

CAPITOLATO TECNICO

AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, DI SPAZI AZIENDALI DA DESTINARE ALL'ATTIVITA' DI BAR-RISTORO, PRESSO IL P.O. "S. MARTINO" DI ORISTANO, PER IL PERIODO DI ANNI TRE, DI CUI ANNI UNO SOLO EVENTUALE, IN LOTTO UNICO DI GARA.

Capitolato Tecnico d'appalto per l'affidamento, in concessione, di spazi aziendali da destinare all'attività di bar-ristoro del P.O. "San Martino" di Oristano, per il periodo di anni tre, di cui anni uno solo eventuale.

Art. 1 Oggetto e valore dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di bar – posto di ristoro, esclusa la vendita di superalcolici e alcolici, dell'Ospedale "San Martino" di Oristano, mediante la concessione dei relativi spazi, da affidarsi tramite gara, ad evidenza pubblica, da esperirsi con l'osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti, ed in particolare con riferimento al D. Lgs. n° 50/2016 (Codice Contratti Pubblici). Sono da considerarsi escluse tutte le aree esterne al P.O. ovvero, a titolo esemplificativo, il giardino, i piazzali ed i parcheggi. Il servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto con l'osservanza delle norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, secondo le modalità indicate nel presente Capitolato. Per la definizione del bacino di utenza potenziale si forniscono le seguenti informazioni a carattere puramente indicativo e non vincolanti:

Posti letto: n° 270 circa

Dipendenti: n° 750 circa

Ambulatori per esterni con la presenza media di 500 pazienti giornalieri.

Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo e che pertanto il Gestore non potrà avanzare alcuna richiesta, o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancata partecipazione dei clienti al bar. Per l'espletamento del servizio l'ASL n° 5 di Oristano mette a disposizione del Gestore appositi locali dell'Ospedale "San Martino", meglio individuati nella planimetria allegata al presente Capitolato (all. 1).

L'importo del contributo mensile (canone di concessione) posto a base di gara, da assoggettare a rialzo, è di € 1.742,00 mensili (Iva/E), pari a € 20.904,00 annui ed € 62.712,00 (Iva/E), con riferimento al triennio.

Art. 2 Durata della Concessione

L'Appalto avrà la durata di **anni tre, di cui anni uno solo eventuale**. Ad aggiudicazione avvenuta si procederà alla consegna dei locali, previa sottoscrizione di apposito Verbale di avvio appalto. **L'esercizio di gestione dei servizi dovrà iniziare dalla data di consegna dei locali.**

Art. 3 Sopralluogo

Le ditte interessate dovranno eseguire apposito preventivo sopralluogo presso l'Ospedale "San Martino" di Oristano al fine di prendere visione dei locali attualmente adibiti per l'attività bar ristoro e venire a conoscenza di tutti gli elementi inerenti agli stessi, ai fini della partecipazione alla gara.

Il sopralluogo dovrà essere preventivamente concordato con la Direzione Ospedaliera del P.O. di Oristano, telefonando al numero 0783/317249 (rif. Referente Servizio Manutenzioni, Logistica, SS.GG. e G.P., geom. Marco Spanu, centralino ASL 0783/3171), dal lunedì al venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 12.00.

Art. 4 Oneri a carico del Concessionario

Il Concessionario dovrà assumere, a proprio carico, la gestione del servizio assegnato, assumendo i seguenti oneri:

- la fornitura di attrezzature, macchinari e arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande;
- la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblatizzazione e derattizzazione ordinaria e straordinaria dei locali bar e delle aree adiacenti all'esercizio (bagni, depositi, spogliatoi, ecc.), nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e lo smaltimento dei rifiuti;
- l'utilizzo di prodotti occorrenti per le attività specificate al punto precedente assolutamente non tossici e biodegradabili;
- la manutenzione ordinaria dei locali occupati, delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- la raccolta e il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle Leggi vigenti, derivanti dall'attività espletata, ai punti di stoccaggio indicati dall'ASL di Oristano all'interno dell'Ospedale, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;
- il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione di apparecchiature, macchinari ed attrezzature fornite;
- l'eventuale disinstallazione, comprensiva dei relativi oneri, di attrezzature, macchinari ed arredi che, nel corso del periodo contrattuale, dovessero essere sostituiti;
- la retribuzione, comprensiva degli emolumenti accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- l'elenco del personale da adibire al servizio che deve risultare in numero adeguato all'attività da svolgere e che comunque per la gestione del servizio bar non può essere inferiore al numero di addetti attualmente impiegati (n° 3 dipendenti) così inquadrati:

Lavoratore	Data Ass.ne	Mansione	Livello	Ore settimanali	Scatti anzianità	Tipo contratto
1	13.03.1996	Banconiere di bar	4	20	0	Tempo Ind.
2	06.04.1999	Banconiere di bar	5	30	0	Tempo Ind.
3	06.04.1999	Banconiere di bar	5	25	1	Tempo Ind.

