

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia



Dipartimento Tecnico

Servizio Logistico Alberghiero

Al Direttore del
Servizio Approvvigionamenti
Dott. Nora Alessandro

e p.c. Al R.U.P.
Dott.ssa Maurizia Gambarelli

SEDE

Oggetto: Trasmissione relazione tecnica-illustrativa della Gestione in concessione di durata pluriennale del servizio Bar edicola e merceria all'interno dell'Ospedale di Correggio dell'Azienda USL di Reggio Emilia

Con la presente si inoltra per i seguiti di competenza la relazione in oggetto unitamente ai relativi allegati e nel dettaglio:

- il documento contenente le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza (DUVRI) di cui all'art. 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008 (predisposto in collaborazione con RSPP in presenza di rischi di interferenza);
- il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche e l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire. Come consuetudine il capitolato si trasmette da rivedere ed aggiornare per quanto di Vs. competenza;
- planimetrie dei locali oggetto di concessione;

Cordiali saluti.

Il direttore
S.O.C. Servizio Logistico Alberghiero
dott.ssa Laura Reggiani

og/LR

**Documento firmato digitalmente e archiviato nel rispetto della normativa vigente.
Il presente documento e' una copia elettronica del documento originale
depositato presso gli archivi dell'A.U.S.L. di Reggio Emilia.**

12-51-F2-D8-38-72-B2-E5-49-C0-67-93-BA-45-CC-C2-38-88-C6-C0

CAdES 1 di 1 del 13/06/2023 09:18:52

Soggetto: LAURA REGGIANI

S.N. Certificato: 7256 3070 E593 85AD

Validità certificato dal 14/06/2018 09:32:35 al 12/06/2024 09:32:35

Rilasciato da Actalis EU Qualified Certificates CA G1, Actalis S.p.A., IT

Dipartimento Interaziendale Acquisti
Area Vasta Emilia Nord

Servizio Approvvigionamenti

RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA

Gestione in concessione di durata pluriennale del servizio Bar, edicola e merceria all'interno dei locali dell'Ospedale di Correggio dell'Azienda USL di Reggio Emilia

SOC/SOS RICHIEDENTE: LOGISTICO ALBERGHIERO

1. L'OGGETTO DELLA PRESENTE GARA

In locali di proprietà l'Azienda USL di Reggio Emilia occorre attivare la seguente concessione del servizio:

Gestione in concessione di durata pluriennale del Servizio Bar edicola e merceria all'interno dei locali dell'Ospedale di Correggio dell'AUSL di Reggio Emilia

Al fine di massimizzare i proventi aziendali derivanti dall'esternalizzazione dei citati servizi bar, piccola ristorazione e servizi di edicola/merceria ed ottimizzare la qualità dei servizi offerti all'utenza aziendale (dipendenti e pubblico), si rende necessario selezionare i gestori tra operatori economici in possesso di adeguati requisiti di capacità tecnico professionale, ad esito di un ampio confronto concorrenziale, per l'affidamento di concessioni di servizi a terzi di durata pluriennale.

Si propone di attivare la concessione di cui sopra per sette anni. Al termine è prevista la facoltà di rinnovo di ulteriori quattro anni. Il periodo di affidamento, sulla base dell'esperienza pregressa (cfr. concessione ASMN), risulta essere congruo per il raggiungimento ed il mantenimento di un quadro di equilibrio economico-finanziario per il concessionario garantendo i livelli qualitativi attesi per tutta la durata della concessione.

Il concessionario ottiene il proprio compenso non già dall'Amministrazione ma dall'esterno, ovvero dal pubblico che fruisce del servizio stesso, svolto dall'impresa con assetto organizzativo autonomo e con strumenti privatistici, con assunzione del rischio operativo legato alla gestione dei servizi (come definito all'art 3, comma 1, lettera zz) del D.Lgs. 50/2016

L'affidamento del servizio è volto a soddisfare i seguenti obiettivi:

La possibilità di offrire all'utenza che afferisce quotidianamente alle strutture sanitarie dell'Azienda Usl di Reggio Emilia, servizi appropriati per consumare brevi pause in maniera

autonoma, attraverso la somministrazione di prodotti alimentari e bevande calde e fredde adeguati a sostenere stili di vita salubri e vicini alla sensibilità sostenibilità sociale e ambientale.

L'utenza è rappresentata dai pazienti (in visita o ricoverati) e accompagnatori, dai dipendenti dell'Azienda, dalle maestranze delle aziende affidatarie di appalti pluriennali e ancora da tutti coloro che si recano presso le nostre strutture per attività di formazione, ricerca e manutenzione.

Un secondo obiettivo perseguito è quello di uniformare i livelli di servizio nelle proprie sedi recentemente interessate da un'importante riorganizzazione a seguito dell'unificazione tra Azienda Usl di Reggio Emilia ed Azienda Ospedaliera di Reggio Emilia.

La concessione ha lo scopo di valorizzare adeguatamente la ristorazione commerciale, consentendo al concessionario di mantenere adeguati livelli remunerativi.

I benefici attesi dall'esecuzione dell'appalto sono i seguenti:

Miglioramento dell'aspetto dell'accoglienza;

Educazione ed orientamento dei consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale;

Omogeneità della qualità dell'offerta su tutta l'azienda

Riduzione dell'utilizzo di materiali non riciclabili;

Maggiore controllo degli aspetti igienico-sanitari, organizzativi e manutentivi con un minor impiego di risorse da parte dell'Azienda;

Miglioramento dell'immagine dell'Azienda USL.

Disponibilità di una disciplina contrattuale uniforme per tale servizio.

CRITERI AMBIENTALI

Nella stesura della documentazione di gara sono stati considerati i Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. del 10/03/2020 e nel dettaglio:

- garanzia di offerta di dieta mediterranea secondo le linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI-PdR25-2016;
- la possibilità di consumare un pasto completamente vegetariano;
- la valorizzazione della stagionalità delle materie prime;
- la presenza (con un peso pari al 30% sul totale) di materie prime di origine biologica a marchio DOP, provenienti dal commercio equosolidale e a filiera corta;
- il divieto di somministrazione di ortofrutta di quinta gamma;
- la presenza di pane preparato con diverse tipologie di farine e di ricette;
- riduzione dell'utilizzo di imballi non riciclabili

Per informare l'utenza della conformità ai CAM del servizio offerto dovrà essere predisposta apposita comunicazione da collocare all'interno dei locali.

Si è tenuto inoltre conto della - Legge 19 agosto 2016, n. 166 (legge Gadda) relativa al contenimento degli sprechi alimentari prevedendo la presentazione di un piano di monitoraggio delle eccedenze alimentari al fine di limitarne la produzione con l'impegno ad attuare e dopo sei mesi di attività, un progetto di gestione delle eccedenze alimentari al fine di ridurre i rifiuti, gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari e favorire il recupero e la donazione dei prodotti invenduti a fini di solidarietà sociale.

2. II CONTESTO IN CUI E' INSERITA LA CONCESSIONE OGGETTO DI GARA

BAR CORREGGIO - Il Servizio Bar edicola merceria all'interno dei locali dell'Ospedale di Correggio è un servizio di nuova istituzione in quanto in precedenza non esisteva l'area dedicata. La valutazione di stima dei ricavi è fondata su dati stimati di affluenza in relazione ai posti letto, al personale dipendente e ai familiari dei pazienti riepilogati sotto oltre ad avere tenuto in considerazione l'accessibilità del servizio che si colloca al primo piano dell'edificio ospedaliero a differenza di tutte le altre sedi dove i locali del bar sono collocati in nelle immediate vicinanze delle vie di accesso principali.

	Nr Posti Letto inclusa Emodialisi anno 2022	Personale dipendente e frequentatori assidui Anno 2023	Utenti prestazioni ambulatoriali anno 2022	Giorni degenza anno 2022
Ospedale di Correggio	120	451	104.038	37.626

3. IMPORTI DI AFFIDAMENTO CONCESSIONI POSTI A BASE D'ASTA

Lotto	Sede		IMPORTO A BASE D'ASTA ANNO	anni 7	rinnovo anni 4	Totale
unico	Correggio	Gestione in concessione di durata pluriennale del Servizio Bar giornali merceria all'interno dei locali dell'Ospedale di Correggio dell'AUSL di Reggio Emilia	€ 22.782,00	€ 159.474,00	€91.128,00	€ 250.602,00

Gli importi sopra indicati sono stati calcolati in rapporto percentuale alla stima dei ricavi stimati, secondo i criteri definiti nel documento acquisito agli atti prot. n. 22891 del 21.02.2019, revisionati con prot. n. 123227 del 05.10.2022, dopo una valutazione del contesto e con l'applicazione di un ulteriore ribasso, sulla base delle evidenze della stima acquisita agli atti con prot. 160505 del 30.12.2022.

A seguito della mancata presentazione di alcuna offerta in fase di gara, l'importo del canone è stato rideterminato sulla base dell'aggiornamento della stima dei ricavi agli atti con prot. 73182 del 12.06.2023.

3.1 Revisione del canone - Aggiornamento ISTAT

Il canone rimarrà fisso ed invariato, per la durata di 12 mesi. Indi si procederà alla revisione del canone all'inizio di ogni anno, a partire dal 13° mese di vigenza contrattuale, nella misura pari al 100% delle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati rilevato alla scadenza di ciascun anno di durata contrattuale. Nelle more della pubblicazione del predetto indice, i canoni nel frattempo eventualmente pagati hanno natura di acconto salvo conguaglio dopo la pubblicazione di tali indici.

3.2 Revisione del canone - Adeguamento ai ricavi stimati

Eventuale adeguamento relativo solamente al primo anno

Stanti le perduranti conseguenze discendenti dalla gestione COVID, solo per il primo anno di gestione del servizio, il canone di concessione offerto potrà essere percentualmente ridotto di un importo pari alla differenza negativa fra ricavi stimati nel PEF allegato in offerta e ricavi realizzati, riportati nel PEF a consuntivo, sempre che questa differenza negativa sia almeno pari al 25% dei ricavi stimati e per la parte eccedente. In ogni caso la riduzione concessa potrà al massimo azzerare la perdita di esercizio subita dal concessionario.

Adeguamento a partire dal terzo anno

Dal terzo anno, a seguito dell'analisi del PEF prodotto dal gestore a consuntivo dell'anno precedente, si provvederà ad aumentare il canone in misura fissa del 20% in caso di superamento dei ricavi annuali stimati di cui al punto 3 del Disciplinare di gara. In caso i ricavi indicati nel PEF a consuntivo non superino quelli stimati al punto 3 del Disciplinare di gara si procederà ad adeguare il canone di concessione in proporzione alla percentuale media dell'aumento dei ricavi registrata nei due anni precedenti.

In ogni caso ai sensi del combinato disposto di cui ai punti 3.1 e 3.2 del presente documento si provvederà ad applicare l'incremento maggiore tra l'adeguamento ISTAT e l'incremento dell'importo del canone di concessione determinato dai maggiori ricavi.

4. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA

Al fine di consentire la partecipazione alla gara ad imprese con un adeguato livello di solidità economica, in grado di assicurare il mantenimento dell'equilibrio di gestione ed i livelli di qualità del servizio attesi per tutta la durata della concessione, si chiede il rispetto del requisito inerente i rapporti tra attività/passività:

Rispetto, ai sensi dell'art. 83, comma 4 lett. b) del Codice, dei rapporti tra attività e passività di seguito indicati, desunti dal conto annuale riferito a ciascuno degli esercizi finanziari relativi agli anni 2018 e 2019.

- Debiti v/banche a breve, medio e lungo / Margine Lordo Operativo: minore o uguale a 3

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice, mediante la presentazione di bilanci o estratti di bilanci regolarmente approvati alla data di pubblicazione del bando. L'Operatore economico specifica le voci di stato patrimoniale e Conto economico considerate per il calcolo dei medesimi indici.

5. VALORE DELLA CONCESSIONE – FATTURATI STIMATI

Per quanto riguarda il valore stimato della concessione si rinvia al documento acquisito agli atti prot. n 22891 del 21.02.2019, aggiornato con prot. n. 123227 del 05.10.2022, prot. 160505 del 30.12.2022 e prot. 73182 del 12.06.2023.

6. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della fornitura avverrà in presenza anche di una sola offerta, ai sensi dell'art. 95, comma 2 Dlgs 50/2016, a favore della ditta che avrà prodotto l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti punteggi:

- A) Offerta tecnica: punteggio max 70
- B) Offerta economica: punteggio max 30

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	EVENTUALI SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX ATTRIBUITI AI CRITERI DISCREZIONALI
1	PROGETTO DEI LOCALI	1.1 Progetto Intervento	La Commissione valuterà il progetto per la predisposizione dei locali per servizio Bar con particolare riferimento alle soluzioni tecnico-funzionali, soluzioni estetiche e di accessibilità adottate nell'intervento, alle caratteristiche degli arredi (a titolo puramente esemplificativo pulibilità, ergonomia, e sicurezza, garanzie di durabilità)	8
		1.2 Cronoprogramma	La Commissione valuterà la formulazione del cronoprogramma dell'intervento con analisi dettagliata delle attività previste e ottimizzazione dei tempi di realizzazione	6
2	ELEMENTI GESTIONALI TIPICI DEL SERVIZIO	2.1 Organizzazione del servizio	La Commissione valuterà <u>l'organizzazione del servizio</u> : linee di ristorazione, gamma servizi offerti, orari di apertura, modalità e politiche di approvvigionamento, modalità organizzative che l'impresa intende adottare per l'espletamento dei servizi oggetti del contratto, organizzazione aziendale (sedi uffici e cucine, tecnologie presenti, ecc.)	9
		2.2 Agevolazioni consumatori abituali	La Commissione Valuterà le Soluzioni volte a realizzare <u>agevolazioni per i consumatori abituali</u>	5

		2.3 Organizzazione del personale	La Commissione valuterà <u>l'organizzazione del personale</u> impiegato nell'esecuzione dei servizi (compresa la gestione delle sostituzioni), descrizione del vestiario destinato al personale a contatto diretto con il pubblico, l'attività formativa al personale, numero degli operatori in servizio nelle diverse fasce orarie	8
		2.4 Coordinatore del Servizio	La Commissione valuterà la qualifica e curriculum del coordinatore del servizio, nonché suo orario di lavoro e le giornate di presenza	4
3	PRODOTTI	3.1 Articoli	La Commissione valuterà la tipologia e varietà degli articoli offerti	6
		3.2 Sana Alimentazione	La Commissione valuterà gli elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione ed elementi di attenzione nella fornitura di prodotti a c.d. Km.0, il rispetto dei CAM e le attività volte a ridurre lo spreco alimentare (L. Gadda)	8
4	ULTERIORI ELEMENTI GESTIONALI		La Commissione valuterà: - Il programma degli interventi di pulizia, derattizzazione e disinfestazione con particolare riferimento alle accortezze nell'utilizzo di prodotti eco sostenibili; - il programma degli interventi manutentivi; - il piano di gestione dei rifiuti; - le caratteristiche tecnico-prestazionali degli impianti e delle loro componenti e i consumi fluidici suddiviso in acqua sanitaria calda e fredda previsti per l'attività ed a carico dell'Azienda ospedaliera, eventuali accorgimenti impiantistici adottati per il risparmio energetico.	6
5	SISTEMI DI CONTROLLO DEL SERVIZIO		La Commissione Valuterà il sistema di autocontrollo, documentazione che la ditta intende mettere a disposizione per la verifica del servizio, metodologie offerte alla	6

			Committente per il controllo di Qualità	
6	ELEMENTI MIGLIORATIVI		La Commissione Valuterà tutte le soluzioni volte a migliorare l'offerta rispetto alle richieste contenute nel capitolato con particolare riferimento a tutte le azioni volte a ridurre il disagio per l'azienda nella fase di allestimento sia nei confronti dei consumatori nella medesima fase e durante la regolare attività.	4
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO				70

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 50% +1 per il punteggio tecnico. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Per l'attribuzione del punteggio al canone verrà utilizzata la seguente formula:

$$P_i = 30 \cdot C_i / C_{max}$$

Ove con:

P_i si indica il punteggio prezzo attribuito all'offerta i -esima

C_i si indica il canone dell'offerta i -esima

C_{max} si indica il canone massimo delle offerte valide

6.1 DOCUMENTAZIONE TECNICA

Al fine di consentire una corretta valutazione del servizio offerto, le ditte concorrenti dovranno fornire, contestualmente all'offerta, la seguente documentazione tecnica:

1 PROGETTO DEI LOCALI: In sede di offerta, il concorrente, deve presentare una proposta progettuale di adeguamento dei locali, arredo e allestimento dei locali, che comprenda ed illustri compiutamente tutte le opere, predisposizioni, attrezzature che il concorrente intende realizzare, e comprensiva di quanto necessario alla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento. In particolare la ditta concorrente dovrà proporre una soluzione progettuale dettagliata e specifica, sia per la distribuzione interna che per gli impianti, rispondente alle esigenze dell'AZIENDA in relazione alle superfici disponibili, alle predisposizioni impiantistiche e ai servizi al pubblico richiesti.

L'Aggiudicatario presenta il progetto finalizzato alla esecuzione delle opere ed all'allestimento completo dei locali assegnati nel rispetto dei tempi previsti dal Capitolato Speciale della Concessione.

Il progetto deve essere redatto e sottoscritto da un professionista abilitato, nel rispetto di tutte le vigenti normative applicabili e delle prescrizioni dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; esso dovrà essere sviluppato nel dettaglio sufficiente a consentire le attività di verifica da parte

dell'Azienda. Si precisa che gli oneri di progettazione (e successiva realizzazione) saranno interamente a carico dell'aggiudicatario. Il progetto dovrà essere immediatamente eseguibile; esso inoltre dovrà ottenere tutti i necessari permessi eventualmente connessi all'esecuzione delle opere prima della stipula del contratto, nel rispetto assoluto dei tempi stabiliti nel Capitolato, con oneri a carico dell'aggiudicatario.

La proposta progettuale presentata in sede di gara è composta da:

- Relazione Tecnica Illustrativa comprendente:
 - Relazione descrittiva del lay out distributivo, delle opere architettoniche (comprese strutture secondarie) ed impiantistiche comprendente le soluzioni estetiche e di finitura adottate;
 - le soluzioni tecnico funzionali per l'allestimento, con l'Elenco delle attrezzature ed arredi proposti per l'espletamento del Servizio Bar riportando marca, modello e scheda tecnica;
 - il programma manutentivo delle attrezzature, in particolare per la manutenzione di apparecchiature e attrezzature è necessario anche indicare le modalità di gestione delle emergenze per guasti.

La Relazione Tecnica Illustrativa dovrà essere composta da massimo 10 fogli A4, scritti su una sola facciata in corpo 12, con interlinea 1,5. Potranno essere allegati eventuali brochure e schede tecniche illustrative delle apparecchiature offerte.

- Elaborati grafici:
 - Rendering;
 - Planimetrie architettoniche/distributive ed impiantistiche, comprensive anche di schemi funzionali, finalizzate a consentire di valutare la soluzione proposta e la sua coerenza.

Gli elaborati grafici, di qualsiasi tipologia, dovranno essere presentati in formato A3 e dovranno essere nel numero massimo di 4;

- Dettagliato cronoprogramma esecutivo dei lavori e degli allestimenti, che espliciti le fasi e i tempi di realizzazione compresa l'attivazione dei servizi. Il cronoprogramma dovrà essere presentato in un diagramma di GANTT in formato A3, massimo 1 pagina.

- Dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione definitiva, ad ottenere, con oneri a proprio carico i previsti permessi necessari all'attivazione ed al funzionamento dei vari servizi ed a mantenere sempre aggiornati gli stessi permessi a seguito dei controlli periodici previsti dalla normativa. La dichiarazione dovrà essere allegata alla Relazione Tecnica Illustrativa e non concorre a formare il numero di pagine ammesso per la presentazione.

Il progetto trasmesso a seguito dell'aggiudicazione è redatto in coerenza a quanto previsto dal Capitolato, art. 4 e sez. C, composto da tutti gli elaborati descrittivi e grafici atti a sviluppare gli elaborati prodotti in sede di gara, fino al dettaglio esecutivo e completo del recepimento delle eventuali prescrizioni dell'Azienda dettate in sede di approvazione

2 ELEMENTI GESTIONALI TIPICI DEL SERVIZIO: dovrà essere redatta una relazione descrittiva delle caratteristiche tecnico/organizzative del servizio, in cui viene descritto il modello gestionale proposto facendo emergere gli aspetti descritti all'interno del CSA, con particolare riferimento:

Organizzazione del servizio

- a. orario di apertura dei servizi;
- b. tecnologie e modalità logistico-organizzative che la ditta intende adottare;
- c. elenco dei fornitori dei principali prodotti utilizzati, modalità e politiche di approvvigionamento;
- d. modalità per la rilevazione della soddisfazione del cliente;
- e. eventuali miglorie del servizio rispetto a quanto prescritto in capitolato.

Organizzazione del personale

- a. numero e qualifiche professionali del personale impiegato con espressa indicazione degli orari e turni di lavoro degli stessi, gestione delle sostituzioni, il numero degli operatori in servizio nelle differenti fasce orarie di apertura;
- b. descrizione del vestiario degli addetti;
- c. Coordinatore del Servizio
- d. piano di formazione del personale con indicati il numero e la durata degli eventi;

La relazione dovrà essere composta da un massimo 10 fogli A4, scritti su una sola facciata in corpo 12, con interlinea 1,5.

3 PRODOTTI: dovrà essere redatta una relazione con lista degli articoli e dei prodotti offerti di prima qualità, di rinomanza nazionale con indicazione della marca (nome commerciale) del produttore e relative schede tecniche. Dovranno essere compresi gli alimenti e bevande che intende somministrare, “prodotti da banco” e altri oggetti che intende mettere in vendita. Per “prodotti da banco” si intendono, secondo la pratica del commercio, quelli usualmente posti in vendita preconfezionati nei bar e negli altri esercizi di somministrazione di alimenti e bevande. Dovrà essere garantita la presenza di prodotti per fasce specifiche di persone ad esempio (es. alimenti privi di glutine o a basso contenuto di zucchero) oltre alla presenza di gelati. Il concorrente deve anche sviluppare la proposta relativa ai prodotti atti alla promozione di stili di vita e a prevenire l’obesità e/o il sovrappeso e al c.d. Km. 0, come meglio indicato all’art.8 del Capitolato.

