lingua italiana.
- ⇒ copia dell'estratto del libro matricola, riguardante il personale applicato all'appalto;
- ⇒ copia delle schede professionali (ex cosiddetti libretti di lavoro);
- ⇒ copia del modello D.M.10.

Tali lavoratori dovranno risultare inseriti nella copia del libro matricola o la copia autenticata del nulla osta singolo o cumulativo rilasciato dall'Ufficio di collocamento come comprovante la regolare assunzione del personale in questione o la copia dei contratti part-time eventualmente stipulati e trasmessi all'Ispettorato del lavoro. L'Impresa aggiudicataria è tenuta a esibire, ad ogni richiesta dell'Azienda Ospedaliera, il libro matricola , il libro paga ed il registro infortuni previsto dalla normativa vigente.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare al Direttore della esecuzione del contratto le eventuali variazioni del personale impiegato nel servizio con le stesse modalità sopraindicate ed in particolare tutte le dimissioni e/o neoassunzioni relative al personale che avrà accesso alle strutture dell'Azienda Ospedaliera.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare al Direttore della esecuzione del contratto e ad ogni Direzione Medica di Presidio dell'Azienda Ospedaliera le eventuali variazioni del personale impiegato nel servizio con le stesse modalità sopraindicate e prima dell'inizio dell'attività lavorativa.

Inoltre l'Impresa aggiudicataria deve fornire prima dell'inizio del servizio al Direttore della esecuzione del contratto i seguenti documenti relativi alla sicurezza:

- 1) l'elenco del personale in servizio con allegati i certificati dimostranti l'idoneità al servizio di ogni dipendente, espresso dal Medico competente della ditta stessa, e la certificazione della esecuzione di tutti i controlli sanitari previsti per i dipendenti ospedalieri;
- 2) attestazione dell'avvenuta informazione e formazione del dipendente in merito ai rischi per la sicurezza e la salute connessi all'attività svolta e alle misure di prevenzione e di protezione da adottarsi, nonché ai rischi specifici cui è esposto in relazione all'attività svolta.

Il personale dell'Impresa aggiudicataria addetto al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato alle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza degli infortuni sul lavoro.

Ferma restando l'autonomia organizzativa dell'impresa aggiudicataria ed il rispetto assoluto delle normative applicabili in materia di lavoro, le presenze individuali in servizio attivo e la loro alternanza e rotazione vanno configurate con cadenze e durate adeguate, tali da non generare sugli addetti un carico psicofisico eccessivo o comunque suscettibile di ripercuotersi negativamente sull'utenza ed applicare in ogni caso quanto previsto in materia dal C.C.N.L. di riferimento.

Ai fini di garantire un'efficiente gestione dell'attività dell'Azienda Ospedaliera, il personale dell'impresa dovrà essere destinato in maniera fissa ai singoli servizi, realizzando così un'organizzazione che riduca al minimo possibile la rotazione tra gli operatori e favorisca una migliore conoscenza dei locali, delle esigenze, della specificità di zona e, pertanto, evitare spostamenti continui che possono determinare scompensi organizzativi e funzionali.

Il numero delle unità lavorative previste deve essere in numero adeguato a garantire la realizzazione di tutti gli interventi previsti dal programma di lavoro e di conseguenza deve tener conto delle esigenze di turnazione, per garantire sia la continuità del servizio, sia il godimento degli istituti contrattuali da parte degli operatori.

Pertanto, l'assenza di personale per ferie, malattia etc, non dovrà recare pregiudizio allo svolgimento del servizio e le sostituzioni dovranno essere garantite in modo da non provocare ritardi e/compromettere la regolare gestione del servizio medesimo.

Tutto il personale impiegato, che dipenderà ad ogni effetto direttamente dall'Impresa aggiudicataria, deve essere professionalmente qualificato, capace e fisicamente idoneo, dotato di adeguata capacità linguistica italiana, ed in possesso dei requisiti previsti dalle leggi vigenti necessari allo svolgimento del servizio cui è adibito cioè dotato dei titoli abilitativi inerenti alla qualifica ed al profilo professionale rivestiti e dovrà possedere l'età lavorativa secondo le norme di legge.

Nel caso in cui nel servizio vengano impiegati operatori stranieri, l'Impresa aggiudicataria è tenuta all'ottemperanza di quanto prescritto dalla legge 6 marzo 1998 n. 40 "Disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero" e dalla legge 30 luglio 2002 n. 189 "Modifica alla normativa in materia di immigrazione e di asilo" e sue successive integrazioni.

Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione di bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi di vendita deve:

- ◆ essere sottoposto, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, a tutte le vaccinazioni e visite sanitarie previste dalle norme vigenti in materia;
- ◆ essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato alle norme vigenti.

Il personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria risponderà civilmente e penalmente dei danni procurati a terzi, siano essi utenti che dipendenti dell'Azienda, derivati da comportamenti imputabili a loro negligenza. Inoltre il personale impiegato dall'Impresa aggiudicataria dovrà essere di assoluta fiducia e di provata riservatezza, ed è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro.

L'Impresa aggiudicataria dovrà impiegare per l'esecuzione del servizio esclusivamente proprio personale inquadrato e retribuito sulla base delle leggi e dei contratti collettivi del settore di pertinenza, riconoscendo la relativa normativa salariale previdenziale ed assicurativa. I suddetti obblighi vincoleranno l'impresa anche se non fosse aderente alle Associazioni stipulanti e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana o cooperativa, dalla struttura, dalla dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra qualificazione giuridica economica o sindacale. All'Azienda resta, comunque, la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro.

Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso del giudizio di idoneità alla mansione specifica e sottoposto a sorveglianza sanitaria preventiva e periodica ai sensi degli artt.41 e 42 D.Lgs 9 Aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni.

I controlli medici sanitari prescritti dalle norme vigenti saranno effettuati a cura ed a spese dell'Impresa aggiudicataria e dovranno essere mirati sia ai rischi specifici derivanti dall'attività lavorativa oggetto dell'appalto che da quelli specifici per il personale sanitario dell'Azienda Ospedaliera e alle vaccinazioni obbligatorie per legge individuati sulla base delle informazioni acquisite dal Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e dal Medico competente dell'Impresa aggiudicataria (art.26 D.Lgs n.81/2008).

In ogni momento l'Azienda Ospedaliera potrà disporre l'accertamento del possesso dei requisiti sopramenzionati richiedendo la relativa documentazione attestante la conformità di quanto sopra richiesto ed accertando la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio. L'Azienda Ospedaliera, al fine di prevenire, controllare e contenere la diffusione delle malattie infettivo-diffusive, potrà applicare per il personale dell'Impresa aggiudicataria eventuali protocolli sanitari ed effettuare ulteriori accertamenti clinici per la ricerca di eventuali portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

Qualora il personale si rifiuti di sottoporsi a controlli medici sopraindicati dovrà essere immediatamente sostituito nel servizio.

Le unità che si assentino dal lavoro per più di cinque giorni consecutivi dovranno presentare, al rientro del servizio, una dichiarazione attestante che attualmente non è affetta da patologie infettive trasmissibili.

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa aggiudicataria la rimozione e la sostituzione del personale non idoneo al servizio per sopravvenute ragioni fisiche o psichiche, ivi comprese le limitazioni poste ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, dal medico competente dell'Impresa aggiudicataria. A fronte di eventi straordinari e non previsti, l'impresa dovrà impegnarsi a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di assolvere gli impegni assunti. L'impresa dovrà ottemperare, nei confronti dei lavoratori impegnati nel servizio, ai sensi dell'articolo 36 della legge 20 Maggio 1970, n°300, le condizioni normative, contributive e retributive conformi a quelle fissate

dalle disposizioni legislative e dai contratti ed accordi collettivi di lavoro applicabili alla categoria al tempo della stipulazione del contratto d'appalto nonché da quelli successivamente stipulati per la categoria, ed, in generale, da tutte le leggi e norme vigenti od emanate nel corso dell'appalto sollevando l'Azienda Ospedaliera da qualsiasi obbligo o da ogni responsabilità al riguardo ed in particolare l'Impresa aggiudicataria riconosce che l'Azienda ospedaliera risulta estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa aggiudicataria stessa ed il proprio personale dipendente.

Tutto il personale adibito al servizio in appalto assunto e registrato nei regolari libri paga e matricola, in possesso dell'età lavorativa secondo norma di legge, lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità dell'Impresa aggiudicataria, sia nei confronti dell'Azienda Ospedaliera, che nei confronti di terzi, nonché relativamente all'osservanza delle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre leggi vigenti in materia

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Azienda Ospedaliera ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'Impresa aggiudicataria, ma comporta un obbligo di prestazione d'opera senza vincoli di subordinazione ed al di fuori dell'organizzazione propria dell'Azienda Ospedaliera.

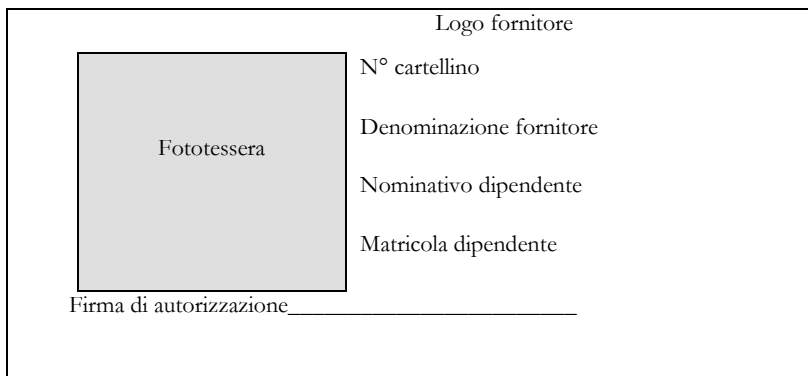
Inoltre il personale adibito al servizio deve essere perfettamente equipaggiato da parte dell'Impresa aggiudicataria per il puntuale svolgimento del servizio, finalizzato a garantire l'Azienda la perfetta protezione sia degli operatori che di tutti i beni.

Il personale, nello svolgimento delle prestazioni, deve provvedere all'adozione di tutte quelle cure, cautele ed accorgimenti, atti ad assicurare la salvaguardia del degente ed il rispetto della dignità personale ed improntare il proprio comportamento ai principi della correttezza. In particolare il personale deve operare in linea con i principi della tutela delle persone e nel rispetto dei diritti individuali e non deve assolutamente ricorrere a pratiche lesive della dignità personale degli utenti.

I dipendenti dell'Impresa aggiudicataria che prestano servizio presso l'Azienda Ospedaliera sono obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza sia nei confronti degli assistiti che degli operatori sanitari ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

In particolare il personale in servizio deve rispettare le seguenti norme di comportamento:

- ◆ svolgere il servizio negli orari prestabiliti tra l'Azienda Ospedaliera e l'Impresa aggiudicataria e non dovrà lasciare il posto di lavoro senza prima aver avuto la sostituzione della guardia del turno montante;
- ◆ mantenere un comportamento corretto e dignitoso;
- ◆ essere presente nelle rispettive zone di lavoro negli orari concordati;
- ◆ rispettare gli ordini di servizio seguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite;
- ◆ non intrattenersi durante il servizio con ospiti, con il pubblico o con i dipendenti dell'Azienda Ospedaliera, se non per motivi di servizio;
- ◆ essere a conoscenza dei criteri di pulizia e delle corrette procedure di intervento di tutte le operazioni che gli competono;
- ◆ operi nel pieno rispetto della privacy e della dignità di degenti e visitatori;
- ◆ mantenere il segreto assoluto su tutto quanto sentono o vedono durante l'espletamento del servizio, concernenti l'organizzazione e l'andamento dell'Azienda Ospedaliera;
- ◆ rispettare l'assoluto divieto di fornire consigli, impressioni o notizie riguardanti medici, pazienti, terapie od altro;
- ◆ curare l'igiene personale soprattutto nelle mani ed in particolare durante l'orario di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi e non deve avere smalto sulle unghie che devono essere sempre corte al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.
- ◆ segnalare subito agli organi dell'Azienda Ospedaliera ed al proprio responsabile le anomalie che venissero rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- ◆ mantenere durante il servizio un contegno irreprensibile e decoroso, di sicura moralità, in rispetto dell'utenza e del personale dell'Azienda Ospedaliera ed in particolare il rapporto con gli utenti deve essere impostato sul pieno rispetto della loro dignità ed ispirato a criteri di solidarietà umana e cortesia nell'approccio evitando ogni forma confidenziale rivolgendosi agli utenti in terza persona;
- ◆ non prenda ordini da soggetti estranei all'espletamento del servizio e prendere non appropriarsi di quanto occasionalmente rinvenuto nel corso dell'espletamento del servizio, consegnando l'oggetto ritrovato qualunque ne sia il valore e lo stato, al proprio responsabile del Servizio che a sua volta le dovrà consegnare alla Direzione Sanitaria di Presidio;
- ◆ presentarsi in servizio provvisto di idonea divisa. Tutto il personale dell'Impresa addetto al servizio presso l'Azienda Ospedaliera dovrà vestire una divisa, come indicato nel presente capitolato tecnico, di foggia e colore concordata con l'Azienda Ospedaliera stessa tale da rendere identificabili gli operatori. Tale divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e, se del caso, disinfettata.
- ◆ presentarsi in servizio munito di cartellino di identificazione comprensivo di denominazione dell'Impresa di appartenenza, generalità, numero di matricola, mansione e fotografia, come riportato dalla seguente figura a norma della Circolare del Ministero della Sanità Prot. n. 100/SCPS/3.15697 del 31/10/1991, dell'articolo 6 della Legge 123 del 3 Agosto 2007, n°123 ed articoli 18-20 del D.Lgs n°81 del 9 Aprile 2008, che deve essere esposto durante l'orario di servizio secondo il seguente formato:



Il distintivo di ogni dipendente deve essere validato dal Responsabile di esecuzione del contratto e firmato per autorizzazione.

Inoltre gli operatori tutti dovranno:

- ◆ attenersi ed uniformarsi a tutte le norme inerenti alla sicurezza del lavoro, alla regolamentazione interna sia di carattere generale che speciale dell'Azienda Ospedaliera e a norme appositamente emanate per il personale dell'Impresa aggiudicataria;
- ◆ mantenere un comportamento corretto e dignitoso;
- ◆ applicare correttamente i protocolli e/o procedure dell'Azienda Ospedaliera relativamente alle norme comportamentali e non assumere atteggiamenti conflittuali con gli utenti e con il personale dell'Azienda Ospedaliera;
- ◆ abbia un documento di identità personale;
- ◆ non creare disturbo od intralcio al normale andamento dell'attività sanitaria, assistenziale o tecnico-amministrativa del personale dipendente;
- ◆ non creare disordine tra carte, disegni ed altra documentazione presente su scrivanie, tavoli di lavoro;
- ◆ non prendere visione o manomettere documenti dell'Azienda Ospedaliera, corrispondenza ovunque posta, apparecchiature e dispositivi medici o materiale sanitario;
- ◆ non utilizzare strumenti e/o attrezzature (telefono, fotocopiatrici, ecc) presenti nell'Azienda Ospedaliera, se non debitamente autorizzati;
- ◆ non lasciare attrezzature e/ o materiali che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito o di lavoro o frequentati da operatori dell'Azienda Ospedaliera e/o utenti e pazienti. Non devono essere lasciati attrezzi e/ o materiali in posizione di equilibrio instabile o, qualora ciò fosse indispensabile, deve esserne segnalata la presenza facendo ricorso ad apposita segnaletica ed avvertendo tempestivamente l'Unità operativa interessata, unitamente al Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Ospedaliera;
- ◆ impedire che durante lo svolgimento dei servizi abbiano ad introdursi nei locali interessati persone estranee;
- ◆ non riprodurre le chiavi di accesso ai locali dell'Azienda Ospedaliera;
- ◆ non divulgare notizie concernenti direttamente od indirettamente il servizio in questione;
- ◆ non chiedere o ricevere e comunque rifiutare compensi o regalie di ogni tipo;
- ◆ rispettare le indicazioni contenute nelle circolari del Ministero della Salute relativamente all'utilizzo del telefono cellulare nell'ambiente ospedaliero;
- ◆ astenersi dal fumare, dal mangiare e dall'assumere bevande durante lo svolgimento dell'attività lavorativa;
- ◆ rispettare le norme antinfortunistiche durante l'espletamento del servizio, segnalare immediatamente, tramite il Responsabile tecnico dell'Impresa aggiudicataria, al Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Ospedaliera, qualsiasi accadimento od anomalie riscontrate nell'espletamento del servizio nei confronti del D.U.V.R.I. e del Piano di sicurezza e adeguarsi tassativamente alle disposizioni aziendali dell'Impresa aggiudicataria e dell'Azienda Ospedaliera e alle norme vigenti di cui all'articolo 20 del D.Lgs 81/2008;
- ◆ lasciare immediatamente i locali dell'Azienda Ospedaliera al termine del servizio;
- ◆ osservare diligentemente ed uniformarsi a tutte le norme, disposizioni generali e regolamenti e a tutte le disposizioni impartite dall'Azienda Ospedaliera.
- ◆ In caso di inadempienza delle sopracitate norme di comportamento, il dipendente dell'Impresa aggiudicataria deve esser soggetto alla procedura disciplinare prevista dal contratto di lavoro. L'Azienda Ospedaliera si riserva di segnalare le proprie eventuali rimostranze in ordine alla qualità del servizio reso e/o alla condotta del personale dell'Impresa aggiudicataria, al Responsabile del servizio dell'Impresa aggiudicataria affinché siano adottati i necessari provvedimenti.

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

L'Impresa aggiudicataria deve sopportare integralmente le spese e cura personalmente l'organizzazione dei corsi di formazione professionale necessari al fine della miglior organizzazione del servizio in questione.

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

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Azienda Ospedaliera la seguente documentazione relativa ai requisiti tecnico-professionali posseduti in relazione sulla normativa sicurezza ed igiene del lavoro:

- Organigramma del SPP, specificando il nome del Responsabile;
- Documento di analisi e valutazione dei rischi per le attività che dovrà svolgere e indicazione degli interventi adottati per la riduzione dei rischi;
- Dichiarazione sottoscritta di avere informato gli addetti in merito ai rischi sull'attività da svolgere e sui DPI da adottare, nonché l'avvenuta formazione professionale degli addetti.

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

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

L'Azienda Ospedaliera non è responsabile degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali eventualmente contratte dal personale dell'Impresa aggiudicataria in dipendenza delle attività concernenti il servizio.

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

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

- l'obbligo di assicurazione dei propri dipendenti contro gli infortuni e le malattie professionali;
- l'obbligo di denunciare all'Istituto assicuratore gli infortuni e le malattie professionali da cui siano colpiti i dipendenti prestatori d'opera;
- l'obbligo di dare notizia all'Autorità locale di Pubblica Sicurezza di ogni infortunio sul lavoro nei casi previsti dalla Legge;
 - l'obbligo di denunciare all'Istituto assicuratore le generalità della persona che rappresenta il datore di lavoro (quando non sia il medesimo a sovraintendere, personalmente, alla gestione). L'Impresa aggiudicataria, essendo un servizio di pubblica utilità, dovrà garantire, in caso di sciopero o per cause di forza maggiore, un servizio di emergenza predisponendo un apposito piano di emergenza dal quale risultino gli interventi da garantire al verificarsi dell'evento in argomento. Tale piano di emergenza deve essere trasmesso all'Azienda in sede di stipulazione del contratto.

Art. 9. (Norme a tutela dei lavoratori)

L'impresa aggiudicataria assume ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni eventualmente arrecati alle persone ed alle cose tanto dell'Azienda Ospedaliera che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

L'impresa è tenuta a dichiarare di ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di assicurazioni sociali, assistenziali ed antinfortunistiche, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad attuare nei confronti dei propri dipendenti, le condizioni normative e retributive previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro delle imprese del settore degli Istituti di vigilanza armata o comunque per le categorie interessate applicabile alla data del presente atto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni previste da accordi integrativi aziendali o da contratti collettivi di lavoro, successivamente stipulati.

L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti e, se cooperativa, anche nei confronti di soci, tutte le leggi, regolamenti, disposizioni e prescrizioni delle competenti autorità in materia di contratti collettivi nazionali di lavoro, di sicurezza, di antinfortunistica, di igiene del lavoro e che comunque possano interessare l'appalto.

I suddetti obblighi vincoleranno l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o cooperativa o della struttura o delle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

A tale scopo l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire prova di avere regolarmente soddisfatto i suddetti obblighi.

I lavoratori occupati nella fornitura dovranno attenersi agli obblighi che l'Impresa aggiudicataria provvederà a segnalare loro in materia di sicurezza e protezione collettiva e individuale, nonché di programmi di formazione e addestramento, e si sottoporranno alla sorveglianza sanitaria ove prevista dalle norme vigenti.