- comunicare il nominativo del Referente/Responsabile Ditta, disponibile in loco;
- eseguire tutte le procedure di controllo di qualità del servizio, così come prescritto dalla normativa H.A.C.C.P.;
- il rispetto di tutte le normative vigenti in materia di alimenti e bevande ed igiene alimentare, ed in particolare, di quelle analiticamente citate al successivo art. 9 del presente Capitolato; in particolare, il Gestore dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni necessarie per l'apertura e la gestione di esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nel rispetto delle normative di cui al succitato art. 9 del presente Capitolato;
- la stipula delle polizze assicurative, di cui all'art. 17 del presente Capitolato;
- la presentazione della cauzione definitiva;
- le spese e gli oneri consequenziali alla stipula del contratto;
- la corresponsione del compenso pattuito a favore dell'ASL;
- il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;

- il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro (D. Lgs. n° 81/2008 e ss.mm.ii.);
- assicurazione incendio per le attrezzature e l'arredamento esistente nei locali;
- custodia e conservazione di tutto quanto costituisce impianto, arredamento scorte ecc.;
- tutto quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico e dai restanti atti di gara.

Art. 5 Oneri a carico della ASL 5 di Oristano e del Concessionario

L'ASL 5 di Oristano si assume l'obbligo di mettere a disposizione i locali, di sua proprietà, con apposita consegna degli stessi. Energia elettrica, acqua, e linea telefonica dovranno essere allacciate a cura dell'Aggiudicatario, che si dovrà accollare tutti gli oneri afferenti alle predette utenze.

Art. 6 Modalità di espletamento del servizio

Il Gestore deve assicurare il servizio del bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature, macchinari, arredi e personale secondo le norme del presente Capitolato e di quelle specificamente regolanti la materia.

Il servizio bar dovrà essere reso mediante consumo di alimenti e bevande esclusivamente al banco (il consumo non potrà essere effettuato mediante lo stazionamento dei clienti in tavolini).

Il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente. Dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti.

Il servizio dovrà essere, pertanto, perfetto sia per la qualità della materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico – sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio medesimo.

Spetta al Gestore la direzione operativa del servizio assegnato per l'intero periodo contrattuale. La tutela del consumatore dovrà essere assicurata nel rispetto vigente normativa in materia, ed in particolare, con riferimento a quella inerente alla sicurezza dei prodotti.

Nel servizio bar-ristoro, dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Il trasporto dei prodotti alimentari dovrà avvenire, anch'esso, nel rispetto delle normative in materia. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi. Il personale impiegato, che non potrà comunque essere inferiore all'attuale numero degli addetti (che in base al vigente C.C.N.L. di riferimento dovranno essere tutti assunti dall'Aggiudicatario) dovrà essere adeguato, sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità del servizio medesimo e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie, previdenziali-assistenziali ed assicurative.

Il Gestore dovrà erogare il servizio bar dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi. L'orario di apertura è stabilito di massima **dalle ore 7.00 alle ore 20.30 continuative per tutti i giorni dell'anno**. L'orario potrà essere modificato, in accordo fra il Gestore del servizio e la Direzione dell'Ospedale di Oristano, in vigenza di contratto, valutate le effettive necessità del servizio. Lo stesso, pertanto, dovrà essere effettuato con continuità e perciò, in caso di interruzioni imputabili al Gestore, questi sarà tenuto al pagamento delle penali previste nel presente Capitolato.

I prezzi di vendita al pubblico praticati nel servizio bar, già ridotti nella misura che dovrà essere

indicata nell'offerta, dovranno essere dettagliatamente elencati in un listino. Tale listino dovrà essere depositato presso la Direzione Ospedaliera ed esposto visibilmente nel locale bar, così come previsto dall'art. 14 del D. Lgs. n° 114/98, con indicazione delle principali categorie merceologiche che dovranno essere obbligatoriamente commercializzate.