La relazione dovrà essere composta da massimo di 5 fogli A4, scritti su una sola facciata in corpo 12, con interlinea 1,5. Potranno essere allegati eventuali depliant illustrativi delle apparecchiature offerte (che non concorrono al conteggio delle pagine).

4 ULTERIORI ELEMENTI GESTIONALI: dovrà essere prodotta una relazione in cui vengano presentati gli aspetti organizzativi che si intendono adottare nell’effettuare gli interventi di pulizia, derattizzazione e disinfestazione con particolare riferimento agli accorgimenti legati all’utilizzazione di prodotti ecosostenibili.

Dovrà essere presentato il piano delle manutenzioni degli impianti a servizio dei locali con l’indicazione delle frequenze delle verifiche e degli interventi, il piano di gestione dei rifiuti con la descrizione delle modalità organizzative per la raccolta e smaltimento dei rifiuti secondo le modalità della raccolta differenziata.

In considerazione del fatto che le utenze fluidiche per alimentazione delle apparecchiature dell’attività saranno sostenute dall’AZIENDA, e che ai fini dell’attività produttiva è richiesto e consentito l’utilizzo di sole apparecchiature elettriche (essendo vietato l’uso di apparecchi funzionanti a gas combustibile), con costi comunque sostenuti dall’aggiudicatario, in sede di presentazione di offerta dovrà essere prodotta a cura dell’offerente una specifica relazione tecnica che permetta di stimare:

- la potenza elettrica complessivamente installata e divisa per le varie attività;
- valutazione dell’energia elettrica prevedibilmente utilizzata (su base annua);
- il consumo previsto di acqua potabile suddiviso in acqua calda sanitaria, fredda ed addolcita utilizzata (su base annua);
- gli accorgimenti impiantistici adottati per il risparmio energetico;

La relazione dovrà essere composta da un massimo di 4 fogli A4, scritti su una sola facciata in corpo 12, con interlinea 1,5. Potranno essere allegati eventuali brochure e schede tecniche illustrative dei prodotti, dei sistemi e delle apparecchiature offerte (che non concorrono al conteggio delle pagine).

5 SISTEMI DI CONTROLLO DEL SERVIZIO: dovrà essere prodotta una relazione che illustri il piano di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP ipotizzato per la gestione del servizio, con dichiarazione di conformità nel rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti ed in particolare ai sensi dei Regolamenti europei del Pacchetto Igiene (quali Reg CE 178/2002, Reg CE 852/2004, nonché successive modifiche ed integrazioni)

Dovrà anche essere inviata Copia del Piano di autocontrollo igienico sanitario adottato, ai sensi del Reg UE 852/2004 art. 5. con impegno, in caso di aggiudicazione, ad inviare tempestivamente ogni aggiornamento.

La relazione dovrà essere composta da un massimo di 5 fogli A4, scritti su una sola facciata in corpo 12, con interlinea 1,5.

6 ELEMENTI MIGLIORATIVI: dovrà essere redatta una relazione che illustri soluzioni volte a realizzare agevolazioni per i consumatori.

La relazione dovrà essere composta da un massimo di 5 fogli A4, scritti su una sola facciata in corpo 12, con interlinea 1,5. Potranno essere allegati eventuali brochure e schede tecniche illustrative delle apparecchiature offerte (che non concorrono al conteggio delle pagine).

E' obbligatoria l'effettuazione del sopralluogo.

7. CONTROLLI

Il Capitolato tecnico costituisce gli standard minimi del servizio per l'intera durata dell'affidamento, fatto salvo eventuali interventi migliorativi, che potranno essere apportati in corso di esecuzione del contratto

I controlli saranno concentrati sul rispetto degli standard di gestione del servizio definiti dalla procedura di gara e mirati principalmente a monitorare la corretta e costante esecuzione delle prestazioni oggetto della concessione, soffermandosi principalmente, sulle normative in materia di igiene e di sicurezza alimentare

8. QUADRO ECONOMICO

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento nella relazione il professionista incaricato (agli atti prot n 0022891 del 21/02/2019, aggiornato con prot. 123227 del 05.10.2022, prot. 160505 del 30.12.2022 e prot. 73182 del 12.06.2023) ha evidenziato quanto segue:

Ospedale di Correggio

Ricavi		350.481 €
Costi		
MATERIE PRIME 32.5%	113.906 €	
MANODOPERA	113.025 €	
COSTI GESTIONALI	59.582 €	
totale costi	286.513 €	
MARGINE		63.968 €

9. COSTI STIMATI DELLA MANODOPERA

Per quanto riguarda le stime del costo della manodopera si rinvia al documento acquisito agli atti prot. 22891 del 21.02.2019, aggiornato con prot. 123227 del 05.10.2022, prot. 160505 del 30.12.2022 e prot. 73182 del 12.06.2023.

Si allega:

- il documento contenente le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza (DUVRI) di cui all'art. 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008 (predisposto in collaborazione con RSPP in presenza di rischi di interferenza);
- il capitolato speciale, comprendente le specifiche tecniche e l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire;
- planimetrie dei locali oggetto di concessione;

Reggio Emilia _____

FIRMA E TIMBRO DEL RELATORE

**GESTIONE IN CONCESSIONE DI DURATA PLURIENNALE
DEL SERVIZIO BAR EDICOLA E MERCERIA
ALL'INTERNO DEI LOCALI DELL'OSPEDALE DI
CORREGGIO DELL'AUSL DI REGGIO EMILIA**

CAPITOLATO SPECIALE E SPECIFICHE TECNICHE

INDICE

SEZ. A - CAPITOLATO SPECIALE - PARTE GENERALE

ART. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO.....	5
ART.2 DURATA DEL CONTRATTO – RINNOVO . PROROGA	5
ART. 3 REFERENTE DEL GESTORE - DOMICILIO	6
ART. 4 –OBBLIGHI DEL GESTORE.....	6
ART. 5 - GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO.....	8
ART. 6 - TEMPISTICA PER L’EFFETTUAZIONE DEI LAVORI – PUNTO DI RISTORO PROVVISORIO - AVVIO E CESSAZIONE DEL SERVIZIO - ARREDI	9
ART. 7 AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE E SANITARIE	10
ART. 8 CARATTERISTICHE DI QUALITA’ DEL SERVIZIO - BENI IN VENDITA	11
ART. 9 PREZZI DELLE CONSUMAZIONI – MODALITÀ DI PAGAMENTO	14
ART. 10 - PANINI PER PAZIENTI DIALIZZATI E SERVIZIO SOSTITUTIVO MENSA	14
ART. 11 ORARI DI APERTURA	16
ART. 12 ONERI A CARICO DEL GESTORE	16
ART. 13 DOVERI DEL GESTORE E DEL PERSONALE DIPENDENTE	19
ART. 14 INTERRUZIONI NELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	21
ART. 15 PAGAMENTO DEL CANONE – REVISIONE DELL’IMPORTO	22
ART. 16 SUBAPPALTO	23
ART. 17 TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI	23
ART. 18 RESPONSABILITA’ DEL GESTORE - COPERTURA ASSICURATIVA	24
ART. 19 GARANZIA DEFINITIVA.....	25
ART. 20 - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO FORNITO	26
ART. 21 PENALITA’ E SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI	26
ART. 22 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO	27
ART. 23 TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....	29
ART. 24 FORO COMPETENTE.....	30
ART 25 SPESE CONTRATTUALI	30
ART 26 NORME DI RINVIO	30
SEZ B – SPECIFICHE DEL SERVIZIO.....	31
1 - SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE	31
2 - BACINO DI UTENZA.....	31
3 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA IMPIANTI E ATTREZZATURE	31

4 - PULIZIA	32
5 - RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA	33
6 - UTENZE	33
7 - QUALITÀ DEI PRODOTTI.....	33
8 – CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	34
9 - MANUALE DELLA QUALITÀ.....	34
10 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO	34
11 - OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALL’IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	34
12 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE.....	34
SEZ C – SPECIFICHE TECNICHE DEI LAVORI	35
1 - PROGETTO ED ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI.....	35
2 - PRESCRIZIONI TECNICHE	35
ALLEGATI GRAFICI DI GARA –	40

SEZ A - PARTE GENERALE

DEFINIZIONI

I termini che seguono usati nel presente capitolato indicheranno rispettivamente:

AZIENDA	Azienda AUSL di Reggio Emilia
CONCESSIONE	Affidamento della concessione dei Servizi Bar oggetto del presente Capitolato
GESTORE	Concessionario – Operatore Economico affidatario della concessione dei Servizi Bar oggetto del presente Capitolato
REFERENTE RESPONSABILE OPERATIVO/	Persona che rappresenta il Gestore
DIRETTORE ESECUZIONE	Direttore Servizio Logistico Alberghiero o persona da lui incaricata.
MANUALE DI AUTOCONTROLLO	piano di autocontrollo aziendale che descrive le modalità utilizzate per garantire la sicurezza e la salubrità delle preparazioni alimentari secondo il sistema haccp nel rispetto della normativa vigente in materia di conservazione per tempi e temperature, etichettatura, igiene e formazione del personale, sanificazione e lotta agli infestanti.
SPSI	Servizio Programmazione e Sviluppo Investimenti della Azienda U.S.L. di Reggio Emilia

ART. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente Capitolato ha per oggetto la “*Gestione in concessione di durata pluriennale del servizio bar e piccola ristorazione all’interno dei locali dell’ospedale di Correggio dell’AUSL di Reggio Emilia*”. L’affidamento attiene ad una concessione di servizi in cui la controprestazione a favore del gestore consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio. In particolare, il Gestore dovrà provvedere:

- Alla gestione del servizio bar e piccola ristorazione, meglio definito negli atti di gara;
- Alla gestione del servizio di rivendita generi di prima necessità e giornali.

Dalla presente concessione è esclusa la gestione dei distributori automatici che sono oggetto di altro specifico contratto aziendale. Le ditte concorrenti prendono atto ed accettano che presso l’Ospedale siano presenti circa n 11 distributori automatici.

Il servizio di cui all’oggetto dovrà essere effettuato da parte del gestore nel rispetto della normativa vigente di settore ed in osservanza delle condizioni stabilite nel presente capitolato.

In considerazione della peculiarità del servizio il gestore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi per il riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi a non avanzare in alcun caso pretese a riguardo.

In caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del contratto nulla avrà a pretendere il gestore a titolo di avviamento commerciale essendo la presente assegnazione a titolo di concessione e al di fuori del regime privatistico dei contratti di locazione.

L’avvio del servizio sarà preceduto dalla esecuzione (mediante imprese a ciò qualificate ai sensi delle vigenti normative) delle opere edili ed impiantistiche finalizzate all’adeguamento e predisposizione dei locali/spazi individuati, ed al relativo allestimento compresi allacciamenti, arredi, attrezzature. A tal fine il Gestore dovrà predisporre, per il locale, il *progetto esecutivo* di arredo e allestimento, conforme all’offerta di gara, comprensivo di tutte le migliorie, addizioni nonché dei lavori e adeguamenti normativi necessari, incluse tutte le lavorazioni (imbiancatura, opere murarie, finiture, serramenti, pulizia, adeguamenti impianti elettrici e idrici compresi i collaudi, ...), con acquisizione delle prescritte autorizzazioni di tutti gli enti preposti e della approvazione dell’Azienda. Tutti gli oneri di progettazione, esecuzione ed allestimento, nello specifico contesto, sono posti a totale carico del Gestore.

Le opere, edili ed impiantistiche, realizzate a seguito della presente concessione resteranno, a fine contratto, di proprietà dell’Azienda mentre le attrezzature e gli arredi rimarranno di proprietà del Gestore e dovranno essere rimossi. L’Azienda 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.

ART.2 DURATA DEL CONTRATTO – RINNOVO . PROROGA

Ad esito della procedura di affidamento l’Azienda procederà alla stipula del contratto.

Il contratto avrà durata di **sette anni**, con decorrenza dalla data di stipula del contratto, salvo il caso di risoluzione anticipata e/o recesso, secondo quanto previsto dalle clausole contrattuali, dal bando e dalle norme vigenti. Alla scadenza del termine contrattuale è facoltà dell’Azienda disporre il rinnovo, anche di anno in anno, per una durata massima di quattro anni.

In ogni caso il gestore al termine della scadenza contrattuale sarà tenuto, qualora richiesto da questa Azienda, a prorogare il contratto per un ulteriore periodo compatibile e necessario per l’espletamento della procedura di gara per la scelta del nuovo affidatario.

ART. 3 REFERENTE DEL GESTORE - DOMICILIO

Prima della stipula del contratto il Gestore deve individuare e garantire, per l'intero periodo contrattuale, l'apporto di un **Referente/ Responsabile Operativo** fornito dei requisiti di idoneità tecnici e morali per l'esercizio delle attività necessarie a norma del presente capitolato, cui conferisce mandato con rappresentanza e che assumerà il ruolo di interfaccia con l'Azienda.

Il Responsabile Operativo è referente unico, deve mantenere un contatto continuo con il Servizio Logistico Alberghiero dell'Azienda, deve essere disponibile in loco (qualora assente dovrà essere individuato un sostituto) e/o rintracciabile tutti i giorni nelle ore di apertura del servizio presso un numero di telefono mobile, munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto.

Tutte le intimazioni, assegnazioni di termini, contestazioni di inadempienza ed ogni altra comunicazione dipendente dal contratto fatte a mezzo PEC/fax o e-mail al Responsabile Operativo si intendono fatte direttamente al gestore.

In particolare il Responsabile Operativo controlla giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente capitolato, fa osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed è presente ai controlli di conformità del servizio.

In considerazione del ruolo di coordinamento e verifica delle attività e dei locali, la figura del Responsabile Operativo dovrà esulare dal conteggio del personale di servizio necessario per il corretto funzionamento del servizio erogato. La sua presenza in struttura dovrà essere garantita, nel rispetto dell'orario lavorativo previsto dal CCNL applicato dal gestore, sia nelle ore del mattino che in quelle del pomeriggio.

In casi di urgenza o laddove sia richiesto il suo intervento per sanare eventuali problematiche che si dovessero verificare durante l'esecuzione del servizio potrà assumere un ruolo attivo nell'erogazione del servizio. Il Responsabile Operativo non potrà comunque andare a sanare eventuali carenze di personale per le quali la ditta dovrà provvedere alla sostituzione.

ART. 4 –OBBLIGHI DEL GESTORE

A) Il Gestore è custode dei locali assegnati (indicati al punto 1 della Sezione B del presente Capitolato e in Allegati Grafici) e si obbliga a condurre l'esercizio con serietà, diligenza e decoro, con riguardo alle prescrizioni che l'Azienda intenderà impartirgli durante l'espletamento del servizio.

B) I locali e le aree assegnate sono indicati in allegato, e il Gestore li accetta nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano dal punto di vista della sistemazione ambientale; lo stato dell'area e dei locali risulterà da verbale di sopralluogo che sarà redatto in contraddittorio con il Gestore all'atto della consegna dei locali.

Il Gestore 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.

Con riferimento all'area della copertura piana soprastante i locali assegnati, indicata in allegato, si precisa che:

- se ne concede l'uso per l'installazione di apparecchiature dell'impianto di condizionamento, ventilazione e cappa di esalazione, pertanto l'Azienda concederà, previ accordi, l'accesso a detta copertura per l'esecuzione dei lavori, per controlli e manutenzione che restano onere e competenza del Gestore;
- i condotti, cavidotti ecc. tra dette apparecchiature e i locali serviti sottostanti, con attraversamento delle strutture di copertura (solaio, lucernario), nonché soluzioni di ombreggiamento del lucernario, dovranno essere realizzati con garanzia di tenuta della impermeabilizzazione e previa autorizzazione dello SPSI.

C) Il Gestore assume a suo carico tutti gli oneri per:

01. progettare e realizzare l'arredo e l'eventuale ristrutturazione (strutturale, edile ed impiantistica) del bar, compresi tutti gli oneri per eventuali modifiche per allacciamenti impiantistici e scarichi; ottenere l'autorizzazione di Enti quali: Comune, VVF, Dipartimento di Igiene Pubblica, etc.; la progettazione e realizzazione di elementi strutturali non portanti antisismici, quali controsoffitti antisismici, staffaggi antisismici, pareti, impianti, corpi illuminanti, etc.; gli adeguamenti e le compartimentazioni necessari ai fini antincendio; per le Specifiche Tecniche dei Lavori si rinvia interamente alla Sezione C del presente Capitolato;
 02. presentare progetto con relazione di calcolo a firma di tecnico abilitato per quanto concerne gli elementi non portanti (pareti, controsoffitti, apparecchiature ed arredi, nuovi od esistenti, che potrebbero subire un distacco, se appesi, e/o un ribaltamento) secondo quanto prescritto dalle norme di cui al D.M. 17.01.2018 cosiddette *NTC2018* e relativa Circolare Applicativa 2019;
 03. ristrutturare e/o adeguare i locali nel rispetto del progetto presentato ed approvato dallo SPSI dell'Azienda USL;
 04. arredare e attrezzare convenientemente i locali in conformità al progetto approvato dallo SPSI sopra indicato;
 05. la messa a norma e collaudo, a seguito di modifiche, degli impianti elettrici e idraulici e presentazione della Dichiarazione di Conformità di cui al DM 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;
 06. consegnare allo SPSI dell'Azienda copia delle dichiarazioni di conformità secondo il D.M. 37/2008 di tutti gli impianti di nuova realizzazione;
 07. consegnare allo SPSI dell'Azienda le certificazioni di collaudo dei lavori eseguiti, ivi comprese quelle antincendio a firma di tecnico abilitato ed iscritto negli elenchi del Ministero dell'Interno ex art. 16 D.Lgs. 8 marzo 2006, n. 139, su appositi modelli PIN ministeriali, nonché in particolare eventuali relazioni di calcolo e asseverazioni per gli elementi strutturali non portanti di cui sopra;
 08. richiedere la connessione di energia elettrica al gestore di rete territorialmente competente (e-distribuzione s.p.a.) con contatore separato intestato al Gestore, per una potenza impegnata coerente con i consumi previsti in progetto, al fine di sostenere le spese relative ai consumi di energia elettrica di tutti gli spazi assegnati oggetto della concessione (compresi i costi relativi alla gestione del servizio, del condizionamento ambientale e del riscaldamento). Il collegamento del nuovo contatore al quadro elettrico principale bar sarà eseguito dall'Azienda, a tal fine il Gestore è tenuto a comunicare immediatamente all'avvio della progettazione, allo SPSI dell'Azienda, la potenza richiesta da POD. Si precisa che detto quadro elettrico principale esistente predisposto ha potenza impegnata pari a circa 20 kW; la sua eventuale integrazione o sostituzione sarà eseguita a cura e spese del Gestore. Gli impianti elettrici dovranno essere progettati secondo le norme vigenti applicabili. Il progetto dovrà essere sottoposto preventivamente all'approvazione dello SPSI dell'Azienda;
 09. la pulizia giornaliera dei locali assegnati ed il mantenimento degli stessi in condizioni di igiene e decoro in base a quanto previsto dalle normative vigenti e dai successivi articoli del presente Capitolato, in particolare art. 13 e Sezione B punto 4;
 10. lo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dalle normative vigenti e dai successivi articoli del presente capitolato, anche tramite posizionamento di contenitori differenziati;
 11. la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali assegnati, la loro custodia ed il mantenimento in condizioni di ordine e decoro, in base a quanto previsto dalle normative vigenti e dai successivi articoli del presente Capitolato, in particolare art. 13 e Sezione B punto 3;
 12. il pagamento della TARI.
- D) Per tutti gli interventi si solleva l'Azienda da ogni responsabilità diretta e indiretta.

- E) Il Gestore dovrà procedere alla consegna delle pratiche edilizie e autorizzative sia degli interventi che dell'Inizio Attività presso gli Enti preposti (Comune, VVF, Dipartimento di Igiene Pubblica, RSPP, etc.) nel rispetto della normativa vigente, senza nessun onere per l'Azienda e pertanto a proprio completo carico (comprendendo anche elaborati, copie, bolli, diritti di segreteria, ecc.).
- F) Il Gestore dovrà chiedere preventiva autorizzazione per eventuali modifiche agli impianti, di cui è consentita la esecuzione unicamente previa approvazione dello SPSI sopra indicato.
- G) Al cessare del 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'AZIENDA dei deterioramenti e perdite a lui stesso imputabili. 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 dal Gestore senza il preventivo consenso scritto dell'AZIENDA.

ART. 5 - GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto principale della Concessione, descritte dal presente capitolato, il gestore è tenuto al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI), elaborato dal SPP aziendale e accettato dal Gestore e dal gestore, definisce il contesto di sicurezza in cui si svolge l'attività dell'affidatario ed i rischi interferenziali valutati. Il DUVRI è allegato al contratto di concessione. Sulla base del DUVRI, contestualmente all'avvio del servizio, verrà svolta una riunione di coordinamento iniziale finalizzata a definire e condividere le azioni generali e specifiche da attivare da parte del Gestore in relazione ai suddetti rischi. Eventuali riunioni successive potranno essere svolte su iniziativa delle parti quando si ravvisi un aggiornamento dalla valutazione del rischio.

Conclusa la fase di allestimento dei locali il Gestore si impegna a redigere:

- il piano dei controlli e delle manutenzioni, che si impegna a svolgere (per: obbligo di legge, previsioni del costruttore e regole di buona tecnica) sulle parti da esso eseguite o di sua proprietà, o ad esso date in uso dall'Azienda, comprese le componenti e sistemi aventi specifico riguardo agli aspetti di sicurezza e principalmente alla sicurezza antincendio;
- la valutazione dei rischi per l'attività introdotta.

A tal fine sono a disposizione del Gestore e del gestore, se diverso, le procedure e le regole aziendali che possono essere interessate dall'attività.

In particolare con la collaborazione del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda, dovranno essere previste le procedure di emergenza incendio, pronto soccorso ed evacuazione.

Resta fermo l'obbligo da parte del Gestore a provvedere alla formazione del personale a sua cura e spese. In particolare l'Azienda potrà provvedere alla formazione del personale anche a propria cura, addebitandone le spese al Gestore.

Controllo e manutenzione di porte REI, idranti, impianti di rivelazione e allarme incendio, e di altri mezzi antincendio secondo quanto indicato nel presente Capitolato, rimangono a carico dell'Azienda mentre sono a carico del Gestore la vigilanza e la diligenza nella custodia oltre che la manutenzione degli estintori.