L'Azienda committente precisa che le autorità competenti nella Regione e nel luogo dove devono essere svolti i lavori presso le quali gli offerenti possono ottenere ulteriori informazioni pertinenti agli obblighi relativi alle disposizioni di legge nelle materie sicurezza, condizioni di lavoro, previdenza ed assistenza sono :

- ◆ I.N.P.S. sede di Palermo
- ◆ I.N.A.I.L. sede di Palermo
- ◆ A.S.L. sede di Palermo
- ◆ ISPETTORATO PROVINCIALE DEL LAVORO sede di Palermo.

L'Azienda Ospedaliera avrà comunque facoltà di acquisire ogni notizia o documentazione in merito, di richiedere gli accertamenti del caso ai competenti Uffici e di trasmettere copia del contratto all'Amministrazione Finanziaria, all'Ispettorato del Lavoro, all'INPS, all'INAIL ed a ogni altro Ente che possa averne interesse.

L'Azienda Ospedaliera, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze ad essa denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per un ammontare corrispondente a quanto dovuto ai dipendenti fino a che essi siano stati pagati o che la vertenza sia stata eventualmente conclusa, a garanzia dell'adempimento degli obblighi in questione; nel caso in cui il rapporto sia cessato sarà sospeso il pagamento delle somme ancora dovute. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato la regolarizzazione della posizione dell'impresa aggiudicataria, né questa potrà sollevare eccezione alcuna per la ritardata restituzione, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

In caso di inadempienza, l'Azienda Ospedaliera potrà disporre il pagamento a favore degli enti previdenziali ed assicurativi che ne abbiano fatto richiesta, deducendone l'importo dalla ritenuta di cui sopra.

Il personale adibito al servizio deve essere perfettamente equipaggiato da parte dell'Impresa aggiudicataria per il puntuale svolgimento del servizio, finalizzato a garantire l'Azienda la perfetta protezione sia degli operatori che di tutti i beni.

Il personale, nello svolgimento delle prestazioni, deve provvedere all'adozione di tutte quelle cure, cautele ed accorgimenti, atti ad assicurare la salvaguardia del degente ed il rispetto della dignità personale ed improntare il proprio comportamento ai principi della correttezza. In particolare il personale deve operare in linea con i principi della tutela delle persone e nel rispetto dei diritti individuali e non deve assolutamente ricorrere a pratiche lesive della dignità personale degli utenti.

I dipendenti dell'Impresa aggiudicataria che prestano servizio presso l'Azienda Ospedaliera sono obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza sia nei confronti degli assistiti che degli operatori sanitari ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

Art. 10. (Misure di sicurezza ed igiene)

L'Impresa offerente è tenuta ad osservare tutte le norme di legge che regolano la previdenza e l'assistenza sociale e al rispetto di tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, protezione ed igiene dei lavoratori e deve aver adempiuto a tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs 81/2008 ed in particolare a quello della redazione del documento valutazione dei rischi inerenti all'attività da svolgere. In tale documento devono essere accuratamente analizzati i rischi relativi alla fornitura in oggetto ed introdotti nel ciclo lavorativo dell'Azienda Ospedaliera, definite ed applicate le conseguenti misure di prevenzione e protezione.

L'Impresa offerente è ritenuta interamente responsabile dell'applicazione delle misure di sicurezza previste dal documento di valutazione dei rischi suddetti e provvederà inoltre, a proprie spese ed a propria piena e totale responsabilità:

1. a formare ed informare i propri dipendenti relativamente ai rischi connessi allo svolgimento del servizio oggetto della presente gara, ed alle misure di protezione da attuare per ridurre tali rischi;
2. a controllare e a pretendere che i propri dipendenti rispettino le norme vigenti di sicurezza e di igiene, nonché le disposizioni che l'Azienda Ospedaliera ha definito in materia;
3. a disporre e controllare che i propri dipendenti siano dotati ed usino i Dispositivi di Protezione Individuali e Collettivi previsti ed adottati dall'Offerente stesso per i rischi connessi agli interventi da effettuare;
4. a curare che tutte le attrezzature di lavoro ed i mezzi d'opera siano a norma ed in regola con le prescrizioni vigenti;
5. ad informare immediatamente l'Azienda Ospedaliera in caso di infortunio/incidente e di ottemperare, in tali evenienze, a tutte le incombenze prescritte dalla legge.

L'Azienda Ospedaliera, in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze come previsto dall'articolo 26 del D.Lgs n°81 del 9 Aprile 2008 e in relazione a quanto disposto dalla determinazione n°3/2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture precisa, predisporrà il DUVRI, che verrà consegnato all'Impresa aggiudicataria del servizio. La valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dall'Azienda Ospedaliera nel caso se ne ravvisasse la necessità.

Inoltre l'Impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici, connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza.

Inoltre l'Impresa aggiudicataria è tenuta a segnalare eventuali interferenze verificatesi durante l'esecuzione del contratto. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamenti dei costi della sicurezza.

Tutte le attività concernenti il presente appalto dovranno essere svolte dall'Impresa aggiudicataria nel pieno rispetto delle vigenti norme sulla sicurezza ed igiene del lavoro e soprattutto si dovrà osservare quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI) in cui sono individuate le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi da interferenze attese e la stima dei costi relativi, che sarà anticipato alle Imprese concorrenti durante il sopralluogo in quanto da considerarsi specifica tecnica nell'esecuzione dell'appalto e restituito dalle stesse imprese concorrenti, in sede di presentazione dell'offerta, debitamente firmata in segno di presa visione ed accettazione e successivamente allegato al contratto. Tale documento dovrà essere integrato da tutti le Imprese concorrenti, condiviso e controfirmato per ricevuta e presa visione e consegnato come allegato in fase di presentazione di documentazione di gara.

L'indicazione dei costi della sicurezza per la riduzione/eliminazione dei rischi interferenziali riconosciuti all'Impresa aggiudicataria per l'esecuzione del servizio in questione tiene contro degli oneri per la sicurezza che l'Impresa aggiudicataria dovrà sostenere in osservanza a quanto contenuto nel suddetto DUVRI e detti oneri, stimati ed indicati dall'Azienda Ospedaliera, non possono essere soggetti al ribasso.

L'Impresa concorrente ha inoltre la possibilità, se del caso, di proporre modifiche a quanto contenuto nel DUVRI, sia in termini di soluzioni evidenziandone chiaramente contenuti e motivazioni. La non consegna di tale documentazione, completata e vidimata in tutte le sue parti, sarà motivo di esclusione dalle valutazioni documentali.

A seguito dell'aggiudicazione, nel caso in cui l'Impresa concorrente in fase di offerta non abbia presentato proposte integrative per meglio garantire la sicurezza del lavoro o non offra servizi aggiuntivi per i quali sia necessario valutare ulteriori interferenze, il DUVRI diviene definitivo e costituisce parte integrante del contratto in oggetto. Inoltre l'Azienda Ospedaliera consegna, sulla base delle indicazioni ricevute, il documento "Informazioni su rischi specifici esistenti e misure di prevenzione ed emergenza adottate negli ambienti della Committenza" relativo agli ambienti ed alle attività in cui il lavoro in oggetto dovrà essere svolto.

Ogni variazione o modifica delle modalità operative, da entrambe le parti, in fase di espletamento dell'appalto dovranno essere tempestivamente comunicate, per aggiornamento del DUVRI, nuovamente controfirmato ed allegato al contratto.

L'Azienda Ospedaliera si riserva di contattare il Datore di Lavoro dell'Impresa aggiudicataria o il relativo Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, i cui nominativi dovranno essere contenuti nel DUVRI.

L'Azienda Ospedaliera ha facoltà di controllare, a mezzo del proprio personale, la puntuale osservanza delle regole definite. In caso di non osservanza delle regole stabilite imporrà all'Assuntore di adeguarsi, pena la sospensione dell'appalto.

Ai fini di quanto stabilito dal D. Lgs. n.81/2008 e dalla Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 5.03.2008 n.3 si precisa che l'adozione delle misure indicate nel DUVRI in relazione ai rischi da interferenze ed il rispetto di tutte le norme generali elencate in tali documenti non comportano costi della sicurezza per interferenze.

L'Impresa si obbliga a provvedere, a sua cura, a tutte le spese occorrenti, per garantire, in ossequio al D.Lgs. 81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza l'Azienda Ospedaliera da qualsiasi responsabilità. L'Impresa dovrà scrupolosamente attenersi a tutte le disposizioni di legge in materia in vigore al momento dell'appalto e di quelle che verranno emanate durante la fornitura ed in particolar modo predisporre, durante la fornitura, tutti i ripari e dispositivi necessari per la protezione del personale addetto alla fornitura e di tutte le persone che transiteranno per qualsiasi scopo nell'area in cui dovrà essere effettuata la fornitura.

A tal fine l'Impresa dovrà procedere, prima dell'inizio dell'appalto, in collaborazione con il Responsabile della sicurezza dell'Azienda Ospedaliera, all'acquisizione di copia dei documenti di rischio elaborati dall'Azienda Ospedaliera, ad una attenta visita dei locali dei luoghi oggetto del servizio ad una ponderata valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione a all'opportuna istruzione ed addestramento del personale tutto adibito alla fornitura e, in generale, a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008, al fine di individuare le eventuali interferenze per la corretta predisposizione del DUVRI.

In osservanza di tutte le norme in materia di Sicurezza ed Igiene sul lavoro, nonché della prescrizione di tutte le relative misure di tutela e dell'adozione delle cautele prevenzionistiche che sono a carico dell'Impresa aggiudicataria per i rischi specifici propri d'impresa e dell'attività, si precisa che l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere, entro 30 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, all'Azienda Ospedaliera il piano dettagliato delle misure di sicurezza, prevenzione e protezione poste in atto a tutela dei lavoratori, in conseguenza dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, che dovrà contenere le seguenti informazioni:

1. Nominativo del datore di lavoro e dei dirigenti e preposti ai fini della sicurezza dei lavoratori;
2. Nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e del Medico competente;
3. Nominativo di un referente delegato dall'Impresa aggiudicataria ai rapporti tra l'Azienda Ospedaliera ed la stessa Impresa anche per l'applicazione di modelli organizzativi, attività e procedure comuni al fine dell'eliminazione e/o riduzione dei cosiddetti rischi interferenziali e per qualsiasi ulteriore notizia od intervento relativi alla sicurezza e salute comuni;
4. Nominativi dei lavoratori incaricati dell'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso, e comunque, di gestione dell'emergenza in genere;
5. Nominativo dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, se eletti o designati;
6. Descrizione delle attività lavorative che l'appaltatore intende compiere all'interno dell'Azienda Ospedaliera per l'esecuzione dell'appalto eventualmente distinta per fasi e/o gruppi di lavoratori ed indicazione delle modalità operative e degli eventuali rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro propri e quelli che possono interferire con terzi soggetti;
7. Descrizione degli impianti, attrezzature, macchine, mezzi e veicoli previsti per l'esecuzione dell'appalto – di cui abbia il possesso a qualsiasi titolo, con relative certificazioni e documentazioni prescritte dalle leggi; non rientrano in questo punto impianti, attrezzature, macchine e veicoli di proprietà dell'Azienda Ospedaliera concessi a qualsiasi titolo per l'espletamento delle attività in questione;
8. Relazione in merito ai dispositivi/attrezzature antinfortunistiche e di protezione individuale forniti per eseguire l'attività del presente appalto e dichiarazione di rispondenza alla normativa di sicurezza in materia;
9. Indicazione – in correlazione alle varie mansioni e compiti – dei protocolli della sorveglianza sanitaria e delle vaccinazioni obbligatorie, se previste;
10. Relazione in merito al personale impiegato per l'esecuzione del contratto con specificazione del numero, mansioni e la presenza media giornaliera (se possibile anche l'elenco dei nominativi dei lavoratori oppure indicare le modalità di successiva comunicazione all'Azienda Ospedaliera);
11. Relazione in merito alla formazione professionale dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente appalto con specificati i requisiti tecnico-professionali richiesti per gli operatori da legislazioni specifiche;
12. Indicazione sintetica dei contenuti degli interventi formativi e di addestramento in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro attuati nei confronti dei lavoratori;
13. Dichiarazione di impegnarsi a collaborare con l'Azienda Ospedaliera all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro, a coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi fornendo le dovute informazioni e a collaborare, in genere, con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Ospedaliera per un'adeguata e corretta gestione della sicurezza nell'ambito dell'appalto, nel rispetto della normativa vigente.

Tale piano di sicurezza dovrà altresì prevedere l'impegno dell'Impresa aggiudicataria a consultare preventivamente l'Azienda Ospedaliera in merito a qualsiasi modifica nelle modalità operative descritte nel piano di sicurezza di cui sopra che possono influire nell'organizzazione del lavoro nonché informare l'Azienda Ospedaliera in merito a:

- a) eventuali variazioni dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi afferenti la sicurezza ed emergenza;
- b) situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento del servizio ed i relativi provvedimenti adottati;
- c) incidenti ed infortuni verificatisi nello svolgimento delle attività che, anche se di lieve entità, dovranno essere segnalati all'Azienda Ospedaliera mediante la compilazione di un modulo appositamente predisposto, da consegnarsi secondo modalità e tempi che verranno concordati tra le parti in fase di avvio delle attività oggetto dell'appalto.

Il Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Ospedaliera effettuerà il controllo generale per quanto attiene gli aspetti della sicurezza, della tutela della salute e della prevenzione sul luogo di lavoro. In particolare, per quanto attiene ai doveri di reciproca cooperazione tra datori di lavoro, come previsto dal D.Lgs n°81/2008, il Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Ospedaliera effettuerà:

- l'acquisizione delle informazioni sull'organizzazione in loco delle attività svolte dall'Impresa aggiudicataria e quelle riguardanti attività di prevenzione e sul programma di sorveglianza sanitaria predisposte per il personale utilizzato presso il Presidio Ospedaliero;
- fornirà all'Impresa aggiudicataria informazioni dettagliate sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle relative misure di prevenzione ed emergenza da adottarsi in relazione alle proprie attività;
- coopererà con l'Impresa aggiudicataria per tutto quanto attiene all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro ed incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

L'Impresa aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, qualora richiesto dall'Azienda Ospedaliera dovrà effettuare una riunione preliminare per il coordinamento della sicurezza e la valutazione delle interferenze alla quale dovranno partecipare il Responsabile di esecuzione del contratto e il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione per l'Azienda Ospedaliera e il Rappresentante Legale o un suo delegato e il Responsabile del Servizio Protezione e Prevenzione per l'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa si obbliga a provvedere, a sua cura, a tutte le spese occorrenti, per garantire, in ossequio al D.Lgs. 81/2008, la

completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza l'Azienda Ospedaliera da qualsiasi responsabilità. Il personale dell'Impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso dei giudizi di idoneità alla mansione specifica, e dovrà essere sottoposto a sorveglianza sanitaria preventiva e periodica (espresso dal medico competente dell'Impresa aggiudicataria stessa) ai sensi del D.Lgs 81/2008 art. 41 e 42.

I controlli sanitari, effettuati a cura ed a spese dell'Impresa aggiudicataria, dovranno essere mirati sia ai rischi specifici derivanti dall'attività lavorativa oggetto dell'appalto, che da quelli specifici per il personale ausiliario e alle vaccinazioni previste dalla legge, individuati sulla base delle informazioni acquisite da servizio di Servizio Prevenzione e Protezione dell'Azienda Ospedaliera dell'Azienda Ospedaliera e dal medico competente dell'Impresa aggiudicataria.

Ai sensi della normativa vigente in materia di sicurezza si ricorda all'Impresa aggiudicataria quanto di seguito elencato:

- a) che l'esecuzione del servizio dovrà essere svolta sotto la direzione e sorveglianza della stessa Impresa aggiudicataria e pertanto ciò solleva l'Azienda Ospedaliera da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone ed a cose (sia di proprietà della Azienda Ospedaliera che di terzi) che possono verificarsi nell'esecuzione dei servizi;
- b) di cooperare con l'Azienda Ospedaliera per la gestione della sicurezza;
- c) di ottemperare agli obblighi specificatamente previsti dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- d) di garantire:
 - un contegno corretto del personale dipendente sostituendo coloro che non osservano i propri doveri;
 - l'esecuzione dei lavori con capitali, macchine e attrezzature propri secondo le norme di buona tecnica.
- d) di impegnarsi ad assolvere regolarmente le obbligazioni che stanno a carico dell'Impresa aggiudicataria per la previdenza sociale (INAIL, INPS, ...);
- e) il personale dell'impresa aggiudicataria è soggetto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti interni dell'Azienda Ospedaliera Committente in cui svolgerà il servizio e in particolare:
 - ⇒ l'impiego di attrezzature o di opere provvisorie di proprietà dell'Azienda Ospedaliera è di norma vietato. Eventuali impieghi, a carattere eccezionale, devono essere di volta in volta autorizzati.
 - ⇒ la custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei lavori, all'interno dell'Azienda Ospedaliera è completamente a cura e rischio dell'Impresa aggiudicataria che dovrà provvedere alle relative incombenze.
 - ⇒ la sosta di autoveicoli o mezzi dell'Impresa al di fuori delle aree adibite a parcheggio è consentito solo per il tempo strettamente necessario allo scarico dei materiali e strumenti di lavoro. L'Impresa aggiudicataria è pregata di istruire i conducenti sulle eventuali disposizioni vigenti in materia di circolazione all'interno dell'Azienda Ospedaliera e di esigerne la più rigorosa osservanza.
 - ⇒ l'orario di lavoro dovrà rispettare il normale orario di lavoro dell'Azienda Ospedaliera ed essere concordato con il Responsabile, su richiesta del quale vengono eseguiti i lavori;
- f) di osservare le norme e disposizioni riguardanti la sicurezza sul lavoro e di rendere noto al personale dipendente e a fargli osservare scrupolosamente oltre alle misure e cautele riportate al precedente punto anche le seguenti note riportate a titolo esemplificativo e non esaustivo che si affiancano a quanto eventualmente comunque già previsto nel presente Capitolato:
 - Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti contenuti nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici.
 - Divieto di accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate alla fornitura.
 - Obbligo di non trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito.
 - Divieto di introdurre sostanze infiammabili o comunque pericolose o nocive.
 - Divieto di usare, utensili elettrici portatili alimentati a tensioni superiori di quelle previste per l'utensile elettrico stesso, in funzione dei luoghi ove avranno esecuzione i lavori.
 - Divieto di rimuovere, modificare o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o le protezioni installati su impianti, macchine o attrezzature.
 - Divieto di fumare nei luoghi con pericolo di incendio o di scoppio ed in tutti gli altri luoghi ove vige apposito divieto.
 - Divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone.
 - Obbligo di usare i mezzi protettivi individuali.
 - Obbligo di non usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possono costituire pericolo per chi lo indossa.
 - Divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura.
 - Obbligo di impiegare macchine, attrezzature ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge.
 - Divieto di passare sotto carichi sospesi.

- Obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze dei dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Conformemente a quanto previsto nell'art.26 del D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni l'Azienda Ospedaliera fornirà indicazioni dei rischi specifici presenti nelle varie strutture in cui essa è articolata; inoltre si farà promotrice del coordinamento necessario ad armonizzare le attività svolte da altre imprese lavoranti in appalto nella struttura.

L'Azienda Ospedaliera fornirà le indicazioni dei rischi specifici presenti nelle varie strutture in cui essa è articolata sia con il Responsabile di U.O., sia con il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione che con l'esperto Qualificato del Servizio di Fisica Sanitaria. L'Impresa aggiudicataria dovrà dimostrare che il proprio personale è stato adeguatamente e scrupolosamente formato ed informato sulle caratteristiche di rischio e sulle modalità preventive legate allo svolgimento dell'attività in ambito ospedaliero.

La prestazione del servizio dovrà essere attuata garantendo l'assoluta rispondenza delle seguenti norme nonché nelle successive integrazioni e modificazioni intervenute:

- Circolare n. 34 del 01.01.83: "Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro".
- Legge 05.03.90 n. 46: "Norme per la sicurezza degli impianti".
- D.Lgs 235 del 8 Luglio 2003 "Attuazione della direttiva 2001/45/CE relativa ai requisiti minimi di sicurezza e di salute per l'uso delle attrezzature di lavoro da parte dei lavoratori";
- Legge 3 agosto 2007, n. 123 "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia";
- D.Lgs n°81 del 9 Aprile 2008.

La rispondenza alle suddette norme e a tutte le altre norme vigenti in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori dovrà essere perseguita in ogni caso, sia dal punto di vista formale che sostanziale, in modo da rendere la prestazione sicura in tutti gli aspetti e in ogni momento.

L'Azienda non assume alcuna responsabilità in relazione a qualsiasi tipo di infortuni che dovessero subire i dipendenti dell'Impresa in conseguenza dell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa aggiudicataria deve possedere un registro degli infortuni, ai sensi della normativa vigente in materia di sicurezza e deve partecipare ad eventuali riunioni sul coordinamento della sicurezza promosse dall'Azienda Ospedaliera.