L'accesso all'esercizio commerciale è regolato dal D. Lgs. n° 114/98 e restante normativa vigente in materia. Inoltre, qualora ce ne fosse necessità, il Gestore dovrà, a proprie spese, segnalare la presenza dei locali adibiti a bar, con l'inserimento di apposita segnaletica, in conformità a quella esistente, a partire da tutti gli ingressi dell'Ospedale.

In ogni caso il Gestore dovrà garantire, nell'esercizio dell'attività, un adeguato livello di decoro permettendo all'ASL di accertare, in qualsiasi momento, la regolarità nella conduzione dei servizi e il rispetto dell'immagine del Presidio Ospedaliero.

Il Gestore del servizio dovrà attenersi alle disposizioni ed agli obblighi contenuti nella vigente normativa predisponendo il manuale di autocontrollo, nel quale dovrà individuare ogni fase della propria attività che potrebbe ritenersi critica per la sicurezza degli alimenti. Il manuale dovrà essere depositato presso la Direzione Sanitaria dell'Ospedale.

Art. 7 Apparecchiature, Attrezzature, Macchinari, Arredi e Stoviglie

Il Gestore dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le apparecchiature, attrezzature, macchinari, arredi e stoviglie occorrenti per la gestione del servizio assegnato, nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

Per tutta la durata del contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà altresì integrare e/o sostituire, a proprie spese, le apparecchiature, attrezzature, macchinari, arredi e stoviglie non più funzionali con altre uguali per qualità e quantità.

L'ASL 5 di Oristano è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle apparecchiature, delle attrezzature, dei macchinari, degli arredi e delle stoviglie in dotazione al bar ed inoltre per l'asportazione di qualsiasi tipo di merce o bene presente all'interno dei locali assegnati in concessione per l'espletamento dei servizi.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, alla disinstallazione delle apparecchiature, attrezzature ed arredi in uso non più funzionali e/o alla loro sostituzione con analoghi beni di pari o maggior valore.

Art. 8 Cessione del servizio

E' vietata la sub-concessione a terzi, sia privati che Enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, delle strutture oggetto del presente appalto, o di parte di esse.

Art. 9 Igiene alimentare e conservazione degli alimenti

Il Gestore del servizio dovrà rispettare scrupolosamente le vigenti disposizioni normative in materia, ed in particolare quelle concernenti l'igiene degli alimenti, ovvero il **Reg./852/2004/CE** in base al quale:

-art. 6 Reg./852/2004/CE l'attività non può essere avviata se non previa comunicazione (notifica igienico sanitaria) all'Autorità competente (ASL) da allegarsi alla DUAAP che deve

essere presentata, ai sensi della Normativa Regionale sugli Sportelli Unici per le Attività produttive, presso il SUAP del Comune ove insiste l'attività, ovvero il Comune di Oristano;
-art. 4 Reg./852/2004/CE prevede che gli OSA (Operatori Settore Alimentare) debbano adottare procedure basate sui principi HACCP contenute nel documento di auto-controllo;

- Allegato II, Capitolo I** requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti, tra i quali deve essere prevista la disponibilità di un numero sufficiente di gabinetti e di lavabi per il lavaggio delle mani in uso al personale alimentarista;
- Allegato II, Capitolo II** requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati;
- Allegato II, Capitolo V** requisiti applicabili alle attrezzature;
- Allegato II Capitolo VI** rifiuti alimentari;
- Allegato II, Capitolo VII** rifornimento idrico;
- Allegato II Capitolo VIII** igiene personale;
- Allegato II, Capitolo IX** requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
- Allegato XII, Capitolo II** formazione;
- D. Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109** e ss.mm.ii. "Attuazione delle Direttive n°89/395/CEE e n°89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";
- Regolamento 1169/2011/CE** fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Art. 10 Personale

Il Gestore, in materia di Personale addetto al servizio in affidamento, si impegna all'osservanza delle norme di Legge e Regolamentari e degli Accordi applicativi vigenti in tema di salvaguardia occupazionale, previsti dal C.C.N.L. del 25.05.2001 e ss.mm.ii. per il Personale dipendente da Imprese esercenti servizi integrati/multi servizi, ed in particolare alla norma contenuta all'art. 4 dello stesso.

Pertanto, l'Aggiudicatario del presente appalto dovrà assumere il personale attualmente impiegato nel servizio, composto da n° 3 unità lavorative, con qualifiche contrattuali e anzianità di servizio specificate al precedente art. 4 del presente Capitolo.

