

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

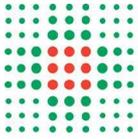
Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento Amministrativo
Servizio Acquisti Metropolitan
Settore

Il direttore

CAPITOLATO TECNICO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, DELLA
GESTIONE DI PUBBLICO ESERCIZIO BAR PRESSO IL PRESIDIO
OSPEDALIERO DI PORRETTA TERME (BO)**



Sezione I – Parte normativa

Art.1 Oggetto della concessione

La concessione ha per oggetto la gestione dell'esercizio di bar pubblico per la somministrazione e distribuzione di alimenti e bevande, nonché del commercio al minuto di prodotti utili per le necessità dei degenti (ad esempio : articoli per l'igiene personale) e della vendita di quotidiani e riviste, purchè in possesso delle necessarie autorizzazioni , presso i locali del presidio ospedaliero e Casa della Salute (CDS) di Porretta. La preparazione di piatti caldi (minestre, ecc) verrà eventualmente successivamente valutata ed autorizzata dall'Ausl Bo. L'area e i locali saranno assegnati alla ditta aggiudicataria nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano dal punto di vista della sistemazione ambientale, così come lasciati dal precedente aggiudicatario dopo la rimozione di arredi e attrezzature; lo stato dell'area e dei locali risulterà da verbale di sopralluogo che sarà redatto in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria all'atto della consegna dei locali.

Sono a carico del soggetto aggiudicatario tutte le migliorie, addizioni o adeguamenti ritenuti necessari, anche per legge (imbiancatura, opere murarie, pulizia, adeguamenti impianti elettrici e idrici compresi i collaudi,...).

Tutti gli interventi di cui sopra dovranno essere previsti in un progetto, di cui in seguito, e dovranno essere regolarmente autorizzati sia dall'U.O. progettazione e sviluppo edilizio dell'Azienda USL nonché dai vari Enti preposti; le opere in questione non daranno titolo a nessun rimborso di denaro o quant'altro eventualmente.

L'Azienda USL si riserva fin d'ora di richiedere all'atto della riconsegna i ripristini necessari a rendere i locali nelle stesse condizioni in cui erano all'atto della consegna.

Per l'esecuzione di alcune attività accessorie il concessionario potrà rivolgersi alle Cooperative di tipo "B".

Si allegano alla documentazione di gara le planimetrie delle aree e dei locali assegnati **(Allegato 1)**

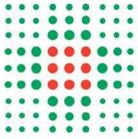
Per una più puntuale presentazione dell'offerta, di seguito vengono indicati alcuni parametri relativi all'anno 2018 riferiti all'ospedale e alla Casa della Salute di Porretta:

Attività ospedaliera:

L'Ospedale di Porretta è prevalentemente orientato alle cure:

1. delle malattie in fase acuta (patologie severe e complesse in tutti gli ambiti della medicina interna) che vengono assistite e curate presso i reparti di medicina (35 PL) e di lungodegenza (7 PL). Viene garantita anche l'attività di ricovero dell'area chirurgica (20 PL) e materno-infantile (3 PL).
2. alle attività di
 - a. Chirurgia generale (10 PL)
 - b. Urologica
 - c. Ginecologica (5 PL)
 - d. Oculistica
 - e. Maxillo facciale
 - f. Ortopedica (10 PL)

Totale posti letto: 70 PL, oltre a 3 postazioni di DH e 4 di OBI



Il totale dei dimessi (Ordinario e DH) supera le 3.500 unità/anno.

La degenza media dimessi è pari a circa 7 giorni per medicine e chirurgie e 20 gg per lungodegenze. Gli interventi chirurgici (inclusi int. Ch. ambulatoriali) sono stimati in oltre 3.000 anno.

Attività di Pronto soccorso

Gli accessi al Pronto Soccorso sono stimati in 12.800 accessi/anno con una media di circa 250 accessi/settimana

Attività presente nella Casa della Salute

L'attività diagnostica (radiologia, ecc.) e l'attività specialistica (consulenze, visite, controlli, ecc.) interessa oltre 52.000 accessi/anno, con una media di circa 1.000 accessi/settimana.

Gli accessi per i prelievi (su prenotazione e a libero accesso) sono pari a circa 25.000 accessi/anno con una media di circa 480 accessi/ settimana.

Gli accessi per i servizi CUP sono oltre 42.000 accessi/anno con una media di circa 800 accessi/settimana

L'attività consultoriale (CF, Consultori pediatrici, salute mentale, ecc.) interessa oltre 10.000 accessi/anno con una media di 200 accessi/settimana.

Altri accessi

Il Personale afferente alla struttura (ospedale, CDS e distretto) è di circa 250 persone con accessi alla struttura, sui turni giornalieri, pari a oltre 1.000 accessi settimanali.

Gli accompagnatori/visitatori e altri accessi si aggirano intorno ai 5.000 accessi/settimana

TOTALE ACCESSI

Il **totale degli accessi** alla struttura – somma degli accessi alle prestazioni di cui sopra, dei visitatori e del personale – è stimato in circa 9.000 accessi/settimana, equivalente a 1.285 accessi/die.