L'Impresa aggiudicataria deve dotare il personale utilizzato nell'espletamento del servizio, a sua cura e spese e senza diritto a compenso alcuno, di dispositivi di protezione individuale (DPI) prescritti al Capo II dall'articolo 74 all'articolo 79 del D.Lgs 81/2008.

L'Impresa aggiudicataria deve disporre l'impiego di macchine ed attrezzature nel modo più razionale, tenendo presente la possibilità ed i limiti che vi sono nella meccanizzazione dei lavori oggetto del presente appalto. L'impiego degli attrezzi e delle attrezzature, la loro scelta e le caratteristiche tecniche devono essere perfettamente compatibili con l'attività, non rumorosa, tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di funzionamento.

L'Impresa aggiudicataria dovrà impiegare, nell'espletamento del servizio, macchine, attrezzature, attrezzi, impianti, prodotti ed utensili essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in Italia o nella CE in materia di sicurezza ed igiene di lavoro ed in conformità alle stesse ed alle istruzioni di utilizzo del costruttore.

Art. 11. (Formazione del personale)

Sarà obbligo dell'Impresa aggiudicataria formare il personale utilizzato per il servizio.

Tale formazione, completamente a carico dell'Impresa aggiudicataria, dovrà essere effettuata prima dell'avvio dell'appalto e dovrà prevedere delle sessioni di aggiornamento continue negli anni.

Il programma di formazione dovrà essere strutturato in modo tale da consentire alle unità di personale lo svolgimento di tutte le attività oggetto dell'Appalto in maniera professionale e puntuale, mantenendo un atteggiamento consono alla funzione in esercizio.

L'organizzazione puntuale del programma formativo è lasciata all'Impresa aggiudicataria ma dovrà prevedere almeno le seguenti sezioni:

- Contenuti tecnici specifici: finalizzati al corretto utilizzo delle apparecchiature e delle attrezzature;
- Contenuti organizzativi: finalizzati alla conoscenza dell'organizzazione aziendale e delle procedure di comunicazione interna;
- Contenuti in materia di igiene degli alimenti: finalizzati alla corretta preparazione e conservazione degli alimenti;

- Contenuti informativi: relativamente alla attività sanitarie e non, effettuate all'interno delle strutture della Azienda Ospedaliera;
- Contenuti comportamentali: finalizzati alla conoscenza di adeguate norme comportamentali per un corretta accoglienza dell'utenza.

La durata minima del programma di formazione iniziale dovrà essere di almeno 24 ore per ogni operatore.

Dovranno, inoltre, essere previste delle sessioni di aggiornamento annuali, a partire dal secondo anno di gestione, della durata minima di 8 ore per ogni operatore.

Nel caso in cui, per mutate esigenze dell'Azienda Ospedaliera, dovessero intervenire delle modifiche alla gestione del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà tempestivamente garantire il necessario aggiornamento formativo e comunicare all'Azienda Ospedaliera il percorso formativo predisposto.

L'Impresa dovrà effettuare il primo corso di formazione ed addestramento prima dell'inserimento in servizio dei propri operatori nonché prima dell'inizio dell'appalto.

La formazione iniziale e l'aggiornamento periodico dovranno prevedere, al termine di ciascun corso, una valutazione del raggiungimento degli obiettivi teorico - pratici.

Nel corso di formazione potranno intervenire, per i contenuti di competenza e dovranno supervisionare, esperti dell'Azienda Ospedaliera.

L'Impresa trimestralmente e/o su richiesta scritta del Direttore di esecuzione del contratto dovrà presentare lo stato di formazione di tutto il personale alle proprie dipendenze.

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere adeguati corsi di lingua italiana per tutto gli operatori stranieri prima di inserirli nei corsi di formazione.

L'Impresa aggiudicataria in fase di offerta dovrà indicare l'intervento formativo previsto all'interno della "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio". Tale offerta formativa sarà oggetto di valutazione da parte della commissione aggiudicatrice.

La formazione e l'addestramento del personale dovranno avvenire nel rispetto, come dettagliato nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio", del progetto-offerta.

Il personale docente dovrà tassativamente essere iscritto al "Registro Nazionale dei Formatori Certificati AIF", tenuto dall'Associazione Italiana Formatori (AIF).

L'appaltatore dovrà fornire all'Azienda Ospedaliera, i riferimenti del personale docente e copia dell'attestazione di iscrizione al registro.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria gli oneri relativi all'organizzazione e alla gestione dei corsi di preparazione e aggiornamento.

Le indicazioni, di seguito riportate, in termini di ore di erogazione del servizio e del numero di unità lavorative da utilizzare, sono da considerarsi come attività minime che la ditta affidataria dovrà garantire ed eventualmente ampliare presentando un proprio programma operativo in fase di offerta nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio".

Art. 12.(Avviamento commerciale)

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

Art. 13. (Obblighi dell'Impresa aggiudicataria)

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

Oltre a quanto specificatamente previsto negli articoli precedenti ed in particolare è fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria quanto segue:

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

Oltre a quanto specificatamente previsto negli articoli precedenti, l'Impresa aggiudicataria deve garantire gli obblighi di seguito indicati, dando atto che sono a completo carico della stessa Impresa aggiudicataria i relativi oneri per la loro esecuzione:

Oltre a quanto specificatamente previsto negli articoli precedenti, l'Impresa aggiudicataria deve garantire gli obblighi di seguito indicati, dando atto che sono a completo carico della stessa Impresa aggiudicataria i relativi oneri per la loro esecuzione:

1. redazione del progetto delle opere impiantistiche e murarie dei locali per i servizi oggetto dell'appalto e del relativo arredamento al fine di arredare e attrezzare convenientemente i locali;
2. l'esecuzione di tutti i lavori necessari alla realizzazione del bar e dell'edicola, con l'impiego di materiali conformi alla normativa in materia di sicurezza antincendio ed antinfortunistica e rimodulare la sistemazione dei locali rispetto al progetto presentato ed approvato;
3. Fornitura, trasporto, installazione, collaudo e messa in funzione degli arredi e delle attrezzature necessari per l'espletamento del servizio e disinstallazione e sostituzione delle attrezzature e degli arredi in uso non più funzionali, trafugati o danneggiati per qualunque causa;
4. fornitura di tutto il materiale di consumo necessario e la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari per l'espletamento del servizio;
5. presentare l'elenco di tutte le bevande e gli alimenti che intende porre in vendita con le relative schede tecniche;
6. messa a norma degli impianti elettrici ed idraulici e presentazione del certificato di conformità ai sensi della Legge 46/90 e s.m.i.;
7. effettuare per i locali, gli impianti, le attrezzature ed gli arredi tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale con la consegna del relativo programma annuale e le manutenzioni straordinarie dovranno essere sottoposte alla preventiva autorizzazione dell'Unità Operativa Servizio Tecnico;
8. eseguire ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesta dal Comune, dai Vigili del Fuoco, dalle autorità sanitarie, entro i termini stabiliti dall'Azienda Ospedaliera;
9. collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature, facendo ricorso ad un tecnico specializzato iscritto all'Albo, se previsto;
10. fornire al responsabile di esecuzione del contratto, i disegni degli impianti, le caratteristiche di tutte le attrezzature installate e/ o fornite, il piano di manutenzione con l'indicazione, per ognuna di essere, del servizio di assistenza e

del tipo e della durata della garanzia, nonché tutti gli atti ed i documenti autorizzativi per l'esercizio delle attività concernenti il servizio,

11. il permesso di accedere nei locali in cui si svolgono i lavori agli operai di altre ditte che debbano eseguire nello stesso luogo i lavori e/o manutenzioni affidati alle medesime, nonché la relativa sorveglianza per evitare danni o manomissioni ai propri materiali ed alle proprie opere, sollevando l'Azienda Ospedaliera da qualsiasi responsabilità al riguardo,
12. consentire al personale dell'Azienda Ospedaliera, appositamente delegato, il libero accesso, in tutti i locali per svolgere attività di vigilanza sul funzionamento dei servizi;
13. lo sgombero, subito dopo l'ultimazione dei lavori, dei locali del materiale di risulta e dei relativi imballaggi;
14. disinstallazione delle attrezzature e degli arredi alla scadenza del contratto se non concordato diversamente;
15. fornitura e montaggio delle insegne e segnaletica di accesso al locale bar, minimarket, edicola, in conformità a quella esistente.
16. provvedere a spese a proprio carico di tutte le utenze (utenza telefonica (spese per telefonate urbane ed extra urbane) compresa l'istituzione di apposita linea, energia elettrica compresa l'istituzione di un contatore; approvvigionamento idrico compresa l'istituzione di un contatore; spese di riscaldamento);
17. provvedere a spese a proprio carico alla raccolta e trasporto al punto di raccolta di tutti i rifiuti prodotti giornalmente ed allo smaltimento dei rifiuti speciali, al di fuori del presidio ospedaliero;
18. custodia ed amministrazione dei locali concessi in comodato d'uso gratuito, con la massima diligenza.
19. garantire la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione dei locali nella loro totalità e degli arredi e delle attrezzature fisse e mobili comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e bevande, nonché fornitura di tutto il relativo materiale di consumo occorrente, non tossico e biodegradabile per l'espletamento del servizio;
20. essere in possesso, alla data di avvio del servizio, di tutte le licenze ed autorizzazioni che consentano l'esercizio dell'attività oggetto del presente appalto (in particolare delle autorizzazioni ex. Art. 2 della Legge 283/1962 e l' autorizzazione rilasciata dal Sindaco del Comune di Palermo per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ex art. 3 della legge n°287 del 25 agosto 1991) e delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale del servizio oggetto del presente appalto.
Dette autorizzazioni e licenze dovranno essere intestate all'Impresa aggiudicataria e non potranno essere trasferite né alienate o cedute anche in parte. E' fatto assoluto divieto all'impresa aggiudicataria di farsi sostituire da terzi nella gestione parziale o totale del servizio.
21. applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dalla normativa vigente;
22. far rispettare agli utenti il divieto di fumare nei locali bar. Individuando un responsabile proposto all'osservanza del divieto così come previsto dalla normativa vigente in materia. Il nominativo del responsabile dovrà essere apposto sui cartelli, a norma di legge, i quali dovranno essere esposti in maniera ben visibile;
23. osservanza di tutte le normative vigenti in materia e ottemperanza ad eventuali prescrizioni, contestazioni, sanzioni eventualmente stabilite da parte dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, NAS, Vigili del Fuoco, e/o altri organismi di vigilanza e controllo;
24. l'impiego di ogni cautela ed accorgimento necessario per evitare disturbi ed interferenze con le attività istituzionali e con la libera circolazione delle persone e mezzi nel presidio ospedaliero;
25. di avviare e rendere operativo il servizio entro il termine stabilito e di svolgerlo secondo le modalità riportate nella documentazione di gara.
26. di eseguire le prestazioni oggetto dell'affidamento in conformità a tutte le vigenti norme comunitarie, leggi e regolamenti nazionali o regionali applicabili al servizio in oggetto;
27. effettuare il servizio con le più moderne tecniche di lavoro, utilizzando solo attrezzature e prodotti di comprovata validità ed affidabilità;
28. la direzione operativa del servizio ;
29. il controllo di qualità per tutta la durata del servizio ;
30. di assicurare la conformità, assumendosi la piena ed incondizionata responsabilità di qualunque inadempimento, agli obblighi nascenti dai documenti di gara, da parte di soggetti terzi esecutori dei servizi oggetto dell'affidamento;
31. di considerare inclusi nell'importo offerto anche gli oneri e le spese non specificatamente indicati ma risultati necessari per l'esecuzione del servizio previsto dalla documentazione di gara;
32. di osservare le norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti e s.m.i. relativi all'assicurazione degli operatori contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, l'invalidità, la vecchiaia e le altre disposizioni in vigore o che potranno intervenire nel corso dell'affidamento;
33. di adottare i procedimenti e le cautele necessarie atte a garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori e dei terzi impiegati nell'esecuzione del servizio, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e

privati, osservando le disposizioni contenute nel D.P.R. n. 164 del 7 gennaio 1965 e s.m.i., D.L.vo n. 81/2008 e s.m.i. , D.L.vo n. 494/1996 e s.m.i.

34. di mantenere sul luogo di lavoro una disciplina da parte del suo personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni di volta in volta impartite e con facoltà, da parte del Responsabile della corretta esecuzione del contratto;
35. di attenersi alle disposizioni che saranno emanate dal Responsabile della corretta esecuzione del contratto o persona dal medesimo all'uopo delegata, intese a ridurre ogni intralcio al regolare funzionamento dell'attività assistenziale e per evitare interferenze ed intralci all'attività sanitaria. A tali disposizioni l'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi anche quando ciò comporti dei ritardi temporanei all'attività lavorativa e comporti sospensioni durante alcune ore della giornata;
36. di utilizzare per l'erogazione del servizio, personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenze tecnico/sanitarie adeguate, preventivamente comunicato alla Direzione sanitaria di Presidio e al Direttore di esecuzione del contratto;
37. di consegnare, al momento dell'avvio del servizio, alla Direzione sanitaria e al Direttore di esecuzione del contratto :
 - 1) l'elenco del personale dedicato al servizio presso l'Azienda Ospedaliera unitamente alla documentazione attestante, per ciascuno, la formazione, la qualificazione e l'abilitazione ai sensi di legge .
 - 2) la documentazione attestante il rispetto della normativa vigente in materia igienico sanitaria per il personale dedicato al servizio presso l'Azienda Ospedaliera. In particolare il libretto sanitario individuale ove siano riportati i controlli sanitari obbligatori per legge e le vaccinazioni .
 - 3) elenco degli eventuali automezzi a disposizione del servizio presso l'Azienda Ospedaliera con indicazione della tipologia, numero di targa, e completa di tutta la documentazione richiesta dalla normativa vigente .
38. di comunicare immediatamente, per iscritto alla Direzione Sanitaria ed al Direttore della esecuzione del contratto ogni variazione degli elenchi, documenti e dati richiesti ai sensi del punto precedente;
39. provvedere a proprio carico alla manutenzione tempestiva delle attrezzature e degli impianti messi a disposizione per il servizio appaltato, in modo da assicurarne la completa funzionalità ed efficienza e con modalità che consentano di superare eventuali emergenze senza ricorrere alla sospensione del servizio;
40. essere responsabile delle inosservanze al capitolato, nonché del comportamento dei propri lavoratori in orario di servizio e sarà considerata sempre direttamente responsabile della totalità dei danni accertati, arrecati a persone o cose che, a giudizio dell'Azienda Ospedaliera, risultassero causati dal personale dell'Impresa stessa;
41. provvedere a tutte le imposte, tasse e contributi di qualsiasi genere inerenti al servizio,
42. provvedere al pagamento del canone offerto in sede di gara all'Azienda Ospedaliera secondo le modalità previste nel presente capitolato tecnico;
43. effettuare corsi di formazione e successivamente di aggiornamento, obbligatori per tutto il personale dipendente dalla stessa, nelle materie relative al servizio oggetto dell'appalto;
44. installare idonee apparecchiature telefoniche e telefax e fornire i relativi numeri telefonici e telefax presso i locali adibiti al servizio;
45. provvedere agli oneri derivanti da obblighi relativi ai requisiti del personale ed obblighi previdenziali ed assistenziali, ed obblighi derivanti dalla normativa in materia di sicurezza, igiene e medicina del lavoro e degli oneri derivanti dall'assumere in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da persone e cose, tanto per l'Azienda Ospedaliera che di terzi in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto;
46. di mettere a disposizione risorse, mezzi e personale occorrenti per la corretta esecuzione del servizio e adeguatamente organizzati al fine di garantire, secondo le normative vigenti, la tutela della salute e della sicurezza del personale .
47. fornire l'attrezzatura personale di base necessaria ai propri operatori per la gestione del servizio (divisa e calzature da lavoro ed eventuali dispositivi di protezione individuale esempio cuffie, mascherini, guanti).
La divisa dovrà essere di fattura tale da consentirne l'immediata distinzione dal personale dell'Azienda Ospedaliera o da altre ditte presenti, con identificazione nominativa e qualifica.

L'Impresa aggiudicataria è altresì tenuta a provvedere al lavaggio delle divise stesse ed alla loro sostituzione in caso di usura, nonché alla vigilanza circa il corretto utilizzo delle stesse da parte del proprio personale dipendente in ordine all'igiene ed al decoro.

E' fatto divieto al personale dell'Impresa aggiudicataria di provvedere al lavaggio degli indumenti da lavoro presso la propria abitazione.

L'Impresa aggiudicataria è altresì tenuta a provvedere al lavaggio delle divise da lavoro del personale , presentando, su semplice richiesta del Direttore di esecuzione del contratto, la prova documentale dell'esecuzione di tale processo.

Le calzature e divise devono corrispondere alle disposizioni di legge vigenti in tema di sicurezza.

L'Impresa aggiudicataria è altresì tenuta alla sostituzione delle divise in caso di usura, nonché alla vigilanza circa il corretto utilizzo delle stesse da parte del proprio personale dipendente in ordine all'igiene ed al decoro.

E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria di variare divise, calzature e dispositivi di protezione individuali senza preventiva autorizzazione del direttore di esecuzione del contratto. Inoltre l'Azienda Ospedaliera potrà disporre la variazione dell'abbigliamento e dei dispositivi senza che l'Impresa aggiudicataria abbia nulla a che pretendere.

48. di essere responsabile della custodia, ordine e buona conservazione delle proprie apparecchiature e materiali, attrezzature, ecc, manlevando l'Azienda Ospedaliera in caso di furti o danni di qualsiasi tipo;
49. di adottare nell'esecuzione delle attività, tutti i procedimenti e le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e dei terzi, nonché per evitare danni al personale ospedaliero ed ai beni pubblici e privati;
50. di rispettare il regolamento dell'Azienda Ospedaliera relativo all'accesso alle aree ospedaliere ed agli spostamenti al loro interno;
51. di redigere il piano di sicurezza dei lavoratori in conformità alle norme vigenti e individuare le eventuali interferenze segnalarle all'Azienda Ospedaliera in attuazione dell'articolo 26 comma 2 del D.Lgs 81/2008 ai fini della predisposizione del Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.);
52. di fornire al proprio personale adeguati mezzi di trasporto, trasportare a proprio carico macchinario, apparecchi, attrezzatura varia, e tutto ciò che è inerente al servizio da eseguire ivi compresa la manovalanza in aiuto per lo svolgimento del servizio; provvedere al provvisorio smontaggio e rimontaggio di alcune parti, se questo fosse necessario;
53. di assicurare ed applicare ai lavoratori dipendenti impiegati le condizioni economiche risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria;
54. di eseguire tutte le opere accessorie necessarie per una corretta esecuzione del servizio ed indicare tempestivamente eventuali opere non di propria spettanza;
55. di provvedere alle spese di trasporto, viaggio, alloggio per gli operatori addetti al servizio da essa espletato;
56. di provvedere a tutte le spese per la direzione e la sorveglianza delle prestazioni;
57. di porsi a disposizione delle strutture organizzative dell'Azienda Ospedaliera ad ogni sua richiesta per l'esecuzione e la liquidazione delle prestazioni;
58. di rispettare gli orari di servizio e prolungare l'orario in caso d'emergenza o su richiesta motivata dell'Azienda;
59. provvedere al pagamento dei premi di assicurazione secondo le modalità previste nel presente capitolato;
60. provvedere agli oneri ed ai lavori che dovessero occorrere nel corso dell'adempimento contrattuale a seguito di imprevisti non valutati da parte dell'Impresa aggiudicataria;
61. di adottare tutti i provvedimenti utili e necessari ad evitare interruzioni e/o intralcio alle attività sanitarie;
62. provvedere alle spese necessarie per evitare il verificarsi di danni ad opere, alle persone ed alle cose;
63. non esporre nei locali avvisi od annunci di qualsiasi genere, ad eccezione di quelli riguardanti l'attività che viene svolta dallo stesso, purché non disdicano alla convenienza del luogo e non ne deturpino le pareti o che siano stati preventivamente autorizzati dalla Azienda Ospedaliera;
64. far osservare e rispettare all'interno dei locali oggetto della concessione l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile proposto all'osservanza del divieto, così come previsto dalla normativa vigente in materia ed indicando tale nominativo sui cartelli che a norma di legge dovranno essere apposti in maniera ben visibile.
65. integrale rispetto della disciplina in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.
66. tutte le rimanenti attività non sopracitate che sono necessarie a garantire l'espletamento del servizio a regola d'arte;
67. attività che dovessero occorrere nel corso dell'adempimento contrattuale a seguito di imprevisti non valutati sia dall'Azienda Ospedaliera e sia dall'Impresa aggiudicataria;

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

L'impresa aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica, sociale e sicurezza delle maestranze addette alla presente fornitura.