Il Gestore, nell'espletamento del servizio, dovrà impiegare, in ogni caso, personale qualificato, di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni in materia di somministrazione e igiene degli alimenti. Il Gestore ha l'obbligo di applicare o di fare applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle previste dal C.C.N.L. di categoria di riferimento. A tal fine il Gestore si obbliga a fornire, all'inizio del servizio, l'elenco del personale addetto allo stesso, con indicazione delle esatte generalità, qualifica e domicilio nonché segnalare, tempestivamente, le successive variazioni che dovessero avvenire, rispetto a quelle iniziali e/o, comunque, precedenti. A richiesta dell'ASL il Gestore dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia. Il Gestore è tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operatori contro gli

infortuni, delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.), dell'inquadramento contrattuale del personale dipendente secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato, nonché conformemente agli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente di rispettiva competenza. Il Gestore dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi ed oneri prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso del contratto, sino al termine dello stesso. Il Gestore dovrà nominare, entro la data di avvio del servizio, un proprio Referente/Responsabile operativo disponibile in loco (con il sostituto in caso di sua assenza), rintracciabile nelle ore di apertura del servizio di tutti i giorni e reperibile nelle 24 ore per i casi di emergenza, che sia munito di ampia delega ad intervenire per qualsiasi necessità e a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto. Tutte le contestazioni d'inadempienza fatte a detto incaricato si intendono fatte direttamente al Gestore. Tutto il personale addetto al servizio è obbligato a tenere, nei confronti degli ammalati, dei loro congiunti e di tutti coloro che frequentano l'esercizio, un contegno irreprensibile. L'ASL si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento al Gestore l'allontanamento immediato di coloro che, a suo giudizio, non tenessero una condotta consona alla natura del luogo all'interno del quale espletano il servizio. Ogni addetto dovrà rispettare i requisiti d'igiene e pulizia personale, anche in relazione agli indumenti e divise di lavoro utilizzati nel servizio, conformemente alle vigenti disposizioni in materia.

Il personale in servizio dovrà sempre essere munito di cartellino di riconoscimento della Ditta aggiudicataria del servizio e recare nome e cognome dell'addetto.

N.B.: nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'ASL 5 di Oristano ed il personale addetto all'espletamento del servizio che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del Gestore, aggiudicatario del servizio.

Art. 11 Prodotti e qualità del servizio

Il Gestore del bar dovrà garantire la somministrazione e la vendita, comunque autorizzate, dei seguenti prodotti alimentari, indicati in modo non esaustivo:

- caffetteria, bibite, bevande analcoliche;
- pasticceria, panini, sandwiches, cioccolate, caramelle, biscotteria e dolci vari;
- gelati preconfezionati;
- acque minerali e acque medicinali;
- tavola fredda.

E' fatto divieto di vendita di super-alcolici e/o alcolici.

Tutti i prodotti alimentari acquistati dal Gestore dovranno essere regolarmente fatturati e, a richiesta, le stesse fatture esibite all'ASL 5 di Oristano.

In ogni caso le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno unicamente far capo al Gestore e al proprio indirizzo senza che ci sia alcun riferimento all'ASL o alla sua sede o eventuale recapito.

Tutti i prodotti e tutti i generi di consumo dovranno essere di primaria qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia.

L'ASL 5 di Oristano provvederà, anche con ispezioni a campione, alla verifica della regolarità del servizio, con particolare riferimento al rispetto, da parte del Gestore, delle norme in materia di igiene degli alimenti in somministrazione.

L'ASL di Oristano non riconosce accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal Gestore nei confronti dei fornitori.

L'ASL si riserva comunque di vietare, in qualsiasi momento, la vendita di quei generi il cui uso all'interno della struttura ospedaliera, sia, a suo insindacabile giudizio, ritenuto pregiudizievole, a qualsiasi titolo, ovvero non risponda ai requisiti previsti dalle normative in materia.

Art. 12 Revisione dei prezzi

In relazione al presente appalto, il canone a favore dell'ASL 5 di Oristano ed i prezzi di vendita praticati dal Gestore sono fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto, fatte salve le ipotesi normative previste dall'art. 106, punto 1, lett. a), del D. Lgs. n° 50/2016, decorsi i primi 12 mesi dall'avvio del servizio.