Art.2 – Autorizzazione amministrativa per l'esercizio del bar

Il gestore dovrà possedere i requisiti richiesti dalle Norme, regolamenti e disposizioni in materia di commercio, pubblica sicurezza e igienico-sanitarie e si assumerà tutte le responsabilità civili, penali ed amministrative, derivanti dalla conduzione dell'esercizio in oggetto. L'aggiudicatario, al fine di poter iniziare l'attività, dovrà essere in regola con la normativa di settore e presentare, a proprie spese, presso lo Sportello Unico delle Attività



Produttive del Comune di Porretta apposita SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) in quanto l'attività di gestione del bar è vincolata alla sede dell'Ospedale di Porretta Terme e non può essere trasferita in altra sede/zona.

La carenza, originaria o successiva, dei requisiti dianzi richiamati, ovvero qualsivoglia impedimento a conferire al gestore l'intestazione dell'autorizzazione necessaria, per il periodo di durata del rapporto, sarà causa di annullamento dello stesso a far data dal provvedimento amministrativo o dalla comunicazione, da parte dell'autorità competente, della mancanza dei requisiti richiesti.

Inoltre, gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti richiesti per l'ottenimento delle autorizzazioni, saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

3. Durata della concessione, opzioni e rinnovi

La durata della concessione è di anni tre, decorrenti dalla data indicata nel contratto.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad anni tre. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

E' prevista la possibilità di una proroga tecnica di 90 gg. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Art.4 Periodo di prova

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi a far data dall'inizio effettivo delle attività. Qualora, durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non risponda alle norme previste dal presente Capitolato e/o all'offerta tecnica proposta dall'impresa in fase di gara, la Stazione appaltante comunicherà alla Ditta le motivazioni che ostano al superamento del periodo di prova, con diffida ad adempiere.

Persistendo i motivi che ostano al superamento positivo del periodo di prova, la Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto, con lettera raccomandata A/R, e di aggiudicare il servizio all'impresa che segue in classifica, senza che l'Impresa precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni (**Art. 1456** Clausola risolutiva espressa).

In tal caso la ditta aggiudicataria:dovrà proseguire nel servizio fino alla data comunicata dalla stazione appaltante

Art.5 Obblighi e requisiti del personale addetto

L'aggiudicatario dovrà impiegare, per lo svolgimento del servizio, personale provvisto di adeguata qualificazione professionale regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali previsti dal C.C.N.L. e in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie.

Nell'esecuzione del servizio, il gestore dovrà avvalersi, sotto la sua esclusiva responsabilità, di personale in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio, provvedendo al reintegro del personale assente per malattia, ferie o altro in modo da assicurare, per tutta la durata del contratto in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio in



questione. Fra il personale impiegato ci dovrà essere un numero adeguato di personale formato in materia di prevenzione degli incendi

Il gestore sarà tenuto ad aggiornare continuamente un elenco nominativo del personale addetto al servizio, con i dati anagrafici, gli estremi dei documenti di lavoro (assicurativo e attestato di formazione/aggiornamento del personale alimentarista (Legge 11/03 R.E.R. e succ. mod.).

Nei riguardi dei propri dipendenti sarà a carico del gestore ogni onere di sua competenza in osservanza di leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro.

L'AUSL rimane estranea ad ogni rapporto tra il gestore e il personale da lui dipendente.

Il gestore dovrà rispettare tutte le norme inerenti la sicurezza del personale, assumendosi la responsabilità esclusiva dell'adempimento delle vigenti norme igieniche/infortunistiche ed esonerando l'AUSL da ogni e qualsiasi responsabilità in merito (D.Lgs.81/2008).

Qualsiasi verifica sulle certificazioni dei controlli sanitari e il rispetto delle norme igieniche e su qualsiasi altra norma prevista per gli esercizi commerciali sarà effettuato dall'Organo di Vigilanza. La verifica sulla corretta gestione potrà altresì essere richiesta all'Organo di Vigilanza dall'AUSL.

L'AUSL potrà comunque in qualsiasi momento ispezionare o far ispezionare dai propri incaricati i locali dati in gestione.

In caso di conflitto sindacale tra la ditta aggiudicataria e il proprio personale, la ditta è obbligata a garantire tutte le prestazioni essenziali se e in quanto previste.

I servizi non effettuati a seguito degli scioperi dei dipendenti della ditta aggiudicataria verranno detratti dal canone dovuto. La ditta appaltatrice sarà comunque tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione per aver diritto alla detrazione.

Art.6 Obbligo di Riservatezza dei dati

Le notizie e i dati relativi all'USL e agli assistiti, comunque venuti a conoscenza dell'aggiudicatario o di chiunque collabori alle sue attività in relazione alla esecuzione della presente concessione non dovranno, in alcun modo ed in qualsiasi forma, essere comunicate, divulgate o lasciate a disposizione di terzi e non potranno essere utilizzate, da parte dello stesso Aggiudicatario o di chiunque collabori alle sue attività, per fini diversi da quelli previsti dal presente capitolato.