L'impresa aggiudicataria deve rispettare le norme di cui alla Legge 12 marzo 1999, n°68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

Art. 14. (Obblighi a carico dell'Azienda Ospedaliera)

L'Azienda Ospedaliera mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria: in comodato d'uso gratuito ai sensi dell'art. 1803 e ss. del Codice Civile i locali necessari ad assicurare le prestazioni relative al servizio appaltato destinati alle attrezzature per il servizio in questione. L'Azienda Ospedaliera non provvederà all'arredo che dovrà essere a completo carico dell'Impresa aggiudicataria. In ogni caso i locali dovranno essere arredati, nel rispetto delle normative in vigore, per conseguire al massimo le esigenze di funzionalità del servizio degli operatori. L'Azienda Ospedaliera tramite i propri incaricati potrà accedere in ogni momento nei locali individuati per effettuare la manutenzione straordinaria ed ogni altro eventuale controllo, anche operativo sulla regolare esecuzione del servizio, oltreché per garantire la pulizia del locale .

Sono inoltre a completo carico dell'Impresa aggiudicataria, la pulizia dei locali dato in uso e la raccolta dei rifiuti solidi urbani in essi prodotti che dovranno essere conferiti presso i punti di raccolta attivati presso l'Azienda Ospedaliera.

All'inizio del servizio i locali di proprietà dell'Azienda Ospedaliera, verranno consegnati all'Impresa aggiudicataria con regolare verbale di consegna e consistenza stilato e redatto in contraddittorio tra un rappresentante dell'Impresa medesima ed un rappresentante dell'Azienda Ospedaliera.

I locali di proprietà dell'Azienda Ospedaliera dovranno essere restituiti nel rispetto dello stato originario, alla scadenza dell'appalto o entro 30 giorni dalla richiesta di rilascio che L'Azienda Ospedaliera potranno in qualunque momento, presentare all'Impresa aggiudicataria, sempre previa stesura di apposito verbale di consistenza, conservazione (le eventuali spese saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria).

In caso di riconsegna all'Azienda Ospedaliera di un locale danneggiato verranno addebitate all'Impresa le spese necessarie al ripristino. Per quanto qui non espressamente previsto si farà riferimento alle norme sul comodato d'uso, di cui agli artt. 1803 e ss. del Codice Civile.

Art. 15.(Inadempienze)

In caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse che non comporti per la loro gravità l'immediata risoluzione del contratto, l'Azienda Ospedaliera contesta mediante lettera raccomandata AR le inadempienze riscontrate.

Le parti non saranno ritenute inadempienti qualora l'inosservanza degli obblighi derivanti dal contratto sia dovuta a forza maggiore. Con l'espressione "forza maggiore" si fa riferimento a qualunque evento che sfugga alla volontà delle parti e che sia imprevedibile anche mediante l'uso della necessaria diligenza (conflitti sindacali, catastrofi, disordini ecc.).

Verificatosi un caso di forza maggiore che impedisca ad una parte l'esatta e puntuale osservanza degli obblighi contrattuali, la stessa è tenuta a darne tempestiva comunicazione all'altro contraente, indicando anche il tempo prevedibile di adempimento.

L'eventuale penale sarà applicata dal Direttore Generale, previa adeguata istruttoria, del Responsabile dell'Unità Operativa Provveditorato dell'Azienda Ospedaliera, mediante propria deliberazione. In tale provvedimento si darà contezza delle eventuali giustificazioni prodotte dall'Impresa aggiudicataria e delle ragioni per le quali l'Azienda Ospedaliera ritiene di disattenderle.

Art. 16. (Controlli di qualità del servizio)

Nell'ottica del miglioramento continuo della qualità, l'Azienda Ospedaliera metterà in atto un programma specifico di controlli del servizio erogato dall'Impresa per verificarne la qualità, in termini di:

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

PIANO DEI CONTROLLI DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO

1. Valutazione documentale dei requisiti indispensabili di sistema

L'Azienda Ospedaliera potrà verificare la sussistenza dei seguenti requisiti di qualità indispensabili del progetto tecnico dell'Impresa aggiudicataria, il quale deve contenere di minima:

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

A tal fine l'Impresa aggiudicataria dovrà predisporre un manuale di corretta prassi igienica da presentare nella documentazione tecnica e per essere oggetto di valutazione. La ditta deve presentare un piano di identificazione dei lotti

alimentari al fine della continua tracciabilità degli alimenti.

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

- B. **Un piano operativo**, sviluppato sulla base dei vincoli richiesti e di livelli qualitativi minimi accettabili. In esso, l'Impresa dovrà specificare le procedure e le modalità di intervento, coerentemente con gli obiettivi da raggiungere.
- C. **Un programma di formazione del personale** che preveda un programma di educazione e addestramento iniziale (prima dell'avvio del servizio) seguito dall'aggiornamento continuo. Tutti gli operatori dovranno essere formati e addestrati sulle migliori pratiche disponibili sul sistema di gestione della qualità dell'Impresa e la sicurezza in ambiente di lavoro. Il programma e i registri del piano formativo dovranno essere prodotti annualmente e visionabili a ogni richiesta da parte dell'Azienda Ospedaliera.
- D. **Un piano per la salute e sicurezza** dei propri dipendenti e la limitazione delle interferenze.

2. Sorveglianza continua per mezzo della segnalazione dei disservizi.

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

L'Azienda Ospedaliera, per il tramite del Direttore di esecuzione del contratto oppure, ancora, avvalendosi di altro personale addetto al controllo, ed eventualmente alla presenza del Responsabile del servizio, potrà verificare la tempestività e la completezza dell'esecuzione degli interventi correttivi.

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

3. Controllo a campione in contraddittorio e con sopralluogo

L'Azienda Ospedaliera, senza preavviso, potrà avviare in qualsiasi momento e senza preavviso verificare la rispondenza dei servizi forniti dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato tecnico ed alle normative vigenti in materia

La procedura di controllo si avvarrà del contraddittorio con il Responsabile del servizio incaricato dall'Impresa aggiudicataria, al quale data e ora del controllo saranno comunicati dall'Azienda Ospedaliera nel corso della stessa giornata.

Durante i controlli i soggetti incaricati dall'Azienda Ospedaliera non sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale dell'Impresa aggiudicataria ed allo stesso tempo il personale dell'Impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dell'Azienda Ospedaliera.

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

In caso di esito non conforme dei controlli si applicheranno le penalità previste nell'articolo 22 del capitolato.

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

L'Azienda Ospedaliera, si riserva di verificare l'applicazione delle specifiche tecniche previste nel presente capitolato e il rispetto di quanto indicato nel progetto organizzativo del lavoro con particolare attenzione alla dotazione, ai mezzi e alle procedure indicate nel progetto organizzativo e nella documentazione presentata dall'Impresa in sede di offerta.

L'Azienda Ospedaliera si riserva inoltre di utilizzare i rilievi dei controlli di processo tramite ispezione nei locali adibiti al servizio in accordo con l'Impresa.

A titolo esemplificativo, l'Azienda Ospedaliera potrà effettuare controlli su:

- Verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi igienici enunciati nel presente capitolato tecnico, ed a quanto presentato dall'Impresa nell'offerta, oltre al rispetto della normativa vigente;
- Verifica degli standard qualitativi del servizio in base a check list appositamente predisposte;
- Verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo come presentato in sede di offerta;
- Verifica dei prezzi indicati nel listino ufficiale ed in particolare in seguito di reclami effettuati dal parte degli utenti del servizio;
- Verifica degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;

- Verifica dello stato igienico delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi sul personale;
- Verifica di quanto espresso in offerta per quanto riguarda le presenze del personale e di quant'altro offerto.

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

5. Controllo di iniziativa dell' Azienda Ospedaliera

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

La Direzione del servizio sarà affidata al Direttore della esecuzione del contratto che ha espressa delega dall'Azienda Ospedaliera di operare, durante il corso del servizio, per necessità od opportunità sopravvenute, tutti gli interventi che ritenga necessari.

Il Direttore della esecuzione del contratto effettuerà il controllo generale per quanto attiene gli aspetti igienico-sanitarie e vigilerà sulla perfetta rispondenza dell'organizzazione del servizio reso rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale e nel progetto tecnico presentato in sede di gara dall'Impresa aggiudicataria.

Durante tale attività di controllo il Direttore della esecuzione del contratto si avvale della collaborazione sia dell'Unità Operativa Provveditorato che del Servizio dietetico con il quale verifica ed approva il menù normale e del servizio di Prevenzione e Protezione.

L'Unità Operativa Provveditorato effettua il controllo sulla gestione amministrativa del contratto d'appalto ed in particolare per le seguenti attività:

- vigilanza e controllo sulla regolare contabilità delle prestazioni erogate, secondo l'organizzazione progettata dall'Appaltatore;
- convalida delle fatture relative alle prestazioni rese dall'Appaltatore in relazione ai prezzi e agli adempimenti previsti dal contratto al fine della liquidazione.

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

I controlli verranno effettuati dal Direttore della esecuzione del contratto che dovrà indicare sul certificato di esecuzione del lavoro una valutazione dell'andamento del servizio effettuato e a proprio insindacabile giudizio si riserva la possibilità di convocare, in occasione del controllo, il Responsabile del servizio dell'Impresa aggiudicataria.

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

Durante i controlli i tecnici incaricati potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, sottoposti ad esami di laboratorio, sempre in presenza del responsabile di servizio dell'Impresa aggiudicataria.

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

L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione i rapporti di prova delle analisi batteriologiche e chimico fisiche eseguite.

Inoltre potranno essere effettuati:

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

- la qualità, quantità e i prezzi delle sostanze destinate all'alimentazione;
- modalità di e tempi di conservazione degli alimenti;
- modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- quantità delle singole porzioni;
- presentazione dei pasti;
- etichettatura dei alimenti e prodotti detergenti;
- modalità di impiego degli alimenti;
- caratteristiche tecniche dei sanificanti;
- gli utensili ed apparecchi che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;

- verifica del corretto uso degli impianti;
- i recipienti per conservare le sostanze alimentari, nonché gli imballaggi e contenitori esterni che, pur non venendo a contatto diretto con le sostanze alimentari, per la natura di queste e per le condizioni di impiego, possono cedere i loro componenti alle sostanze stesse;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa aggiudicataria;
- stato igienico – sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei locali, degli impianti, degli apparecchi e delle attrezzature usati nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze alimentari;
- organizzazione del personale e organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso i clienti;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- tempi di attesa;
- i procedimenti di pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione e quant'altro ritenuto necessario ad insindacabile giudizio dell'Azienda Ospedaliera;

b) controlli sulle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari:

- le preparazioni e distribuzioni degli alimenti, le procedure di autocontrollo e di confezionamento dei cibi, la corretta applicazione delle procedure di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. n. 155/97.

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

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

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

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

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

Gli esiti di qualsiasi tipologia di controllo saranno annotati su appositi verbali sottoscritti dal Responsabile di esecuzione del contratto o dai Referenti delegati al controllo e dal Referente dell'Impresa aggiudicataria, ove presente, i quali a rilevazione avvenuta porranno la propria firma congiuntamente avvalorandone il controllo.

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

6. Rilevazione della qualità percepita

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

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

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

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

Art. 17. (Recesso e Risoluzione del contratto)

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

- 1) senza che ciò comporti oneri per il privato contraente nei seguenti casi:
 - a) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 del codice civile;
 - b) qualora, nel corso di validità del contratto, il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni (CONSIP) ai sensi dell'art. 26 della Legge 488/1998 aggiudicasse il servizio di cui alla presente gara a condizioni economiche inferiori e l'Impresa aggiudicataria non fosse in grado di praticare tali condizioni;
 - c) per modificazioni istituzionali dell'assetto organizzativo dell'Azienda Ospedaliera per effetto di disposizioni legislative e regolamentari o per eventuali cambiamenti non consentano la prosecuzione totale o parziale del servizio.
 - d) in caso di impossibilità ad eseguire il servizio da parte dell'Impresa aggiudicataria per non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice civile (articoli 1218, 1256 e 1463);
 - e) nei casi di morte dell'aggiudicatario, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante dell'aggiudicazione.

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

- 2) con oneri e spese a carico del privato contraente, nei seguenti casi:
 - a) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione delle prestazioni, degli obblighi minimi e condizioni contrattuali;
 - b) in qualsiasi momento del contratto, qualora tramite la competente Prefettura siano accertati tentativi di infiltrazione mafiosa, ai sensi del D.Lgs. n°159 del 6 novembre 2011;
 - c) nel caso si fosse accertata la non veridicità delle dichiarazioni presentate dall'impresa aggiudicataria nel corso della procedura di gara;
 - d) qualora l'Impresa aggiudicataria venga a perdere i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture e servizi pubblici e, comunque, quelli relativi alla procedura attraverso i quali è stata scelta l'Impresa aggiudicataria medesima;
 - e) qualora uno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o responsabile tecnico dell'Impresa aggiudicataria siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica od il patrimonio;
 - f) emanazione nei confronti dell'appaltatore di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'art.6 del DLgs 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi dell'Azienda Ospedaliera, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati alle prestazioni, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro.
 - g) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o di pignoramento o di scioglimento, liquidazione, composizione amichevole, ristrutturazione dell'indebitamento o di concordato con i creditori a carico dell'Impresa aggiudicataria ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'Impresa aggiudicataria.
 - h) nei casi di cessione di contratto non autorizzati dall'Azienda Ospedaliera;
 - i) mancata reintegrazione del deposito cauzionale eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Azienda Ospedaliera;
 - j) per la mancata proroga della validità della cauzione entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Azienda Ospedaliera in caso di rinnovo o proroga del contratto;
 - k) qualora le transazioni relative al presente appalto, in qualunque modo accertate, siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Poste Italiane spa ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i.
 - l) allorché sia stata pronunciata una sentenza definitiva per un reato che riguardi il comportamento professionale del fornitore, ivi compresa la violazione di diritti di brevetto, violazioni dei diritti di brevetto, di autore ed in genere della privativa;
 - m) mancato rispetto dei minimi salariali e delle altre clausole dei contratti collettivi nazionali e territoriali, nonché delle norme riguardanti la previdenza e l'assistenza e del pagamento dei contributi assistenziali e previdenziali ai favori dei lavoratori;
 - n) esito sfavorevole del periodo di prova;
 - o) ritardo nei pagamenti del canone superiore a 60 giorni dalla data di scadenza del pagamento;
 - p) in caso di revoca delle autorizzazioni e licenze previste dalla Legge per la prestazione del servizio oggetto del contratto durante il periodo di vigenza contrattuale;
 - q) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati a seguito di diffida formale, che abbiano determinato, in un anno solare, l'applicazione di almeno tre penalità;
 - r) mancato rispetto ed applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza, ed in particolare alla normativa

- di cui al D.Lgs.81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni e, più in generale alle norme e leggi sulla prevenzione degli infortuni, sicurezza sul lavoro ed assicurazioni obbligatorie del personale, salute ed igiene del lavoro e norme igienico-sanitarie vigenti al momento dell'erogazione delle prestazioni;
- s) ritardo nell'avvio del servizio superiore a 20 giorni decorrenti dalla data di avvio del servizio comunicata dall'Azienda Ospedaliera;
 - t) in caso di interruzione del servizio per più di tre giorni consecutivi.

Al verificarsi delle fattispecie di cui al punto 2) ogni Azienda Ospedaliera potrà risolvere il contratto in danno alla Impresa aggiudicataria, incamerando il deposito cauzionale definitivo, quale penale. E' in ogni caso fatto salvo il diritto di ogni Azienda Ospedaliera al risarcimento dei maggiori danni subiti o delle maggiori spese sostenute a causa delle inadempienze contrattuali.

La risoluzione del contratto avviene con provvedimento motivato del Direttore Generale e di detta risoluzione verrà data notizia con lettera raccomandata A.R. all'Impresa aggiudicataria del servizio.

L'Azienda Ospedaliera provvederà a comunicare la risoluzione con lettera raccomandata A.R. all'Impresa aggiudicataria del servizio, entro 30 giorni dalla comunicazione riguardanti gli eventi sopraindicati o dall'avvenuta conoscenza di tali eventi da parte dell'Azienda. La risoluzione avrà effetto trascorsi 30 giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'Impresa aggiudicataria.

La risoluzione del contratto avviene con provvedimento motivato del Direttore Generale e di detta risoluzione verrà data notizia con lettera raccomandata A.R. all'Impresa aggiudicataria del servizio. L'Azienda Ospedaliera provvederà a comunicare la risoluzione con lettera raccomandata A.R. all'Impresa aggiudicataria del servizio, entro 30 giorni dalla comunicazione riguardanti gli eventi sopraindicati o dall'avvenuta conoscenza di tali eventi da parte dell'Azienda.

La risoluzione avrà effetto trascorsi 30 giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'Impresa aggiudicataria.

In caso di recesso o risoluzione contrattuale:

- ⇒ si provvederà ad affidare ad altra Impresa il servizio, utilizzando, se possibile la graduatoria derivante dalla procedura di gara in questione o altrimenti, in caso di indisponibilità di tutte le Imprese interpellate, si provvederà ad esperire una nuova gara, escludendone l'Impresa aggiudicataria nei cui confronti è stato dichiarato risolto il contratto, nelle ipotesi di cui al punto 2).
- ⇒ i beni messi a disposizione dell'Impresa aggiudicataria seguiranno le seguenti destinazioni:
 - nel caso in cui sia l'Azienda Ospedaliera a risolvere il contratto, la stessa deciderà se trattenere i beni corrispondendo all'Impresa aggiudicataria il valore residuo non ammortizzato dalla data di scioglimento del contratto a quella di scadenza prevista originariamente dalle parti;
 - nel caso in cui sia sempre l'Azienda Ospedaliera a risolvere il contratto e ritenga non opportuno trattenere i beni forniti dall'Impresa aggiudicataria corrisponderà alla stessa solo il valore dei beni nella misura del valore residuo non ammortizzato dalla data di scioglimento del contratto a quella di scadenza prevista originariamente dalle parti;
 - nel caso in cui sia l'Impresa aggiudicataria a recedere dal contratto, l'Azienda Ospedaliera si riserva di trattenere i beni in dotazione fino a che non verrà definita ogni pendenza nei confronti dell'Impresa aggiudicataria, anche come eventuale garanzia, da calcolarsi nella misura pari al danno conseguente al recesso o alla disdetta, maggiorato di tutti i costi imputabili all'avvio di una nuova gara.

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

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

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

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

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

Nelle more delle procedure per l'espletamento della nuova gara e, comunque, fino a quando non si sarà provveduto alla nuova definitiva aggiudicazione, l'Azienda addebiterà all'Impresa aggiudicataria decaduta la differenza tra il prezzo dell'appalto

risolto e quello effettivamente sostenuto per l'espletamento del servizio di che trattasi, fatta salva la possibilità dell'Azienda Ospedaliera di rivalersi per gli eventuali danni subiti.

Qualora nei confronti dell'Impresa aggiudicataria sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione all'art.6 del DLgs 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta la sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della Committente, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, nonché per violazioni degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro, valuta l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto. L'Impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità della sua esecuzione, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa Impresa, secondo il disposto dell'Articolo 1672 del Codice Civile.

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

In caso di recesso o risoluzione contrattuale si provvederà ad affidare ad altra Impresa il servizio, utilizzando, se possibile la graduatoria derivante dalla procedura di gara in questione o altrimenti, in caso di indisponibilità di tutte le imprese interpellate, si provvederà ad esperire una nuova gara, escludendone l'Impresa aggiudicataria nei cui confronti è stato dichiarato risolto il contratto.

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

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

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

L'Impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità della sua esecuzione, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa Impresa, secondo il disposto dell'Articolo 1672 del Codice Civile. Per tutto quanto non espressamente previsto, si rinvia agli istituti della risoluzione per inadempimento del contratto, nei casi previsti dal codice civile.

Art. 18.(Risoluzione delle controversie e Foro competente)

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

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

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine alla interpretazione del contratto o del capitolato tecnico, purché abbiano la loro fonte nella Legge e non siano risolvibili secondo quanto sopraprescritto e comunque non si raggiunga l'accordo fra le parti in via amichevole, sarà competente il Foro di Palermo.

Art. 1.(Cessione del contratto)

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

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

Art. 19.(Articolazione del Servizio)

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

- servizio bar comprendente vendita di alimenti e bevande di ottima qualità, forniti da produttori di consolidata affidabilità alimentare, e se confezionati di primarie marche;
- servizio edicola e vendita di prodotti;

Presso il bar dovrà essere possibile consumare:

- ◆ caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), bevande fredde di vario tipo, anche minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri e a bassa gradazione alcolica (fino a 5° alcolici) e dealcolate (birra);
- ◆ panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, tranci di pizza. pizzette, rosticceria varia, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- ◆ prodotti da forno e pasticceria, anche in formato mignon, gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle, gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri
- ◆ disponibilità giornaliera, anche durante la mattina ed il pomeriggio, di varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione in forma compatibile con un consumo veloce, spremute, frullati di frutta, frappè, yogurt anche nella versione magra;
- ◆ per il pranzo (dalle ore 12,00 alle ore 15,00) di primi piatti, di secondi piatti con contorni.