In caso di emergenza interna (incendio o altro), di allarme attivato, che coinvolga i locali in oggetto, i manutentori incaricati dell'Azienda avranno facoltà di accedere per verifica o intervento, anche negli orari in cui il personale del Gestore non presidia i locali stessi. Per garantire l'accesso una copia della chiave dovrà essere depositata anche presso i locali della Centrale Gestione Emergenze di presidio o aziendale.

ART. 6 - TEMPISTICA PER L'EFFETTUAZIONE DEI LAVORI – PUNTO DI RISTORO PROVVISORIO - AVVIO E CESSAZIONE DEL SERVIZIO - ARREDI

6.1 Tempistica per la progettazione ed esecuzione dei lavori

Il progetto esecutivo dovrà essere presentato, previa condivisione della proposta progettuale, all'S.P.S.I dell'Azienda **entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione**. Nei successivi **10 gg.**, previo ottenimento dei pareri favorevoli o della presentazione delle SCIA o depositi agli Enti competenti (Comune, VVF, Dipartimento di Igiene Pubblica, RSPP aziendale, etc.), il progetto esecutivo verrà approvato o meno dallo SPSI, al fine di dare corso ai lavori.

L'aggiudicatario si impegna a integrare il progetto secondo le richieste dello SPSI dell'Azienda.

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla esecuzione dei lavori e all'allestimento dei locali **entro 45 giorni dalla data di detta approvazione del progetto esecutivo con punto di ristoro provvisorio funzionante**.

L'aggiudicatario si impegna ad eseguire i lavori rispettando il progetto e a completare l'iter della pratica edilizia con la fine lavori, l'aggiornamento catastale (che dovrà prevedere anche una variazione catastale creando l'unità immobiliare autonoma del bar indipendente rispetto a quella esistente dell'Ospedale, ottenendo due unità immobiliari distinte in conformità a quanto sarà prescritto dall'Azienda), la redazione del certificato di conformità edilizia e di agibilità, così che al medesimo termine si possa dar corso all'avvio del servizio con la stesura del relativo verbale.

Le durate di cui sopra si intendono sempre in giorni naturali e consecutivi.

6.2 Punto di ristoro provvisorio

Al fine di ridurre i disagi per gli utenti del presidio ospedaliero, l'aggiudicatario dovrà approntare un punto di ristoro provvisorio (la cui collocazione sarà comunicata in sede di sopralluogo) 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 funzionale ed organizzativo, che dovrà essere giudicato idoneo dalla Commissione Tecnica e concorrerà alla formazione del punteggio tecnico della gara.

Si precisa che alla fine del periodo di operatività del punto di ristoro provvisorio, l'aggiudicatario dovrà corrispondere all'Azienda il 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 sette anni di contratto, indicato al paragrafo 4 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.

Si fa presente che, qualora al termine ultimo previsto per l'avvio del servizio effettivo fosse ancor presente il punto ristoro temporaneo a causa del mancato rispetto dei tempi previsti, l'Azienda provvederà ad addebitare l'importo del canone concessorio offerto senza alcuna riduzione.

6.3 Avvio e cessazione del servizio

Allo scadere del termine per l'allestimento il Direttore dell'Esecuzione in contraddittorio con il gestore dovrà redigere specifico **verbale di avvio del servizio**, ai sensi dell'art.19 del D.M. 49/2018. Resta inteso che alla data di avvio del servizio il gestore dovrà aver acquisito con oneri a suo carico tutte le licenze/autorizzazioni/registrazioni o effettuato le notifiche e segnalazioni previste dalla normativa vigente ed esibirle all'Azienda che ne faccia richiesta.

Alla cessazione del contratto, per qualsiasi causa il Gestore uscente **dovrà rendere liberi i locali**, asportando le attrezzature, arredi, scorte e quanto altro di sua proprietà, impiegando per il disimpegno personale adeguato alla mole di lavoro. Il gestore si obbliga a rimuoverli a sua cura e spese entro max 15 giorni dalla comunicazione effettuata dall'Azienda, con modalità da concordare e comunque prevedendo un fermo dell'attività di massimo 6 gg prima del subentro del nuovo gestore e senza pregiudicare la regolare attività di questa Azienda. Eventuali attrezzature

/macchinari/arredamento in uso al gestore e di proprietà dell'Azienda dovranno essere riconsegnati in efficienza, con modalità da concordare e comunque in maniera tale da non pregiudicare la regolare attività di questa Azienda.

Il gestore provvederà, mediante apposito verbale (previo positivo collaudo tecnico funzionale da parte del Concedente) alla riconsegna dei locali all'Azienda. Eventuali danni riscontrati ai locali ed accessori in sede di riconsegna e non derivanti dal normale uso saranno posti a carico del Gestore.

Al termine ultimo previsto per l'avvio del servizio effettivo, si fa presente che, qualora fosse ancor presente il punto ristoro temporaneo a causa del mancato rispetto dei tempi previsti, l'Azienda provvederà ad addebitare l'importo del canone concessorio offerto senza alcuna riduzione.

6.4 Arredi e attrezzature

Il Gestore si obbliga a dotarsi di arredi ed attrezzature conformi alle vigenti norme in materia di pubblici esercizi, sicurezza, igiene e sanità, sicurezza antincendio, nonché di tutti i dispositivi atti a prevenire infortuni, incendi, danni, ecc..

Il Gestore si impegna a vincolare tutti gli arredi, le attrezzature e quant'altro attinente alla gestione dell'esercizio all'uso cui sono destinati.

L'Azienda non può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore.

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 gestore, previa autorizzazione dell'Azienda.

ART. 7 AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE E SANITARIE

Il Gestore dovrà essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei permessi, autorizzazioni e licenze richiesti dalla normativa vigente in materia di ristorazione per l'esercizio dell'attività oggetto della presente concessione. E' fatto obbligo di essere iscritto al R.E.C.

Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte di organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dall'Azienda per la verifica della conformità del servizio.

L'aggiudicatario, al fine di poter iniziare l'attività, dovrà essere in regola con la normativa di settore e presentare, a proprio onere, presso lo Sportello Unico delle Attività Produttive competente (SUAP) apposita SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) o notifica.

Sono a totale carico del gestore gli oneri derivanti dall'effettuazione dei controlli microbiologici. Tali controlli potranno essere richiesti, qualora se ne ravvisi la necessità, anche dall'Azienda con oneri a carico del gestore.

La concessione sarà risolta di diritto con affidamento in danno della medesima a terzi qualora l'autorizzazione all'esercizio, per qualsiasi ragione, anche a carattere temporaneo, dovesse essere annullata o revocata dall'Autorità competente.

Il Gestore, se necessario, dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

In caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Azienda, per inadempienze o comunque per responsabilità del gestore, questi dovrà provvedere all'immediato e totale rimborso a favore dell'Azienda. In caso contrario, l'Azienda si rinvierà sulla garanzia definitiva costituita dal gestore richiedendone poi la ricostituzione nella misura prevista. Qualora ciò non dovesse avvenire, l'Azienda potrà risolvere il contratto.

L'Azienda non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal Gestore verso i propri fornitori.

ART. 8 CARATTERISTICHE DI QUALITA' DEL SERVIZIO - BENI IN VENDITA

I locali devono garantire all'utenza la possibilità di usufruire di un momento di allontanamento dal contesto ospedaliero.

A tal fine gli ambienti dovranno essere accoglienti e confortevoli con una atmosfera che favorisca la permanenza piacevole all'interno degli stessi. Il personale impiegato dovrà essere selezionato tra quello con una buona predisposizione al un rapporto con il pubblico. L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Azienda, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto. La ditta recepirà eventuali disposizioni impartite dall'Azienda a riguardo delle modalità di fruizione del servizio da parte dei dipendenti impegnandosi e garantendo la collaborazione ai fini del loro rispetto.

Deve essere particolarmente curata la presentazione dei prodotti posti in vendita. Il gradimento del servizio potrà essere verificato presso l'utenza da parte dell'Azienda.

I servizi forniti devono essere di eccellente qualità e rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza ospedaliera, in armonia alle condizioni di mercato. L'Azienda effettuerà monitoraggi periodici nel Comune di Correggio per valutare l'allineamento dei prezzi del bar con quelli di mercato e, per prodotti analoghi, a fronte di differenze superiori al 10%, opportunamente contestualizzate rispetto alla numerosità dei casi rilevati ed alla tipologia di prodotto considerato, il gestore sarà tenuto a rivedere le tariffe applicate.

Fermo restando i divieti assoluti di seguito elencati:

- detenzione somministrazione vendita anche per asporto di bevande alcoliche (ai sensi di quanto previsto dalla L.125/2001 e dalla Conferenza Permanente Stato –Regioni con provvedimento n. 2540 del 16/03/2006 e superalcoliche;
- vendita di tabacchi e prodotti derivati o affini;
- vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura;
- concessione a terzi di spazi ad uso pubblicitario;
- affissione di manifesti pubblicitari non inerenti il servizio ed i prodotti posti in vendita. Eventuali cartelli pubblicitari dovranno rientrare nei formati standard e comunque non potranno superare il formato manifesto 70x100 per quanto riguarda le misure e non dovranno contenere immagini che possano offendere il normale senso del pudore. Non potranno, comunque, essere affissi sui muri e sulle colonne;
- installazione di videogiochi e macchinette per il gioco d'azzardo;
- esposizione o la vendita di materiale pornografico e qualsivoglia altra pubblicazione atta a recare pregiudizio all'immagine dell'Azienda;
- utilizzo di apparecchi a gas combustibile;
- utilizzo dei forni a legna o apparecchi che utilizzano fiamme libere;
- tenere cani o altri animali;

il servizio erogato dovrà rispettare il seguente disciplinare:

SERVIZIO BAR

Il servizio deve far fronte alle esigenze di parenti e visitatori sia occasionali sia stanziali, del personale e più in generale di tutti coloro che frequentano i locali dell'ospedale dovrà quindi essere prevista una zona con tavolini standard che permettano una consumazione seduta e tavolini per la consumazione in piedi. Gli spazi e le attrezzature devono permettere l'accessibilità e la fruizione a persone di diversa abilità come previsto dalla normativa.

All'interno del locale devono essere collocati dei contenitori porta rifiuti che permettano una raccolta differenziata sia da parte dell'utenza sia da parte del personale impiegato nel servizio. Tale raccolta dovrà essere adeguatamente evidenziata. Il gestore dovrà prevedere un servizio "plastic

free". Dovrà pertanto eliminare il materiale plastico monouso e prevedere l'utilizzo di materiale sostitutivo per la somministrazione di pietanze e bevande. Previa valutazione e autorizzazione da parte dell'Azienda potranno essere valutate ed autorizzate in corso d'opera soluzioni alternative ed iniziative che prevedono la vendita di materiale pluriuso e la somministrazione di bevande/pietanze sfuse.

Con specifico riferimento alla qualità del servizio si comunica che la stessa:

- sarà verificata presso l'utenza sia dall'Azienda sia dagli organismi di tutela degli utenti (es. Comitati Misti Consultivi) attraverso appositi questionari per la rilevazione del gradimento e altre modalità ritenute utili;
- dovrà essere monitorata, a cura e spese del gestore, con continuità attraverso la valutazione del gradimento da parte dell'utenza. Le risultanze dovranno essere trasmesse al Servizio Alberghiero con cadenza annuale complete di indicazioni circa i riscontri effettuati e le azioni correttive e preventive messe in campo per risolvere eventuali criticità rilevate.

Specifiche merceologiche dei prodotti di consumo

Il gestore si impegna ad utilizzare e somministrare prodotti di ottima qualità, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'attività di ristorazione dovrà essere impostata nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. del 10/03/2020 e nel dettaglio:

- dovrà essere garantita l'offerta di dieta mediterranea secondo le linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI-PdR25-2016;
- la possibilità di consumare un pasto completamente vegetariano;
- le proposte alimentari dovranno tenere conto della stagionalità delle materie prime;
- non dovranno essere somministrata ortofrutta di quinta gamma;
- dovranno essere presenti (con un peso pari al 30% sul totale) ed utilizzate anche materie prime di origine biologica, a marchio DOP, provenienti dal commercio equosolidale e a filiera corta;
- dovrà essere garantita la presenza di pane preparato con diverse tipologie di farine e di ricette;

Dovrà essere predisposta apposita comunicazione per informare l'utenza della conformità ai CAM del servizio offerto.

E' autorizzata la vendita di:

- Piatti semplici freddi e/o caldi (es. primi, macedonie, frutta fresca, centrifugati ed estratti di frutta e verdura, insalate o piatti freddi e a base di salumi e formaggi, ecc.);
- prodotti di gastronomia da intendersi come: alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- panini prodotti utilizzando pane a basso contenuto di sale (max 1,7% riferito al peso della farina) toast, snack, tramezzini, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento; in relazione a questa categoria merceologica dovranno essere previsti differenti formati grandi, medi e piccoli;
- caffè cappuccino, spremute/frullati e bevande di qualsiasi specie e natura, purché analcoliche, calde e fredde;
- gelati confezionati;
- dolci di qualsiasi specie e natura;
- brioche fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura;

Dovranno essere presenti alimenti privi di glutine adatti alla composizione di un pasto.

Il Gestore, per tutta la durata della concessione deve somministrare prodotti (alimenti bevande prodotti da banco, ecc) riconducibili all'elenco delle tipologie degli alimenti e bevande presentato in offerta e approvato dall'Azienda.

La vendita di altri beni dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Azienda su richiesta scritta del gestore. L'Azienda fornirà risposta negativa o positiva a suo insindacabile giudizio, entro 30 gg. dal ricevimento della richiesta stessa.

Non è consentita la preparazione di prodotti alimentari non previsti nell'autorizzazione sanitaria/registrazione dell'attività alimentare.

I beni consumati in loco dovranno essere serviti in stoviglie riutilizzabili, i beni da asporto devono essere venduti in appositi contenitori idonei al contatto con gli alimenti e rispondenti a criteri di qualità ecologica (presenza del marchio di qualità ecologica) che ne garantiscano la chiusura e la protezione durante il trasporto. A titolo esemplificativo ma non esaustivo:

- acqua e bibite: in bottiglie/contenitori/confezioni a rendere e/o in materiale monouso a basso impatto ambientale
- generi alimentari: (panini, piatti freddi, pizza dolciumi): in appositi contenitori e/o sacchetti di carta.

L'Azienda si riserva la facoltà di impartire anche disposizioni per l'utilizzo di materiale a perdere per la somministrazione di bevande.

In particolare, per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria e dei prodotti utilizzati per la preparazione di panini, primi piatti caldi e freddi ed 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.

Caratteristiche merceologiche del servizio rivendita e distribuzione giornali e riviste e generi di prima necessità

Nei locali bar deve essere previsto un apposito ed adeguato spazio adibito a rivendita di prodotti vari di editoria (es.: quotidiani, giornali, periodici, riviste, libri).

Deve essere garantita la possibilità di acquistare ricariche telefoniche, schede prepagate e biglietti per mezzi pubblici.

Devono essere acquistabili alcuni articoli di cosmesi e di prima necessità come:

- Assorbenti igienici
- Spazzolini per denti
- Dentifrici
- Saponette
- Sapone per barba
- Lamette monouso per barba
- Spugne
- Pettini
- Shampoo
- Salviette umidificate
- Fazzoletti di carta
- Tovaglioli di carta
- Crema idratante

Le strutture adibite a tale servizio devono essere opportunamente dimensionate, esteticamente gradevoli e realizzate in materiale ignifugo; devono essere strutturalmente ed esteticamente compatibili con il posizionamento all'interno dei locali.

Deve essere garantito il servizio di rivendita/consegna, attraverso proprio personale, di quotidiani e riviste presso i reparti. L'ingresso in reparto deve avvenire compatibilmente con le aperture degli stessi tra le 8 e le 10:00. Il personale deve essere dotato di strumenti (carrello) con facile accesso anche a portatori di handicap.

Qualora il gestore lo ritenesse opportuno potrà presentare un progetto per la realizzazione di un negozio virtuale dove la degenza potrà effettuare acquisti che dovranno essere successivamente recapitati in reparto a cura del gestore.

Eccedenze Alimentari (Legge del 19 agosto 2016 n.166 cd Legge Gadda)

Per prevenire eccedenze alimentari il gestore dovrà presentare in sede di offerta un piano di monitoraggio delle eccedenze alimentari al fine di limitarne la produzione ed impegnandosi ad attuare, dopo sei mesi di attività, un progetto di gestione delle eccedenze alimentari al fine di ridurre i rifiuti, gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari e favorire il recupero e la donazione dei prodotti invenduti a fini di solidarietà sociale.

ART. 9 PREZZI DELLE CONSUMAZIONI – MODALITÀ DI PAGAMENTO

I prezzi delle varie consumazioni dovranno essere esposti in apposito listino ben visibile al pubblico e non dovranno essere superiori ai prezzi medi praticati presso i bar pubblici del Comune del Distretto in cui il bar ha sede, aspetto che sarà verificato dall'Azienda.

L'Azienda si riserva di verificare la corretta applicazione del disposto di cui sopra ed in caso di sua violazione di adottare opportuni provvedimenti, ai sensi delle disposizioni del presente capitolato speciale.

I prezzi dei generi in vendita dovranno essere inoltre esposti in prossimità di ogni articolo per permettere una facile associazione prezzo-prodotto da parte del cliente. I prodotti dovranno essere adeguatamente identificati ai sensi della Regolamento Europeo 1169/2011 e smi. Il cartellino espositivo oltre che risultare decoroso, dovrà essere chiaro e completo di tutte le informazioni e facilmente associabile al prodotto di riferimento.

Ai dipendenti che si presentassero muniti di badge, senza alcuna limitazione a determinate fasce orarie, dovrà essere garantito uno sconto almeno pari al 10% sul prezzo di listino. Lo sconto si intende applicato su tutti i generi alimentari in vendita senza alcuna distinzione tra i prodotti freschi e quelli confezionati.

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

- in contanti;
- mediante moneta elettronica (Pos ecc.).

saranno valutate in offerta tecnica

- soluzioni alternative al pagamento in contanti e con carta elettronica (es abbonamenti) che rendessero il servizio più agevole e funzionale alla riduzione del tempo di attesa per l'utenza (es percorsi veloci e riduzione fila), sconti superiori al 10% applicati alle consumazioni dei dipendenti.

I prezzi dei giornali ed altri articoli in vendita dovranno essere riportati sugli stessi.

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

ART. 10 - PANINI PER PAZIENTI DIALIZZATI E SERVIZIO SOSTITUTIVO MENSA MENSA

E' attivo in tutte le altre sedi ospedaliere in cui è presente il servizio bar al proprio interno, un contratto avente per oggetto la fornitura del servizio mensa per i dipendenti ed a favore dei parenti

dei degenti aventi diritto, il sabato, la domenica e nei giorni festivi in cui il servizio sostitutivo di mensa aziendale non è attivo.

L'azienda si riserva la facoltà di attivare il medesimo contratto con il futuro gestore qualora lo ritenesse opportuno. Il servizio sarà oggetto di offerta opzionale da parte dei concorrenti e non concorrerà alla formulazione della graduatoria.

L'Azienda prenderà in esame l'offerta opzionale dell'aggiudicatario con facoltà di affidamento di apposito separato contratto.

Il gestore aggiudicatario rimarrà vincolato alla propria offerta opzionale per la durata di 12 mesi e su indicazione dell'Amministrazione, dovrà rendersi disponibile ad espletare il servizio qualora richiesto.

Il servizio dovrà essere strutturato come segue:

Dipendenti o altro personale assimilabile ad essi:

Il dipendente potrà accedere la domenica e nei giorni festivi, per la consumazione del pasto che dovrà essere così composto:

- generi alimentari riconducibili ad un pasto: primi piatti, secondi piatti con contorno, piatti unici, panini (formato grande), tramezzini, erbazzone, pizza (intera o a trancio o a spicchio), gelato, macedonia/yogurt, piatti unici vegani o menù da concordare con l'Azienda;
- ½ lt di acqua minerale;
- Pane a basso contenuto di sale (max 1,7% riferito al peso della farina) o grissini;

Dovrà essere previsto anche un menù formato da pietanze prive di glutine.

Sono tassativamente esclusi i dolci o altri generi di conforto (es. caramelle, cioccolatini, snacks, paste, brioches, ecc.).

PANINI PER DIALISI

E' attivo inoltre un contratto per la fornitura e consegna di panini farciti e tè caldo per i pazienti del Servizio Dialisi dell'Ospedale di Correggio.

L'azienda si riserva la facoltà di attivare il medesimo contratto con il futuro gestore qualora lo ritenesse opportuno. Il servizio sarà oggetto di offerta opzionale da parte dei concorrenti e non concorrerà alla formulazione della graduatoria.

L'Azienda prenderà in esame l'offerta opzionale dell'aggiudicatario con facoltà di affidamento di apposito separato contratto.

Il gestore aggiudicatario rimarrà vincolato alla propria offerta opzionale per la durata di 12 mesi e su indicazione dell'Amministrazione, dovrà rendersi disponibile ad espletare il servizio qualora richiesto.

Il servizio dovrà essere effettuato per 6 giorni settimanali (dal lunedì al sabato) con le seguenti modalità:

- Preparazione di panini con farciture di salume o formaggio (si prega di specificare la tipologia disponibile) e preparazione di tè caldo (non zuccherato e senza limone) presso la cucina della Ditta, nella quantità prenotata dalla U.O. di Dialisi con modalità da concordarsi. Indicativamente si è calcolato un fabbisogno di n. 10/12 panini al giorno utilizzando pane comune a ridotto contenuto di sale del peso di gr. 50/60 circa;
- Confezionamento dei panini avvolti in tovagliolo di carta a 2 veli all'interno di sacchetti da carta per alimenti;
- Preparazione del tè caldo e versamento dello stesso all'interno di n. 2 thermos forniti in uso dalla AZIENDA che la Ditta dovrà mantenere e verificarne il perfetto funzionamento;
- Trasporto dei sacchetti con i panini e dei thermos in idoneo/i contenitore/i di materiale impermeabile e lavabile nella fascia oraria 7,30/8.00.
- Consegna del/dei contenitore/i all'operatore in turno presso l'U.O. di Dialisi.

ART. 11 ORARI DI APERTURA

Le attività del servizio bar dovranno rispettare i seguenti orari:

- tutti i giorni feriali almeno dalle ore 6:30 alle ore 19:30 continuative;
- nei giorni festivi almeno dalle ore 6:30 alle ore 17:00;

L'orario di apertura deve essere reso noto al pubblico.