L'aggiudicatario, in relazione a quanto oggetto di prestazione ed alle informazioni e documenti dei quali sia venuto in possesso, a qualsiasi titolo, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, si impegna, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dei danni subiti dall'interessato, ad attuare nell'ambito della propria struttura e di quella degli eventuali collaboratori, sotto la propria responsabilità, ai sensi del D.lgs n.196/2003, tutte quelle norme di sicurezza e di controllo atte ad evitare il rischio di alterazione, distruzione o perdita, anche parziale, nonché d'accesso non autorizzato, o di trattamento non consentito, o non conforme alla finalità del servizio, dei dati.

ART.7 – Controlli

Il competente ufficio del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL eserciterà il diritto di controllo generale ed igienico sanitario dell'esercizio, compresa la facoltà di prelevare campioni da sottoporre ad analisi batteriologiche.

Inoltre, gli organi competenti dell'AUSL potranno verificare in ogni momento la qualità dei prodotti alimentari somministrati e chiederne, in caso di esito negativo, l'immediata sostituzione.



Art. 8- Penalità

In caso di ritardato pagamento, anche solo parziale, del canone e delle somme dovute a qualsiasi titolo, l'AUSL applicherà a carico del gestore gli interessi legali.

In caso di ripetuti ritardi nei pagamenti, in ultima istanza, l'AUSL si riserva la facoltà di revocare il servizio, con conseguente diritto al risarcimento del danno da esercitarsi sul deposito cauzionale salvo e impregiudicato il risarcimento degli eventuali maggiori oneri e danni.

Per ogni difformità o violazione delle condizioni contrattuali potranno essere applicate penali in denaro e precisamente, per ogni inadempimento, un importo da € 500,00 a €1.500,00 a secondo della gravità dell'inadempimento, che saranno addebitate con fattura.

Art.9 - Risoluzione del contratto

L'Azienda concedente avrà la facoltà di risolvere "ipso facto et jure" il contratto, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata via pec, secondo quanto stabilito all'art.108 del Codice e nelle seguenti ipotesi:

- a) avvalendosi della facoltà di recesso consentita dall'art.1671 c.c.;
- b) per motivi di interesse pubblico, adeguatamente specificati nell'atto dispositivo;
- c) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- d) in caso di cessazione dell'attività, oppure in caso di procedure concorsuali o fallimentari intraprese a carico dell'aggiudicatario;
- e) in caso di cessione del contratto senza preventiva autorizzazione dell'AUSL;
- f) in caso di subappalto non autorizzato dall'AUSL;
- g) qualora l'AUSL notifichi n.3 diffide ad adempiere senza che l'aggiudicatario ottemperi a quanto intimato;
- h) in caso di violazione dell'obbligo di riservatezza

In caso di risoluzione del contratto l'AUSL applicherà quanto previsto all'art.110 del Codice.

Nei casi di violazione degli obblighi contrattuali l'AUSL incamererà il deposito cauzionale, salvo e impregiudicato il risarcimento degli eventuali maggiori oneri e danni, senza che la parte concorrente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta.

Art.10 Responsabilità

L'aggiudicatario gestore risponde direttamente, interamente ed esclusivamente di ogni danno che per fatto proprio, dei suoi collaboratori, anche se familiari, e dei suoi dipendenti, possa derivare all'AUSL o a terzi per fatti ascrivibili alla gestione del servizio.

Agli effetti della responsabilità del gestore, l'AUSL assume la qualità di terzo.

Il gestore risponde altresì dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti amministrativi che disciplinano i pubblici esercizi.

L'AUSL è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della Ditta aggiudicataria nell'esecuzione del contratto.

L'aggiudicatario risponde pienamente dei danni a persone e/o cose di cui fosse chiamata a rispondere l'AUSL che derivino dall'espletamento delle prestazioni contrattuali e



imputabili ad essa o ai suoi dipendenti; l'AUSL si intende comunque sollevata ed indenne fin d'ora da ogni pretesa o molestia derivante da quanto sopra.

L'aggiudicatario è custode dei locali assegnati e responsabile della gestione in sicurezza. In ogni caso l'aggiudicatario dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione e sostituzione delle parti o oggetti danneggiati. L'accertamento dei danni sarà effettuato dai rappresentanti dell'AUSL in contraddittorio con i rappresentanti dell'aggiudicatario. In caso di assenza dei rappresentanti dello stesso, si procederà agli accertamenti dei danni in presenza di due testimoni, anche dipendenti dell'AUSL, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezione alcuna.

L'aggiudicatario è direttamente responsabile verso AUSL e terzi in genere dei danni colposi comunque causati nonché quelli derivanti dalla gestione del servizio, da cattivo uso, negligenza o trascuratezza dei beni affidati. A tal fine l'aggiudicatario si obbliga a stipulare polizza assicurativa per responsabilità civile, verso terzi, incendio, furto allagamento e danni all'immobile e ai beni in esso contenuto con primario istituto, non inferiore a €. 2.000.000,00, che tenga conto dei danni alle cose e alle persone, ivi compresi i rischi connessi all'esercizio della propria attività ed all'adempimento dei relativi obblighi.