Il concessionario deve garantire un servizio celere ed efficiente tale da assicurare modalità e tempi adeguati ad una tempestiva esecuzione del servizio.

La vendita di altri beni deve essere preventivamente autorizzata dall'Azienda, a suo insindacabile giudizio, su richiesta scritta del concessionario alla quale l'Azienda Ospedaliera dovrà fornire risposta entro 30 giorni dal ricevimento della richiesta stessa. Non è previsto silenzio assenso.

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- ⇒ impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi; l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- ⇒ moderato consumo di sale e di grassi di condimento, limitando l'uso di salse, maionese, ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e suoi Sali.

L'erogazione dei prodotti freschi deve avvenire direttamente da parte degli operatori del concessionario tramite appositi utensili (es. pinze) in modo da impedire l'accesso diretto degli utenti a tali prodotti.

Particolare attenzione dovrà essere osservata per la conservazione di tutti i prodotti e componenti utilizzati, assicurando, in caso di guasto o perdita di gradi della temperatura necessaria, la dismissione dei medesimi.

L'erogazione dei prodotti confezionati, al di fuori della richiesta diretta dell'utente, potrà sostituire i "prodotti freschi" solo in casi eccezionali che consistono nell'approvvigionamento dei prodotti freschi non sia potuto effettuare per cause che non dipendono da incauto e/o negligente comportamento del concessionario.

Per tutti i prodotti freschi, anche se conservati correttamente, deve essere assicurata la dismissione al termine del giorno di produzione.

Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria e dei prodotti utilizzati per la preparazione dei panini, dei piatti freddi e delle insalate, l'Azienda ha la facoltà di ampia verifica e può richiedere il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto. L'Azienda non riconosce accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal Gestore nei confronti dei fornitori.

E' tassativamente vietata:

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

MINIMARKET

La zona market comprende la vendita di oggetti di piccola cancelleria (penne, notes o similari), di prodotti alimentari da banco confezionati (salumi, pane, piadine, insalata, ecc), altri prodotti alimentari (biscotti, crackers ecc.), di prodotti gluten free e prodotti di articoli per l'igiene personale (esempio dentifricio, fazzoletti di carta, prodotti per la pulizia personale, ciabatte antiscivolo, assorbenti igienici), biglietti di mezzi pubblici, pile, ricariche telefoniche, e quant'altro di assimilabile sempre nell'ottica della soddisfazione dei clienti della struttura ospedaliera (pazienti ricoverati e ambulatoriali, visitatori).

RIVENDITA GIORNALI E RIVISTE

Il concessionario, previa autorizzazione ai sensi del Decreto Legislativo n°170 del 24 aprile 2001, deve attivare presso i locali indicati un apposito spazio adibito a rivendita di quotidiani, giornali, periodici, riviste e libri.

L'edicola deve essere fornita di un adeguato numero di riviste e pubblicazioni ed disporre di tutti i quotidiani a diffusione regionale e di almeno 8 quotidiani a livello nazionale.

E' vietata l'esposizione al pubblico e la vendita di giornali, riviste e materiale pornografico o che possano offendere il comune senso del pudore o la pubblica decenza.

Per quanto riguarda le modalità di vendita si richiamano le disposizioni di cui all'articolo 5 del Decreto Legislativo n°170 del 24 aprile 2001.

Il concessionario potrà collocare, nell'ambito dell'area messa a disposizione per la gestione del bar, tavolini e "sedute" per accogliere l'utenza, interna e esterna, allo scopo di favorire un confortevole momento di relax durante la consumazione

La ditta aggiudicataria deve segnalare l'accesso al locale bar, minimarket, edicola mediante apposita **segnaletica**, ben visibile da tutti gli accessi principali, in conformità a quella esistente nel Presidio Ospedaliero.

Il trasporto degli alimenti dal laboratorio di produzione al punto di somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle normative vigenti (idonea temperatura, adeguata protezione degli alimenti e prodotti).

Art. 20.(Dati informativi relativi alla determinazione del bacino potenziale di utenza)

Si comunicano di seguito i principali dati di attività dell'anno 2014 relativi all'Ospedale Vincenzo Cervello – Via Trabucco n°180 – Palermo:

- posti letto ordinari n. 287 e di Day Hospital n. 49,
- dipendenti e altro personale (universitari, specializzandi ecc.) operanti presso l'Ospedale 1.238,
- giornate di degenza circa n. 102.273, per una presenza media di pazienti in regime di ricovero ordinario di 320,
- giornate di degenza diurna (D.H., D.S.) numero 22.610, per una presenza media di n. 95 pazienti,
- sedute dialitiche circa 5.014,
- prestazioni ambulatoriali e di radiologia circa 80.897
- prestazioni di laboratorio circa 41.604;
- prestazioni di pronto soccorso circa 63.927.

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

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

Art. 21.(Dati informativi relativi al valore presunto della concessione)

Il valore presunto della concessione calcolato per il periodo di vigenza contrattuale di nove anni è di € **4.050.000,00** calcolato sulla base del fatturato dell'ultimo anno (2012) in cui il bar era in attività comunicato dall'impresa allora aggiudicataria pari ad € **450.000,00** moltiplicato per il numero di anni pari a 9.

Art. 22.(Orari di erogazione del servizio)

I servizi dovranno osservare il seguente orario, salvo determinazione da concordarsi con l'Azienda Ospedaliera:

- ◆ Il servizio bar dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì dalle ore 6,30 alle ore 20,00 e dalle ore 6.30 alle ore 19.00 sabato, domenica e festivi.
- ◆ Il servizio edicola e minimarket dovrà essere erogato secondo il seguente orario:

- ☞ dalle ore 6.30 alle ore 20,00 dal lunedì al venerdì;
- ☞ dalle ore 6,30 alle ore 19,00 il sabato ed i giorni festivi.

Viene concessa la facoltà al gestore di concordare con la Direzione Medica di Presidio un periodo di chiusura, pari a massimo 10 giorni consecutivi all'anno, da utilizzarsi sia per ferie sia per l'espletamento di attività manutentive.

Art. 23.(**Progettazione**)

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

Ai soli fini indicativi dell'area vengono fornite al Capitolato tecnico le due planimetrie dei locali ove hanno sede i servizi bar e edicola – minimarket con lo scopo di facilitare le operazioni di cui al comma seguente e non può essere esauriente dal punto di vista della rappresentazione dello stato dei luoghi e dei relativi impianti.

I locali che l'Azienda Ospedaliera pone a disposizione del concessionario sono: i locali del bar per una superficie di mq. 141,52 (l'area bar è composta da un corpo adibito a sala bar dal quale si accede ad una zona servizi costituita da due depositi, un servizio igienico-spogliatoio per il personale, tre servizi igienici di cui uno per disabili destinati all'utenza ed un disimpegno; è pertinenza dell'immobile una veranda coperta adibita a zona consumazione sia dall'esterno che dal locale bar) e i locali edicola e minimarket per una superficie di mq. 24,00.

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

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

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

Le imprese concorrenti sono tenute, altresì, a verificare che il sito ove devono essere realizzati i servizi bar ed edicola siano in possesso di tutti i requisiti necessari per ottenere ogni autorizzazione previste dalle norme sanitarie, di sicurezza ed urbanistiche vigenti.

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

- la costruzione delle opere murarie e tinteggiatura per i locali adibiti ad ospitare un bar con atrio di accesso e disimpegno, e locali destinati all'accoglienza, spazi per il personale-bar, servizi igienici per il pubblico e locali per minimarket ed edicola;
- la realizzazione degli impianti costituiti da impianto elettrico, idrosanitario, di condizionamento dell'aria;
- la fornitura ed installazione in opera delle attrezzature e degli arredi - tutti nuovi - necessari all'espletamento del servizio;
- l'acquisizione da parte delle Autorità competenti delle autorizzazioni e certificazioni sanitarie ed amministrative necessarie richieste dalla vigente normativa.

Il progetto definitivo da presentarsi in sede di gara relativo ai lavori di adeguamento sia edili che impiantistici deve essere comprensivo almeno dei seguenti elaborati tecnici:

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

➤ Cronoprogramma dei lavori.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre, in conformità alla progettazione presentata in sede di gara, il progetto definitivo dei lavori di adeguamento sia edili che impiantistici, e dovrà trasmettere le schede tecniche degli arredi e delle attrezzature da installare, le campionature dei materiali e le relative illustrazioni.

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

- a) relazione generale;
- b) relazioni tecniche e relazioni specialistiche;
- c) elaborati grafici dello stato di fatto e dello stato di progetto con piante di scale 1:100 e 1.50;
- d) calcoli degli impianti idrico, elettrico e di climatizzazione;
- e) relazione tecnica descrittiva e prestazionale degli arredi e delle apparecchiature ed attrezzature previsti;
- f) computo metrico estimativo dei lavori;
- g) piano di coordinamento della sicurezza.

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

Particolare attenzione dovrà aversi in merito alla:

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

Il progetto esecutivo prodotto dall'impresa aggiudicataria completo sarà sottoposto all'approvazione vincolante da parte del servizio tecnico dell'Azienda Ospedaliera, che si riserva la facoltà di imporre delle varianti sia di carattere strutturale che impiantistico oltre che di arredamento e contestualmente provvede a nominare il direttore dei lavori.

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

L'impresa aggiudicataria non potrà in nessun caso introdurre modifiche al progetto approvato senza preventiva autorizzazione da parte del responsabile di esecuzione del contratto.

Tutti i locali dovranno essere:

- ☞ realizzati in modo da consentire una facile pulizia;
- ☞ con valori microclimatici tali da assicurare una condizione di benessere ambientale anche in relazione alle varie esigenze di lavorazione;
- ☞ aerabili naturalmente e/o artificialmente in modo da evitare la presenza di muffe e condense;
- ☞ con sistemi di illuminazione naturale e/o artificiale;
- ☞ pareti e pavimenti facilmente lavabili;
- ☞ adibiti esclusivamente agli usi a cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica presentata in sede di gara.

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

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

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

Requisiti minimi dei locali

Locali dispensa/magazzino

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

Locale preparazioni gastronomiche (se previsto)

altezza del locale: mt. 3, salvo altre disposizioni regolamentari o deroghe, con un'altezza minima di m. 2,70, supportate da adeguati impianti tecnologici;

- aerazione naturale pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento integrata ove carente di impianto di ventilazione forzata; in caso di locali ciechi è accettabile un idoneo impianto di condizionamento, con un'altezza del locale di almeno 3 m. e comunque deve essere evitato il flusso di aria, naturale o artificiale, da una zona contaminata ad una pulita;
- adeguata superficie con un minimo di 8 mq.;
- illuminazione naturale e/o artificiale con particolare attenzione per i piani di lavoro;
- preventiva valutazione dei percorsi in modo da evitare inutili tragitti e/o possibili contaminazioni tra le varie tipologie di alimenti (preparazione "tutto in avanti");
- dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed insetti ed altri animali;
- pavimento in materiale liscio, lavabile ed impermeabile, con angoli e spigoli arrotondati di colore chiaro e con inclinazione verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini;
- pareti lisce, lavabili e disinfettabili in colore chiaro con angoli e spigoli arrotondati (piastrellatura o smaltatura con resine epossidiche fino a mt. 2 da terra);
- cappa di aspirazione vapori di cucina, con sbocco sul tetto (se necessario);
- piani di lavoro lisci, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili di colore chiaro, possibilmente in acciaio inox
- lavelli in acciaio inox o ceramica dotati di acqua potabile corrente calda e fredda, erogata mediante rubinetteria a comando non manuale (pedale o fotocellula) con scarichi sifonati in fognatura, dotati di dosasapone e dispenser dosacarta preferibilmente chiusi;
- idonee separazioni per preparazioni specifiche connesse all'attività i piani di lavoro devono essere in numero sufficiente e preferibilmente suddivisi per le varie tipologie di alimenti.

Locale BAR

- altezza: m 2,70, salvo altre disposizioni regolamentari;
- aerazione: rapporto di 1/8 tra superficie fenestrata apribile e superficie del locale e/o impianto di condizionamento idoneamente dimensionato;
- illuminazione: naturale e/o artificiale;
- esposizione degli alimenti protetta, inoltre, nei casi previsti, l'utilizzo di vetrine condizionate (caldo/freddo), in modo che si rispettino le temperature di conservazione (dotate di termometro);
- adozione di sistemi antinsetticidi alle aperture esterne; in alternativa, ma secondaria, uso di idonee trappole luminose o ad aspirazione del tipo insectocutor o electrocutor, in buono stato di manutenzione;
- frigoriferi adeguati per numero e capacità al tipo di attività e dotati di termometro possibilmente esterno o comunque facilmente visibile.

Bancone BAR

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

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

- un piano di lavoro convenientemente dimensionato e lavabile;
- un locale o zona di idonee dimensioni da destinare a deposito;
- un lavello di idonee dimensioni, diverso da quello usato nella zona bar, per eventuale lavaggio di verdura e frutta;
- attrezzature idonee: forni a microonde, frigoriferi e congelatori di sufficienti dimensioni;
- una lavastoviglie, se non vengono utilizzati piatti e posate a perdere.

Servizi igienici per il personale

Nel caso vi siano più di 10 lavoratori subordinati o ad essi equiparati i servizi igienici dovranno essere suddivisi per sesso (requisito per la Medicina del Lavoro).

- altezza minima mt. 2,40;
- aerazione naturale (1/8 della superficie del pavimento) o artificiale a mezzo di elettroventola in grado di assicurare almeno 6 ricambi/ora;
- dispositivi contro gli insetti;

- non comunicanti direttamente con cucina, dispensa, altre zone di lavorazione o deposito e sala ristorante;
- pareti piastrelate o smaltate fino a mt. 2 da terra;
- lavello in acciaio inox o ceramica dotato di acqua potabile corrente calda e fredda, erogata;
- mediante rubinetteria a comando non manuale (pedale o fotocellula) con scarico sifonato in fognatura;
- erogatori automatici fissi di sapone liquido o in polvere e di salviette asciugamani a perdere in alternativa asciugamani elettrici ad aria calda;
- porta dell'antibagno a chiusura automatica con l'apertura verso l'esterno di modo che il personale addetto dopo aver lavato le mani, possa uscire semplicemente spingendo la porta senza dover toccare la maniglia che deve essere utilizzata solo per entrare;
- collocazione all'interno della struttura e facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione

Servizi igienici per il pubblico

- predisposizione di un servizio igienico opportunamente dimensionato ed accessoriato (come da normativa specifica) in modo che sia accessibile ai soggetti portatori di handicap;
- caratteristiche che ricalcano quelle già viste al paragrafo precedente
- il numero dei servizi andrà valutato in rapporto alle dimensioni complessive dei locali;
- preferibile la suddivisione per sesso.

Spogliatoio

- idonea ventilazione, illuminazione, riscaldamento (anche artificiali);
- pavimenti e pareti aventi superficie facilmente lavabile e disinfettabile;
- un armadietto a doppio scomparto, facilmente lavabile e disinfettabile, per ogni addetto operante nell'attività
- può essere utilizzato come spogliatoio l'antibagno ad uso esclusivo dei servizi per i dipendenti
- nel caso vi siano più di 5 lavoratori subordinati o ad essi equiparati, gli spogliatoi, di norma, dovranno essere suddivisi per sesso

In casi particolari e per le piccole attività di bar che non hanno il locale laboratorio e che non effettuano quindi preparazioni gastronomiche, può essere accettato un armadietto, idoneamente collocato, per il deposito di vestiario e divise.

Realizzazione ed allacciamento degli impianti

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

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

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

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

Tutti gli interventi dovranno essere realizzati con materiali e soluzioni realizzative *compatibili* con gli impianti e le disponibilità energetiche impianto esistente.

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

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

Il progetto dovrà comprendere la realizzazione degli **allacciamenti degli impianti**, che, come meglio specificato successivamente, sono totalmente a carico dell'appaltatore.

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

Le forniture e l'esecuzione di detti lavori, a perfetta regola d'arte, dovranno essere preventivamente concordate con la UOC Servizio Tecnico dell'Azienda ospedaliera, che garantirà la necessaria supervisione e controllo.

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

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

Impianto idrico-sanitario e scarichi

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

Ogni eventuale derivazione dovrà essere dotata di apposita valvola di intercettazione; gli eventuali percorsi da seguire per le tubazioni dovranno essere preventivamente concordati con la Direzione Lavori.

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

Le linee di adduzione fluidi (acqua calda e fredda sanitaria) avranno come punto di allaccio le linee già esistenti, ove esistenti.

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

Gli scarichi dei lavabi avranno come punto di allaccio le linee di scarico già esistenti.

Condizionamento – ventilazione

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

Il concessionario dovrà provvedere alla realizzazione degli allacciamenti; le relative tubazioni dovranno essere posate in modo opportuno e condiviso dall'Azienda Ospedaliera. Il sistema proposto dall'appaltatore dovrà essere *compatibile* con le forniture disponibili e dimensionare gli impianti in base ai dati rilevati che potranno essere valutate in sede di sopralluogo.

Nel dimensionare l'impianto il Progettista dovrà tener conto che le temperature estive possono raggiungere i 36 – 38°C.

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

Le alimentazioni principali necessarie al funzionamento dell'impianto dovranno essere determinate dalle ditte concorrenti e sarà loro onere verificare in sede di sopralluogo la situazione esistente e determinare con i responsabili tecnici dell'Azienda Ospedaliera le forniture e gli interventi da eseguire per poter allacciare i nuovi impianti alle alimentazioni esistenti in modo che il progetto sia elaborato con i dettagli specifici delle necessarie predisposizioni.

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

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

Per quanto concerne le marche di utilizzo dei vari sistemi e componenti l'Azienda Ospedaliera prediligerà prodotti e componenti di *primaria marca* e possibilmente di marca consona ai prodotti già presenti nell'Ospedale.

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

A tale scopo a discrezione dell'Azienda Ospedaliera potrà essere richiesta, senza onere alcuno per l'Azienda Ospedaliera stessa, una dichiarazione, redatta da tecnico esperto in acustica, in cui vengano evidenziati i valori di trasmissione del rumore dei vari componenti previsti nel progetto nel rispetto della normativa vigente.

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

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

Tutte le apparecchiature meccaniche, elettriche ed elettromeccaniche all'esterno, dovranno essere protette mediante carter realizzati in lamierino, opportunamente fissati ed ancorati senza pregiudicare le operazioni di normale manutenzione.

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

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

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

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

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

E' a carico del concessionario la fornitura e l'installazione, a perfetta regola d'arte, di ogni componente atto a garantire l'allacciamento dell'impianto per la fornitura del vapore e dell'acqua calda e acqua refrigerata al sistema esistente dell'Azienda ospedaliera.

La situazione esistente potrà essere valutata dall'impresa aggiudicataria in sede di sopralluogo.

Impianto elettrico

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

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

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

Si intende compreso quanto necessario per il corretto allacciamento al sistema di alimentazione.

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

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla realizzazione degli allacciamenti; le relative cavi/canalizzazioni dovranno essere posate in modo opportuno e condiviso dall'Azienda Ospedaliera.

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

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

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

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

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

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

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

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

E' a carico del Concessionario valutare la necessità di sostituire o implementare i corpi illuminanti esistenti; l'installazione dovrà essere tale da garantire le prestazioni previste dalla norma CEI e UNI; saranno da preferire le soluzioni che massimizzano il risparmio energetico.

L'impianto di illuminazione deve garantire:

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

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

Impianti speciali Rete telefonica e trasmissione dati

Dovrà essere prevista la realizzazione di n. 1 punto rete RJ45 doppio a ciascuno dei quali l'Azienda Ospedaliera assegnerà un collegamento telefonico ed eventualmente un collegamento alla rete aziendale.

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

L'attivazione della rete sarà a cura del personale del Servizio Sistema Informativo dell'Azienda Ospedaliera, alla quale il concessionario dovrà garantire pieno supporto e collaborazione.

Impianto rivelazione e allarme incendio e diffusione sonora di emergenza

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

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

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

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

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

Il concessionario, inoltre, dovrà garantire il rispetto di quanto disposto dal D.M. 10 marzo 1998 " Criteri generali di

sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro “ con particolare riferimento all'articolo 6 ed alla necessità di mantenere sgombre e fruibili le vie d'esodo.

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

Nella stessa ipotesi di mancata autorizzazione, qualora siano eseguite opere che rechino pregiudizio alla conservazione ed integrità o, comunque, non compatibili con le caratteristiche dell'immobile, il concessionario è tenuto all'immediato ripristino dello stesso ex articolo 1590 del codice civile ed al risarcimento dei danni.