Eventuali richieste di modifiche all'orario, motivate da particolari esigenze o ad attività manutentive straordinarie che possono determinare per un periodo limitato modifiche organizzative, dovranno essere presentate all'Azienda. Ottenuta l'autorizzazione le variazioni all'orario potranno essere applicate dandone chiara e tempestiva informazione all'utenza con apposita informativa recante logo del gestore e motivazione della modifica di orario.

Considerata l'articolazione oraria richiesta, il gestore dovrà adottare i necessari accorgimenti nell'organizzazione del servizio affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale e nel contempo sia assicurato un regolare funzionamento del servizio.

ART. 12 ONERI A CARICO DEL GESTORE

Il gestore:

- deve rispettare tutte le disposizioni normative vigenti in materia di igiene e di sicurezza nonché le prescrizioni impartite in merito dall'Azienda; l'Azienda si riserva il diritto insindacabile del controllo di questi aspetti e dei locali oggetto dell'appalto.

Il dettaglio che viene riportato in seguito è teso a chiarire/specificare determinati aspetti ma non vuole limitare in alcuna maniera le disposizioni più generali di cui al paragrafo sopra che si intendono tutte totalmente a carico del gestore.

Per le Specifiche del Servizio inoltre si rinvia interamente alla Sezione B del presente Capitolato.

Pulizie

- La frequenza delle pulizie dovrà essere tale da garantire ambiente ed arredi costantemente puliti anche nelle ore di punta.
- Le operazioni di **pulizia e sanificazione dei locali** oggetto dell'appalto, dovranno essere eseguite ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque nel rispetto di quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- Le zone circostanti i bar nell'arco di 3 metri finestre incluse, si intendono pertinenti ai locali affidati in concessione con particolare riferimento al corridoio antistante il bar dell'edificio B. Dovranno pertanto essere mantenute pulite a cura e spese del gestore;
- I prodotti utilizzati per le pulizie dovranno essere corredati da schede tecniche e di sicurezza che dovranno essere presenti nei locali adibiti al servizio bar e presentate nella documentazione di gara in fase di presentazione di offerta. Qualsiasi sostituzione/modifica dei prodotti presentati in fase di gara deve essere preventivamente autorizzata dall'Azienda;
- La pulizia delle attrezzature utilizzate per la produzione e l'erogazione del servizio, dovrà essere eseguita al termine di ogni attività;
- Le griglie dell'impianto di areazione dovranno risultare sempre pulite
- Le sanificazioni dei locali o le pulizie a fondo e tutte le attività di pulizia che non possono essere eseguite durante l'orario di attività dovranno essere eseguite dopo la chiusura dandone comunicazione, per la gestione della sicurezza ospedaliera, all'azienda che provvederà ad informare i soggetti interessati e a fornire autorizzazione.

Derattizzazione e disinfestazione dei locali

- La ditta aggiudicataria avrà la responsabilità della **disinfestazione generale dei locali** Dovrà redigere e compilare un piano degli interventi tale da garantire la totale assenza di infestanti. Il piano dovrà essere inviato all’Azienda all’inizio della concessione e ad ogni successiva modifica. Al verificarsi di eventi critici imputabili ad una scarsa efficacia del programma, è facoltà dell’Azienda richiedere la modifica del piano oltre che l’effettuazione di un intervento straordinario atto a risolvere l’anomalia. Sono a carico della ditta aggiudicataria gli oneri derivanti da tutte le attività sopra descritte compresa la rimozione di mobili, suppellettili e materie prime da effettuare prima dell'intervento e tutte le successive operazioni di pulizia. La ditta aggiudicataria dovrà fornire, qualora venga richiesto, le schede tecniche dei prodotti utilizzati.

- Manutenzione locali e tecnologie
 - Il gestore è tenuto a utilizzare i locali esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla presente concessione, salvo diversa autorizzazione dell’Azienda;
 - Il gestore si impegna a proprie spese e carico a provvedere alla **manutenzione dei locali e delle tecnologie a servizio degli stessi (sono compresi gli infissi di ogni genere e le eventuali porte automatiche, con la esclusione delle porte REI e del lucernario di copertura)** dati in concessione. Tali locali dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massimo decoro e igiene, attenendosi, a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni impartite al riguardo da Pubbliche Autorità, esonerando l’Azienda da ogni responsabilità.

Si rinvia all’apposito articolo della Sezione B.

- Gestione dei rifiuti
 - il gestore ha l'obbligo di uniformarsi ad ogni disposizione comunale in materia di smaltimento rifiuti solidi urbani e alle indicazioni dell’Azienda in materia di raccolta differenziata;
 - sono a totale carico della del gestore gli oneri derivanti dalla raccolta, dal trasporto e dallo smaltimento degli olii esausti provenienti dalle lavorazioni.
 - Sono a totale carico del gestore tutti gli oneri derivanti dalla gestione dei rifiuti comprese le imposte. I rifiuti differenziati ed indifferenziati provenienti dalle attività esercitate dovranno essere raccolti in contenitori (roll) a fondo chiuso ed in perfetta efficienza (integri e funzionanti, non rumorosi e puliti) che serviranno per convogliarli nelle zone di raccolta e successivamente trasportati con mezzi idonei all’isola ecologica. Per ogni stazionamento di rifiuti nell’area ospedaliera al di fuori degli spazi dedicati verrà applicata penale.
 - sosterrà le spese relative allo smaltimento dei materiali di risulta derivanti dalle lavorazioni in fase di allestimento dei locali;
 - dovrà prevedere la pulizia almeno settimanale dei contenitori grigi di deposito temporaneo dei rifiuti di proprietà del gestore, sarà oggetto di pulizia sia la parte esterna che parte interna e l’area del pavimento sottostante;
 - il rifiuto organico dovrà essere convogliato sempre a totale cura e spese del gestore nell’apposito cassonetto presente nell’area cassonetti del presidio.
 - il gestore si impegna a mantenere costantemente pulita ed in ordine l’area deputata alla raccolta differenziata all’interno dei locali in concessione

- In caso di danni gravi, per qualsiasi causa, o di gravi inadempienze e/o infrazioni a disposizione di legge e/o regolamentari e/o a patti convenzionali precisati in sede contrattuale, dovuti a colpa del gestore e/o del relativo personale collaboratore o

dipendente, l'amministrazione si riserva il diritto di revocare la concessione, di incamerare la garanzia definitiva e di richiedere il risarcimento dei danni causati;

- In caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'amministrazione per inadempienze o comunque per responsabilità del gestore, questi dovrà provvedere all'immediato e totale rimborso a favore del Concedente. In caso contrario l'Amministrazione si rifarà sulla garanzia definitiva, richiedendone la ricostituzione nella misura prevista;
- per tutti i servizi resi la ditta, in sede di proposta tecnica, dovrà proporre un piano di monitoraggio della soddisfazione del cliente.
- è tenuto all'esercizio dell'attività di somministrazione solo nei confronti degli utenti, dei dipendenti e dei visitatori dell'Ospedale, non è ammessa la consegna di prodotti da bar presso il reparto o al letto del paziente;
- deve provvedere all'acquisto di tutte le attrezzature e di tutti i beni necessari per il normale funzionamento delle attività (bicchieri, tazze, attrezzature, ecc.). Sono a suo totale carico tutti gli oneri derivanti dalla sostituzione di dette attrezzature soggette ad usura (a titolo esemplificativo è richiesto che si provveda alla sostituzione delle tazzine e dei piattini che risultassero eccessivamente usurati);
- deve garantire il costante rifornimento dei prodotti di cui è consentita la vendita e di tutto quanto occorre per il regolare e soddisfacente espletamento del servizio adoperandosi affinché il rifornimento avvenga nelle ore di minor affluenza del pubblico utilizzando, tassativamente, percorsi ed orari che saranno preventivamente concordati con l'Azienda al fine di evitare intralcio alla normale attività ospedaliera.
- E' tenuto a svolgere le attività in concessione prevedendo sistemi ed un'articolazione organizzativa che favoriscano la riduzione dell'attesa da parte degli utenti (riduzione della fila sia alla cassa che a banco) e renda intuibile il flusso di accesso ai vari servizi (cassa, caffetteria, ristorazione) evitando commistioni tra operazioni indipendenti.
- è tenuto ad assicurare la tutela del consumatore, in applicazione del D.Lgs. 114/1998 s.m.i. e restante normativa vigente in materia, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi; i listini prezzi dovranno essere esposti in modo ben visibile all'interno dei locali
- è tenuto a sostenere tutte le spese (imposte, tasse, concessioni, materiale di pulizia, divise, ecc.) e gli altri oneri relativi alla gestione, compresa l'IVA del canone mensile da saldare all'Azienda
- Dovrà concordare preventivamente con l'Azienda eventuali iniziative commerciali particolari rispetto alla normale attività di vendita.
- Sono a totale carico del gestore tutti gli oneri per la presentazione, ed il rischio per l'ottenimento ed il rilascio delle autorizzazioni necessarie (VVF, Comune, Settore igiene, ecc.)
come pure tutti gli oneri derivanti dalla implementazione del Piano di Autocontrollo aziendale.

Utenze:

- Le utenze elettrica (ai sensi della Delibera 894/2017/R/EEL del 21-12-2017), telefonica e dati dovranno essere attivate a totale cura e spese del gestore, che provvederà anche al successivo pagamento dei consumi fatturati. Il condizionamento e riscaldamento saranno alimentati elettricamente secondo quanto esplicitato nel presente Capitolato.

Si intendono a carico del gestore tutti gli oneri che eventualmente l'Azienda dovesse sostenere per rendere possibili le attivazioni e le volture (con la sola esclusione del collegamento tra il POD e il quadro principale del bar).

- Le utenze idriche saranno a carico dell'Azienda.
- Si rinvia all'apposito articolo della Sezione B.

L'Azienda non riconosce accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal gestore nei confronti dei fornitori.

Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dalla Direzione Medica e/o dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica, la concessione potrà essere revocata con risoluzione immediata del contratto.

ART. 13 DOVERI DEL GESTORE E DEL PERSONALE DIPENDENTE

Disposizioni generali Gestore

Il Gestore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati attesi dall'Azienda per tutta la durata della concessione.

Il personale addetto all'espletamento del servizio lavora alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore e su quest'ultimo afferisce la responsabilità dell'esecuzione dei servizi, della sorveglianza della mano d'opera e dell'osservanza delle disposizioni di legge di regolamenti e disposizioni amministrative in materia di lavoro, di sicurezza del lavoro e prevenzione degli infortuni nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori l'esercizio dei servizi oggetto della concessione, ivi comprese le norme di carattere igienico sanitario previste per gli alimentaristi.

Il Gestore si obbliga ad applicare integralmente ai propri addetti, e se cooperative anche ai soci, i contenuti economico-normativi dei contratti collettivi di lavoro nazionali e locali vigenti, applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile.

A tal fine l'Azienda si riserva il diritto di richiedere al Gestore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi (regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale del personale impiegato, assicurazione infortuni inerenti il rapporto di lavoro).

L'Azienda nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al Gestore, delle inadempienze a essa denunciate dal competente Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di incamerare la garanzia definitiva che il gestore deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita al gestore soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro competente avrà dichiarato la regolarizzazione della posizione del gestore, che non potrà sollevare eccezione alcuna per la ritardata restituzione, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento dei danni.

Il gestore ed il suo personale recepirà, uniformandosi ad eventuali disposizioni impartite dall'Azienda a riguardo delle modalità di fruizione del servizio da parte dei dipendenti e a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Azienda per il proprio personale. La ditta si impegnerà a garantire la collaborazione ai fini del loro rispetto. E' da considerarsi riservata e non oggetto di diffusione o comunicazione a terzi ogni informazione relativa all'organizzazione dell'Azienda e alle sue attività di cui la ditta aggiudicataria ed i suoi dipendenti vengano a conoscenza durante l'espletamento del servizio. L'Amministrazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti della ditta aggiudicataria che contravvengono alle disposizioni sopra dette.

L'**inadempimento** anche di una sola obbligazione di qualunque specie ed entità, del relativo contratto di concessione, costituisce causa di risoluzione immediata dello stesso.

Organico

Il Gestore deve garantire con continuità nell'arco della durata della concessione la presenza di un numero di personale adeguato allo svolgimento del servizio oltre ad un referente coordinatore. La ditta aggiudicataria deve applicare ai propri lavoratori dipendenti, impiegati nello svolgimento del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro vigente alla data di aggiudicazione della gara per la categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Reggio Emilia. In particolare si richiede il rispetto della disciplina in materia di "cambi di gestione" di cui agli artt. 326-334 dell'attuale contratto collettivo di lavoro di categoria. Tutto il personale deve essere munito delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e, più in generale, relative ai diversi servizi richiesti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e delle normative di riferimento. Il Gestore è tenuto ad informare tempestivamente la Direzione Medica Ospedaliera dell'esistenza di malattie infettive o comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire oltre che le Autorità competenti nonché la stessa Direzione Medica Ospedaliera. Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto della concessione deve essere in grado di parlare, leggere e scrivere in lingua italiana in relazione ai compiti assegnati. In caso contrario, a semplice richiesta dell'Azienda, deve essere immediatamente sostituito con personale in possesso del requisito.

Variazioni del personale

Il Gestore deve comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale impiegato. Il Gestore dovrà prevedere la sostituzione del personale assente per congedo, malattia, o ferie in modo da garantire la continuità del servizio, che dovrà sempre essere efficiente.

Il Gestore si impegna a comunicare preventivamente all'Azienda ogni variazione di personale dandone adeguata motivazione.

Il gestore, dovrà provvedere a fornire nominativi ed i dati relativi al proprio personale in servizio presso i bar. Tale elenco dovrà essere mantenuto aggiornato nel tempo. Il servizio alberghiero provvederà all'inserimento degli stessi su specifico applicativo aziendale individuato per gestire le presenze in ambiente ospedaliero,

L'Azienda, nell'ambito dell'esplicazione del normale potere di controllo, si riserva il diritto di chiedere al Gestore la sostituzione del personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tal caso, il Gestore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. In ogni caso il gestore rimane il solo responsabile della conduzione dell'esercizio.

Indumenti di lavoro e cartellino di riconoscimento

Il gestore deve dotare il proprio personale di una divisa da lavoro decorosa ed idonea dal punto di vista igienico e della sicurezza, e deve farsi carico del lavaggio della stessa. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli operatori dipendenti del gestore dovranno presentare sulla divisa il cartellino di riconoscimento di cui all'articolo 21, comma 1, lettera c) del citato decreto legislativo n. 81 del 2008 che deve contenere anche l'indicazione del committente.

Norme comportamentali

Il personale dipendente del gestore deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo. Nello svolgimento del servizio è tenuto a:

- svolgere l'attività di competenza negli orari e tempi stabiliti,
- tenere un comportamento irreprensibile, discreto, riservato e decoroso, comunque conformato alle regole della buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella

quale viene svolto il servizio; mantenere durante l'orario di servizio un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito

- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'Azienda; evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dei servizi ospedalieri,
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'Azienda altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'aggiudicatario dovrà condurre l'esercizio di vendita con la massima cortesia, gentilezza e correttezza sia nei confronti dell'utenza che dei dipendenti dell'Azienda, concordando preventivamente con l'azienda eventuali iniziative commerciali particolari rispetto alla normale attività di vendita in area fissa e mediante punto mobile. Dovrà pertanto selezionare tra il personale impiegato e posto a diretto contatto con il pubblico coloro che abbiano sviluppato buone doti relazionali. Il personale addetto al servizio al pubblico (in special modo al servizio cassa), dovrà essere in grado di sostenere una conversazione (limitatamente all'ambito di attività) in Inglese.

Nell'organizzazione del personale dovrà essere prevista un'articolazione organizzativa che favorisca la riduzione dell'attesa da parte degli utenti (riduzione della fila sia alla/e cassa/e che a banco). L'area di servizio a banco dovrà essere divisa in settori (es. gestione in contemporanea in settori separati di bevande, generi per la colazione e di pasti).

Il gestore deve adottare i necessari provvedimenti organizzativi e funzionali affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale e nel contempo sia assicurato un regolare funzionamento del servizio. Orari di lavoro, accessi del personale, tempi in cui i locali rimangono non presidiati, dovranno essere definiti preventivamente, aggiornati e comunicati regolarmente all'Azienda.

Il personale deve essere in possesso di adeguata formazione relativa ai principi HACCP e di corretta prassi igienica, nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigente in materia.

Il gestore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R. e del Codice di Comportamento dei dipendenti dell'Azienda, pubblicato sul sito Internet. La violazione degli obblighi previsti dai Codici di Comportamento sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Azienda, verificata l'eventuale violazione, procederà alla contestazione al gestore per iscritto del fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. **Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili potrà procedere applicando una penale commisurata.** L'Azienda potrà richiedere in ogni momento la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro, fermo restando il risarcimento dei danni.

ART. 14 INTERRUZIONI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione dei servizi nei seguenti casi:

Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Gestore

Nel caso di scioperi dei dipendenti dei propri dipendenti/collaboratori il Gestore dovrà comunicare per iscritto all'Azienda la data di inizio dello sciopero almeno cinque (5) giorni prima dello stesso. In tal caso devono comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività dell'Azienda. A tal fine potranno essere concordate tra il Gestore e l'Azienda, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative in relazione a ciascun tipo di servizio.

Interruzione temporanea per del servizio causa guasto

In caso di guasto di apparecchiature o attrezzature, che impedisca la produzione o la conservazione di prodotti impedendone quindi la vendita, il gestore dovrà darne immediata comunicazione all'Azienda. In tal caso devono comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività dell'Azienda. A tal fine potranno essere concordate tra il Gestore e l'Azienda, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative in relazione a ciascun tipo di servizio.

Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Gestore, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Nel caso si accerti l'impossibilità di erogare il servizio secondo le modalità previste, a causa di interventi tecnici concordati con l'Azienda il Gestore dovrà concordare e predisporre dei servizi sostitutivi.

In tutti i casi summenzionati il gestore dovrà preoccuparsi di dare tempestiva comunicazione al pubblico attraverso adeguata cartellonistica, recante il logo del gestore, redatta in maniera elettronica.

Salvo quanto previsto ai commi precedenti, l'interruzione o sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Gestore costituisce inadempimento contrattuale grave, tale da motivare la risoluzione del contratto per colpa del Gestore, qualora lo stesso, dopo la diffida a riprendere le attività entro il termine intimato dall'Azienda a mezzo P.E.C, non abbia ottemperato. In tal caso, **l'Azienda procederà all'incameramento della garanzia prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Gestore al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione**. In tale ipotesi restano a carico del Gestore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.

ART. 15 PAGAMENTO DEL CANONE – REVISIONE DELL'IMPORTO

15.1 Pagamento del canone

Il canone è il **corrispettivo dell'uso degli spazi** e locali a disposizione per **lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato**, comprensivo degli oneri per utenze (escluse quelle relative all'energia elettrica ed il collegamento telefonico come indicato all'art. 13 del presente Capitolato). Il canone decorre dalla data di avvio del servizio come risulta da apposito verbale redatto dal Direttore dell'Esecuzione in contraddittorio con il gestore. Il canone annuo dovrà essere versato in due rate semestrali anticipate entro il 10^a giorno del primo mese del semestre di riferimento presso la Tesoreria dell'Azienda. Per i termini di pagamento si applicano gli articoli 4 e 5 del D.Lgs. 231/2002 smi; in caso di ritardato pagamento, il gestore è tenuto a pagare, senza necessità di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza.

Il mancato pagamento del canone oltre un massimo di 30 giorni naturali consecutivi, avvenuto per almeno due volte anche non consecutive, comporta il diritto dell'Azienda di risolvere il contratto con conseguente rivalsa sull'importo della garanzia definitiva.

15.2.1 Revisione del canone - Aggiornamento ISTAT

Il canone rimarrà fisso ed invariato, per la durata di 12 mesi. Indi si procederà alla revisione del canone all'inizio di ogni anno, a partire dal 13° mese di vigenza contrattuale, nella misura pari al 100% delle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati rilevato alla scadenza di ciascun anno di durata contrattuale. Nelle more della pubblicazione del predetto indice, i canoni nel frattempo eventualmente pagati hanno natura di acconto salvo conguaglio dopo la pubblicazione di tali indici.

15.2.2 Revisione del canone - Adeguamento ai ricavi stimati

Eventuale adeguamento relativo solamente al primo anno Stanti le perduranti conseguenze discendenti dalla gestione COVID, solo per il primo anno di gestione del servizio, il canone di concessione offerto potrà essere percentualmente ridotto di un importo pari alla differenza negativa fra ricavi stimati nel PEF allegato in offerta e ricavi realizzati, riportati nel PEF a consuntivo, sempre che questa differenza negativa sia almeno pari al 25% dei ricavi stimati e per la parte eccedente. In ogni caso la riduzione concessa potrà al massimo azzerare la perdita di esercizio subita dal concessionario

Adeguamento a partire dal terzo anno Dal terzo anno, a seguito dell'analisi del PEF prodotto dal gestore a consuntivo dell'anno precedente, si provvederà ad aumentare il canone in misura fissa del 20% in caso di superamento dei ricavi annuali stimati di cui al punto 3 del Disciplinare di gara. In caso i ricavi indicati nel PEF a consuntivo non superino quelli stimati al punto 3 del Disciplinare di gara si procederà ad adeguare il canone di concessione in proporzione alla percentuale media dell'aumento dei ricavi registrata nei due anni precedenti.

In ogni caso ai sensi del combinato disposto di cui ai punti 15.2.1 e 15.2.2 si provvederà ad applicare l'incremento maggiore tra l'adeguamento ISTAT e l'incremento dell'importo del canone di concessione determinato dai maggiori ricavi.

ART. 16 SUBAPPALTO

E' vietata la cessione del contratto, fatto salvo espressa autorizzazione al subappalto. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni, prescrizioni e modalità di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. La Ditta concorrente deve aver specificato in sede di offerta la parte del servizio che intende eventualmente subappaltare.

E' fatto obbligo del gestore di trasmettere all'Azienda, entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da questo corrisposto al subappaltatore.