Art. 13 Prevenzione e protezione luoghi di lavoro

Il Gestore è responsabile nei confronti sia dell'ASL 5 di Oristano sia dei terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori, addetti al servizio. Egli è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di controlli sulla sicurezza alimentare e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico, per l'ambiente in cui si svolgono le prestazioni in affidamento.

Il Gestore dovrà inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite dal D. Lgs. n° 81/2008 e ss.mm.ii.;
- rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'ASL;
- impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella dei terzi;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale e di eventuali subappaltatori;
- predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
- fornire all'ASL tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

A sua volta l'ASL 5 di Oristano s'impegnerà, nei termini e modi prescritti dal D. Lgs. n° 81/2008 e ss.mm.ii., ad informare il Gestore sui rischi specifici esistenti negli ambiti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività (D.U.V.R.I.).

Art. 14 Controlli

L'ASL avrà la facoltà di attivare controlli, quali/quantitativi, sulle prestazioni contrattuali in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso.

I controlli potranno riguardare:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature e arredi utilizzati;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza dei prodotti;

- qualità dei prodotti forniti;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti;
- sicurezza dei dipendenti della Ditta in materia di tutela della salute negli ambienti di lavoro nelle struttura sanitaria;
- rispetto di tutte le norme previste dal presente Capitolato.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, saranno applicate le sanzioni previste dalle normative in materia, nonché le penali di cui al successivo art. 20 del presente Capitolato.

Art. 15 Offerta tecnica ed economica

L'**offerta tecnica** dovrà essere resa sotto forma di apposito progetto che documenti la proposta di gestione del servizio, comprensiva di relativi arredi e spazi, sottoforma di relazione tecnica e suoi elaborati, di massimo 20-25 pagine, in formato A4 (allegati esclusi), contenente la descrizione dell'esecuzione del servizio e di ogni elemento correlato alla valutazione degli elementi di qualità descritti ed analiticamente specificati nella tabella di cui al successivo art. 16, lett. a) del presente Capitolato (parametri A e B e relativi sub-parametri da A1 A4 e da B1 a B2).

L'**offerta economica** per la concessione e gestione del servizio bar dovrà, invece, essere redatta secondo le modalità previste nell'allegato "A" al presente Capitolato.

L'offerta economica dovrà essere espressa indicando:

1) il contributo mensile (canone di concessione) che deve essere corrisposto a questa ASL, con esclusione dell'I.V.A.; **tale contributo non deve essere comunque inferiore all'attuale canone pari a € 20.904,00 annui, corrispondenti a € 1.742,00 mensili**, oltre l'Iva di legge, prevista nella misura del 22%;

2) lo sconto unico percentuale che la Ditta intende praticare per il **listino prezzi** dei prodotti da banco (caffetteria, bibite, acque minerali, pasticceria, panini, ecc.) di cui all'allegato "A".

Lo sconto deve intendersi unico, valido per tutti i prezzi del listino e per tutta la durata contrattuale.

Art. 16 Criterio aggiudicazione gara

Il criterio di aggiudicazione della presente procedura di affidamento è quello dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** (qualità e prezzo), a sensi dell'art. 95, comma 2, del D. Lgs. n° 50/2016, secondo i parametri di seguito specificati:

a) attribuzione di un **punteggio massimo di 40 punti/100** in funzione dei **parametri tecnico-qualitativi**, di seguito specificati:

	CRITERI tecnico-qualitativi	MAX PUNTI
A)	Progetto per la gestione del servizio	30
A.1	Modalità organizzative di gestione del servizio (orario di apertura oltre i limiti indicati al precedente art. 6, max punti 3 , presenza e turni del personale in orario non di punta max punti 4 , gestione orari di punta (8.00 – 11.00 13.30 – 15.00) max punti 5 ;	12
A.2	Formazione del Personale max punti 4;	4
A.3	Elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione (es. prodotti a c.d. Km. 0, prodotti biologici, prodotti per celiaci, etc.) max punti 12 ;	12
A.4	Sistemi di autocontrollo HACCP max punti 2;	2
B)	Progetto degli arredi e degli spazi	10
B.1	Caratteristica e funzionalità arredi caratteristiche banco, retrobanco e vetrina espositiva max punti 3; tavolini alti ed a muro per bar (no sedie) max punti 2 ;	5
B.2	Allestimento spazi La fruibilità: gli spazi devono poter essere usati dall'Operatore Economico in modo corretto, facilmente trasformabili e integrabili: max punti 1 ; L'accessibilità: il fruitore deve poter vivere lo spazio facilmente e correttamente ed essere accessibile anche alle persone disabili, max punti 2 ; Il benessere e il comfort: l'ambiente deve essere confortevole e garantire dei requisiti di benessere (termico, illuminotecnico e salubrità), max punti 2 .	5