ART.11 - Rappresentante della Ditta aggiudicataria

L'aggiudicatario dovrà comunicare al DEC il nominativo di un suo rappresentante od incaricato per tutti gli adempimenti previsti dal presente capitolato. L'aggiudicatario dovrà comunicare il nome dell'incaricato nonché il luogo di residenza ed indirizzo per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio. L'incaricato dovrà, inoltre, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio. Esso dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'AUSL per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la ditta dovrà comunicare il nominativo e l'indirizzo di un sostituto.

ART.12 – Corrispettivo di gestione

Il corrispettivo di gestione annuo sarà quello risultante dal verbale di gara d'appalto e sarà corrisposto in denaro all'inizio dell'anno.

Il canone sarà pagato dall'aggiudicatario in rate trimestrali anticipate entro e non oltre 20 giorni dal ricevimento della fattura effettuando il versamento presso la Tesoreria dell'Ausl di Bologna

Detto canone sarà aggiornato a partire dell'inizio del secondo anno di affidamento in base al 75% della variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatasi nell'anno precedente con riferimento al mese precedente della data di inizio del rapporto.

Tale aggiornamento verrà automaticamente, senza necessità di richiesta scritta e, calcolato dopo la pubblicazione dei dati necessari, avrà effetto retroattivo dall'inizio del 2° anno di concessione e di ogni anno successivo.

L'affidatario si obbliga a pagare per intero il canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'AUSL.



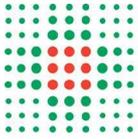
Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di reiterato ritardato pagamento, anche solo parziale, l'AUSL si riserva la facoltà di revocare immediatamente l'affidamento in gestione, con conseguente diritto al risarcimento del danno.

Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

Non si prevede alcuna variazione del canone concessorio e non sarà imputabile all'Azienda USL alcun onere nel caso di eventuali modifiche organizzative/strutturali all'ospedale (ad esempio: variazione del numero dei posti letto / ambulatori o qualsiasi altra tipologia di riassetto ospedaliero) o di modifica del numero di distributori automatici presenti in ospedale, durante il periodo contrattuale

ART.13 – Obblighi dell'aggiudicatario

- a) L'aggiudicatario è custode dei locali assegnati e si obbliga a condurre l'esercizio con serietà, diligenza e decoro, con riguardo alle prescrizioni che l'AUSL intenderà impartirgli durante l'espletamento del contratto.
- b) Non potrà cedere o subaffittare in tutto o in parte i locali oggetto del presente affidamento, come non potrà servirsi degli stessi per adibirli ad uso diverso da quello indicato in contratto. Non potrà inoltre utilizzare in alcun modo gli spazi non assegnati con il presente appalto.
- c) Se l'aggiudicatario è una Società o Ente, l'esercizio verrà condotto personalmente dall'amministratore responsabile o da persona da lui designata di gradimento dell'AUSL. In quest'ultimo caso l'aggiudicatario rimarrà ugualmente responsabile a tutti gli effetti nei confronti dell'AUSL di Bologna.
- d) L'aggiudicatario assume a suo carico tutti gli oneri per:
 - progettare e realizzare l'arredamento e l'eventuale ristrutturazione (strutturale, edile ed impiantistica), compresi tutti gli oneri per eventuali modifiche per allacciamenti impiantistici e scarichi; ottenere l'autorizzazione di Enti quali: Comune, VVF, Dip. Igiene Pubblica, etc.; la progettazione e realizzazione di elementi strutturali non portanti antisismici, quali controsoffitti antisismici, staffaggi antisismici, pareti, vetrate, impianti, corpi illuminanti, etc.; nella progettazione dovrà inoltre essere prevista la delimitazione dell'area bar dalle altre aree dell'atrio. Le pareti o elementi divisorii per delimitare l'area di pertinenza del bar dovranno armonizzarsi con il contesto esistente, garantire, ove possibile, una permeabilità visiva dalle altre zone dell'atrio. Inoltre dovranno essere verificate ai fini sismici, come elementi non strutturali, da professionista abilitato. Nel caso vengano utilizzate vetrate queste ultime dovranno essere esteticamente simili a quelle già installate nell'area di pertinenza del CUP
 - richiedere la connessione di energia elettrica al gestore di rete territorialmente competente con contatore separato intestato all'aggiudicatario del Servizio e le relative modifiche all'impianto elettrico al fine di sostenere le spese relative ai consumi di energia elettrica di tutti gli spazi assegnati, oggetto della presente concessione. Dovrà quindi essere previsto un nuovo punto di consegna di energia elettrica ed una linea protetta da tubazione in acciaio adeguatamente separata fino al quadro principale del bar. Sul punto di consegna la linea montante dovrà essere protetta da adeguato interruttore provvisto di bobina di apertura che dovrà intervenire nel caso sia assente l'alimentazione elettrica nelle zone prossime al

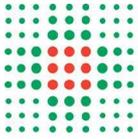


locale bar. Gli impianti elettrici devono essere progettati secondo tutte le norme vigenti applicabili. Il progetto dovrà essere sottoposto preventivamente all'approvazione del Dipartimento Tecnico dell'Ausl di Bologna.