In caso di subappalto autorizzato resta ferma la responsabilità del Gestore che continua a rispondere di tutti gli obblighi contrattuali assunti verso l'Azienda. Il Gestore è responsabile dei danni che dovessero derivare all'Azienda o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono affidate le forniture/ attività in subappalto

I subappaltatori sono tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

ART. 17 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il gestore, ed anche i subappaltatori in caso di subappalto, assumono, a proprio carico gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n 136 recante "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia"

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'Impresa, utilizzerà per tutte le proprie transazioni relative al contratto in oggetto, ad eccezione di quanto disposto dal comma 3 del sopracitato articolo, uno o più conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva accessi presso banche o presso la società Poste italiane Spa. Anche le transazioni tra Impresa ed eventuali subappaltatori e subcontraenti dovranno avvenire utilizzando il conto corrente dedicato. Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in oggetto devono essere registrati sui conti correnti dedicati, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della L. n. 136/2010 e smi. Tale previsione è espressamente inserita, a pena di nullità, nel contratto d'appalto e nei contratti tra Impresa ed eventuali propri subappaltatori e subcontraenti.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il codice identificativo gara (CIG) / codice unico di progetto (CUP) relativo all'investimento pubblico sottostante. Ai fini di garantire la tracciabilità

delle operazioni di pagamento il CIG / CUP dovrà essere apposto in tutti i documenti contabili relativi alla presente commessa.

L'Impresa, se ha notizia dell'inadempimento da parte dei propri eventuali subappaltatori o subcontraenti agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo, deve procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente l'Azienda Contraente, la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente. Analogo obbligo deve essere inserito per i subappaltatori e per i subcontraenti nei contratti da questi stipulati con l'Impresa.

ART. 18 RESPONSABILITA' DEL GESTORE - COPERTURA ASSICURATIVA

L'Azienda è esonerata da responsabilità per ogni e qualsiasi danno cagionato a persone e cose, siano essi terzi o personale dell'impresa, verificatosi nelle aree di pertinenza della concessione.

Il Gestore assume in proprio la piena ed esclusiva responsabilità per danni alle persone o alle cose che derivino da fatti ascrivibili all'impresa stessa o ai suoi dipendenti, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

Il Gestore deve essere in possesso per tutta la durata del contratto di adeguata copertura assicurativa, costituita da polizza RCT prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a €5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro, a copertura del rischio da responsabilità civile del medesimo gestore e dei suoi collaboratori per danni, arrecati a persone o cose animali, in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente contratto, con i limiti di € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila) per persona lesa e di € 1.500.000,00 (unmilionicinquecentomila) per danni a cose ed animali; per i danni da incendio (rischio locativo) la garanzia deve essere prestata con un sottolimito non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila) per sinistro e per anno assicurativo (o pari al valore del bene in concessione).

Detta polizza tiene indenne l'Azienda, ivi compresi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno che il Gestore o i suoi collaboratori possano arrecare all'Azienda, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi nell'esecuzione di tutte le attività di cui al Contratto, anche durante le fasi delle predisposizioni dei locali bar, edicola e merceria e di utilizzo di tali locali.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose nel corso dei lavori di predisposizione dei locali nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente appalto.

Si precisano di seguito i sottolimiti: danni a cose nell'ambito di esecuzione lavori (€250.000,00), danni da inquinamento incidentale (€ 500.000,00), danni a condutture e impianti (€2.000.000,00), danni indiretti (€1.000.000,00), danni a cose in consegna e custodia (€1.000.000,00), danni da allagamento (€1.000.000,00).

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Qualora il gestore, o chi per esso, non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, nel termine fissato nella lettera di notifica dell'Amministrazione, l'Azienda resta autorizzata a provvedere direttamente alla riparazione o risarcimento del danno subito, addebitando il relativo importo al gestore.

In caso di danni di consistente rilevanza per l'Azienda per qualsiasi causa, dovuti a colpa del gestore o dei suoi collaboratori o dipendenti, l'Azienda si riserva il diritto di risolvere "ipso facto" il contratto, di incamerare la garanzia definitiva e di richiedere il risarcimento danni.

Si considerano danni di forza maggiore quelli effettivamente provocati da cause eccezionali e imprevedibili, per le quali il Gestore non abbia omissis le cautele atte ad evitarli.

I danni che il Gestore ritenesse ascrivibili a causa di forza maggiore dovranno essere denunciati all'Amministrazione entro cinque giorni dall'inizio dei loro avverarsi, in forma scritta, sotto pena di decadenza del diritto di risarcimento.

Rimangono escluse dai danni riconducibili alla presente norma contrattuale:

- i danni alle attrezzature, beni strumentali;
- i danni derivanti dalla sospensione, ritardo o interruzione definitiva, anche parziali dei pagamenti o comunque riconducibili alla cessazione, anche parziale, del diritto al corrispettivo da parte del Gestore.

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, malattie professionali o altro che dovesse accadere al personale dipendente del gestore o a Ditte dallo stesso incaricate, durante l'esecuzione del servizio o nel corso dei lavori di predisposizione dei locali, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo il Gestore deve essere in possesso per tutta la durata del contratto di adeguata polizza assicurativa RCO con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila) per ogni prestatore d'opera. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Azienda entro 30 giorni dall'aggiudicazione della gara.

ART. 19 GARANZIA DEFINITIVA

Il gestore costituisce entro 15 (quindici) giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, una garanzia definitiva nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo rispettivamente aggiudicato (IVA esclusa) ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

In conformità a quanto stabilito all'art 103 comma 1 del Codice, alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del Codice, per la garanzia provvisoria

Per fruire di tali benefici, la ditta deve allegare copia dei certificati in corso di validità. In caso di RTI la certificazione di qualità deve essere posseduta almeno dalla capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

La garanzia definitiva deve essere costituita, a scelta dell'aggiudicatario, con una delle seguenti modalità:

fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231 mediante versamento, o bonifico presso Istituto Tesoriere dell'Azienda contraente;

- mediante assegno circolare
- mediante titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato per il valore effettivo al corso del giorno del deposito;
- mediante fidejussione Bancaria o da polizza assicurativa o rilasciate dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 01/09/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze e dovrà prevedere espressamente la rinuncia del beneficiario della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia dell'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ex art. 103 del Codice.

Tale cauzione è garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, nonché delle spese che l'Azienda dovesse sostenere a causa di inadempimento o inesatto adempimento dei suoi obblighi.

Nell'ipotesi di escussione totale o parziale il gestore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda, in caso di proroga del contratto il gestore dovrà prorogare la validità della garanzia entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla scadenza del termine; pena risoluzione del contratto.

ART. 20 - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO FORNITO

E' facoltà dell'Azienda effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli e analisi al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni previste dal capitolato speciale. La ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Azienda in qualsiasi ora lavorativa per esercitare il controllo circa la corretta conservazione delle materie prime e dei prodotti offerti. I suddetti controlli saranno eseguiti in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il referente del gestore o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Azienda effettuerà ugualmente i controlli e la ditta non potrà contestare le loro risultanze. L'Azienda si riserva inoltre il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso e il personale presente nonché effettuare, in qualsiasi momento, controlli microbiologici sui cibi.

Gli inadempimenti verranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità e il gestore dovrà provvedere alla loro risoluzione; nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o nel caso in cui le stesse siano ripetute, l'Azienda potrà applicare una penale.

Rimane in ogni caso riservato all'Azienda stessa il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno sopportato.

ART. 21 PENALITÀ E SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI

Le penalità **minime** che il Concedente si riserva di applicare in caso di disservizi e/o inadempienze contrattuali documentate, sono le seguenti:

1° livello (inadempienza lieve): Euro 100,00

- per ogni giorno in cui venga riscontrata la presenza di un organico insufficiente, tale da provocare disservizi all'utenza (lunghi tempi di attesa, offerta di prodotti insufficiente, ecc....);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti ai sensi della normativa vigente.

2° livello (inadempienza media): Euro 250,00

- per ogni giorno di ritardo sulla data prevista di inizio del servizio;
- per assenza del Responsabile del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei negli alimenti;
- per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi;
- per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione come previsto dal Piano di Autocontrollo o qualora emergesse la necessità;
- per il reiterarsi di una non conformità lieve;

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- per ogni rilevamento di non conformità relativamente alla manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature, impianti e strutture;
- per ogni verifica microbiologica in cui si riscontrino valori superiori a quelli definiti dalla normativa per microrganismi non patogeni;
- per il reiterarsi di una inadempienza media;

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1.000,00

- per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle normative nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- per ogni giorno di chiusura non autorizzata;
- per ogni giorno di mancato rilascio dei locali a seguito di conclusione della concessione;
- per il reiterarsi di una non conformità grave.

In ogni caso la violazione di qualunque disposizione contenuta nel presente capitolato, o il compimento da parte del gestore o dei suoi collaboratori/dipendenti, di un atto che abbia compromesso o comunque possa compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, daranno ampia facoltà all'Azienda di applicare, a carico del Gestore, penalità da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo di Euro 10.000,00 o sanzioni adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione non esclusa la revoca della concessione.

L'importo della sanzione, compresa la rifusione di spese e/o danni, sarà addebitata direttamente al Gestore.

L'ammontare complessivo delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'importo contrattuale netto. **In tal caso o nell'ipotesi di reiterate inadempienze (superiori a tre penali) l'Azienda si riserva la facoltà di considerare risolto il contratto con le modalità di cui al successivo art. 22 "Risoluzione del contratto", con conseguente incameramento della garanzia definitiva e fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni.**

É ammessa, su motivata richiesta del gestore, la totale o parziale disapplicazione della penale, quando si riconosca che il ritardo o l'inadempienza non è imputabile al gestore, oppure quando si riconosca che la penale è manifestamente sproporzionata, rispetto all'interesse dell'Azienda. La disapplicazione non comporta il riconoscimento di compensi o indennizzi al gestore. Sull'istanza di disapplicazione della penale decide l'Azienda su proposta del Direttore dell'Esecuzione, sentito il R.U.P.

Il gestore è soggetta a penalità senza obbligo di preventiva messa in mora da parte di questa Azienda. Delle penali applicate verrà data comunicazione al gestore a mezzo di fax o mezzo equivalente.

Le suddette penali non esimono il gestore da rispondere di eventuali danni e/o dell'effettuazione di interventi di ripristino su richiesta dell'Azienda.

In tutte le ipotesi di cui sopra l'Azienda si riserva altresì la facoltà di affidare ad altro Gestore l'esecuzione della fornitura, restando a carico del gestore inadempiente sia la differenza per l'eventuale maggiore prezzo rispetto a quello convenuto, sia ogni altro maggiore onere o danno comunque derivante all'Azienda a causa dell'inadempienza. Il gestore inadempiente non può sollevare contestazioni in merito alla qualità e al prezzo dei servizi così acquistati.

ART. 22 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO

L'Azienda avrà la facoltà di risolvere "ipso facto et jure" il contratto stipulato, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo A/R fax PEC o e-mail nelle ipotesi previste dall'art 108 del Codice e in particolare nelle fattispecie di seguito indicate:

- a) avvalendosi della facoltà di recesso consentita dall'art.1671 c.c secondo le modalità stabilite dall'art 109 del del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i;
- b) qualora nei confronti del Gestore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del Codice;
- c) nel caso in cui, avendo la stazione appaltante richiesto l'informativa ai sensi della normativa c.d. "antimafia", l'ufficio competente ravvisi, ai sensi della normativa specifica, impedimenti alla prosecuzione del contratto già stipulato;

- d) per motivi di interesse pubblico, adeguatamente specificati nell'atto dispositivo;
- e) in caso di cessazione dell'attività, oppure in caso di procedure concorsuali o fallimentari intraprese a carico del gestore secondo quanto previsto dall'art 110 del del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i;
- f) in caso di cessione del contratto;
- g) in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- h) mancato allestimento dei locali e conseguente mancato avvio del servizio entro il termine di cui al precedente art. 6 del presente capitolato;
- i) annullamento o revoca dell'autorizzazione all'esercizio o mancato reintegro della fideiussione prevista all'art. 7 del presente capitolato
- j) al verificarsi delle circostanze legittimanti la risoluzione/recesso contrattuale, disciplinate dai precedenti articoli 12 e 13.
- k) in caso di riscontro di gravi vizi o ritardi nella esecuzione del servizio o inottemperanza al codice di comportamento dell'Azienda come previsto dall'art 13 del presente capitolato;
- l) nel caso di inadempimento degli obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa nei confronti dei lavoratori, nonché delle norme di materia di collocamento obbligatorio, nel caso di mancato rispetto della normativa in materia di sicurezza sul lavoro;
- m) Il gestore sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili allo stesso ex art 14 del presente capitolato
- n) ritardo nel pagamento del canone trimestrale superiore a 30 giorni reiterato come previsto dall'art 15 del presente capitolato
- o) nel caso in cui il Gestore (o il subappaltatore in caso di subappalto) o ogni altro subcontraente effettui una o più delle transazioni indicate nell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 senza avvalersi dello strumento del bonifico su conto corrente bancario o postale dedicato come previsto dall'art 17 del presente capitolato;
- p) mancata copertura assicurativa della polizza durante la vigenza del contratto o gravi danni cagionati all'Azienda da comportamenti del gestore e /o suoi dipendenti come previsto dall'art. 18 del presente capitolato;
- q) mancato reintegro della garanzia eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda, mancata proroga della validità della garanzia entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda in caso di rinnovo o proroga del contratto, come previsto dall'art 19 del presente capitolato;
- r) in caso di motivato esito negativo dei controlli e delle verifiche sugli aspetti qualitativi e funzionali del servizio effettuati nel corso dell'esecuzione contrattuale di cui all'art 20 del Capitolato;
- s) il gestore si renda colpevole di frode e/o negligenza/inadempimento per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto o trascuri di eseguire le direttive imposte dall'Azienda;
- t) nei casi previsti all'art 21 Penalità
- u) il gestore non impieghi attrezzature e/o prodotti con i requisiti previsti dal presente capitolato;
- v) nel caso di gravi inadempienze nella gestione e in particolare mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dall'Azienda ai sensi del punto 4 delle Specifiche Tecniche;

L'inadempimento anche di una sola obbligazione del relativo contratto di concessione, se ritenuta grave, può costituire causa di risoluzione immediata dello stesso oppure ripetute, o reiterate inadempienze (superiori a tre penali applicate).

In tutti i predetti casi di risoluzione l'Azienda ha diritto di ritenere definitivamente la garanzia definitiva, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente.

All'Impresa inadempiente sono addebitati i mancati introiti percepiti dall'Azienda rispetto a quelli previsti dal contratto risolto. Essi sono prelevati da eventuali crediti dall'Impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Azienda sui beni dell'Impresa.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Resta inteso che in caso di risoluzione del contratto il Gestore dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione del servizio fino al subentro del nuovo contraente.

In caso di risoluzione del contratto, l'Azienda si riserva la facoltà di valutare l'opportunità e la convenienza economica di adire il secondo aggiudicatario o di indire nuova gara.

Nel caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del rapporto nulla potrà pretendere il gestore a titolo di avviamento commerciale essendo la presente assegnazione a titolo di concessione e al di fuori del regime privatistico dei contratti di locazione.

Inoltre questa Azienda si riserva la facoltà di recedere dal contratto, in tutto o in parte, con semplice preavviso di 30 giorni, senza che il Gestore possa pretendere danni e/o compensi, nei seguenti casi:

- qualora intervengano processi di riorganizzazione del SSN anche da parte della Regione Emilia Romagna;
- qualora Intercenter aggiudichi la concessione di cui al presente capitolato a condizioni economiche più convenienti;
- qualora, nel corso della validità del contratto, il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni (CONSIP), ai sensi dell'art.26 della L.488/99 e smi, aggiudichi la concessione di cui al presente capitolato a condizioni economiche inferiori

ART. 23 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali), i dati trasmessi all'Azienda verranno utilizzati esclusivamente per lo svolgimento di funzioni istituzionali, nei limiti stabiliti dal codice medesimo. L'Azienda esegue i trattamenti dei dati necessari alla esecuzione del contratto. L'interessato ai sensi dell'art 7 Dlgs 196/03 ha diritto di accesso ai dati personali e all'esercizio degli altri diritti previsti dal medesimo art.7.

Qualora nell'esecuzione del presente contratto vengano affidati al Gestore trattamenti dei dati personali di cui l'Azienda risulti titolare, il Gestore stesso viene designato quale Responsabile del trattamento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 Regolamento UE/2016/679 (GDPR).. In coerenza con quanto previsto dal Dlgs 196/2003, i compiti e le funzioni conseguenti a tale designazione consistono in particolare:

Qualora, in relazione all'esecuzione del presente contratto, vengano affidati al Fornitore trattamenti di dati personali di cui l'Azienda Titolare ULC risulti titolare, il Fornitore stesso è da ritenersi designato quale Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 Regolamento UE/2016/679 (GDPR). In coerenza con quanto previsto dalla normativa richiamata, i compiti e le funzioni conseguenti a tale designazione consistono, in particolare:

- nell'adempire all'incarico attribuito adottando idonee e preventive misure di sicurezza, con particolare riferimento a quanto stabilito dall'art. 32 Regolamento UE/2016/679 (GDPR);
- nel predisporre, qualora l'incarico comprenda la raccolta di dati personali, l'informativa di cui all'art 13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) e verificare che siano adottate le modalità operative necessarie affinché la stessa sia effettivamente portata a conoscenza degli interessati;
- nel dare direttamente riscontro orale, anche tramite propri incaricati, alle richieste verbali dell'interessato;
- nel trasmettere all'Azienda, con la massima tempestività, le istanze dell'interessato per l'esercizio dei diritti di cui agli artt. 7 e da 15 a 22 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) che necessitino di riscontro scritto, in modo da consentire all'Azienda stessa di dare

riscontro all'interessato nei termini; nel fornire altresì all'Azienda tutta l'assistenza necessaria, nell'ambito dell'incarico affidato, per soddisfare le predette richieste;

- nell'individuare gli incaricati del trattamento dei dati personali, impartendo agli stessi le istruzioni necessarie per il corretto trattamento dei dati, sovrintendendo e vigilando sull'attuazione delle istruzioni impartite;
- nel consentire all'Azienda, in quanto Titolare del trattamento, l'effettuazione di verifiche periodiche circa il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati personali, fornendo alla stessa piena collaborazione.

ART. 24 FORO COMPETENTE

Viene esclusa la competenza arbitrale per la definizione delle eventuali controversie.

In caso di contestazione derivante dal rapporto contrattuale il gestore non potrà in nessun caso assumere decisioni unilaterali quali la sospensione, la riduzione o la modificazione del servizio.

Tutte le controversie derivanti dal contratto devono essere preventivamente esaminate dalle parti in via amministrativa e, qualora non si pervenisse ad una risoluzione delle stesse, si potrà adire la via giudiziale. Viene eletto competente in via esclusiva il Foro di Reggio Emilia.

ART. 25 SPESE CONTRATTUALI

Le eventuali spese di registrazione e di bollo del contratto sono a carico del Gestore. Il contratto verrà sottoposto a registrazione solo in caso d'uso, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. n. 634 del 26-10-1972.

ART. 26 NORME DI RINVIO

Per quant'altro non disciplinato nel presente Capitolato Speciale, si fa espresso riferimento a quanto previsto dalla documentazione di gara, dalle norme in materia e dal Codice Civile.

SEZ B – SPECIFICHE DEL SERVIZIO**1 - SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Per l'espletamento del servizio, l'Azienda metterà a disposizione del Gestore, mediante concessione, gli spazi ubicati all'interno dell'Ospedale, meglio identificati nelle planimetrie allegate (in cui sono riportate le condizioni allo stato attuale, non vincolanti ai fini della futura gestione):

- a. Locale da destinare a servizio Bar interno Ospedale di Correggio sito in Via Mandriolo;
- b. Corrispondente area in copertura concessa per il solo posizionamento apparecchiature tecnologiche pertinenti.
- c. Locale da destinare a deposito, corpo E2 piano terra.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare delle verifiche periodiche sullo stato d'uso e di mantenimento di detti locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali in essi custoditi.

Il Gestore è comunque responsabile dei locali ad esso assegnati.

2 - BACINO DI UTENZA

Nei locali gravitano giornalmente personale medico, infermieristico, tecnico amministrativo, studenti, fornitori, pazienti e utenti dell'Ospedale. Per la definizione del bacino di utenza potenziale vengono fornite le seguenti informazioni, a carattere indicativo e non vincolante, relative all'attività sanitaria al 31/12/2022:

	Nr Posti Letto inclusa Emodialisi 2022	Personale dipendente e frequentatori assidui 2023	Utenti prestazioni ambulatoriali anno 2022	Giorni degenza anno 2022
Ospedale di Correggio	120	451	104.038	37.626

L'affluenza è potenziale e puramente indicativa e l'Azienda non garantisce un numero minimo di utenti. Pertanto il Gestore non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto relative all'eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

All'interno dell'Ospedale sono presenti distributori automatici di alimenti e bevande, il cui servizio non è compreso nel presente affidamento.

3 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA IMPIANTI E ATTREZZATURE

A partire dalla data della consegna dei locali, sono a carico del Gestore tutte le cure e gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali ad esso affidati, le manutenzioni tecnologiche degli impianti fissi e delle apparecchiature ivi presenti (con le eccezioni indicate a seguire), degli arredi dei locali, dei macchinari, delle attrezzature impiegate per l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, degli estintori, compresa se necessaria la sostituzione, garantendo la perfetta efficienza, con particolare riguardo alle norme sulla sicurezza, durante tutta la durata del contratto, riportando in un apposito registro i rapporti di intervento.

Sono a carico del gestore le verifiche iniziali sugli impianti e quelle periodiche previste dalla legge che dovrà trasmettere al Servizio Logistico Alberghiero dell'Azienda.

Sono a carico dell'Azienda le cure e gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti ed attrezzature seguenti:

- rivelazione, segnalazione e allarme incendi ed impianto EVAC;
- cartellonistica indicativa generale e segnaletica esterna ai locali in concessione;
- porte resistenti al fuoco;
- impianti centralizzati situati all'esterno dei locali oggetto dell'affidamento, relativi all'acqua calda e fredda sanitaria e acqua addolcita.

Ad inizio contratto e ad ogni inizio d'anno solare dovrà essere trasmesso per conoscenza al Servizio Logistico Alberghiero il programma della manutenzione ordinaria preventiva indispensabile per assicurare la continuità del servizio.

Alla fine di ogni anno solare dovrà essere trasmesso al citato Servizio il report degli interventi di manutenzione effettuati, sia ordinari che straordinari.