L'impresa aggiudicataria rimane responsabile della progettazione e della esecuzione dei lavori senza poter invocare quale esimente delle sue eventuali responsabilità l'intervenuta scelta ed approvazione del progetto da parte dell'Azienda Ospedaliera.

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

Art. 24.(Consegna ed allestimento dei locali)

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

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

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

La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane. L'Azienda Ospedaliera affida in gestione i locali alle condizioni e nello stato in cui si trovano alla consegna.

Entro trenta giorni naturali e consecutivi dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione definitiva verranno consegnati i locali all'impresa aggiudicataria mediante apposito verbale di consegna, ai fini della realizzazione delle opere di cui al progetto approvato.

Le operazioni relative alla consegna dei locali nonché alla scadenza del contratto al passaggio di gestione tra l'impresa cessante e quella subentrante avverranno concordemente con il direttore di esecuzione del contratto che né darà atto mediante la redazione di appositi verbali- L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di procedere alla consegna dei locali ai fini della realizzazione delle opere di cui al progetto approvato anche nelle more della stipula del contratto.

Sarà compito del soggetto aggiudicatario provvedere, a sua cura e spese, alla progettazione, realizzazione dei lavori di natura edili, elettrica e di climatizzazione estiva ed invernale e allestimento completo dei locali ivi inclusi arredi, attrezzature e di tutti i beni necessari per il normale funzionamento dell'attività e per garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio (bicchieri, tazze, etc.).

Eventuali lavori che si rendessero necessari per adeguare i locali a norme di legge esistenti o sopravvenute dovranno essere tempestivamente eseguiti a cura e spese del concessionario, previa autorizzazione dell'Azienda.

Tutti gli impianti dovranno essere realizzati nel pieno rispetto delle rispettive vigenti norme UNI. L'impianto elettrico dovrà prevedere anche l'integrazione illuminotecnica dei nuovi locali.

Gli impianti e, in generale, tutte le dotazioni di proprietà del concessionario, destinate al servizio del bar, dovranno essere conformi alle vigenti norme in materia di pubblici esercizi, sicurezza, igiene e sanità, di buona qualità, mantenute sempre in perfetta efficienza e sostituite quando necessario: a tal proposito si precisa che gli impianti e le attrezzature non potranno essere alimentati con sostanze combustibili, ma esclusivamente con energia elettrica.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria al momento della presa in consegna dei locali all'imbiancatura completa degli stessi.

Risulta, altresì, a carico dell'Impresa aggiudicataria:

- 1) mettere a norma gli impianti elettrici, idraulici e di climatizzazione qualora fosse necessario e presentare il certificato di conformità;
- 2) collaudare gli impianti elettrici a seguito di installazione di nuove attrezzature, facendo ricorso ad un tecnico specializzato iscritto all'albo;
- 3) eseguire a proprie spese ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesto dal Comune, di Vigili del Fuoco e dalle Autorità Sanitarie. In caso di inadempienza l'Azienda Ospedaliera diffiderà l'impresa aggiudicataria ad eseguire i lavori entro un termine fissato, trascorso il quale vi provvederà direttamente con relativo addebito dei costi e degli eventuali danni subiti.
- 4) attivare e/o volturare a proprio carico le utenze elettriche, idriche, gas e telefoniche presenti nei locali dei bar e dell'edicola;
- 5) garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante l'installazione di apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione di gas ed odori sgradevoli;
- 6) provvedere allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti in base a quanto previsto dalla normativa vigente in materia anche tramite posizionamento dei contenitori differenziati e senza che avvenga alcuna commistione con i rifiuti prodotti dall'Azienda Ospedaliera.
Pertanto dovrà provvedere a far collocare i cassonetti per la raccolta dei rifiuti di qualsiasi tipologia ad uso esclusivo dell'esercizio. Resta inteso che l'impresa aggiudicataria assume, in via esclusiva, ogni responsabilità connessa al rispetto delle norme vigenti in materia di tracciabilità del rifiuto prodotto dall'esecuzione del servizio in questione.
- 7) garantire i rifornimenti dei generi alimentari e non nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dall'Azienda Ospedaliera in modo da non creare disagi all'utenza del Presidio Ospedaliero;
- 8) adottare tutte le precauzioni previste dalla normativa vigente in termini di trattamento dei cibi, di cui risponderà direttamente agli organi di vigilanza;
- 9) l'impresa aggiudicataria si impegna a mantenere in buono stato i locali consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni e trasformazioni agli stessi ed agli impianti senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda Ospedaliera.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nelle fasce orarie di chiusura, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata nel luogo dove verrà indicato dal direttore di esecuzione del contratto. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, l'impresa aggiudicataria ritenesse opportuno sostituire con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto al direttore di esecuzione del contratto provvedendo, altresì, a consegnare copia delle nuove chiavi con le stesse modalità sopraindicate.

Le conseguenze dirette ed indirette derivanti da mancata negligenza al riguardo sono ad esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria.

Si precisa che il Servizio tecnico dell'Azienda Ospedaliera fornirà alle Ditte concorrenti alla gara ed all'Impresa aggiudicataria, qualora necessario, tutti gli schemi degli impianti esistenti, oltre a tutte le informazioni ulteriori necessarie alla redazione del progetto definitivo ed alla realizzazione dei lavori di adeguamento dei locali destinati a Bar ed edicola.

Art. 25. (Verifica periodica e finale dei locali, degli impianti e dell'allestimento)

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

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

Art. 26.(Riconsegna dei locali a fine contratto)

Alla scadenza del contratto l'impresa aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Azienda Ospedaliera i locali e gli impianti in perfetta efficienza.

La consegna deve risultare da apposito verbale redatto in contraddittorio tra la Azienda Ospedaliera e l'impresa aggiudicataria.

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

Al termine del contratto l'Azienda Ospedaliera acquista per "accessione" la proprietà di tutti i relativi impianti, e non riconoscerà all'impresa aggiudicataria alcun onere di qualsiasi natura - compresa quella finanziaria derivante dagli investimenti che la medesima effettuerà - per le opere impiantistiche.

Inoltre l'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di acquisire per "accessione" la proprietà degli arredi ed attrezzature. In tal caso l'Azienda Ospedaliera non riconoscerà all'impresa aggiudicataria alcun onere od indennizzo di qualsiasi natura - compresa quella finanziaria derivante dagli investimenti che la medesima effettuerà per l'acquisizione delle attrezzature e arredi. Infine qualora l'Azienda Ospedaliera non si avvalga di quanto previsto nel precedente comma l'impresa aggiudicataria dovrà asportare, a propria cura e spese, l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà, salvo diversi accordi che potrebbero intervenire con il gestore subentrante, senza che l'Azienda Ospedaliera debba in alcun modo intervenire od assumere responsabilità al riguardo.

I locali dovranno essere messi a disposizione dell'Azienda Ospedaliera per la nuova impresa aggiudicataria entro 15 giorni dalla comunicazione ufficiale di avvenuta nuovo affidamento della concessione.

Art. 27. (Divieto di variazione della destinazione d'uso)

I locali concessi in comodato d'uso devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto d'appalto.

L'impresa aggiudicataria avrà l'obbligo per tutta la durata dell'affidamento a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, a pena risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati e ad non utilizzare gli stessi per uso diverso da quello espressamente previsto nel presente capitolato.

E' assolutamente vietato all'impresa aggiudicataria esporre nei locali avvisi od annunci di qualsiasi genere, ad eccezione di quelli riguardanti l'attività che viene svolta dallo stesso (esempio pubblicità di giornali e riviste), purché non disdicano alla convenienza del luogo e non ne deturpino le pareti o che siano stati preventivamente autorizzati dalla Azienda Ospedaliera.

Art. 28. (Arredi ed attrezzature)

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

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

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

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

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

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

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

Gli arredi e le attrezzature fornite dall'impresa aggiudicataria secondo quantità e qualità proposte in sede di gara, rimarranno di sua esclusiva proprietà e l'eventuale riscatto da parte dell'impresa subentrante al termine del contratto costituirà un apposito e separato accorso che esula dalle prescrizioni del presente capitolato tecnico.

Per lo scarico, il montaggio e l'installazione degli arredi e delle attrezzature, la Ditta aggiudicataria non potrà avvalersi del personale dell'Azienda Ospedaliera.

Art. 29. (Dotazione minima degli arredi e delle attrezzature)

Arredo atto alla somministrazione ed alla distribuzioni di alimenti e bevande e in particolare:

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

Dotazione minima attrezzature:

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

Arredo atto al minimarket:

- ⇒ mensole espositive;

Dotazione minima attrezzature:

- ⇒ Vetrina espositiva verticale a temperatura controllata;

Arredo atto all'edicola:

- ⇒ bancone per riviste;
- ⇒ mensole espositive per riviste.

Art. 30.(Caratteristiche degli arredi e delle attrezzature)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le certificazioni di cui sopra dovranno essere prodotte dall'Impresa aggiudicataria mediante apposita documentazione all'Azienda Ospedaliera.

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

Tutti gli elettrodomestici forniti ed installati dovranno essere della migliore classe di efficienza energetica esistente in commercio o comunque $\Lambda+$ oppure $\Lambda++$.

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

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

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

Gli utensili e le stoviglie dovranno essere in materiale idoneo per alimenti ai sensi del D.M. 21 marzo 1973, lavabile e disinfettabile.

La Ditta aggiudicataria, prima della fornitura, dovrà consegnare all'Azienda Ospedaliera tutte le dichiarazioni di conformità delle attrezzature e degli arredi da installare, (CEI ed IMQ, certificazioni UNI, certificazione di classificazione IP, certificazione di classe E1, ove previsto, e la certificazione ISO 9001:2000 per le aziende produttrici degli arredi), mentre ad

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

Art. 31. (Pulizia ed igiene dei locali, degli arredi e delle attrezzature)

L’impresa aggiudicataria deve assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, delle attrezzature e degli arredi provvedendo ad ottemperare alla pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione degli stessi in conformità ai protocolli presentati in sede di gara.

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

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

L’impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla pulizia e disinfezione giornaliera dei locali e degli arredi nonché al lavaggio giornaliero di tutte le attrezzature ed arredi.

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

BANCO DI DISTRIBUZIONE

Pulizia a fondo: al termine del servizio giornaliero.

LAVELLI E VASCHE

Pulizia generale ogni giorno.

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

TAVOLI PER CONSUMAZIONI: al termine di ogni consumazione.

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

L’impresa aggiudicataria dovrà provvedere almeno sei volte all’anno alle accurate pulizie straordinarie dei pavimenti, dei rivestimenti, dei vetri, dei corpi illuminati e di tutte le superfici lavabili (con macchine lavapavimenti, getti a vapore con prodotti speciali per disinfezione, smacchiatura e sgrassaggio) e dovrà anche eseguire una accurata pulizia straordinaria semestralmente delle attrezzature, degli arredi e di tutte le dotazioni.

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

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

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

L’impresa aggiudicataria si impegna a controllare periodicamente, mediante tampone o piastra di contatto, le caratteristiche microbiologiche delle superfici e della attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti e trasmette copia degli esiti di tali controlli al Responsabile di esecuzione del contratto.

L’impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare, a proprie spese, con cadenza regolare e, comunque ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzia la necessità, un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale nei luoghi di cui sopra.

Tali interventi si intendono effettuati con metodi, strumenti e prodotti adeguati ed a norma di legge ed è necessario che vengano predisposte con accuratezza le condizioni che permettano di evitare la contaminazione dei cibi con le sostanze chimiche eventualmente utilizzate. Ogni controllo/intervento deve essere effettuato tramite una Ccheck List appositamente

predisposta e la documentazione deve essere conservata per una eventuale verifica da parte dell'Azienda Ospedaliera e di altri organi competenti.

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

- ◆ adottare sistemi ad umido per la rimozione di polvere e sporcizia: l'uso di sistemi a secco (ad esempio scope di nylon, piumini) comporta la dispersione nell'ambiente e nell'aria di parte dello sporco da asportare;
- ◆ per la scopatura dei pavimenti devono essere utilizzate garze monouso pretrattate o riutilizzabili inumidite, che vanno sostituite ogni 40 mq di superficie;
- ◆ per la spolveratura delle superfici al di sopra del pavimento impiegare esclusivamente panni in microfibra inumiditi;
- ◆ il personale adibito alla manipolazione di cibi e bevande non deve svolgere operazioni di pulizia ambientale;
- ◆ impiegare materiali distinti (ad esempio di colore diverso) per le diverse superfici: in particolare vanno tenuti separati guanti non monouso e panni destinati alla pulizia dei servizi igienici;
- ◆ evitare di usare spugne per la pulizia, in quanto se lasciate umide costituiscono un terreno su cui proliferano facilmente i batteri;
- ◆ dopo l'uso i materiali di consumo non a perdere (panni in microfibra per superfici e pavimenti, ecc.) utilizzati per la pulizia devono essere sottoposti a lavaggio (in lavatrice a oltre 60 °C) e asciugatura (essiccatoio); le attrezzature (ad esempio secchielli) devono essere lavati e asciugati prima di venire riposti;
- ◆ i prodotti ad azione detergente e disinfettante devono essere impiegati nel rispetto delle concentrazioni indicate dal produttore; tutti i prodotti e i recipienti presenti sui carrelli delle pulizie e nei luoghi di lavoro, devono essere etichettati a norma di legge. Non devono essere presenti bottiglie o barattoli o fustini anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture. Detergenti e disinfettanti che richiedono una diluizione devono essere preparati di fresco e usati in giornata; tutti i prodotti ad azione detergente e disinfettante devono essere certificati per l'utilizzo in sicurezza negli specifici ambienti (lavorazione, distribuzione e consumazione alimenti);
- ◆ iniziare a pulire dalla zona meno sporca verso quella più contaminata;
- ◆ rimuovere prontamente le macchie, in particolare dal pavimento, per evitare rischi di scivolamento delle persone;
- ◆ pulire regolarmente con detergenti i piani d'appoggio e i raccoglitori per i rifiuti posti nella zona consumazione;
- ◆ segnalare con apposita indicazione la presenza di pavimento bagnato;
- ◆ mantenere sempre pulite le soluzioni detergenti: panni in microfibra per superfici e pavimenti, una volta usati, non vanno sciacquati nel secchio ma eliminati (se monouso) o raccolti in un sacchetto per l'invio al lavaggio. In questo modo si evita di sporcare la soluzione e di ridistribuire lo sporco raccolto. In alternativa i prodotti possono essere applicati con spruzzatore e ripassati con panno (per le superfici al di sopra del pavimento);
- ◆ sostituire frequentemente i panni usati, ad esempio dopo aver pulito al massimo due tavoli, evitando di usare lo stesso panno per tutti i tavoli;
- ◆ prima di disinfettare è indispensabile pulire: un'accurata pulizia eseguita con acqua, detergente e sfregamento è il sistema più semplice e più valido per ottenere una riduzione della carica batterica ambientale;
- ◆ spolverare regolarmente, con sistemi a umido, anche le superfici difficilmente raggiungibili (es.: bocchette del sistema di aerazione) e il materiale esposto (es.: vetrine e decorazioni tipo frutta di plastica);
- ◆ I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione saranno sistemati a cura del personale dell'impresa negli appositi luoghi di raccolta individuati per il successivo ritiro e allontanamento.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire a proprio onere e spese per tutto il tempo della durata contrattuale anche la puntuale pulizia e sanificazione di tutti i servizi igienici dei locali adibiti al servizio che dovranno essere dotati degli idonei accessori e riforniti costantemente di tutto il materiale di consumo necessario (carta igienica, carta asciugamani e/o sistemi alternativi, saponi, etc.)

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

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

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

| | | | | | |
|---------------------------|----------|---------|-------|---------|---------|
| buona | | | | | |
| Sanificazione accettabile | 10 - 100 | 10 - 50 | 1 - 5 | assente | assente |
| Sanificazione accettabile | > 100 | > 50 | > 5 | assente | assente |

DETERGENTI E SANIFICANTI

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

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

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

CUSTODIA E MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

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

NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA

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

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

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

GESTIONE DEI RIFIUTI

Per quanto riguarda i contenitori contenenti i rifiuti:

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

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

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

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

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

I rifiuti devono essere gestiti secondo quanto stabilito dal D.Lgs 3 aprile 2006, n°152 "Norme in materia ambientale " e successive modifiche ed integrazioni.

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

Art. 32.(**Manutenzioni ordinarie e straordinarie**)

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

manutenzione presentato.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria quanto segue:

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

Ad inizio del contratto ed ogni inizio d'anno dovrà essere trasmesso per conoscenza al Responsabile di esecuzione del contratto, al Servizio tecnico ed alla Direzione medica di Presidio il programma della manutenzione ordinaria preventiva per assicurare la continuità del servizio ed in occasione di ogni verifica periodica degli impianti fissi presenti dovrà essere trasmessa agli stessi soggetti il report di ogni verifica effettuata.

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

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

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

L'impresa aggiudicataria dovrà comunque garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi, in quanto a seguito di accertamento effettuato dal Servizio Tecnico dell'Azienda Ospedaliera, essi non siano tali da incidere sulla corretta e regolare esecuzione del servizio. Qualora l'Impresa aggiudicataria non condivida l'esito degli accertamenti effettuati dal tecnico dell'Azienda Ospedaliera deve far pervenire le proprie osservazioni al direttore di esecuzione del contratto che comunicherà le decisioni assunte in merito, insindacabili da parte della stessa Impresa aggiudicataria.

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

RIVESTIMENTI LAVABILI

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

PARETI TINTEGGIATE

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

BANCO BAR

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

FRIGORIFERI E CONGELATORI

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

BILANCE: Controllo delle tarature; ogni mese

IMPIANTI ANTINCENDIO: Verifiche semestrali degli estintori.

CONTROLLO DEI RUBINETTI E DEGLI SCARICHI: ogni mese

MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI RILEVAMENTO FUMI: la verifica dell'impianto (rilevatori di fumo, elettromagneti di sblocco delle porte di accesso e centralina) dovrà essere effettuata da una ditta specializzata almeno due volte all'anno.

E' in facoltà dell'Azienda Ospedaliera, attraverso l'Unità Operativa Servizio Tecnico, verificare l'esatta esecuzione degli interventi manutentivi.

Considerato che gli interventi dovranno essere eseguiti all'interno di una struttura ospedaliera si ha l'esigenza di limitare i rumori, la volatilizzazione di polveri, ovvero si ha particolare affollamento in determinate fasce orarie: pertanto si prescrive che il concessionario adotti ogni possibile accorgimento atto a limitare tale disturbo. In particolare, si intende a carico del concessionario la necessità (che sarà eventualmente comunicata dal Servizio Tecnico dell'Azienda ospedaliera, in accordo con i responsabili sanitari), di effettuare determinati interventi in particolari periodi orari o giorni della settimana, senza oneri aggiuntivi per l'Azienda Ospedaliera.

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

- lavorare mantenendo una condizione di umidità sufficiente a ridurre la dispersione di polveri,
- utilizzare attrezzature con sistemi di aspirazione,
- costruire delle barriere tra le aree di presenza di pazienti e le aree in cui si svolgono i lavori;
- rimuovere il materiale di risulta, evitando la dispersione di polvere mediante apposite guide o contenitori chiusi;
- la zona di lavoro deve essere adeguatamente pulita ogni giorno,
- pulire le aree di recente costruzione prima di consentire l'accesso al personale e ai pazienti.

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

La ditta aggiudicataria trasmette al Direttore della esecuzione del contratto ed all'Unità Operativa Servizio Tecnico, con periodicità annuale, un rendiconto di tutti gli interventi manutentivi effettuati nell'anno con allegati tutti i documenti giustificativi.

Art. 34(Spese di esercizio e utenze)

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio, di rivendita nonché le spese inerenti l'esercizio, comprese la ventilazioni, il condizionamento e tutte le utenze relative ai consumi dell'energia elettrica, dell'acqua, del gas e delle utenze telefoniche che l'impresa aggiudicataria deve provvedere ad intestarsi direttamente, laddove sussistono e vengano attivate utenze autonome con l'installazione con spese a proprio carico di appositi contatori.

Qualora non sia possibile attivare contatori autonomi sarà obbligo installare a proprie spese distinti contatori per la misurazione dei consumi per l'acqua, per il gas e per l'energia elettrica a valle dei rispettivi contatori dell'Azienda Ospedaliera.

Per quanto riguarda le utenze telefoniche l'Azienda Ospedaliera metterà a disposizione una linea abilitata ad effettuare solamente chiamate all'interno del Presidio Ospedaliero ed abilitata a ricevere chiamate telefoniche provenienti all'esterno.

In tal caso ogni anno un tecnico dell'Azienda Ospedaliera provvederà alla lettura dei predetti contatori, in contraddittorio con l'Impresa aggiudicataria e le spese relative all'utenza saranno determinate in relazione ai consumi quantificati secondo le modalità sopraindicate sulla base dei prezzi medi sostenuti dall'Azienda Ospedaliera relativamente al Presidio Ospedaliero " V. Cervello ".