b) attribuzione di un **punteggio massimo di 60 punti/100 in funzione dei parametri economici** di cui alle seguenti lettere P1 e P2 inerenti, rispettivamente, al **maggior contributo mensile offerto (max punti 30/60)** e al **maggior sconto percentuale unico offerto (max punti 30/60)** sui prezzi prefissati di listino (all. A), con punteggi inferiori proporzionali alle altre Ditte, come di seguito specificato:

P1 - CANONE MENSILE OFFERTO: PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI

Verrà attribuito il punteggio massimo di 30 punti alla Ditta che avrà offerto il maggior contributo mensile (canone mensile) e punteggi inferiori proporzionali alle altre Ditte.

Il coefficiente 30 verrà attribuito alla Ditta che avrà formulato l'offerta corrispondente al canone più alto; per le altre il punteggio relativo al prezzo sarà determinato in misura inversamente proporzionale rispetto al canone più alto, secondo la seguente proporzione:

“Canone più alto : Canone più basso = 30 : X”

P2 – SCONTO UNICO PREZZI DI LISTINO: PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI

Verrà attribuito il punteggio massimo di 30 punti alla Ditta che avrà offerto il maggior sconto percentuale unico su tutti i prezzi base a listino, e punteggi inferiori proporzionali alle altre Ditte.

Per l'attribuzione del punteggio relativo allo sconto unico proposto verrà, pertanto, utilizzata la formula:

$$V(a)_i = 30 * Ra / Rmax$$

dove:

Ra = valore (sconto) offerto dal Concorrente a

Rmax = valore (sconto) dell'offerta più conveniente

L'aggiudicazione avverrà per lotto unico non frazionabile alla Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto (punteggio totale), espresso in centesimi, inteso quale sommatoria del punteggio tecnico-qualitativo ed economico (canone + sconto prezzi).

Sia il canone mensile offerto sia la percentuale unica di sconto proposta sui prezzi di listino a base di gara dovranno essere riportati con max 2 cifre decimali; in difetto saranno, comunque considerate, unicamente, le prime due cifre decimali indicate nell'offerta.

Non saranno considerate valide, ai fini dell'aggiudicazione della procedura, e quindi **saranno escluse** le offerte:

- 1) **con canone mensile non superiore a quello posto a base d'asta (il canone proposto dovrà essere superiore, pena l'esclusione, a tale valore base);**
- 2) **le offerte prive della indicazione degli Oneri per la Sicurezza a carico della Ditta (diversi da quelli da interferenze pari a zero (DUVRI)).**

Ai sensi dell'art. 69, del R.D. n° 827 del 23/05/1924, si procederà all'aggiudicazione **anche in presenza di una sola offerta**, purché tecnicamente valida ed economicamente congrua, ai sensi del presente Capitolato e degli atti tutti di gara.

Art. 17 Responsabilità del Gestore

Il Gestore resta unico responsabile di tutti i danni causati a terzi ed a cose nell'esercizio della propria attività e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme in materia igienico – sanitaria. A tale scopo il Gestore del bar dovrà contrarre assicurazioni contro i rischi inerenti alla gestione del servizio, per gli importi di seguito elencati:

- RCT – terzi: € 2.000.000,00;

- RCD – danni: € 2.000.000,00;
- Danni corporali: € 1.000.000,00.

Art. 18 Pagamenti

Il corrispettivo offerto per la gestione del servizio oggetto del presente appalto dovrà essere versato, dall'Aggiudicatario, in **rate mensili anticipate**, in favore della ASL n° 5 di Oristano, via Carducci, 35, 09170 Oristano, mediante accredito sul c/c bancario intestato alla tesoreria della ASL 5 di Oristano, cod. IBAN: IT 92S 01015 17400 000070188520.

Art. 19 Cauzioni e Garanzie

L'offerta deve essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "**cauzione provvisoria**", come prevista e disciplinata dall'art. 93 del D. Lgs. n° 50/2016, nella misura pari al 2 per cento del prezzo base indicato negli atti di gara, ovvero, nella fattispecie, del canone triennale pari a € 62.712,00 (Iva/E), sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'Offerente. In caso di partecipazione alla gara di un Raggruppamento Temporaneo di Imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le Imprese del Raggruppamento medesimo.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'Offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di Tesoreria Provinciale o presso le Aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione aggiudicatrice.