Qualsiasi intervento su parti edili ed impiantistiche da parte del gestore dovrà ottenere la preventiva autorizzazione dello SPSI dell'Azienda.

4 - PULIZIA

I locali in cui viene svolto l'esercizio dei servizi dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massimo decoro e igiene, attenendosi a tutte le prescrizioni che al riguardo l'Azienda potrà impartire anche per l'uso di materiale a perdere per la somministrazione di bevande.

Il Gestore deve eseguire tutte le operazioni di **pulizia e sanificazione dei locali** oggetto dell'appalto nonché nelle zone adiacenti all'ingresso del bar nell'arco di 3 metri. È a completo carico del Gestore la pulizia ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e dei locali del bar e relative aree di pertinenza, comprese le facciate esterne dei vetri. Il Gestore deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

I prodotti utilizzati per le pulizie devono essere autorizzati dall'Azienda, essere corredati da schede tecniche e di sicurezza, che dovranno essere depositate presso il Servizio Logistico Alberghiero. Qualsiasi sostituzione dei prodotti in uso deve essere preventivamente autorizzata.

La frequenza delle pulizie deve essere tale da garantire ambiente ed arredi costantemente puliti e sanificati anche nelle ore di punta.

Il materiale di pulizia deve essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in apposito locale separato.

La pulizia delle attrezzature utilizzate per la preparazione deve essere eseguita quotidianamente più volte al giorno ed al termine dell'attività.

Ad inizio appalto il Gestore dovrà trasmettere il programma degli interventi di pulizia previsti su ogni attrezzatura.

Il gestore deve trasmettere la pianificazione annuale degli interventi di derattizzazione/disinfestazione dei locali, prevedendo, almeno con cadenza semestrale, un intervento abbattente di **disinfestazione generale dei locali** e almeno con cadenza mensile interventi di portata medio/leggera mirati alle zone ritenute più a rischio attraverso l'uso di esche per blatte e di gel insetticida per il controllo dei parassiti. Le operazioni dovranno essere ripetute anche con altra tempistica qualora l'Azienda ne ravvisasse la necessità. Sono a carico del gestore gli oneri derivanti da tale attività compresa la rimozione di mobili, suppellettili e materie prime da effettuare prima dell'intervento e tutte le successive operazioni di pulizia. Il gestore dovrà fornire, qualora venga richiesto, le schede tecniche dei prodotti utilizzati.

Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dall'Azienda, la concessione potrà essere revocata con risoluzione immediata del contratto.

Il Gestore deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione (per quanto riguarda pulizia ordinaria e straordinaria; interventi di derattizzazione e disinfestazione; pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature; modalità di pulizia del locale destinato alla consumazione e dei locali in uso da parte del Gestore; servizi igienici di pertinenza dei locali in uso) dei locali di produzione vengano svolte ai sensi della normativa vigente in materia di pulizia e igiene per il servizio svolto (a titolo esemplificativo ma non esaustivo si rimanda al D.P.R. 327/80).

Il Gestore deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura, le confezioni e impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

5 - RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Sono a carico del Gestore gli oneri relativi all'asporto e smaltimento dei rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dall'attività esercitata oltre che lo smaltimento dei materiali di risulta derivanti dalle lavorazioni in fase di allestimento dei locali.

I rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dalla attività esercitata, devono essere raccolti in appositi contenitori, a fondo chiuso, forniti di sacchi con la modalità della raccolta differenziata. Il Gestore deve installare recipienti portarifiuti, presso l'area bar, aventi capacità proporzionale alle previste erogazioni, provvedendo con urgenza alla loro sostituzione qualora diventassero inadeguati allo scopo o comunque poco decorosi. Detti recipienti dovranno prevedere la raccolta differenziata dei rifiuti (plastica, carta, etc.) e dovranno avere le seguenti misure massime di ingombro:

cm 45x35, cm 60x35, cm 80x45. I rifiuti così raccolti devono essere convogliati all'isola ecologica di ciascun Ospedale. E' fatto divieto assoluto di far stazionare o abbandonare rifiuti in qualsiasi area ospedaliera.

Il gestore ha l'obbligo di uniformarsi ad ogni disposizione comunale in materia di smaltimento rifiuti solidi urbani e alle indicazioni dell'Azienda in materia di raccolta differenziata.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico del Gestore.

Sono a totale carico del gestore anche gli oneri derivanti dalla raccolta, dal trasporto e dallo smaltimento degli olii esausti provenienti dalle lavorazioni.

6 - UTENZE

L'Azienda assume a proprio carico la fornitura dell'acqua sanitaria fredda e calda e acqua addolcita, l'allacciamento telefonico alla rete interna (tale telefono non sarà abilitato ad effettuare chiamate in uscita ma soltanto per permettere la comunicazione con i reparti di ospedale).

Si precisa che il Gestore utilizzerà tali forniture ad uso esclusivo per lo svolgimento del proprio servizio ed è vietata la cessione degli stessi a favore di terzi.

Ai sensi della Delibera 894/2017/R/EEL del 21-12-2017 le utenze relative alla fornitura dell'energia elettrica saranno a carico del gestore come pure gli oneri per il relativo allacciamento del POD nonché i costi derivanti dall'impianto di condizionamento/riscaldamento alimentato dalla stessa fornitura.

Saranno inoltre a cura e spese del Gestore l'allacciamento alla rete telefonica esterna e rete dati e il relativo esercizio, con allacciamento da richiedere direttamente all'operatore telefonico.

Per la realizzazione dei collegamenti il Gestore dovrà comunque attenersi alle prescrizioni ed indicazioni preventive dei tecnici dell'Azienda.

In ogni caso l'Azienda è esonerata da qualsiasi responsabilità per interruzioni e/o sospensioni nell'erogazione determinate anche da esigenze proprie della stessa Azienda, nulla potendo esigere la concessionaria a titolo di risarcimento danni. Eventuali carenze e/o disservizi non dipendenti dal gestore che dovessero verificarsi dovranno essere tempestivamente segnalati ai competenti servizi dell'Azienda in modo tale che si possa immediatamente provvedere alla loro risoluzione.

L'Azienda si riserva in ogni caso la facoltà di controllo sul corretto utilizzo degli impianti messi a disposizione della ditta, con particolare riferimento ai consumi energetici e fluidici come stimati a cura del Gestore in sede di proposta tecnica.

7 - QUALITÀ DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti somministrati, sia confezionati in altro luogo o dalle case produttrici sia preparati in loco dal gestore, devono rispettare le seguenti condizioni: essere di prima qualità; rispettare le caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti; Il gestore ha l'onere di verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla normativa (manuale di autocontrollo)

L'etichettatura degli alimenti dovrà rispettare la normativa vigente (a titolo esemplificativo ma non esaustivo il Regolamento Europeo EU 1169/2011).

Il gestore deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

I c.d. prodotti a Km. 0, sono intesi come prodotti atti a garantire il rapporto diretto con la produzione di prodotti agricoli che abbiano un diretto legame con il territorio di produzione.

8 – CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando le disposizioni di legge in materia. I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature prescritte dalle norme. I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza. Quest'ultima in particolare modo dovrà essere controllata e rispettata dal gestore anche per i prodotti sfusi e/o aperti. Il gestore dovrà garantire la dismissione di tutti i prodotti scaduti, ritenendo con ciò vietata la somministrazione di qualsiasi prodotto oltre la data di scadenza indicata sulla confezione, ovvero, per i prodotti freschi, oltre il giorno di produzione, e per la frutta e la verdura oltre 3 giorni.

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

9 - MANUALE DELLA QUALITÀ

Il Gestore deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità costantemente aggiornato presso la struttura; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Azienda che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

10 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Il Gestore, dovrà presentare in allegato al progetto tecnico il proprio Manuale di Autocontrollo che verrà eventualmente integrato entro 30 giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE 852/2004.

Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Azienda che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

11 - OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il Gestore, a richiesta dell'Azienda deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CEE n. 178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

12 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Il Gestore nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio (in termini di corretta igiene della produzione; indumenti di lavoro; igiene del personale; manipolazione e cottura; preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi; preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate, ...) deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti (a titolo esemplificativo ma non esaustivo si rimanda al D.P.R. 327/80) e al regolamento regionale.

SEZ C – SPECIFICHE TECNICHE DEI LAVORI

1 - PROGETTO ED ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI

I locali e le aree assegnate sono indicati negli allegati grafici 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 gli interventi necessari per i locali assegnati:

- 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 i tecnici dello SPSI dell'Azienda al fine di assicurarne l'inserimento armonioso ed appropriato nel contesto, oltre che la conformità normativa e le idonee caratteristiche di sicurezza, ed essere approvata dall'Azienda nonché autorizzata dagli Enti coinvolti;
- all'**esecuzione dei lavori**, con consegna all'U.O.C. P.S.I. 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 e planimetrie di installazione dei materiali posti in opera; DoP, marcatura CE, omologazioni e dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati a firma del produttore, rapporti di prova/classificazione; certificazioni di resistenza al fuoco a firma di tecnico abilitato professionista antincendio (su appositi modelli ministeriali CERT REI e DICH PROD) oltre alle Dichiarazioni di Conformità ex DM 37/2008 degli impianti elettrici e meccanici realizzati e alle Dichiarazioni di Rispondenza degli impianti esistenti e non modificati;
- all'**allestimento dei locali** concessi in uso, con gli arredi ed attrezzature necessari per l'uso (es.: bancone, accessori, attrezzature, tavolini, scaffali, ecc.) prevedendo l'accessibilità al bancone e almeno ad un tavolo a persone con disabilità; per quanto riguarda le caratteristiche ai fini della sicurezza antincendio si precisa: gli arredi non imbottiti dovranno essere certificati in classe 1 di reazione al fuoco e quelli imbottiti (sedie imbottite, poltrone, divanetti, ecc.) in classe 1IM;
- alla **certificazione finale e collaudo**;
- all'ottenimento dei titoli necessari all'**Inizio Attività presso gli Enti preposti in particolare Igiene Pubblica e autorizzazione alle attività inerenti gli alimenti, o Notifiche**.

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'Azienda.

L'Azienda 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'AZIENDA, si intendo acquisiti al termine del periodo contrattuale senza oneri per l'AZIENDA.

La documentazione tecnica e gli elaborati grafici dovranno essere consegnati all'U.O.C. P.S.I., oltre che in formato cartaceo firmati in originale, anche in formato elettronico (documenti in pdf e elaborati grafici in pdf e dwg, ed i medesimi firmati digitalmente). In corso di progettazione saranno fornite le copie anche cartacee richieste per l'esame ai fini dell'approvazione.

2 - PRESCRIZIONI TECNICHE

Allestimento dei locali

L'arredamento dei locali è a completo carico del Gestore così come la fornitura ed installazione di tutte le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio.

La disposizione degli arredi, nel rispetto di quanto già descritto sopra, dovrà permettere lo sfruttamento razionale dello spazio e collocarsi coerentemente ai percorsi interni dell'Ospedale, avendo particolare considerazione dell'accessibilità del pubblico utente. Si dovranno adottare tutte le misure e gli accorgimenti atti a favorire l'accesso e la fruizione dei servizi anche ai soggetti portatori di disabilità e fragilità di ogni natura o handicap.

Gli spazi dovranno essere organizzati razionalmente, in modo da evitare che l'utenza resti in attesa nei corridoi esterni al bar. Il flusso di accesso ai vari servizi (cassa, caffetteria) dovrà risultare chiaro ed intuibile evitando commistioni tra operazioni indipendenti.

I locali dovranno risultare realizzati a norma secondo le leggi concernenti la loro specifica destinazione, in particolare dovranno essere conformi alle norme igieniche, specialmente con riguardo alle norme e regolamenti di igiene degli alimenti e di sicurezza sia generali che specifiche, per quanto attiene alle opere e al pubblico esercizio nonché alla sicurezza dei luoghi di lavoro ex DLgs 81/2008. Nell'ambito dei lavori di allestimento sono richiesti al Gestore il tinteggio completo (le pareti dovranno essere lavabili) e la verifica e/o sostituzione di tutte le finiture dei locali. Qualora in relazione alle scelte di allestimento del Gestore si rendessero necessarie modifiche agli impianti di sicurezza antincendio già realizzati ed in gestione all'Azienda, queste saranno realizzate a cura e spese del Gestore, compreso il collaudo finale (anche se svolto dall'Azienda).

Si fa presente che il locale destinato a bar presenta un ampio lucernario che ne costituisce la copertura, per cui l'allestimento dovrà comprendere adeguata soluzione per l'ombreggiamento interno rispetto alla luce zenitale, da realizzarsi a cura e spese del Gestore previa autorizzazione dell'Azienda. La manutenzione del lucernario resta in capo all'Azienda, la manutenzione di eventuale sistema di ombreggiamento interno in capo al gestore; detto sistema non dovrà ledere in alcun modo la tenuta all'acqua del lucernario.

Sarà possibile realizzare a cura e spese del Gestore un punto di allacciamento al circuito acqua addolcita esistente nelle vicinanze dei locali in concessione e che serve le utenze sanitarie. Diversamente, il gestore si intende informato sulla durezza dell'acqua già fornita presso il locale mediante i circuiti idrico sanitari, che potrebbe richiedere l'installazione di apposito apparato atto all'addolcimento della stessa (con oneri di controllo e manutenzione in carico al Gestore). Eventuali contestazioni di malfunzionamenti di attrezzature imputabili alla durezza dell'acqua non saranno in alcuna maniera considerate dall'Azienda.

Impianti di condizionamento e ventilazione

Il locale destinato a bar è attualmente dotato di impianto di condizionamento e riscaldamento con unità esterna autonoma in pompa di calore, posta in copertura, e n. 4 ventilconvettori interni a gas. Il Gestore valuterà a propria cura e spese la integrazione e/o sostituzione dell'impianto in relazione ai carichi termici interni ed apporti esterni previsti, rimanendo a suo carico la progettazione e realizzazione delle modifiche necessarie, previa progettazione che dovrà essere approvata dallo SPSP dell'Azienda. Il Gestore dovrà provvedere a derivare l'alimentazione del sistema dal quadro elettrico del bar (questo da integrare o adeguare in relazione ai carichi da alimentare).

Il Gestore è tenuto inoltre a realizzare secondo gli stessi criteri:

- un sistema autonomo di ventilazione generale dell'ambiente, con mandata e ripresa;
- una cappa di estrazione autonoma in corrispondenza delle aree di lavoro, che permetta direttamente l'allontanamento degli odori da tali aree, in piena conformità alla normativa in materia ambientale.

Non saranno ammesse installazioni impiantistiche in facciata.

Impianti speciali

È onere e cura del Gestore:

- la richiesta di allacciamento alle reti telefonica e dati, come da successivo art. 6 delle Specifiche Tecniche al fine di sostenere i relativi consumi;
- la realizzazione della rete di distribuzione telefonia e dati compreso punto, in corrispondenza della cassa del bar, per lettore di badge aziendali per pagamento del servizio sostitutivo di mensa.

Locali di supporto

I locali spogliatoio e servizio igienico ad uso degli operatori ed un ridotto spazio di deposito a servizio dell'attività sono individuati all'interno della medesima area oggetto di concessione.

L'Azienda potrà concedere la disponibilità, anche in modo non esclusivo, di spogliatoi e servizi aggiuntivi per il personale del Gestore.

Dovranno essere realizzati gli eventuali completamenti delle compartimentazioni del deposito in corrispondenza degli attraversamenti di strutture verticali e orizzontali, con adeguate soluzioni certificate di caratteristiche R/EI 60.

La disponibilità di servizi igienici per il pubblico sarà garantita dalla presenza di bagni ad utilizzo generale del pubblico nelle zone limitrofe ai locali bar.

Lo spazio di deposito a servizio dell'attività di bar è individuato in locale posto a piano terra, individuato in allegato grafico, di superficie maggiore di 10 mq che dovrà contenere unicamente materiali incombustibili (sono ammesse le bevande); è richiesta al Gestore la esecuzione di chiusura fissa del passaggio verso il locale adiacente privo di porta. L'Azienda si riserva di modificare la ubicazione di detto spazio, nel corso del contratto, in altro locale di analoga superficie, senza che questo dia adito a riconoscimento anche economico di sorta.

Sicurezza strutturale.

L'allestimento ed arredo dei locali dovrà essere progettato nel rispetto dei carichi massimi ammissibili per le strutture portanti interessate dell'edificio, che sono realizzate in c.a..

Elementi antisismici.

Gli elementi non strutturali non portanti quali controsoffitti, staffaggi, pareti, impianti, corpi illuminanti, apparecchiature appese, arredi, nuovi od esistenti, potrebbero subire distacco e/o ribaltamento, etc. quando sottoposti ad azione sismica, quindi:

- gli elementi di nuova esecuzione dovranno essere progettati per resistere a tali azioni;
- analoghi elementi esistenti che vengano mantenuti in opera dovranno essere valutati ed adeguati (esempio apparecchi di condizionamento ed illuminazione appesi).

Il progetto esecutivo degli elementi non strutturali deve comprendere: progetto e relazione di calcolo a firma di tecnico abilitato e iscritto all'ordine, in conformità al D.M. 17.01.2018 e relativa Circolare Applicativa. Tale progetto dovrà ottenere idoneo titolo alla esecuzione in conformità al DPR 380/2008 e DM 30/04/2020 ossia: autorizzazione sismica, se dovuta, oppure deposito oppure asseverazione su apposita modulistica di Intervento privo di rilevanza per la pubblica incolumità ai fini sismici (cd. IPRIPI), e relativa documentazione. In caso di esecuzione di opere in carpenteria metallica o c.a. non strutturali, sarà rilasciata dal progettista apposita Dichiarazione Sostitutiva di atto notorio.

Al termine dei lavori dette opere dovranno essere certificate mediante:

- Dichiarazione di corretta posa a firma dell'installatore;
- Disegni come costruito sottoscritti dall'installatore (sottoscritti inoltre da professionista ingegnere abilitato, in caso di modifica delle opere rispetto al progetto);
- DoP per elementi in carpenteria metallica, e documentazione attestante la filiera di fornitura e produzione dei materiali installati (compresi in particolare i documenti di trasporto).

Coordinamento con le pratiche di prevenzione incendi. SCIA finale.

Il progetto esecutivo del Gestore dovrà risultare conforme al CPI in vigore per l'edificio prot. AZIENDA 2290/2019 (di cui in allegato grafico sono riportate le compartimentazioni).

L'intervento è soggetto al DM 19/03/2015 vigente in materia antincendio delle strutture sanitarie esistenti. Comunque nei locali messi a disposizione è fatto divieto assoluto dell'uso di apparecchi funzionanti a gas combustibile.

Nell'ambito dei lavori di allestimento sono richiesti al Gestore:

- Gli interventi puntuali di completamento delle compartimentazioni su strutture verticali ed orizzontali, e la loro certificazione finale su modelli CERT REI e DICH PROD a firma di professionista abilitato e iscritto agli elenchi ministeriali come detto sopra, corredate dalla documentazione necessaria in capo all'esecutore;

- La realizzazione in conformità alle normative antincendio di cappe di estrazione a servizio del bar, prevedendo percorso, dispositivi di filtrazione e punto di esalazione approvati dallo SPSI; la verifica e manutenzione periodica del condotto e dei filtri resta a carico del Gestore; eventuali serrande tagliafuoco saranno installate e collegate all'impianto di rivelazione generale dell'ospedale a cura e spese del Gestore.

Al termine dei lavori il Gestore si farà carico della presentazione della SCIA al Comando VVF di Reggio Emilia ai sensi DM 151/2011 art. 4, con asseverazione e certificazioni a firma di professionisti in possesso di abilitazione ed iscrizione in corso di validità al relativo elenco ministeriale. La SCIA VVF sarà corredata di tutte le necessarie certificazioni delle opere seguite a cura dell'esecutore (marcatura CE e DoP, dichiarazioni di corretta posa a firma dell'installatore, disegni as built, rapporto di prova/classificazione o certificato di omologazione, e dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati a firma del produttore, documenti di trasporto / bolle di consegna ...; DICO degli impianti fino ai limiti di fornitura). La documentazione afferente alla SCIA sarà raccolta ordinatamente in apposito fascicolo cartaceo e su supporto informatico con elenco dettagliato della documentazione allegata. Tale documentazione sarà rassegnata all'Azienda in copia cartacea e su supporto informatico (in versione editabile, pdf e firmata digitalmente).

L'installazione e manutenzione degli estintori è a carico del Gestore e da annotarsi su appositi registri periodici.

L'installazione e manutenzione di altri presidi antincendio quali: la segnaletica di informazione visuale e di sicurezza esterna al locale e le porte EI, sono a carico dell'Azienda.

Coordinamento della sicurezza del cantiere

In fase di progettazione, il PSC dovrà prevedere tutti gli accorgimenti (organizzativi, apprestamenti, ecc.) necessari ad arrecare il minimo disturbo e interferenza alle attività aziendali, sanitarie in particolare, in corso nell'edificio.

Il PSC dovrà essere condiviso dallo SPSI e dal SPP aziendale. Il PSC terrà conto dell'area di cantiere la cui ubicazione sarà indicata dall'Azienda, in modo tale che i lavori non arrechino disservizi o disagi alla normale attività dell'Azienda stessa.

In fase di esecuzione in caso di segnalazione, anche semplicemente verbale, da parte della Direzione Sanitaria o di personale tecnico dello SPSI, al Referente dell'Appaltatore di cui all'art. 3 le attività del cantiere o le lavorazioni non compatibili dovranno essere immediatamente interrotte. La ripresa potrà avvenire solo dopo aver concordato modalità o tempistiche approvate dall'Azienda.

Le imprese esecutrici sono tenute al rispetto della normativa vigente riguardante la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro, compresi eventuali protocolli anticontagio vigenti all'epoca dei lavori.

Sorveglianza tecnica dei lavori a cura dell'Azienda

L'Azienda svolgerà la sorveglianza tecnica dei lavori.

L'aggiudicatario dovrà chiedere preventiva autorizzazione per impatti sulle strutture edilizie e modifiche agli impianti, che potranno essere eseguite solo previa approvazione scritta dell'Azienda.

Certificazioni finali

Articolo I. Il Gestore provvede alla raccolta completa delle certificazioni inerenti le opere realizzate. Il professionista incaricato provvede al rilascio delle asseverazioni finali necessarie alla presentazione di attestazioni finali dei lavori ai vari enti preposti, in particolare SCIA VV.F., segnalazione di conformità edilizia e agibilità, notifica sanitaria delle attività alimentari, ecc.