Qualora il contatore separato sia già presente, sarà suo onere provvedere alla voltura dell'intestazione.

In entrambi i casi ciò dovrà essere eseguito prima dell'avvio del servizio.

- consegnare all'U.O. *progettazione e sviluppo edilizio e patrimonio* dell'Ausl di Bologna copia delle dichiarazioni di conformità secondo il D.M. 37/ 2008 di tutti gli impianti
 - presentare progetto con relazione di calcolo a firma di tecnico abilitato per quanto concerne gli elementi non strutturali (pareti, controsoffitti, apparecchiature ed arredi che potrebbero subire un distacco, se appese, e/o un ribaltamento) secondo quanto prescritto dalle norme di cui al D.N. 14.01. 2008 e D.M. 17.01.2018
 - consegnare all'U.O. *progettazione e sviluppo edilizio e patrimonio* dell'Azienda USL le certificazioni di collaudo dei lavori eseguiti, ivi comprese quelle antincendio a firma di tecnico abilitato 818, su appositi modelli PIN reperibili dal Comando Provinciale VVF e di eventuali relazioni di calcolo per gli elementi strutturali non portanti di cui sopra;
 - ristrutturare e/o adeguare i locali nel rispetto del progetto presentato ed approvato dal competente U.O. *progettazione e sviluppo edilizio e patrimonio* dell'AUSL ;
 - arredare e attrezzare convenientemente i locali in conformità al progetto approvato dall' U.O. sopra indicata;
 - la messa a norma e collaudo, a seguito di modifiche, degli impianti elettrici e idraulici e presentazione del Certificato di conformità di cui alla Legge 37/2008 e s.m.i. oppure rilascio di Dichiarazione di rispondenza, in riferimento agli impianti esistenti e non modificati, a firma di tecnico specializzato iscritto all'albo/Ordine;
 - tinteggiare (le pareti dovranno essere lavabili) e verificare o sostituire tutte le finiture dei locali;
 - la pulizia giornaliera dei locali assegnati ed il mantenimento degli stessi in condizioni di igiene e decoro, **oltre ad una attività ricorrente di disinfestazione.**
 - lo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dal D.Lgs.22/97, anche tramite posizionamento di contenitori differenziati;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali assegnati;
 - il pagamento della TARI;
- e) Per tutti gli interventi si solleva l'AUSL da ogni responsabilità diretta e indiretta.
- f) Il concessionario dovrà procedere alla consegna delle pratiche edilizie e autorizzative sia degli interventi che dell'inizio attività presso gli Enti preposti (Comune, VVF, Dip. Igiene Pubblica, SPP, etc.) nel rispetto della normativa vigente, senza nessun onere per l'Ausl e pertanto a completo carico dell'affidatario (comprendendo anche elaborati, copie, bolli, diritti di segreteria, ecc).
- g) L'aggiudicatario dovrà chiedere preventiva autorizzazione per eventuali modifiche agli impianti, che dovranno essere eseguiti previa approvazione dell'U.O. *progettazione e sviluppo edilizio e patrimonio* dell'AUSL
- h) Al cessare della contratto, il gestore uscente dovrà rendere liberi i locali asportando l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà, indennizzando



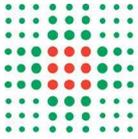
eventualmente l'AUSL dei deterioramenti e perdite imputabili al gestore. All'atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale. Altresì, ogni ulteriore aggiunta in corso di contratto che non possa essere rimossa in qualunque momento senza danneggiare i locali ed ogni altra innovazione, non potrà essere compiuta dall'aggiudicatario senza il preventivo consenso scritto dell'AUSL.

- i) L'aggiudicatario deve provvedere a far collocare cassonetti per la raccolta dei rifiuti di qualsiasi tipologia ad uso esclusivo dell'esercizio; se trattasi di rifiuti pericolosi, questi dovranno essere collocati in contenitori a tenuta termica e chiusi in modo tale che nessuna persona non autorizzata vi possa accedere.
- j) Inoltre dovrà provvedere in proprio, salvo diverso accordo con Hera e AUSL, al trasporto e allo smaltimento senza che nessuna tipologia di rifiuti prodotta venga conferita nei cassonetti dell'AUSL ; dovrà inoltre attivarsi per la tenuta e la compilazione dei registri di carico e scarico e dei formulari di identificazione dove previsto dal D.Lgs.22/97.
- k) L'aggiudicatario deve adoperarsi affinché il rifornimento dei generi da parte dei fornitori avvenga nelle ore di minore affluenza del pubblico
- l) Ai locali dell'esercizio pubblico potranno accedere utenti ricoverati, visitatori, personale e qualsiasi persona desideri usufruire del bar. Pertanto il gestore dovrà provvedere, sotto la propria responsabilità, ad applicare tutte le metodologie idonee al trattamento delle stoviglie al fine di evitare qualsiasi danno agli utenti che vi accedono.
- m) L'affidatario inoltre dovrà adottare tutte le precauzioni previste dalla normativa vigente, in termini di trattamento dei locali e dei cibi, di cui risponderà direttamente agli organi di vigilanza
- n) Il personale addetto deve indossare una divisa di servizio chiaramente identificabile e con la serigrafia della ditta aggiudicataria, secondo quanto disposto dall'art.26 punto 8 del D.Lgs.81/2008;
- o) E' vietata la vendita di alcolici e superalcolici, di biglietti Gratta e Vinci, di lotterie istantanee, tabacchi, videogiochi e di qualunque altra attività relativa al gioco d'azzardo;
- p) E' vietato l'uso di apparecchi radio, televisori o affini. E' altresì assolutamente vietato l'uso di apparecchi a fiamma libera o qualsiasi altra apparecchiatura elettrica personale