La garanzia fideiussoria di cui sopra può essere rilasciata da Imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli Intermediari finanziari iscritti nell'Albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 1 settembre 1993, n° 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una Società di revisione iscritta nell'Albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs. 24 febbraio 1998, n° 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta (180) giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'Affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli Operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo,

per gli Operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n° 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui sopra, per gli Operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n° 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli Operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire di tali riduzioni, l'Operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui sopra, per gli Operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del D. Lgs. n° 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli Operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

L'offerta è altresì corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno di un Fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli artt. 103 e 105, qualora l'Offerente risultasse affidatario.

La Stazione Appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non Aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia provvisoria, tempestivamente, anche quando non sia ancora scaduto il termine di efficacia della garanzia.

Il Soggetto risultato aggiudicatario del presente affidamento dovrà provvedere alla costituzione di apposita "**cauzione definitiva**", secondo le modalità e la misura previste dall'art. 103, del D. Lgs. n° 50/2016.

Art. 20 Contestazioni e Penali

Il servizio deve svolgersi secondo le norme vigenti in materia e nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, dei restanti atti di gara e della vigente normativa regolante la materia. In caso di accertata violazione delle norme che disciplinano le attività in oggetto, con particolare riferimento a:

- qualità degli alimenti distribuiti;
- qualità delle preparazioni;
- osservanza del piano di autocontrollo;
- qualità del confezionamento dei cibi;
- rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi;

- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature, degli arredi e del personale addetto;
- procedimenti di disinfezione e di pulizia;
- corretto stato ed uso dei locali;
- corretto stato ed uso degli impianti;
- corretto stato ed uso delle attrezzature;
- corretto stato ed uso degli arredi;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- quant'altro prescritto nel presente Capitolato,

l'ASL 5 di Oristano applicherà una penale forfettaria compresa tra € 300,00 ed € 500,00, sulla base del livello di gravità della stessa, per ogni singola violazione.

Tale penale verrà raddoppiata (sino ad un massimo di € 1.000,00) ogni qual volta si ripetano le infrazioni predette.

Nel caso di violazioni gravi e reiterate così come dopo la terza infrazione nel corso di un anno solare, l'ASL potrà disporre la risoluzione del contratto.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempimento al Gestore, formalizzata a cura della Direzione del P.O. di Oristano, con termine di giorni cinque dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte del Gestore, ferma restando, in ogni caso, la risarcibilità degli ulteriori danni subiti dall'ASL 5 di Oristano.

Art. 21 Risoluzione del Contratto

Oltre che nelle ipotesi previste nell'articolo precedente, l'ASL potrà procedere alla risoluzione del contratto e provvedere ad affidare i servizi in oggetto ricorrendo ad altro Gestore, a spese di quello inadempiente, trattenendo la cauzione definitiva quale penale, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni, il rimborso di eventuali spese ed il minor guadagno derivante all'ASL dall'inadempimento de quo, nei seguenti casi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate, a seguito di tre diffide formali consecutive da parte dell'ASL di Oristano;
- sospensione, abbandono, o mancata effettuazione da parte del Gestore del servizio affidato;
- impiego di personale non corrispondente a quanto previsto dal presente Capitolato;
- ricorso al sub – appalto da parte del Gestore, senza autorizzazione da parte dell'ASL;
- fallimento;
- cambio di destinazione d'uso dei locali;
- mancato pagamento di una rata o più rate del canone;
- cessione licenza comunale;
- altra causa espressamente prevista da norme di Legge.

Art. 22 Sub – Appalto

Il subappalto è consentito, esclusivamente, entro i termini e con le modalità previste dal vigente Codice degli Appalti Pubblici.

Art. 23 Documenti da presentare a seguito di avvenuta aggiudicazione

Entro 15 giorni dalla data di comunicazione dell'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, l'Aggiudicatario sarà tenuto a presentare all'ASL la seguente documentazione:

- deposito cauzionale definitivo;
- polizze assicurative per la copertura di danni a persone, cose, ecc.;
- la notifica igienico sanitaria da allegare alla dichiarazione DUAAP rilasciata dal SUAP del Comune di Oristano, necessaria per l'avvio del servizio in affidamento;
- piano di auto-controllo HACCP;
- elenco nominativo di tutto il personale da impiegare nel servizio;
- ogni altra autorizzazione richiesta o necessaria per e nell'esercizio dell'attività.