Si precisa che:

- le *DICO* dell'installatore comprendono il *progetto* dell'impianto a firma di *professionista abilitato, aggiornato* sulla base di eventuali modifiche sopravvenute in corso d'opera (ex DM 37/2008);
- le caratteristiche seguenti inerenti la sicurezza delle opere eseguite nei locali dovranno essere attestate e documentate a cura dell'installatore e del professionista:
 - o scivolosità dei pavimenti;

- sicurezza delle porte e dei dispositivi di apertura automatici e manuali;
- sicurezza delle vetrazioni;
- sicurezza degli elementi non strutturali quali pareti, staffaggi di impianti e controsoffitti di nuova esecuzione o comunque oggetto di modifica (si veda specifico paragrafo);
- Certificazioni della classe di reazione al fuoco delle finiture e degli arredi;
- eventuali certificazioni di resistenza al fuoco di compartimentazioni di passaggi.

La stessa raccolta documentale deve essere consegnata su supporto cartaceo originale timbrato e firmato ed informatico (compresi editabili) anche firmati digitalmente, dal professionista e dall'installatore, all'Azienda, U.O.C. P.S.I., al completo dei disegni AS BUILT finali, del Fascicolo dell'Opera aggiornato a fine lavori, e del manuale di manutenzione.

Il Gestore si impegna a mantenere aggiornati gli stessi documenti nonché tutte le autorizzazioni a seguito di controlli di enti autorizzativi o altre modifiche.

Alimentazioni degli impianti

Si allegano elaborati grafici as built degli impianti esistenti da cui risulta la relativa distribuzione nei locali oggetto della concessione e i punti principali di allacciamento delle alimentazioni fornite dall'Azienda.

Ogni modifica di detti impianti, degli allacciamenti a reti, ogni passaggio di cavi o condotte, ogni impatto con le strutture, con le componenti edilizie e con gli impianti confinanti dovrà essere autorizzato e concordato con l'Azienda.

L'alimentazione elettrica degli utilizzatori presenti entro gli ambienti oggetto di concessione (compreso l'impianto di condizionamento e di riscaldamento) avverrà dal quadro elettrico principale del bar di cui si fornirà lo schema elettrico: il quadro esistente dispone di potenza impegnata pari a circa 20 kW, l'eventuale integrazione resta a cura e spese del Gestore così come la richiesta di POD a ENEL Energia, mentre il collegamento tra il quadro e il nuovo POD sarà a carico dell'Azienda.

In relazione all'allacciamento telefonico e dati si fa presente che il locale di arrivo della linea Telecom è il N. 0.111.1 sito al di sotto del bar; è in capo al Gestore la realizzazione delle seguenti connessioni:

- N.1 presa di rete per lettore dei badge aziendali, da allacciare alla rete AZIENDA;
- N.1 linea ADSL o similare per telefonia o POS ad uso del BAR.

Coordinamento con norme in materia ambientale.

Ogni emissione ambientale prodotta dall'attività, ed in particolare:


- Le emissioni in atmosfera;
- Le emissioni di rumore;
- Gli scarichi in fognatura;

dovranno rispettare i limiti sanciti per l'area ospedaliera. A tal fine, all'atto della presentazione del Progetto esecutivo, dovrà essere prodotta dichiarazione di responsabilità per il rispetto dei limiti richiamati.

In particolare per le condotte di esalazione di attrezzature di produzione di nuova esecuzione dovranno essere rispettati i limiti di distanza e di emissione in atmosfera in vigore in ogni tempo.

ALLEGATI GRAFICI DI GARA –

1. Tavola 01 –Corpo E2 - Piante architettoniche con individuazione aree oggetto di concessione – Prevenzione incendi - Impianti elettrici e speciali
2. Tavola 02 – Corpo E2 piano 1 - Impianti meccanici.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia IRCCS Istituto per lo Studio e la Cura dei Tumori di Reggio Emilia	MODULO	Pag. 1 di 6
	Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti	MO 01
Servizio Prevenzione e Protezione		Rev.5 del 17/07/2017

Introduzione: si parla di rischi interferenti quando si verifica un "contatto rischioso" tra il personale dell'Azienda e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

Il presente documento, una volta compilato, deve essere inoltrato al RSPP.

1. Parte da compilarsi a cura del gestore:

Servizio Gestore dell'appalto: Logistico Alberghiero
 Titolo dell'Appalto: Concessione di durata pluriennale del servizio bar edicola merceria all'interno dei locali dell'Ospedale di Correggio dell'AUSL di Reggio Emilia

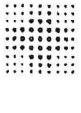
Referente: dr.ssa Reggiani Laura tel. 0522/296796
 Servizio Amministrativo interessato alla gara:
 SERVIZIO APPROVVIGIONAMENTI APPALTI altro _____

Qualora l'appalto sia riconducibile ad una delle tre tipologie di seguito riportate, contrassegnare la casella corrispondente e passare direttamente alla fine di questa sezione 1 (data, timbro e firma del direttore della struttura):


- mera fornitura senza installazione;
- servizio per il quale non è prevista l'esecuzione all'interno dell'azienda sanitaria (si intende per "interno" tutti i locali/luoghi messi a disposizione dalla stessa per l'espletamento del servizio, anche se non sede dei propri uffici);
- servizio di natura intellettuale;

Qualora l'appalto non sia riconducibile ad una delle tre tipologie precedentemente riportate, compilare la colonna SI/NO del seguente questionario (il livello di rischio sarà assegnato dal Servizio Prevenzione e Protezione):

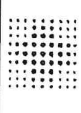
N	ATTIVITA' INTERFERENTE	SI/No	LIVELLO RISCHIO	MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI INTERFERENTI
1.	Durata del lavoro/servizio/installazione superiore a 5 uomini-giorno	SI		Il SPP verifica che le attività, pur di breve durata, non comportino i rischi particolari indicati da art.26 comma 3-bis D.Lgs.81/08 integrato 106/09
2.	esecuzione durante l'orario di lavoro dei dipendenti	SI	B	Le operazioni in loco, a qualsiasi orario, devono essere sempre anticipate e concordate con il personale preposto al controllo dell'appalto e del Reparto/Servizio.
3.	presenza di pubblico durante l'esecuzione dei lavori	SI	B	Il personale in appalto deve sorvegliare e garantire la distanza di sicurezza dalla zona di lavoro
4.	lavoro notturno	SI	M	Gli operatori che entrano negli edifici ospedalieri in orario 24-06 (accesso limitato) accedono dagli ingressi principali per il necessario riconoscimento. Per le modalità e per i percorsi di ingresso e uscita fare riferimento al referente di Reparto.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia IRCCS Istituto di tecnologia avanzata in Medicina e Intervento	MODULO		Pag. 2 di 6
	Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti		MO 01
			Rev.5 del 17/07/2017
Servizio Prevenzione e Protezione			

N	ATTIVITA' INTERFERENTE	Si/No	LIVELLO RISCHIO	MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI INTERFERENTI
5.	Occupazione di area all'interno o all'esterno di edifici aziendali	SI	M	Delimitare l'area interessata all'esecuzione dei lavori, collocando segnaletica adeguata. Tutta l'area adibita a deposito dovrà essere delimitata e accessibile solo agli addetti ai lavori. Rispettare i limiti del cantiere. Eventuali deviazioni ai percorsi dovranno essere preventivamente comunicate al Servizio di Prevenzione e dovranno essere debitamente segnalate. Nel caso di lavorazioni che limitino la fruibilità di aree, parcheggi, vie di circolazione avvisare preventivamente il gestore dell'appalto. Nell'area non dovranno essere stoccati materiali infiammabili. Tutto il materiale di consumo dovrà essere accuratamente chiuso in modo da evitare dispersioni in ambiente. Limitare il più possibile il quantitativo di materiali combustibili.
6.	limitazione dell'accessibilità a utenti diversamente abili	NO		Comunicare preventivamente la necessità di chiusure di percorsi o parti edifici al servizio gestore e concordare con il servizio di prevenzione le modalità e la cartellonistica necessaria. Individuare un percorso alternativo accessibile agli utenti diversamente abili e segnalarlo adeguatamente.
7.	necessità di locali dedicati a deposito materiali	SI	M	Coinvolgere il SPP per un parere sui locali da utilizzare. Si ricorda di non superare nel deposito il carico di incendio definito dal CPI (30 kg/m ² max) e di non depositare materiali combustibili in ambienti dove sono presenti comburenti o infiammabili. Per il deposito di materiali combustibili utilizzare solo locali adibiti a deposito (compartimentati). Evitare di collocare apparecchiature elettriche in tensione e in carica (apparecchiature dotate di batteria) in locali di deposito.
8.	necessità di spazi dedicati al carico/scarico dei materiali	SI	B	Seguire le indicazioni fornite dal gestore dell'appalto. Utilizzare le apposite aree solo per il tempo necessario all'attività di carico/scarico e non per il parcheggio.
9.	utilizzo dei servizi igienici aziendali	SI	B	Devono essere utilizzati i bagni destinati al pubblico esistenti negli edifici aziendali e prossimi all'area di lavoro. È severamente vietato fumare all'interno dei bagni
10.	interventi sugli impianti di climatizzazione e ventilazione	SI	M	Ogni interferenza con impianti dovrà essere comunicata e gestita insieme ai coordinatori di manutenzione del Servizio Attività tecniche. Non è consentito alcun intervento sugli impianti, prima della verifica dell'ufficio tecnico e di sua autorizzazione. Prima di iniziare i lavori è necessario conoscere tutte le valvole di intercettazione. Prestare attenzione al rischio incendio e esplosione in caso di lavori su reti di gas combustibili o comburenti. Accordarsi con il personale di reparto nel caso che i lavori si debbano svolgere in vicinanza dei pazienti o dei degenti. E' assolutamente vietato fumare.
11.	interventi sugli impianti elettrici e speciali	SI	M	
12.	interventi sulle reti idrauliche	SI	M	
13.	interventi sulle reti gas	NO		
14.	interventi sulle reti di scarico	SI	M	
15.	interventi murari	NO		IN CASO DI OPERE EDILI IL PRESENTE DUVRI E' SOSTITUITO DAL PIANO DI SICUREZZA E COORDINAMENTO DEI CANTIERI MOBILI: REFERENTI IL COORDINATORE DESIGNATO, IL SERVIZIO ATTIVITÀ TECNICHE

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia IRCCS Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	MODULO	Pag. 3 di 6
	Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti	MO 01
Servizio Prevenzione e Protezione		Rev.5 del 17/07/2017

N	ATTIVITA' INTERFERENTE	Si/No	LIVELLO RISCHIO	MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI INTERFERENTI
16.	interruzione nella fornitura o funzionalità elettrica	NO		Prima di interrompere la fornitura programmare e concordare l'intervento con il servizio gestore dell'appalto e con il Servizio Attività tecniche. L'interruzione deve essere effettuata solo in accordo con le procedure dettate dal Servizio Attività Tecniche.
17.	interruzione nella fornitura o funzionalità rete acqua	NO		
18.	interruzione nella funzionalità linea telefonica	NO		
19.	interruzione nella funzionalità rete dati	NO		
20.	interruzione nella fornitura o funzionalità rete gas	NO		
21.	interruzione nella funzionalità allarmi antincendio	NO		
22.	interruzione nella fornitura o funzionalità rete idrica antincendio	NO		
23.	interruzione nella funzionalità sistemi di spegnimento incendio	NO		
24.	interruzione nella funzionalità riscaldamento	NO		
25.	interruzione nella funzionalità climatizzazione	NO		
26.	utilizzo di attrezzature/macchinari non in proprietà	NO		E' sempre vietato che l'appaltatore utilizzi attrezzature non sue o appartenenti al committente oppure a terzi, a meno di clausole contrattuali esplicite, con garanzia di rispetto delle norme di sicurezza
27.	utilizzo/installazione di ponteggi, trabattelli, piattaforme elevatrici	SI	M	Le operazioni in loco, a qualsiasi orario, devono essere sempre anticipate e concordate con il personale preposto al controllo dell'appalto e del reparto. L'utilizzo di attrezzature non deve interferire con la normale viabilità di utenti e ausili (barelle, sedie...) e in particolare con le vie di fuga, quando possibile delimitare l'area. Nel caso sia necessario inibire il passaggio vedi punto 5 I lavori nelle stanze di degenza devono essere concordati con il personale del Reparto.
28.	utilizzo di fiamme libere	NO		E' sempre vietato l'utilizzo di fiamme libere, in caso di necessità va sempre concordato con il Servizio di Prevenzione e con il Servizio Attività tecniche.
29.	utilizzo di sostanze chimiche pericolose / Rischio chimico	SI	B	Inviare all'SPP l'elenco delle sostanze pericolose che saranno utilizzate e inviare le schede di sicurezza. Concordare i tempi di intervento con il coordinatore di reparto e il gestore dell'appalto. Seguire scrupolosamente nell'utilizzo e in caso di emergenza quanto riportato sulle schede di sicurezza. Tutte le zone in cui è presente tale rischio sono adeguatamente segnalate, ogni intervento in tali aree deve essere concordato con il coordinatore che darà indicazioni in merito ai DPI da utilizzare e alle cautele da adottare.
30.	utilizzo e/o trasporto di materiale radioattivi	NO		Comunicare all'SPP l'elenco delle sostanze che saranno utilizzate. Concordare i tempi di intervento con il coordinatore di reparto e il gestore dell'appalto.
31.	Accesso a locali o ad apparecchiature con possibile emissione di radiazioni ionizzanti	NO		Tutte le zone in cui è presente tale rischio sono adeguatamente segnalate, ogni intervento in tali aree deve essere concordato con il coordinatore che darà indicazioni in merito ai DPI da utilizzare e alle cautele da adottare.


 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia IRCCS Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	MODULO	Pag. 4 di 6
	Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti	MO 01
Servizio Prevenzione e Protezione		Rev.5 del 17/07/2017

N	ATTIVITA' INTERFERENTE	Sì/No	LIVELLO RISCHIO	MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI INTERFERENTI
32.	Accesso a locali con attività che comportano potenziale esposizione a rischio biologico	NO		Tutte le zone in cui è presente tale rischio sono adeguatamente segnalate, ogni intervento in tali aree deve essere concordato con il coordinatore che darà indicazioni in merito ai DPI da utilizzare e alle cautele da adottare. Ogni intervento in aree critiche ad alto rischio come Sale Operatorie, Ematologia BCM, Malattie Infettive, Pneumologia, Rianimazione, Dialisi, Laboratori di Analisi, Sale autoptiche vanno preventivamente concordati con il servizio gestore.
33.	produzione di polveri	SI	M	Comunicare anticipatamente la tipologia di attività che determinerà la produzione di polveri.
34.	produzione di rumore o vibrazioni	SI	M	Comunicare anticipatamente la tipologia di attività che determinerà la produzione di rumore. Concordare con il gestore dell'appalto l'orario in cui svolgere tale attività per ridurre al minimo il disagio per pazienti, utenti e lavoratori.
35.	movimentazione manuale dei carichi	SI	B	Verificare il percorso e quali attrezzature sono necessarie per il sollevamento dei carichi da movimentare per raggiungere il luogo di consegna.
36.	movimentazione carichi con ausilio di macchinari	SI	B	Verificare il percorso, all'interno dell'ospedale, al reparto di consegna e la compatibilità con le attrezzature per il trasporto che si intendono utilizzare. In particolare l'uso di ascensori odì montacarichi deve essere autorizzato dal Servizio attività tecniche
37.	presente rischio di caduta dall'alto	SI	M	Le coperture degli edifici ospedalieri sono differenziate per condizioni e attrezzature di ancoraggio: ogni accesso sarà preventivamente autorizzato da Servizio attività tecniche
38.	presente rischio di caduta di materiali dall'alto	SI	M	Delimitare e segnalare con adeguata cartellonistica l'area di lavoro. Organizzare gli interventi in orari in cui ci sia la minor interferenza possibile con utenti e dipendenti.
39.	circolazione, sosta o parcheggio di mezzi in area esterna	SI	B	Verificare la compatibilità dei mezzi con gli spazi di manovra e circolazione. I mezzi utilizzati per il trasporto e la consegna dovranno essere dotati del contrassegno di verifica degli scarichi. Per la riduzione del rischio è bene che i mezzi siano dotati di indicatori acustici di retromarcia e che, vengano definiti preventivamente i luoghi dove è ammesso eseguire le operazioni di carico e scarico delle merci. Per la circolazione nelle aree esterne occorre attenersi alla segnaletica stradale. Non parcheggiare al di fuori degli spazi consentiti.
40.	produzione di rifiuti da smaltire	SI	B	Non si possono abbandonare i rifiuti nell'area ospedaliera e non si può usufruire dei cassonetti e aree di stoccaggio dell'azienda. I rifiuti prodotti ed il materiale non più utilizzabile di proprietà dall'Appaltatore devono essere caricati ed allontanati a cura e spese della stessa ditta, immediatamente
41.	utilizzo e/o trasporto di liquidi infiammabili/ combustibili	NO		Comunicare l'elenco delle sostanze infiammabili che saranno utilizzate, il quantitativo e le modalità di trasporto. Concordare i tempi di intervento e i percorsi di trasporto con il coordinatore di reparto e il gestore dell'appalto.

Data 29.07.2022

Timbro e firma Direttore Struttura Semplice o Complessa

Dot.ssa LAURA REGGIANI
 Direttore Servizio Assistenza Albergo
 AUSL di REGGIO EMILIA

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia IRCCS Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	MODULO	Pag. 5 di 6
	Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti	MO 01
Servizio Prevenzione e Protezione		Rev.5 del 17/07/2017

#####

2. Parte da compilarsi a cura del Servizio Prevenzione e Protezione

Compilatore del modulo: VILVA ZANBONELI tel. 0522/ 295741

Alla luce delle informazioni rese, si attesta (barrare la casella di interesse):

l'insussistenza di rischi da interferenza.

la sussistenza di rischi da interferenza, in relazione ai quali si prescrive di adottare i seguenti accorgimenti, finalizzati ad eliminare o ridurre al minimo il rischio:

ATTENERSI ALLE MISURE RIPORTATE IN TABELLA

E' necessaria l'effettuazione della riunione di ulteriore coordinamento: SI NO

CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Il presente documento è redatto sulla base delle informazioni fornite dal Servizio competente e fa riferimento a condizioni ovviamente non ancora in essere. Il processo di valutazione delle interferenze è articolato nelle seguenti fasi:

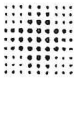
- a) Individuazione delle attività e delle condizioni di lavoro che possono comportare una interferenza con l'attività ospedaliera e con la presenza di utenti all'interno dell'area di pertinenza dell'azienda stessa.
- b) Valutazione del rischio generato dall'attività/condizione attraverso l'assegnazione di un giudizio: **A** Alto, **M** Medio, **B** Basso, **NP** Non Pertinente, secondo il seguente criterio di scelta
NON PERTINENTE: l'attività/condizione non si verifica nello specifico appalto
BASSO: quando si valuta che l'interferenza può essere risolta con le indicazioni riportate in tabella e il rischio legato allo svolgimento della specifica attività tende ad essere trascurabile per la salute e la sicurezza dei lavoratori.
MEDIO: quando si valuta che l'interferenza può essere risolta con le indicazioni riportate in tabella e inoltre il gestore dell'appalto o il preposto alla sicurezza devono sorvegliare la corretta esecuzione.
ALTO: quando si valuta che l'interferenza non può essere risolta solo con le indicazioni riportate in tabella ma risulta necessario un incontro di ulteriore coordinamento con la ditta appaltatrice per la definizione delle condizioni di sicurezza.
- c) Indicazioni delle misure da adottare per eliminare o ridurre al minimo il rischio da interferenza

Nella redazione del documento è stata posta la massima cura ed attenzione, ciò nonostante non può essere esclusa la necessità di rivalutazione in caso di aggiornamenti legislativi o in caso di variazione delle condizioni di lavoro come sopra descritte.

Chiunque rilevi tali variazioni o semplicemente osservi rischi non evidenziati nel presente documento è tenuto a darne immediata notizia al RSPP dell'Azienda Committente.

Data 29/07/2022


 Timbro e firma del RSPP
Servizio Prevenzione e Protezione
 AUSL di REGGIO EMILIA - IRCCS

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia IRCCS Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	MODULO	Pag. 6 di 6
	Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti	MO 01
Servizio Prevenzione e Protezione		Rev.5 del 17/07/2017

#####

3. Parte da compilarsi a cura del Servizio Amministrativo competente solo nei casi in cui il RSPP abbia segnalato al precedente punto 2 la sussistenza di rischi da interferenza e abbia elencato uno o più accorgimenti finalizzati ad eliminare o ridurre al minimo il rischio in relazione ai quali il Referente SA deve, di seguito, indicare il costo corrispondente.

Compilatore del modulo: _____ tel. _____

Alla luce delle informazioni rese, si valutano i seguenti costi per l'eliminazione o riduzione dei rischi interferenti:

Data

Timbro e firma del Referente SA

#####

4. Parte da compilarsi a cura della Ditta partecipante alla gara: Ditta _____

Nominativo Referente gara: _____

e-mail _____ @ _____ tel. _____

Nominativo Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione della ditta Appaltatrice

e-mail _____ @ _____ tel. _____

Si fa obbligo al datore di lavoro della Ditta Appaltatrice:

- di osservare le misure di sicurezza contenute nel presente DUVRI
- di vigilare sulla sicurezza del proprio personale in merito ai rischi interferenti e di segnalare tempestivamente qualunque problema al gestore e al RSPP dell'Azienda Committente (tel. 0522 295168).