ART.14 – Utenze

Oltre al corrispettivo di gestione, di cui all'art.12, il gestore dovrà corrispondere alla AUSL di Bologna:

- il rimborso forfettario annuale delle manutenzioni impiantistiche per le parti comuni sostenute dalla Ausl di Bologna e delle utenze di riscaldamento e acqua calda-fredda pari a € 3.500,00 o.f.e.



Tutte le manutenzioni tecnologiche degli impianti del bar sono a carico del gestore ad eccezione delle manutenzioni eseguite sugli impianti centralizzati (riscaldamento e acqua calda e fredda) situati all'esterno dei locali oggetto dell'affidamento.

Qualsiasi intervento su parti edili ed impiantistiche da parte del gestore dovranno ottenere la preventiva autorizzazione dell'U.O. *progettazione e sviluppo edilizio e patrimonio* dell'AUSL.

Per l'attivazione di linee telefoniche o dati, il gestore dovrà richiederle a proprio nome direttamente all'operatore del servizio telefonico. Per la realizzazione dei relativi collegamenti dovrà comunque attenersi alle prescrizioni ed indicazioni preventive dei tecnici dell'AUSL.

ART. 15 – Prezzi dei generi

I prezzi dovranno essere affissi in tabelle facilmente visibili o riportati sui singoli prodotti o contenitori. Essi non potranno superare i listini concordati dalle associazioni di categoria. Nell'impossibilità di fare riferimento a listini di associazioni legalmente riconosciute, si dovrà tenere conto dei prezzi praticati da esercizi esterni di analoga categoria. L'AUSL si riserva i necessari controlli per gli adempimenti di cui sopra. Inoltre, ogni variazione di listino dovrà essere preventivamente comunicata all'ufficio competente.

ART. 16 – Spese per l'esercizio

Sono a carico del gestore le tasse e le imposte dirette e indirette d'esercizio, di rivendita, i premi di assicurazione (per il rischio locativo, incendi, ecc..), nonché le spese per l'energia elettrica, il riscaldamento e la climatizzazione dei locali, l'acqua calda e fredda, telefonia/dati, pulizie, la manutenzione ordinaria e straordinaria, quanto indicato espressamente dal presente capitolato e quant'altro necessario per l'espletamento dell'esercizio.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario gli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, conseguenti l'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria.

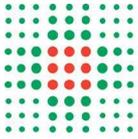
Con tale carico si intende sollevare l'AUSL da ogni responsabilità inerenti e conseguenti.

ART. 17 – Osservanza dei regolamenti

Il gestore si obbliga a rispettare e a far rispettare dai suoi collaboratori e dipendenti le leggi, i decreti o le disposizioni in vigore e che venissero emanati, riguardanti la pulizia degli esercizi pubblici, la pulizia sanitaria, nonché tutte quelle norme e istruzioni che l'AUSL impartirà.

La distribuzione dei prodotti alimentari di pronto consumo dovrà essere effettuata dal personale addetto seguendo i criteri previsti dall'HACCP.

A tal fine si sottolinea l'opportunità che i bicchieri, le tazzine e ogni altro articolo utilizzato dai clienti all'interno del bar sia trattato con cicli di lavaggio idonei dal punto di vista igienico: si suggerisce l'utilizzo di una o più lavastoviglie che dovrà raggiungere la temperatura di 90°. In caso di impossibilità d'utilizzo di tale apparecchiatura, ad esempio



rottura momentanea, per garantire comunque un elevato livello igienico, dovranno essere utilizzati piatti e stoviglie monouso senza nessun costo aggiuntivo per gli utenti.

ART. 18 – Orario di apertura e chiusura

L'orario di apertura e chiusura dell'esercizio dovrà essere previsto: dal lunedì al venerdì dalle ore 7.00 alle ore 18.00 orario continuato, il sabato dalle ore 7.00 alle ore 15.00. Per la domenica e festivi è prevista la chiusura totale, salvo diversa proposta di articolazione oraria del gestore anche in queste giornate. Nel mese di agosto è prevista una riduzione dell'orario di apertura con chiusura anticipata pomeridiana. Per le ferie estive (da giugno a Settembre) è prevista una chiusura di 15 giorni nella prima quindicina di giugno o nella seconda quindicina del mese di settembre, che dovrà essere concordata tra il gestore del bar e la direzione del presidio ospedaliero. L'AUSL potrà variare, motivandolo, l'orario di cui sopra nell'arco della durata contrattuale, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni di alcun tipo.