A rimborso di quanto sopra, l'Azienda Ospedaliera chiederà all'Impresa aggiudicataria annualmente:

- ◆ N.2 acconti a cadenza semestrale corrispondenti, cadauno, al 40% del consumo del corrispondente semestre dell'anno precedente (o del consumo presunto in caso di nuova gestione e per il primo anno di attività);
- ◆ N.1 conguaglio sulla base delle letture effettivamente eseguite.

Il pagamento delle relative note contabili dovrà essere effettuato entro trenta giorni naturali e consecutivi dall'emissione delle stesse.

Nel caso di eventuali interruzioni dei servizi di fornitura, l'Impresa aggiudicataria non potrà esigere nessun risarcimento dall'Azienda Ospedaliera per i danni eventualmente subiti.

Le tasse per la raccolta rifiuti sono a carico dell'Impresa aggiudicataria che dovrà procedere alle comunicazioni previste al Comune di Palermo.

Art. 35(Livello qualitativo dei generi di consumo)

L'impresa aggiudicataria avrà l'obbligo di acquisire tutti i prodotti necessari per lo svolgimento del servizio a proprio nome e con esonero di qualsiasi responsabilità dell'Azienda Ospedaliera verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti dei pagamenti.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate, nonché il loro trasporto, trasformazione e somministrazione devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (Legge 283/1962, D.P.R.327/1980; D.Lgs n°155/1997, Reg. CE n°178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, e Reg. CE 2073/2005) e successive modificazioni ed integrazioni.

La ditta concorrente dovrà produrre la documentazione relativa al piano di autocontrollo redatto secondo la metodologia HACCP di cui al D.Lgs. n. 155/97 e Reg. CE n° 852/2004 (nonché di tutti i dispositivi atti a prevenire infortuni, incendi, danni, ecc.) I locali dovranno essere a norma secondo le leggi concernenti la loro specifica destinazione; la ditta aggiudicataria si impegna a mantenere sempre efficienti tutte le attrezzature e gli impianti installati nei suddetti locali e ad ottemperare, a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni impartite al riguardo da Pubbliche Autorità, esonerando l'Azienda da ogni responsabilità. I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio.

La ditta aggiudicataria deve effettuare la scelta di prodotti che rispondano alle seguenti caratteristiche:

- Attenzione al rapporto alimentazione-salute: l'obiettivo è promuovere la salute consentendo l'accesso a prodotti freschi, locali, provenienti da agricoltura biologica o dal commercio equo-solidale. Dovranno essere evitati prodotti che presentino strutto e grassi idrogenati.
- Valorizzazione delle produzioni alimentari locali (frutta, verdura e acqua): si richiede di proporre prodotti locali, tipici e tradizionali, intesi come patrimoni gastronomici ed economici da conservare.
- Tutela ambientale: garanzie a protezione dell'ambiente possono essere criteri di attribuzione dell'appalto. La filiera corta, che assicura distanze più brevi tra il luogo di produzione e quello di consumo, può ridurre l'inquinamento e aumentare la sostenibilità ambientale del servizio.

Le bevande ed i prodotti alimentari dovranno essere prodotti in stabilimenti provvisti di regolare autorizzazione sanitaria/registrazione o riconoscimento comunitario, parimenti dovranno essere provvisti di autorizzazione sanitaria/registrazione o riconoscimento comunitario i fornitori ed i trasportatori.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi e si dovrà garantire le vendite di prodotti per celiaci, senza glutine, biologici e per diabetici.

Tutte le bevande ed i generi di consumo, a tutela della salute pubblica, dovranno essere serviti con stoviglie monouso (bicchieri, posate, piatti, tazzine, ecc.) senza aggravio alcuno della spesa per il consumatore.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza.

I prodotti alimentari posti in vendita non devono contenere elementi transgenici o essere stati sottoposti a tale tipo di trattamento (OGM).

I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

L'Impresa aggiudicataria prima dell'avvio della gestione del bar, dovrà trasmettere alla Direzione Medica di Presidio ed al Direttore della esecuzione del contratto l'elenco delle materie prime impiegate nonché l'elenco dei alimenti e bevande che intende somministrare e tutti gli altri prodotti che intende mettere in vendita.

Il consumatore ha la facoltà di richiedere l'utilizzo di stoviglie non monouso.

Il lavaggio delle eventuali stoviglie non monouso deve avvenire con un idoneo sistema per la disinfezione termica delle stoviglie.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire i prodotti con le seguenti caratteristiche:

I prodotti dovranno:

- ◆ essere di 1^ qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
- ◆ essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura;
- ◆ essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- ◆ consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni;
- ◆ si dovrà certificare che i prodotti non sono modificati geneticamente in conformità alle vigenti norme in materia,
- ◆ si dovrà prestare attenzione al rapporto alimentazione-salute e prevedere modalità di approvvigionamento secondo una logica di filiera corta e sostenibile, di origine nazionale e che favorisca l'utilizzo dei prodotti locali.

La ditta dovrà fornire una “scheda prodotto” che risponda ai requisiti previsti dalla normativa vigente in cui dovranno essere presenti, tra le altre, le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto
- Aspetto
- Caratteristiche del prodotto
- Etichettatura
- Imballo
- Trasporto

Si elencano di seguito i prodotti da fornire:

PRODOTTI DA FORNO

Si intendono prodotti di pasticceria (brioche, tranci di torta, ecc.) che potranno essere freschi, secchi o surgelati. E' vietato l'uso di strutto e di grassi idrogenati. Dovrà essere garantita la fornitura di almeno il 50 % di prodotti con pasticceria freschi sul totale.

I prodotti da forno confezionati devono essere conformi alle norme vigenti e riportare sulla confezione la denominazione dell'Impresa produttrice, ingredienti ed eventuali additivi ammessi e la data di scadenza.

LATTE E LATTICINI

LATTE: può essere intero fresco pastorizzato di alta qualità, scremato, o parzialmente scremato. Deve provenire da stabilimenti italiani ed avere una durata, dal confezionamento, inferiore a 5 gg (Legge 169/89).

YOGURT: ottenuto da latte fresco produzione nazionale. Può essere intero, parzialmente scremato, naturale e alla frutta.

FORMAGGI: dovranno essere nazionali, di prima qualità, corrispondere ai requisiti delle leggi e dei regolamenti vigenti. La confezione deve riportare la denominazione sociale del prodotto, l'indicazione del nome e della ragione sociale, l'indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, la data di scadenza, il quantitativo in peso, la data di confezionamento. I formaggi devono essere esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, non fuso.

Tipologia dei formaggi da utilizzare:

- **Emmenthal,**
- **Asiago,**
- **Provolone dolce,**
- **Mozzarella,**
- **Ricotta,**
- **Stracchino,**
- **Taleggio,**
- **Caprino,**
- **Brie**

SALUMI

I salumi dovranno essere ottenuti da animali nati, allevati e macellati in Italia, non dovranno essere presenti difetti di colore, non devono presentare all'esterno né patine né odori sgradevoli ed altro dovuti a scorretta conservazione.

Tipologia di salumi da utilizzare:

- **prosciutto cotto:** ottenuto da coscia di suino di prima qualità senza aggiunta di polifosfati e senza caseinati, deve essere avvolto in idoneo involucro plastico sottovuoto all'interno del quale non deve esserci liquido percolato, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore o iridescenza, picchiettatura od alveolatura od altri difetti e senza polifosfati.
- **prosciutto crudo:** deve essere nazionale a Denominazione d'Origine Protetta D.O.P., munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione, ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia, di prima qualità, preparate opportunamente e stagionate per un periodo non inferiore a 10 mesi della salatura non deve contenere additivi non consentiti dalla Legge, non deve presentare difetti di colore, odore od altro genere dovuti da una scorretta manutenzione e conservazione.
- **mortadella:** ottenuta esclusivamente con carne di maiale e lardo o piccole quantità di carne bovina (5%).
- **Salame:** prodotto di prima qualità ottenuto da carne di maiale, lardo, spezie e sale da cucina più nitriti. Il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso.
- **Bresaola:** prodotto nazionale di prima qualità ottenuto esclusivamente da punta d'anca di bovino o equino, allevato e

macellato in Italia, il prodotto deve presentarsi tenero con magro di colore rosso.

- **Speck:** deve essere nazionale a Denominazione d'Origine Protetta D.O.P., munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione, ottenuto dall'arto di suini nati, allevati e macellati in Italia, salati a secco, che viene sottoposto ad affumicatura e a breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi), non deve contenere additivi non consentiti dalla Legge, non deve presentare difetti di colore, odore od altro genere dovuti da una scorretta manutenzione e conservazione.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Le verdure e la frutta devono essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.

FRUTTA: deve essere di prima qualità, selezionata, a perfetta maturazione e pezzatura.

LIMONI: dovranno essere di prima qualità.

ORTAGGI: dovranno essere di prima qualità, essere indenni da difetti e non presentare tracce di appassimento. Sono ammessi freschi, di IV gamma e surgelati.

OLIO

Deve essere esclusivamente OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA di produzione nazionale, con acidità massima dell'1%. Confezionato in bottiglie da 1 litro.

PANE / FOCACCE

Il pane dovrà essere prodotto con farina di tipo 0 di grano tenero oppure di tipo integrale e con l'aggiunta di olio di oliva almeno nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere lievitato a lungo con lievito naturale, ben manipolato, ben cotto (con una percentuale di umidità non inferiore al 29%), con o senza aggiunta di sale comune e senza additivi. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. Il pane deve avere la crosta dorata e croccante, la mollica deve essere spugnosa ed elastica alla pressione delle dita, morbida ma non collosa. Il pane, alla rottura con le mani od al taglio, deve risultare croccante con la crosta che si sbriciola leggermente, ma non deve restare aderente alla mollica ed il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie di tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

Invece il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca.

Focacce e impasti per pizza possono essere freschi o surgelati.

Sono vietati l'uso di grassi idrogenati e di strutto.

BEVANDE

Le bibite: non devono essere di sottomarche e devono appartenere ad una marca accreditata sul mercato nazionale.

ACQUA MINERALE: in bottiglie da 0.5 l. o da 1,5 l.

BIBITE ANALCOLICHE: in bottiglie da 0.5 l. o da 1,5 l. o alla spina.

BEVANDA DI THE AL LIMONE o PESCA: in brik da 0.2 o in bottiglie da 0.5 o da 1.5 l.

SUCCHI DI FRUTTA di vari gusti in bottiglie da 0.2 ,0.5 o 1 l.

GELATI

GELATI : in cono,in coppa,in stecca e biscotto, non devono essere di sottomarche e devono appartenere ad una marca accreditata sul mercato nazionale e conservati in appositi congelatoti a temperatura costante a - 20°;

BEVANDE CALDE

Caffè: deve essere di prima qualità ed in grani di miscela " robusta " o " arabica " (non prodotto liofilizzato), macinato all'istante e con grammatura di grammi 7 di caffè per erogazione;

Cioccolata calda: deve essere di prima qualità e con grammatura di grammi 25 di miscela di cioccolato.

Zucchero e dolcificante: dovranno essere distribuiti in confezioni monodose;

CAFFÈ ESPRESSO : in tazzina o bicchiere

CAFFÈ DECAFFEINATO : in tazzina o bicchiere

CAPPUCCINO .in tazzina o bicchiere

CAFFELATTE : in tazza o bicchiere
CAFFE' D'ORZO : in tazza o bicchiere
CAFFE' AL GINSENG :
LATTE MACCHIATO : in tazza o bicchiere.
CIOCCOLATO : in tazza o bicchiere.
THE (vari gusti) : in tazza o in bicchiere.
CAMOMILLA : in tazza o in bicchiere.

E' consentita la somministrazione di prodotti pre-fritti che saranno di tipo refrigerato o surgelato (in questo caso il gestore dovrà assicurare la catena del freddo).

I condimenti (olio extravergine di oliva, aceto balsamico o normale, sale iodato e normale, salse varie, ecc) dovranno essere disponibili in porzioni monodose.

Devono essere presenti tra i prodotti sempre disponibili anche insalate semplici, panini e altri prodotti completamente vegetarians e porzioni ridotte a prezzo minore rispetto alla porzione intera.

Per quanto riguarda i panini potranno essere offerti con affettati, con formaggi e vegetarians. La grammatura dovrà essere almeno di 30 grammi per i panini di grammi 70 e di almeno 50 grammi per i panini di grammi 100.

L'Offerta giornaliera per i primi ed i secondi piatti da parte della ditta aggiudicataria dovrà prevedere quanto segue:

- ☞ almeno tre scelte di primi piatti a base di pasta, riso od altri cereali, condite con verdure o legumi (la pasta sia secca che fresca e/o ripiena e/o il riso, devono essere serviti a richiesta anche priva di condimento o semplicemente con il sugo);
- ☞ almeno tre scelte di secondi piatti a base di pesce, carne, formaggio;
- ☞ almeno tre scelte di contorni.

Le pietanze dovranno essere disponibili dalle ore 12,00 alle ore 15,00 tutti i giorni.

Le grammature delle pietanze dovranno corrispondere a: 80 grammi per la pasta asciutta, 40 grammi a crudo con minestra o con legumi; 100 grammi a crudo per la carne al netto degli scarti, 150 grammi a crudo per il pesce al netto degli scarti; almeno 250 grammi a crudo per la verdura a foglia ed altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc) da servire cotta, di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc) da servire cruda, almeno 60 grammi per l'insalata a fogli (lattuga, ecc).

I piatti di servizio dei cibi caldi dovranno essere preriscaldati, quando questo sia opportuno e possibile per mantenere la qualità dei cibi, prima dell'immissione del cibo negli stessi.

Secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata in esser contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne. Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi annessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc.

Nei prodotti di consumo fresco deve essere chiaramente indicata l'eventuale presenza di particolari spezie, salse, maionese, ecc. che possano presentare rischi di intolleranze alimentari. In particolare l'Impresa aggiudicataria deve provvedere ad indicare chiaramente anche gli ingredienti contenuti in panini, snack, tramezzini, sughi per pasta, ecc.

La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della clientela due distinti elenchi: il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto ed il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (decreto legislativo 8 febbraio 2006, n.114 in materia di etichettatura degli allergeni alimentari e regolamento UE n.1196/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011) dovrà indicare per ciascun singolo allergene (cfr. allegato II regolamento UE n.1196/2011 del Parlamento Europeo) il prodotto che lo contiene.

La vendita di generi scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità, darà senz'altro luogo all'applicazione delle penalità, senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni.

Gli alimenti da asporto devono essere contenuti in recipienti da perdere (per le bibite in lattine e per i generi alimentari in appositi sacchetti) e quindi è assolutamente vietato il loro riutilizzo.

Si precisa per garantire la qualità degli alimenti che i parametri microbiologici di riferimento entro i quali gli alimenti dovranno rientrare sono quelli previsti per alcuni prodotti alimentari rappresentativi e di seguito indicati:

| PRODOTTO | ESAME DA ESEGUIRE | LIMITI DI ACCETTABILITA' |
|---|----------------------------|---------------------------------|
| CAFFE' MACCHIATO/CAPPUCCINO/CIOCCOLATA CALDA | CBT 30/37°C | < 1000 Ufc/g |
| | Coliformi totali | < 100 Ufc/g |
| | E. Coli | < 10 Ufc/g |
| | S. Aureus | < 10 Ufc/g |
| | B. Cereus | < 100 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |
| PANINI/TRAMEZZINI FARCITI (affettati, formaggio, frittata, verdure crude, salse anche a base di uovo) | CBT 30/37°C | < 100.000 Ufc/g |
| | Coliformi totali | < 100 Ufc/g |
| | E. Coli | < 10 Ufc/g |
| | S. Aureus | < 100 Ufc/g |
| | B. Cereus | < 100 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |
| | Anaerobi solfito riduttori | < 100 Ufc/g |
| | C. perfringens | < 10 Ufc/g |
| LATTE FREDDO (PASTORIZZATO) | CBT 30/37°C | < 50.000 Ufc/g |
| | Coliformi totali | < 5 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |
| PRODOTTO | ESAME DA ESEGUIRE | LIMITI DI ACCETTABILITA' |
| PIATTO CALDO: Primi, secondi e contorni cucinati | CBT 30/37°C | < 500.000 Ufc/g |
| | Coliformi totali | < 100 Ufc/g |
| | E. Coli | < 10 Ufc/g |
| | S. Aureus | < 10 Ufc/g |
| | B. Cereus | < 100 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |
| | C. perfringens | < 10 Ufc/g |
| PIATTO FREDDO: CONTORNO (verdure crude), INSALATONE e FRITTATE | | |
| | Coliformi totali | < 100 Ufc/g |
| | E. Coli | < 10 Ufc/g |
| | S. Aureus | < 100 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |
| | C. perfringens | < 10 Ufc/g |
| PIATTO FREDDO – FORMAGGI (freschi non stagionati) | Coliformi totali | < 100 Ufc/g |
| | E. Coli | < 10 Ufc/g |
| | S. Aureus | < 100 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |
| PIATTO FREDDO – FORMAGGI (molli) | Coliformi totali | < 100 Ufc/g |
| | E. Coli | < 1000 Ufc/g |
| | S. Aureus | < 1000 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |
| PIATTO FREDDO – FORMAGGI (duri – semi duri da latte pastorizzato) | Coliformi totali | < 100 Ufc/g |
| | E. Coli | < 2000 Ufc/g |
| | S. Aureus | < 10.000 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |
| PIATTO FREDDO – SALUMI | CBT 30/37°C | < 300.000 Ufc/g |
| | Coliformi totali | < 100 Ufc/g |

| | | |
|--|--------------------------|---------------------------------|
| | E. Coli | < 10 Ufc/g |
| | S. Aureus | < 100 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |
| | C. perfringens | < 10 Ufc/g |
| PIATTO FREDDO – DESSERT (dolci da forno) | Coliformi totali | < 100 Ufc/g |
| | E. Coli | < 10 Ufc/g |
| | S. Aureus | < 100 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |
| PRODOTTO | ESAME DA ESEGUIRE | LIMITI DI ACCETTABILITA' |
| PIATTO FREDDO – DESSERT (dolci al cucchiaio) | Coliformi totali | < 100 Ufc/g |
| | E. Coli | < 10 Ufc/g |
| | S. Aureus | < 100 Ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Listeria | Assente in 25 g |

All'inizio della settimana deve essere affisso in bacheca il menù settimanale dei pasti caldi e degli snacks.

Il concessionario dovrà garantire la dismissione di tutti i prodotti scaduti ritenendo vietata la somministrazione dei qualsiasi prodotto oltre la data di scadenza indicata sulla confezione ovvero per i prodotti freschi oltre il giorno della produzione e per la frutta e la verdura oltre 3 giorni.

Alcuni prodotti tra i più comuni in listino (esempio panino con prosciutto, pizza) devono essere sempre disponibili o ne deve essere garantita la preparazione immediata anche nelle ore pomeridiane.

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di osservare le vigenti norme igieniche in materia di preparazione, confezionamento e conservazione di generi alimentari.

La protezione degli alimenti dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola di alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 777/1982.

I prodotti alimentari devono avere l'etichettatura conforme alle leggi vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. 206/2005, D.Lgs. 77/1996 e D.Lgs. 109/1992 e successive modificazioni ed integrazioni) e non sono ammesse etichettature incomplete e in lingua diversa dall'italiana.

Il direttore di esecuzione del contratto potrà effettuare sopralluoghi e controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

I verbali redatti dal direttore di esecuzione del contratto in occasione dei sopralluoghi dovranno essere controfirmati dal direttore del servizio dell'impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria si impegna alla tempestiva pulizia dei tavoli utilizzati dal pubblico e dei pavimenti ed ad assicurare all'utenza un servizio rapido e puntuale.

A tal proposito, dovrà essere adibito al servizio, un numero di unità di personale tale, per quantità minima e qualificazione personale professionale, da garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

Pertanto, qualora nel corso di esecuzione del servizio ed in particolare nelle ore di punta, vengano impiegati addetti in un numero inferiore a quanto offerto in sede di gara, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte complessivo dell'organico standard, l'impresa aggiudicataria deve, entro un giorno lavorativo, provvedere al reintegro del personale mancante.

L'impresa aggiudicataria deve inoltre implementare il numero degli addetti destinati al servizio in tutte quelle occasioni in cui è prevedibile un particolare afflusso di utenza come ad esempio di convegni.

Art. 36(Specifiche tecniche relative alla modalità operative)

1 Conservazione delle derrate

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.

Tutti i locali devono essere costruiti secondo quanto previsto dalle normative vigenti e mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.

- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, quest'ultimo deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.
- I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni ben chiuse: pertanto una volta che le confezioni sono state aperte e che parte del contenuto è stato utilizzato, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo: per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.
- È opportuno evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- Per una maggiore programmazione degli ordini il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo di disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente controlli sulla merce in stoccaggio.
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.
- Le bevande in bottiglia, fusti e altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici e dalla luce diretta per le bottiglie in "PET".
- I prodotti deperibili al momento della consegna devono essere trasferiti immediatamente in frigoriferi che abbiano temperature conformi alle normative vigenti (DPR 327/80) e qui successivamente conservati nel rispetto delle suddette normative e delle indicazioni riportate in etichetta dal produttore. È preferibile non introdurre nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo: in alternativa proteggerli con opportuna copertura.
Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalle confezioni originali devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- È necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori.
- È necessario evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi.

2 Tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono essere effettuate in conformità alle leggi vigenti in materia e precisamente:

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- I prodotti devono accedere all'area di preparazione privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché questo, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del trasferimento dallo stabilimento di produzione alla consegna, costituisce un serbatoio di germi e infestanti che si potrebbero diffondere contaminando cibi e attrezzature;
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- È tassativamente vietato fumare in tutti i locali oggetto del servizio.
- L'eventuale rinvenimento dei prodotti da forno dovrà avvenire in appositi scaldavivande.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- I prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C. e + 4° C, prima di essere sottoposti alla cottura.
- Tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia.
- La preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata.
- per la preparazione delle uova sode sono ammesse esclusivamente uova di Categoria A Extra. Per quanto riguarda invece l'impiego di uova per effettuare impanature, impasti, frittate, ecc, dovranno essere utilizzate esclusivamente uova pastorizzate.

- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.
- Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, a meno che non si tratti di alimenti già porzionati;
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

3 Operazioni da effettuare prima e durante il servizio bar

Il personale addetto al servizio bar dovrà osservare le seguenti norme:

- Lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- Indossare idonea divisa che deve essere sempre pulita e decorosa e deve riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'impresa, e il copricapo;
- Togliere dalle mani anelli e monili in genere;
- Le quantità di alimenti da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- La manipolazione del cibo deve essere effettuata con utensili adeguati;
- Il cibo deve essere servito con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente;
- Per i condimenti a crudo dei panini si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987;
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali;
- Il personale che effettua manipolazioni di alimenti non deve effettuare contemporaneamente manipolazione di denaro (art. 5 legge 283 del 30/06/62)

Art. 37(Titolarità delle autorizzazione e/ licenze)

L'impresa aggiudicataria avrà l'obbligo di acquisire tutte le autorizzazioni, le concessioni, le licenze ed il nulla-osta previsti dalle norme di legge per l'esecuzione dei lavori di cui al progetto esecutivo approvato dall'Azienda Ospedaliera ed ad ultimazione dei lavori e dei relativi certificati di conformità.

Prima dell'assunzione del servizio, il Concessionario dovrà presentare all'Amministrazione dell'Azienda Ospedaliera le licenze rilasciate dalle Autorità competenti, nonché tutte le autorizzazioni e permessi necessari per lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto.

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

Art. 38 (Prezzi di vendita al pubblico delle consumazioni del bar)

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

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

Detti prezzi saranno determinati applicando ai prezzi medi di mercato la medesima riduzione offerta in sede di gara per i prodotti compresi nel presente capitolato.

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

Detto listino dovrà essere vistato dal direttore di esecuzione del contratto e depositato presso la Direzione Medica di Presidio al momento dell'inizio della gestione ed affisso, per tutta la durata dell'appalto, entro appositi quadri nei locali in cui si svolge il servizio bar, nel modo più facilmente visibile al pubblico così come previsto dall'art. 14 del D.Lgs. 21 marzo 1998, n. 114 e non può essere variato senza il benessere dell'Azienda Ospedaliera.

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

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

direttore di esecuzione del contratto.

I prezzi del suddetto listino generale potranno essere soggetti ad aggiornamenti annuali sulla base degli aumenti degli ISTAT dei prezzi dei beni al consumo per le famiglie di impiegati ed operai.

L'Impresa aggiudicataria, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei pezzi, dovrà produrre al responsabile di esecuzione del contratto una relazione atta ad indicare la motivazione ed i documenti giustificativi che inducono ad aumentare i prezzi e sulla base di nuove indicazioni di massima rilevate dalle Associazioni di Categoria di Palermo.

In caso di richiesta di variazioni di Listino generale superiori alla variazione ISTAT, l'impresa aggiudicataria dovrà avanzare al responsabile di esecuzione del contratto documentata richiesta di adeguamento prezzi con documentazione giustificativa che effettuerà le opportune verifiche. La vendita di un prodotto ad un prezzo non preventivamente approvato, ovvero ad un prezzo superiore a quello di listino comporta l'applicazione delle penalità meglio specificate nel presente Capitolato.

Si precisa che i dipendenti dell'Azienda Ospedaliera sono destinatari di buoni pasto dei circuiti convenzionati con la Pubblica Amministrazione, pertanto, l'Impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi ad accettare i buoni pasto rilasciati dall'Azienda Ospedaliera al proprio personale, in pagamento dei servizi oggetto della gara.

Per quanto concerne i soggetti di seguito indicati:

- tutti i dipendenti dell'Azienda Ospedaliera, a qualunque titolo, compresi quelli che prestano servizio nelle sedi extraospedaliere dell'Azienda Ospedaliera purché muniti di idoneo cartellino di riconoscimento;

- i medici tirocinanti, universitari ecc. purché muniti di idoneo cartellino di riconoscimento.

Si precisa che i prezzi da praticare nei confronti degli stessi dovranno essere ridotti di uno sconto pari o superiore del 15%, sul "listino prezzi al pubblico". Le imprese concorrenti hanno la facoltà di offrire in sede di gara - a favore dei dipendenti dell'Azienda Ospedaliera uno sconto sul listino prezzi superiore al 15%.

Tali ribassi maggiori eventualmente offerti dall'impresa partecipante saranno oggetto di valutazione nell'ambito dell'assegnazione del punteggio economico come indicato nel disciplinare di gara.

La qualifica di avente diritto allo sconto permane indipendentemente dal fatto che l'interessato sia in servizio o dal numero delle sue consumazioni.

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

L'Azienda Ospedaliera si riserva di stabilire ogni altra disposizione che risulti necessaria al buon andamento del servizio.

L'Azienda Ospedaliera è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti, degli arredi e delle stoviglie.

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

Art. 39 (Servizi accessori)

L'Azienda Ospedaliera potrà richiedere in via non esclusiva servizi accessori e supplementari da effettuarsi in locali definiti dall'Azienda Ospedaliera in occasione di congressi, meeting, eventi speciali, celebrazioni ed occasioni diverse.

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

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

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

I servizi richiesti potranno essere delle seguenti tipologie:

A) COLAZIONE DI LAVORO – LUNCH: composto da:

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

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

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

B) COFFEE BREAK: composto da:

Caffè caldo, thè caldo e thè freddo, Latte caldo e latte freddo, succhi di frutta, Acqua minerale naturale e frizzante, pasticceria mignon fresca e secca.

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

C) APERITIVO: composto da:

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

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

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

La ditta è tenuta alla pulizia e ripristino dei locali utilizzati durante lo svolgimento dei servizi accessori .

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

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

Art. 40 (Periodo di prova)

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

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

A tale proposito il Direttore di esecuzione del contratto dovrà rilasciare una relazione con quale si esprime parere favorevole in merito al superamento della prova, inviandola all'Unità Operativa Approvvigionamenti che provvederà a comunicare il parere favorevole all'Impresa aggiudicataria.

Superato il periodo di prova sarà considerato superato con esito positivo ed il rapporto potrà proseguire fino alla naturale scadenza .

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

- contestare all'Impresa aggiudicataria le cause di inadeguatezza e di non accettabilità del servizio;
- qualora l'Azienda Ospedaliera accogliesse le memorie scritte e le giustificazioni dell'Impresa aggiudicataria verrà accordato un ulteriore e definitivo periodo di prova di 90 giorni.
- qualora l'Azienda Ospedaliera non accogliesse le giustificazioni dell'Impresa aggiudicataria in quanto per le problematiche emerse non vi fosse soluzione o in mancanza di presentazione di memorie scritte difensive o in caso nuovo esito sfavorevole del periodo di prova si procederà alla risoluzione del contratto secondo quanto stabilito nel presente capitolato tecnico ed ad affidare alla seconda Impresa migliore offerente e l'Impresa

aggiudicataria avrà diritto solo al pagamento dei corrispettivi sulla base dei prezzi definiti, per il periodo di effettivo svolgimento del servizio, escluso ogni altro rimborso od indennizzo a qualsiasi titolo ed ogni ragione o pretesa di qualsiasi genere. Inoltre l'Impresa aggiudicataria avrà l'obbligo di garantire il servizio fino al subentro della nuova Impresa.

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

Art. 41 (Sopralluogo)

La Ditta dovrà effettuare, pena l'esclusione, mediante proprio personale tecnico qualificato, un opportuno sopralluogo per la valutazione dell'ubicazione e delle caratteristiche dei luoghi dove dovranno essere effettuati i ritiri e dovranno controllare in sito tutte le caratteristiche dei locali, i percorsi e lo stato di viabilità in genere, al fine di tenerne conto nella previsione dell'effettuazione del servizio e per procedere alla perfetta esecuzione dello stesso.

Luoghi, tempi e modalità sono da concordarsi con il nominativo riportato nel disciplinare di gara.

Durante il sopralluogo saranno fornite tutte le informazioni anche di carattere tecnico ritenute utili dal concorrente per l'esatta valutazione della situazione e per una corretta formulazione dell'offerta.

Nel corso del sopralluogo ciascuna Impresa concorrente prende visione dei luoghi e delle attività svolte dall'Azienda Ospedaliera anche al fine degli eventuali rischi in ambito lavorativo connessi all'espletamento delle attività oggetto dell'appalto (per la futura cooperazione e coordinamento con il committente ai sensi dell'art.26 del D. L.gs 81/08).

Si evidenzia che i colloqui intercorsi e i chiarimenti forniti durante il sopralluogo hanno valore meramente indicativo e non costitutivo di effetti ai fini della corretta presentazione dell'offerta, pertanto, in forza del principio della parità di trattamento di tutti i concorrenti, ogni quesito o chiarimento, sorto a seguito del presente sopralluogo, dovrà obbligatoriamente essere posto per iscritto attraverso le modalità indicate all'interno della documentazione di gara.

Al termine del sopralluogo verrà redatto apposito verbale secondo lo schema fornito in allegato al disciplinare di gara, da allegare in sede di documentazione amministrativa per la partecipazione alla gara, adeguata dichiarazione dalla quale dovrà risultare che il concorrente ha preso atto dei luoghi e delle circostanze ed in particolare:

- ◆ è stata presa visione ed approfondito ogni argomento in ordine alla collocazione delle Unità Operative di degenza e delle sedi a destinazione non sanitaria e di tutti gli elementi necessari al corretto svolgimento del servizio;
- ◆ è stata presa visione dei luoghi di produzione e delle loro caratteristiche delle aree di deposito temporaneo, dei percorsi e dello stato della viabilità in generale.
- ◆ è stata presa ampia conoscenza di tutte le informazioni, dati e volumi di attività svolti nell'Azienda Ospedaliera relativamente a tutti i Presidi e agli immobili e loro pertinenze a destinazione sanitaria e non, ed in particolare, delle vie di accesso, delle barriere strutturali ed architettoniche, e di tutte le circostanze che possono aver influenza sull'esecuzione del contratto.

In caso di partecipazione alla gara da parte di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.), il sopralluogo deve essere effettuato - a pena di esclusione - da ciascuna delle imprese del raggruppamento.

In caso di partecipazione alla gara da parte di un Consorzio, il sopralluogo deve essere effettuato - a pena di esclusione - sia dal consorzio che dalla/e impresa/e individuata/e quale/i esecutrice/i del servizio.

Le ditte costituenti il R.T.I. potranno delegare all'esecuzione del sopralluogo un unico rappresentante; in tale evenienza, il rappresentante dovrà produrre idonea delega da parte di tutte le ditte rappresentate, e consegnare separate dichiarazioni di sopralluogo (una per ciascuna ditta rappresentata). Non sono ammesse dichiarazioni "cumulative".

Analoga possibilità, alle medesime condizioni previste per i R.T.I., è ammessa per i Consorzi e per le Consorziatizzate individuate per l'esecuzione

Art. 42(Scioperi e cause di forza maggiore)

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

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

In caso di scioperi del personale l'impresa aggiudicataria deve comunicarlo all'Azienda Ospedaliera con un congruo avviso di almeno tre giorni e deve essere assicurato un servizio di emergenza, sulla base di un piano concordato tra l'Impresa, l'Azienda Ospedaliera le OO.SS. maggiormente rappresentative, secondo le indicazioni fornite dalla commissione di garanzia

per l'attuazione della legge sullo sciopero nei servizi pubblici recante l'elenco dei servizi essenziali da garantirsi per il Comparto Sanità.

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

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

Art. 43(Collaudo)

Una volta terminati i lavori , il responsabile della esecuzione del contratto procedere al collaudo delle opere, della regolare fornitura, posa in opera ed installazione degli arredi e delle attrezzature previste nel progetto esecutivo.

Il collaudo funzionale del bene fornito verrà effettuato a cura del Servizio Tecnico con il supporto del referente tecnico dell'Impresa aggiudicataria.

Nel corso del collaudo dovrà essere accertato quanto segue:

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

In particolare l'Impresa aggiudicataria dovrà:

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

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

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

Art. 44 (Informazione sulla salute alimentare)

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

Art. 45(Presenza nel presidio ospedaliero di distributori automatici)

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

L'Azienda Ospedaliera si impegna a non installare altri distributori automatici.

Art. 46 (Responsabile unico del procedimento)

Il R.U.P. :

- ☞ ha l'obbligo di comunicare i dati e le informazioni richieste dall'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici con Determinazione n.1 del 10 gennaio 2008 e del Comunicato n°4 del 4 aprile 2008;
- ☞ vista, in segno di conferma, il "verbale di consegna della prestazione",
- ☞ trasmette al direttore dell'esecuzione del contratto tutta la documentazione necessaria prevista dagli atti di gara;
- ☞ acquisisce tutte le segnalazioni dal Direttore dell'esecuzione del contratto per provvedimenti nei confronti dei dipendenti della ditta aggiudicataria e provvede alla notifica,
- ☞ promuove l'avvio delle procedure di risoluzione previste dal presente atto,
- ☞ commina le penali sulla base delle indicazioni fornite dal direttore dell'esecuzione,

☞ propone la risoluzione del contratto.

Art. 47 (Direttore dell'esecuzione del contratto)

L'Azienda Ospedaliera, prima dell'inizio del servizio, procederà, alla nomina del Direttore dell'esecuzione del contratto, , individuato ai sensi dell'art. 300 del D.P.R. n. 207/2010, affidando allo stesso i seguenti compiti:

- a) provvedere al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico-sanitario dell'esecuzione del contratto;
- b) assicurare la regolare esecuzione del contratto da parte dell'Impresa aggiudicataria, sovrintendendo al controllo delle prestazioni e verificando il corretto espletamento delle attività sulla base delle disposizioni contrattuali;
- c) sottoscrive "verbale di consegna della prestazione";
- d) svolge tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti sopra indicati;
- e) dovrà redigere, in contraddittorio con l'impresa aggiudicataria, il verbale di avvio di esecuzione;
- f) redigerà apposito verbale di modifica delle prestazioni in tutti i casi di necessità;
- g) segnala al RUP comportamenti non conformi alle prescrizioni di gara da parte dei dipendenti della ditta aggiudicataria;
- h) accerta i danni in contraddittorio con la ditta aggiudicataria;
- i) verificare attraverso la reportistica fornita dall'Impresa aggiudicataria e controlli condivisi od unilaterali avviati dall'Azienda Ospedaliera, l'effettivo svolgimento e verifica delle prestazioni contrattuali rispetto alle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto;
- j) provvede alla verifica sul puntuale adempimento da parte dell'impresa aggiudicataria delle indicazioni contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze allegato al disciplinare di gara.

In tale ambito, il Direttore dell'esecuzione svolgerà tutte le attività necessarie all'esecuzione dei compiti sopracitati, in stretta collaborazione con l'Azienda Ospedaliera che dovrà essere informata dell'andamento del servizio.

Art. 48 (Inizio del servizio e tempistica)

L'appaltatore dovrà iniziare il servizio, oggetto del presente capitolato tecnico, con decorrenza entro i termini sottoindicati dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione definitiva, anche nelle more della stipulazione del contratto, e da tale data decorreranno tutte le relative responsabilità previste nel presente capitolato tecnico, assumendo l'impegno di fornire tutte le prestazioni, i servizi e le attività previste nel presente capitolato tecnico e nella documentazione di gara .

Entro 30 gg. dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione l'Impresa aggiudicataria deve produrre il progetto esecutivo composto dagli elaborati indicati nell'articolo del presente capitolato tecnico.

Il progetto esecutivo è sottoposto all'approvazione dell'Unità Operativa Servizio Tecnico dell'Azienda Ospedaliera che vi provvede con apposita deliberazione.

FASE 1: Lavori di rifacimento dei locali.

- a) **Inizio lavori:** entro 30 gg. dalla comunicazione (da parte dell'Unità Operativa Servizio Tecnico) dell'avvenuta approvazione del progetto esecutivo e della nomina del direttore dei lavori o entro i termini ridotti indicati in sede di offerta dall'Impresa aggiudicataria.
- b) **Ultimazione lavori** comprensivi di impianti, arredi e attrezzature: entro 75 giorni dalla data di inizio lavori. L'Impresa aggiudicataria deve comunicare formalmente all'Azienda Ospedaliera la data di ultimazione dei lavori.

I tempi indicati ai punti a) e b) sono da ritenersi come massimi ammissibili ed il loro mancato rispetto, sia come inizio che come ultimazione dei lavori, darà luogo all'applicazione delle penalità.

L'impresa aggiudicataria potrà offrire, in sede di gara, una riduzione dei tempi delle singole fasi anche diversificata e detta tempistica offerta in sede di gara diventerà vincolante per il concessionario e darà luogo, in caso di mancato rispetto, all'applicazione delle penalità.

Entro 30 gg. dalla data di ultimazione dei lavori è redatto da parte del Direttore lavori il certificato di regolare esecuzione (art. 237 D.P.R. 207/2010).

I tempi stabiliti potranno essere prorogati, a seguito di richiesta motivata dall'Impresa aggiudicataria, solo per motivi imprevedibili e non dipendenti dalla volontà della ditta stessa.

FASE 2: espletamento del servizio di gestione bar, ministorio ed edicola.

Avvio: entro 30 giorni dalla redazione del certificato di regolare esecuzione.

Termine: allo scadere dei 9 anni decorrenti dalla data di inizio del servizio-

L'inizio del servizio dovrà essere eseguito con le dotazioni di materiali, persone, mezzi ed attrezzature (mezzi di trasporto ecc.) necessarie per l'esecuzione del servizio da parte dell'Impresa aggiudicataria.

A fronte dell'avvenuta aggiudicazione della procedura di gara di cui al presente disciplinare, sono previste le seguenti fasi operative che consentiranno di addivenire all'attivazione del contratto:

1. *redazione del progetto esecutivo;*
2. *validazione del progetto* da parte di Azienda Ospedaliera;
3. *stipula del contratto;*
4. *consegna delle licenze* rilasciate dalle Autorità competenti, nonché tutte le autorizzazioni e permessi necessari per lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto
5. *consegna dell'area* di pertinenza in contraddittorio con il DEC. In tale occasione sarà redatto verbale di presa in carico dell'area da parte dell'Impresa aggiudicataria. La data riportata sul verbale determina l'avvio dei tempi previsti per la realizzazione dei lavori.
6. *esecuzione dei lavori.* In questa fase sarà premura dell'appaltatore comunicare al DEC, con congruo anticipo, tutte le lavorazioni che determinano interferenze con l'attività del monoblocco ovvero che possono recare disturbo (anche solo sonoro) all'attività clinica. Di concerto con il DEC sarà definito il momento esatto nel quale espletare tali attività. Con almeno 7 giorni lavorativi di preavviso, l'appaltatore comunica al DEC la conclusione dei lavori e viene concordato il sopralluogo;
7. *sopralluogo di verifica.* Eseguito in contraddittorio con il DEC, ha lo scopo di verificare e certificare:
 - a. esecuzione dei lavori in piena rispondenza a quanto previsto dal progetto redatto in gara e approvato dall'AO;
 - b. presenza di tutte le certificazioni e autorizzazioni necessarie all'espletamento dell'attività;
 - c. Al termine del sopralluogo, mediante sottoscrizione in contraddittorio di verbale, DEC e appaltatore definiscono la data di decorrenza del contratto - e conseguente pagamento del canone di concessione - e possibilità di avvio dell'attività commerciale.

IL COMMISSARIO
(Dr. MAURIZIO ARICO')