Timbro e firma del Titolare Ditta

Data

PER ACCETTAZIONE

PIANTA PIANO TERRA-LOCALI SOTTOSTANTI FUTURO BAR – INGRESSO LINEA TELECOM DA VIA CIRCONDARIA

PIANO PRIMO – IMPIANTO RIVELAZIONE FUMI E DIFFUSIONE SONORA

PIANO PRIMO – PREVENZIONE INCENDI

PIANO PRIMO – IMPIANTI F.M., TV E TRASMISSIONE DATI

PIANTA PIANO PRIMO Area oggetto della concessione

PIANTA PIANO TERRA Area oggetto della concessione

PIANTA PIANO – ILLUMINAZIONE ORDINARIA E DI SICUREZZA

LA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DELLO STATO ATTUALE, ARCHITETTONICI ED IMPIANTI DEVE ESSERE VERIFICATA IN LOCO DALLA DITTA

CONSEGNA	VERIFICA / VALIDAZIONE / APPROVAZIONE
DATA E PROT.	DATA E PROT.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia

Dipartimento Tecnico Area Tecnica Patrimoniale

TITOLO
GESTIONE IN CONCESSIONE DI DURATA PLURIENNALE DEI SERVIZI BAR E PICCOLA RISTORAZIONE ALL'INTERNO DEI LOCALI DELL'OSPEDALE DI CORREGGIO DELL'AUSL DI REGGIO EMILIA LOTTO 1

LIVELLO	ALLEGATI GRAFICI DI GARA
GRUPPO DI LAVORO DIPARTIMENTO TECNICO: Ing. Simona Valsusti	TITOLI E FIRME PROPRIETA' AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA DIRETTORE GENERALE Dott.ssa Cristina Marchesi

DIPARTIMENTO TECNICO
DIRETTORE
Ing. Claudia Reggiani

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

DIREZIONE LAVORI

N. PROGRES.
01

ELABORATO:
Corpo E2
Pianta Architettoniche con Individuazione Aree Oggetto di Concessione - Prevenzione Incendi - Impianti elettrici e Speciali

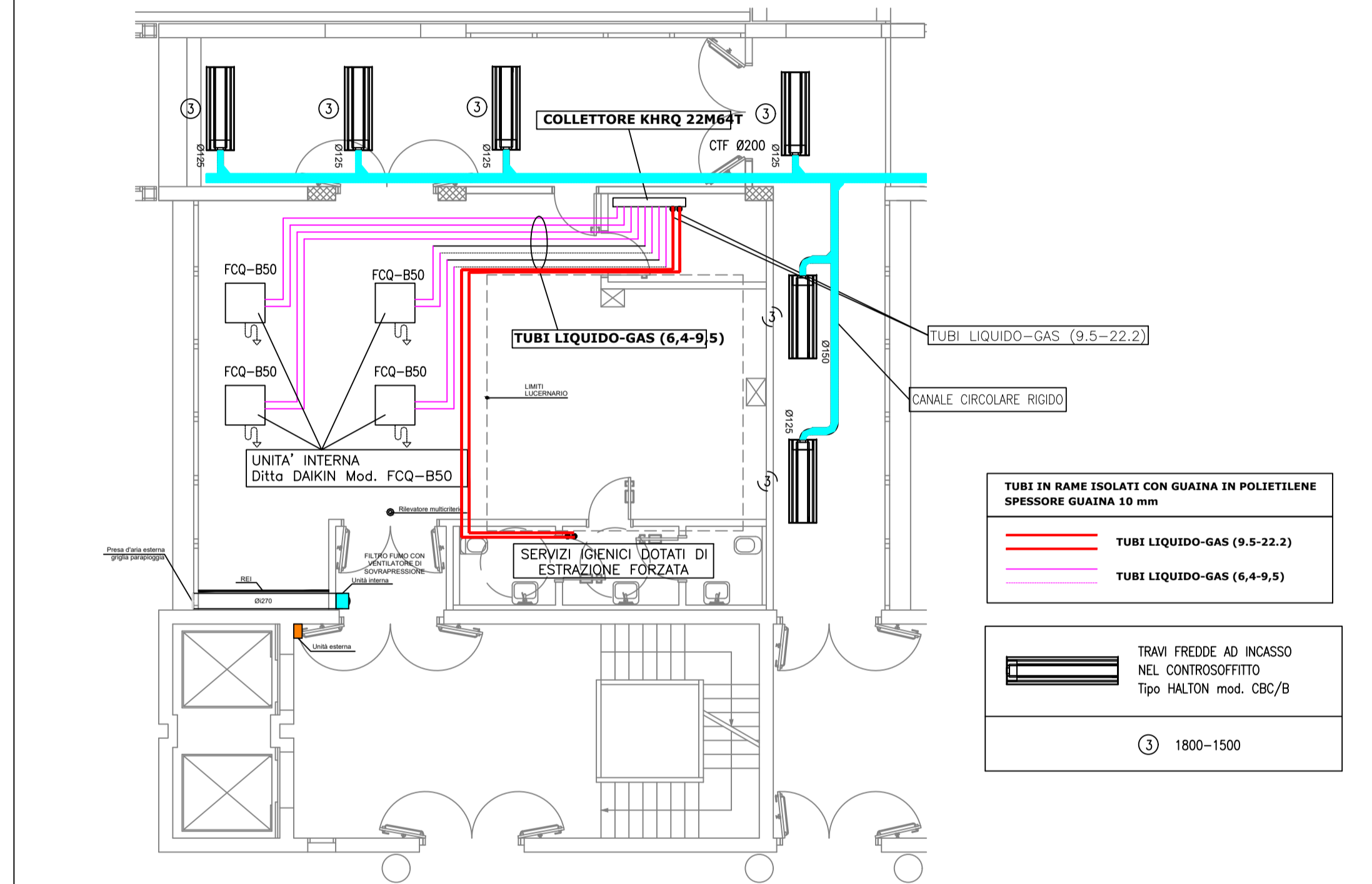
CODICE PROG.
G

ELAB. N.
01

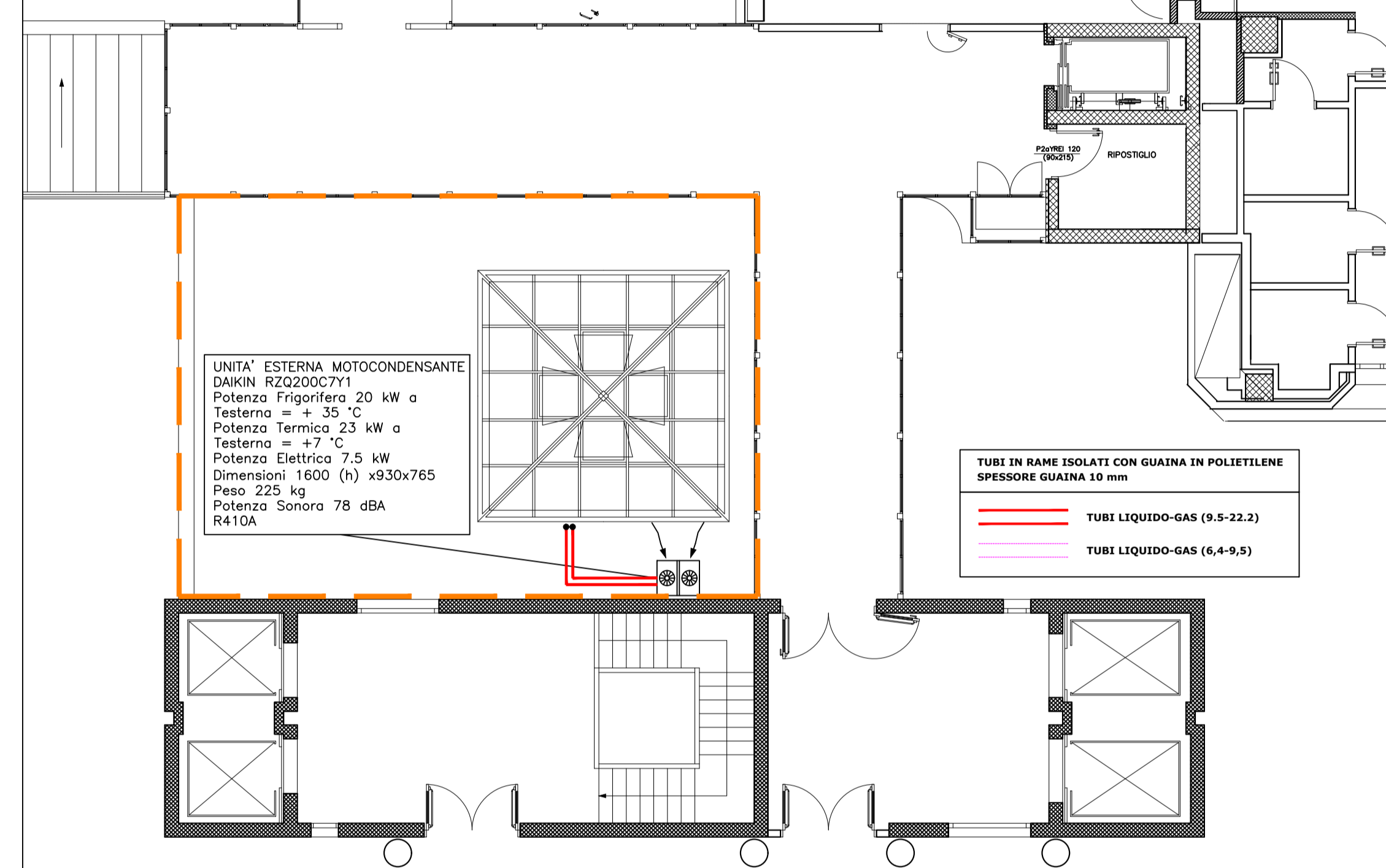
SCALA

DATA novembre 2020	PRATICA N.	REFERENTE AMMINISTRATIVO	AGGIORNAMENTI				
FILE	ARCHIVIO AUSL N.	COLLABORATORE/ESTENSORE	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">1</td> <td style="width: 33%;">3</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	1	3	2	4
1	3						
2	4						

PIANO PRIMO – IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE, RISCALDAMENTO, IMPIANTO DI MANDATA AD USO ESCLUSIVO TRAVI FREDDHE

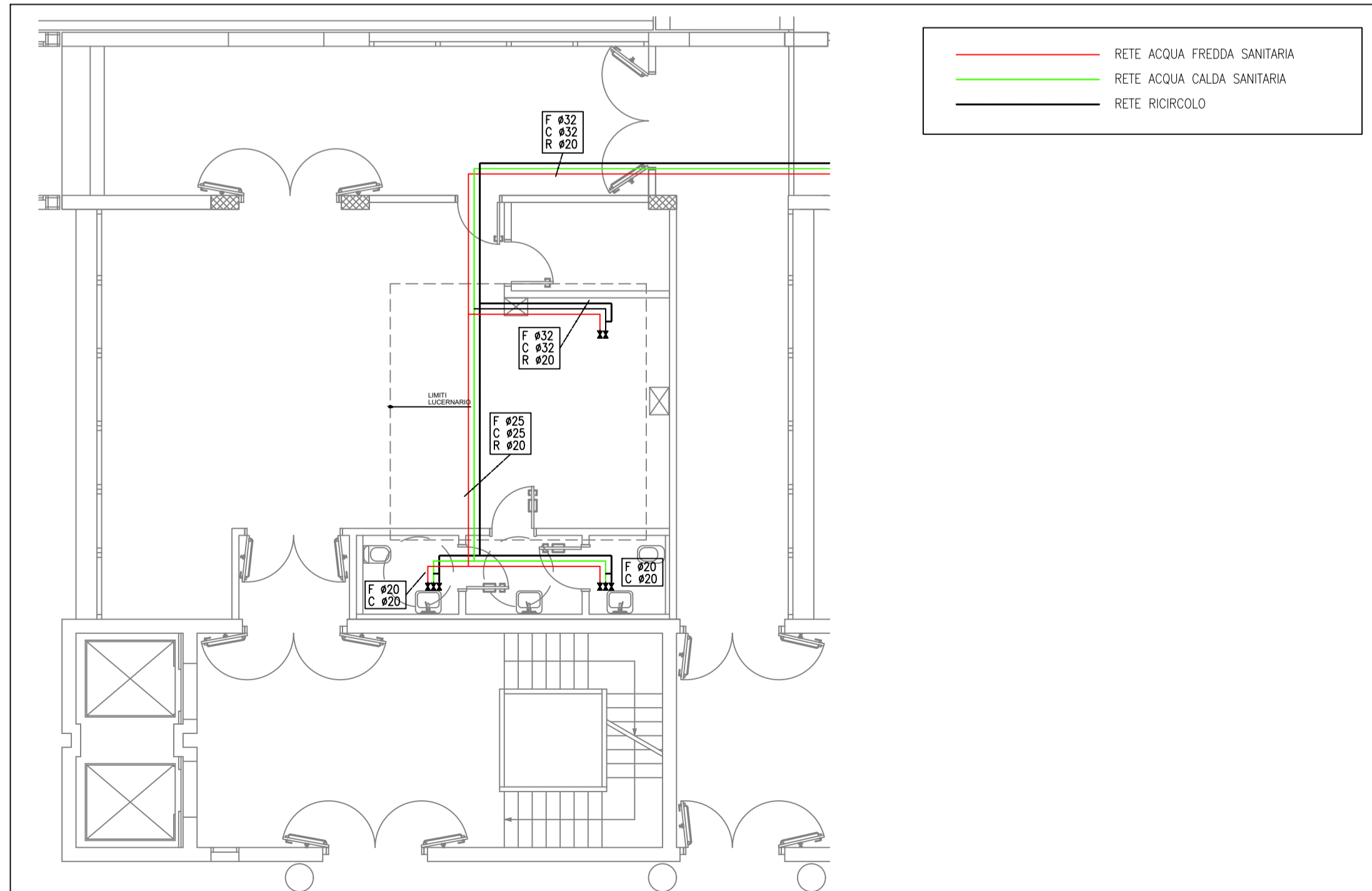


PIANO SECONDO-COPERTURA – IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE Area oggetto di concessione per sola installazione di impianti a servizio del bar.

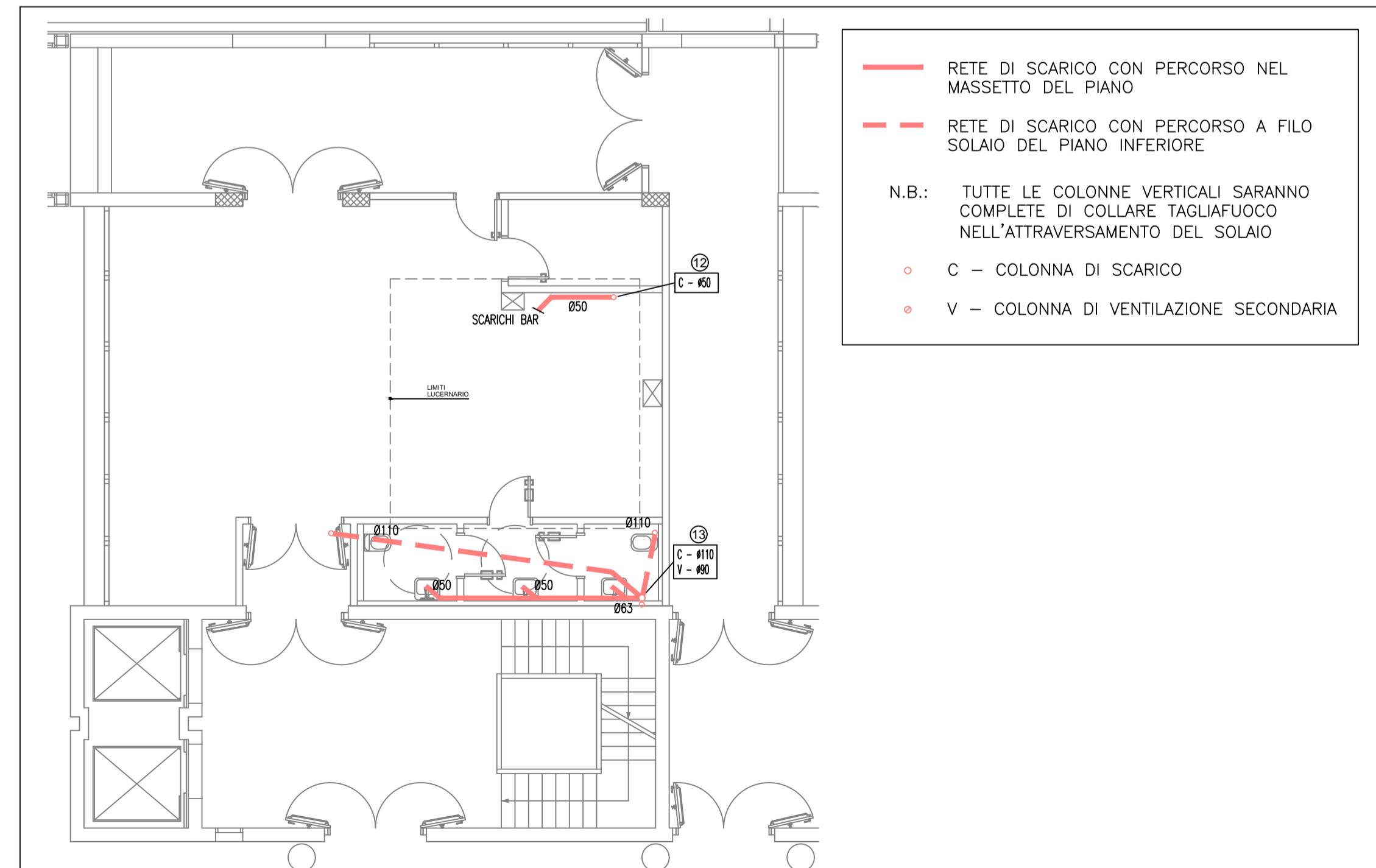


LA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DELLO STATO ATTUALE, ARCHITETTONICI ED IMPIANTI DEVE ESSERE VERIFICATA IN LOCO DALLA DITTA

PIANO PRIMO – IMPIANTO IDRICO SANITARIO



PIANO PRIMO – IMPIANTO IGIENICO SANITARIO – SCARICHI



CONSEGNA		VERIFICA / VALIDAZIONE / APPROVAZIONE	
DATA E PROT.		DATA E PROT.	
<p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia</p>		<p>IRECCS CLINICAL Cancer Centre</p>	
Dipartimento Tecnico Area Tecnica Patrimoniale			
TITOLO			
GESTIONE IN CONCESSIONE DI DURATA PLURIENNALE DEI SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE ALL'INTERNO DEI LOCALI DELL'OSPEDALE DI CORREGGIO DELL'AUSL DI REGGIO EMILIA LOTTO 1			
LIVELLO			
ALLEGATI GRAFICI DI GARA			
GRUPPO DI LAVORO DIPARTIMENTO TECNICO: Ing. Simona Valicelli	TIMBRI E FIRME	PROPRIETA'	
		AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA DIRETTORE GENERALE Dott.ssa Cristina Marchesi	
DIPARTIMENTO TECNICO DIRETTORE Ing. Claudia Reggiani	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO	DIREZIONE LAVORI	N. PROGRES. 02
ELABORATO: Corpo E2 Impianti Meccanici		CODICE PROG. G	ELAB. N. 02
DATA novembre 2020		PRATICA N.	SCALA 1:100
FILE		REFERENTE AMMINISTRATIVO	AGGIORNAMENTI
ARCHIVIO AUSL N.		COLLABORATORE/ESTENSORE	1 3 2 4

A: Gambarelli Maurizia
Oggetto: R: canone bar Correggio

Da: Fabrizio Sberveglieri <sberveglieri@fsbsrl.it>

Inviato: sabato 3 giugno 2023 09:26

A: Gambarelli Maurizia <Maurizia.Gambarelli@ausl.re.it>; Onesti Giovanni <Giovanni.Onesti@ausl.re.it>;
Reggiani Laura <Laura.Reggiani@ausl.re.it>

Oggetto: canone bar Correggio

[EMAIL ESTERNA - Non aprire link o allegati se non riconosci il mittente]

Buongiorno a tutti, in allegato una rielaborazione del conto economico del bar commisurato agli ultimi dati forniti e in considerazione dei bandi andati deserti.

La valutazione tiene anche conto del difficile momento economico generale, per il quale ho abbassato anche la spesa media pro-capite da € 3,63 a € 3,00.

Il canone annuale sarebbe di circa € 22.000, ma con un rendimento per il gestore comunque di scarso interesse.

In attesa di vostri riscontri, saluto cordialmente

Dr. Fabrizio Sberveglieri

Commercialista

Via C. Prampolini, 16
42012 Campagnola Emilia

tel. 0522 669866

email: sberveglieri@fsbsrl.it

Avvertenze e Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016.

Le informazioni contenute in questo messaggio di posta elettronica e/o file allegati, sono da considerarsi strettamente riservati. Il loro utilizzo è consentito esclusivamente al destinatario del messaggio o a persone dallo stesso autorizzate per le finalità indicate. Vi informiamo inoltre che questo messaggio è di carattere non personale, pertanto, sia lo stesso, che le eventuali risposte, potranno essere lette anche da altro personale all'interno dell'organizzazione aziendale mittente. Qualora ricevete questo messaggio senza esserne il destinatario Vi preghiamo cortesemente di darcene notizia via e-mail e di procedere alla distruzione del messaggio stesso, cancellandolo dal Vostro sistema. Gli interessati possono esercitare in qualunque momento il diritto di accesso, cancellazione, comunicazione, aggiornamento, rettificazione, opposizione al trattamento, integrazione, limitazione, portabilità e il diritto di porre reclamo all'autorità pubblica. **Qualora desideraste ottenere copia dell'Informativa completa siete pregati di richiederla in risposta a questo messaggio.** Grazie.

AFFITTO BAR CORREGGIO			
NUOVE VALUTAZIONI MAGGIO 2023			
POSTI LETTO			
ORDINARI	120		
DAY HOSPITAL			
	120		
DIPENDENTI	451		per 280 gg/anno
PRESENZE ANNO 2022			
DEGENZE ORDINARI	37.626	60,00%	22.576
DAY HOSPITAL	-	23,65%	-
	37.626		22.576
DIPENDENTI	126.280	100%	126.280
UTENTI BAR			
ORDINARI	70%	15.803	
DAY HOSPITAL	20%	-	
DIPENDENTI	80%	101.024	
TOTALE UTENTI		116.827	
SPESA MEDIA	€ 3,00		
RICAVI ANNUI		€ 350.481	
COSTI			
ALIMENTARI	32,5%	€ 113.906	
MANODOPERA	4	€ 113.025	
SPESE GESTIONE	17,0%	€ 59.582	
TOTALE COSTI		€ 286.513	
MARGINE		€ 63.968	
CANONE AFFITTO	6,5%	€ 22.782	
UTILE ANTE IMPOSTE		€ 41.185	
COSTO BARISTA 4 ^A LIVELLO			
Retribuzione Lorda	€ 20.827,68		
Contributi	€ 5.504,84		
Contributi enti	€ 132,00		
contributi Inail	€ 249,00		
T.F.R.	€ 1.542,79		
	€ 28.256,31		
NETTO MENSILE € 1128,19 + BONUS 80,00 = 1.208,19			