ART19 – Generi di consumo

L'esercizio dovrà essere fornito di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare tutte le esigenze del pubblico. I generi devono essere di ottima qualità o comunque non inferiori a quelli correnti negli esercizi consimili.

Tutti i generi solidi e liquidi da asporto devono essere contenuti in recipienti a perdere e, quindi, è assolutamente vietato il loro riutilizzo.

Il gestore dovrà osservare e far osservare al personale addetto tutte le disposizioni di carattere igienico, in particolare:

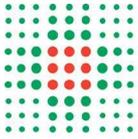
- il rispetto e l'adeguamento alle disposizioni della legge n.155 del 26.05.1997 "Attuazione direttiva CEE 93/43 e 96/3" concernente l'igiene dei prodotti alimentari (HACCP)
- il gestore risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc. e quindi potenzialmente dannosi. Le eventuali discordanze di valutazione del fatto saranno risolte con giudizio inappellabile dal Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL
- dovrà accogliere e mettere in atto tutte le modifiche che dovessero rendersi necessarie in corso di esercizio ai fini igienico – sanitari.

ART. 20 - Subconcessione

E' ammessa la subconcessione nei limiti e con le modalità previste dall'art.105 del D.Lgs.50/2016 e s.m.e i.

Il contratto tra concessionario e sub concessionario ai sensi della legge 13 agosto 2010, n.136 e s.m., dovrà contenere le seguenti clausole:

1. *L'impresa (...), in qualità di sub concessionario dell'impresa (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con l'Ente (...), identificato con il CIG n. (...)/CUP n. (...), assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m..*



2. *L'impresa (...), in qualità di sub concessionaria dell'impresa (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto all'Ente (...).*

ART.21- Recesso dal contratto

Qualora l'aggiudicatario dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta, l'AUSL, oltre a incamerare il deposito cauzionale, si riserva di addebitare le eventuali maggiori spese insorgenti per l'assegnazione ad altra ditta.

L'AUSL potrà altresì recedere dal contratto ai sensi dell'art.109 del D.lgs 50/2016 e s.m.e i..

Art 22 Progetto di promozione della salute “GIN FOOD gusto in salute”

Si porta a conoscenza del progetto che l'Azienda AUSL è impegnata a realizzare nell'ambito del Piano della Prevenzione dell'Emilia-Romagna 2015-19. Si tratta di un progetto di promozione della salute “GIN FOOD gusto in salute”, che attraverso la collaborazione con gli esercizi di ristorazione (bar, ristoranti....) e le loro associazioni vuole facilitare l'alimentazione salutare e contrastare malattie molto diffuse come ictus, infarto, diabete, tumori.

L'aggiudicatario della presente concessione potrà partecipare aderendo ad un semplice disciplinare che lo guiderà al rispetto di poche regole chiare, condivise e facilmente verificabili anche dal consumatore: privilegiare prodotti locali; utilizzare frutta e verdura fresca e di stagione e alimenti freschi; preparare piatti, insalate e panini in modo semplice, nel rispetto della tradizione.

Gli esercizi che aderiranno al progetto potranno esporre all'interno dei propri locali il marchio “GIN FOOD gusto in salute”, unitamente alla locandina del progetto.

I corsi sono rivolti a tutti gli operatori della ristorazione - anche a quelli che non appartengono ad alcuna Associazione di Categoria - interessati ad aderire al progetto e ad offrire quindi ai cittadini l'opportunità di consumare piatti nutrizionalmente equilibrati. La partecipazione è gratuita.

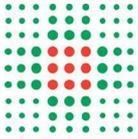
Per iscrizioni e informazioni sui corsi richiedere a igienutrizione@ausl.bologna.it.

Art 23 Clausola sociale

L'aggiudicatario si impegna ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15/6/2015, n. 81, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto.

ART.24- Controversie e Foro competente

Le controversie su diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del presente contratto, non saranno deferite ad arbitri.



Per ogni controversia giudiziale relativa alla presente gara è competente esclusivamente il Foro di Bologna, così come per le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del servizio

Sezione II – Parte tecnica

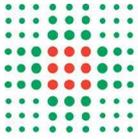
ART.1 – Progetto di allestimento locali

I locali e le aree assegnate sono indicati nell'**Allegato 1** e la Ditta aggiudicataria li accetta nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano.

L'aggiudicatario dovrà provvedere, prima dell'inizio del servizio, a proprio onere e responsabilità, per i locali del bar :

- alla progettazione esecutiva, a firma di Tecnico abilitato, costituita da: relazioni tecniche e di calcolo, planimetrie di progetto per i lavori edili ed impiantistici, lay out delle attrezzature e quant'altro necessario per identificare meglio la progettazione. La progettazione dovrà essere concordata con dell'U.O. *progettazione e sviluppo edilizio e patrimonio* dell'AUSL ed essere autorizzabile dagli Enti coinvolti.
- all'esecuzione dei lavori, con consegna all. U.O. sopra indicata di tutte le certificazioni e collaudi, a firma di tecnici abilitati, di quanto realizzato e/o utilizzato ed in particolare: le dichiarazioni di corretta posa a firma dell'installatore, dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati a firma del produttore, rapporto di prova/classificazione, dichiarazioni di prestazione o marcatura CE, certificazione di resistenza al fuoco a firma di un tecnico abilitato professionista antincendio (modelli cert-rei e dich-prod) oltre alla conformità degli impianti elettrici e meccanici;
- gli arredi non imbottiti dovranno essere certificati in classe 2 di reazione al fuoco e quelli imbottiti (sedie imbottite, poltrone, divanetti, ecc.) in classe 1IM;
- gli altri arredi fissi (bancone, scaffalature, pannelli...) dovranno essere classificati in classe di reazione al fuoco 1;
- i materiali utilizzati per eventuali partizioni-separazioni, dovranno avere classe di reazione al fuoco ex classe 0, o ex classe 1 (previa verifica del rispetto della normativa antincendio dei quantitativi ammessi);
- eventuali vetrate messe in opera dovranno avere i vetraggi conformi alla normativa vigente
- Per quanto riguarda i locali di deposito esistenti a servizio del Bar si precisa che il deposito individuato dovrà rispettare il carico incendi previsto dalla norma di 30 kg/mq di legna standard e dovrà rispettare le eventuali prescrizioni tecniche della normativa antincendio
- all'allestimento dei locali con gli arredi ed attrezzature necessari per l'uso dei locali (es.: bancone, accessori, attrezzature, tavolini, scaffali, ecc) prevedendo l'accessibilità al bancone e almeno ad un tavolo a persone con disabilità, e comunque tenendo conto dell'accessibilità da parte di persone a ridotta capacità motoria anche nei dettagli della progettazione (es maniglie, percorsi, ecc...).

Le attività di cui alla presente concessione non daranno titolo a nessun rimborso di denaro o qualsiasi altro tipo di onere o responsabilità a carico dell'AUSL.



L'AUSL si riserva fin d'ora di richiedere, all'atto della riconsegna, i ripristini necessari a rendere i locali nelle stesse condizioni in cui erano all'atto della consegna e comunque liberi da ogni arredo.

Tutti i lavori eseguiti, se di interesse per l'AUSL, si intendo acquisiti al termine del periodo contrattuale senza oneri per l'AUSL.

La documentazione tecnica e gli elaborati grafici dovranno essere consegnati all'U.O sopra indicata, oltre che in formato cartaceo firmati in originale, anche in formato elettronico (documenti in pdf e elaborati grafici in pdf e dwg).

ART.2 – tempistica per l'effettuazione dei lavori

Il progetto esecutivo dovrà essere presentato, previa condivisione della proposta progettuale, all'U.O. *progettazione e sviluppo edilizio e patrimonio* dell'AUSL entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione.. Nei successivi 10 gg., previo ottenimento dei pareri favorevoli o delle presentazioni delle SCIA agli Enti competenti (Comune, VVF, Dip. Igiene Pubblica, SPPA, etc.), il progetto esecutivo verrà approvato o meno dall'U.O. sopra indicata, al fine di dare corso ai lavori.

L'aggiudicatario si impegna a integrare il progetto secondo le richieste dell'U.O. *progettazione e sviluppo edilizio e patrimonio* dell'AUSL .

L'aggiudicatario dovrà provvedere ad eseguire i lavori e all'allestimento dei locali entro 60 giorni dalla data di approvazione del progetto esecutivo da parte dell'U.O. sopra indicata

L'aggiudicatario si impegna a rispettare il progetto e a completare l'iter della pratica edilizia con la fine lavori, l'aggiornamento catastale, la redazione del certificato di conformità edilizia e di agibilità e tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

ART.3 – Punto di ristoro provvisorio

L'aggiudicatario dovrà, al fine di ridurre i disagi per gli utenti del presidio ospedaliero, approntare un punto di ristoro provvisorio per tutto il periodo necessario all'esecuzione dei lavori ed all'allestimento dei locali del nuovo bar.

A tal fine, in sede di offerta , dovrà presentare un progetto che non concorrerà all'attribuzione del punteggio tecnico della gara, ma che dovrà essere giudicato idoneo dalla Commissione Tecnica.

Si precisa che alla fine del periodo di operatività del punto di ristoro provvisorio, l'aggiudicatario dovrà corrispondere all'Ausl di Bologna un corrispettivo calcolato applicando al fatturato prodotto nel periodo transitorio, la percentuale che si ricava dal canone concessorio offerto in sede di gara rapportato al fatturato previsto per i quattro anni di contratto, indicato a pag del disciplinare di gara.

Al corrispettivo di cui sopra verrà sottratta una percentuale pari al 10% in considerazione della ridotta varietà di prodotti che verranno messi in vendita presso il punto di ristoro provvisorio

Per accettazione
f.to digitalmente dal Lgale Rappresentante