La mancata presentazione dei suddetti documenti entro il termine indicato, comporterà per l'ASL la facoltà di revocare l'aggiudicazione.

Il termine di cui sopra, su apposita richiesta, potrà essere prorogato di ulteriori 15 giorni, dietro motivata istanza del richiedente.

Art. 24 Riconsegna locali a fine contratto

Al termine del contratto, il Gestore del servizio dovrà rendere liberi i locali da persone e cose. Le attrezzature, gli arredi e i macchinari installati, eventualmente integrati o sostituiti per qualsivoglia causa, al termine del contratto, rimarranno di proprietà della Ditta aggiudicatara del servizio, che, a sua cura e spese, dovrà provvedere alla disinstallazione, fatti salvi eventuali diversi accordi tra soggetto cessante e nuovo subentrante.

Art. 25 Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in merito al contratto ed alla sua interpretazione ed esecuzione sarà competente solo ed esclusivamente il Foro di Oristano.

Art. 26 Norme di rinvio

Per quanto non previsto nel presente Capitolato e nei restanti atti di gara si fa riferimento alle norme di legge vigenti in materia.

Allegati: "1" planimetria locali affidati, in concessione, con il presente appalto
"A" schema di Offerta Economica

Allegato "A" al Capitolato Tecnico

Spett.le **A.T.S.**
A.S.S.L. ORISTANO
via Carducci n° 35
09170 **ORISTANO**

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA

PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, DI SPAZI AZIENDALI DA DESTINARE ALL'ATTIVITA' DI BAR-RISTORO, PRESSO IL P.O. "S. MARTINO" DI ORISTANO, PER IL PERIODO DI ANNI TRE, DI CUI ANNI UNO SOLO EVENTUALE, IN LOTTO UNICO DI AGGIUDICAZIONE, COD. C.I.G.:

Il Sottoscritto _____ nato a _____,
il _____, residente a _____ in
via _____ n° _____, nella sua qualità di
_____ della Ditta _____
con sede legale in _____, via _____
CF/P.IVA _____,

ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, presenta la propria migliore offerta economica come di seguito specificata:

OFFRE il seguente **CANONE MENSILE**: € _____ (*specificare canone mensile, max 2 cifre decimali*)
+ Iva, per la concessione e gestione del servizio bar-ristoro presso l'Ospedale "S. Martino" di Oristano;

OFFRE la seguente **PERCENTUALE UNICA DI SCONTO** sui prezzi di prefissati di listino indicati nel presente all. A al Capitolato Tecnico: : _____ % (*specificare percentuale unica sconto, max 2 cifre decimali*).

Ai fini degli Oneri per la Sicurezza (diversi da quelli ex D. Lgs. n° 81/2008 e ss.mm.ii. "oneri da interferenze", pari a zero), **saranno a proprio carico i seguenti costi**:

€ _____ (*specificare importo oneri sicurezza Ditta*).

....., li,
(luogo) (data)

***IL LEGALE RAPPRESENTANTE**
(*timbro e sottoscrizione in originale*)

N.B. la presente offerta va resa in bollo e con firma per esteso, ai sensi di Legge: dal Titolare per le Imprese individuali; dall'Amministratore o da chi rappresenta la Società in caso di R.T.I. la dichiarazione va resa dal Mandatario e da ciascun Mandante.

ELENCO PREZZI ALIMENTI E BEVANDE, A PREZZO PREFISSATO (prezzi a base di gara).

LISTINO PREZZI DA SCONTARE DEL _____ % (*specificare percentuale unico di sconto*)

Listino a base di gara

Caffè	€ 1,00
Caffè decaffeinato	€ 1,10
Caffè freddo	€ 1,60
Cappuccino	€ 1,20
Caffelatte	€ 1,20
Cioccolata	€ 1,80
Latte caldo o freddo	€ 1,00
Tè	€ 1,50
Tè freddo	€ 1,80
Camomilla	€ 1,40
Acqua minerale in bicchiere	€ 0,35
Gassosa	€ 1,50
Bibite gassate locali	€ 1,80
Bibite gassate	€ 1,80
Bibite gassate in lattina	€ 1,80
Succhi di frutta 180 g	€ 1,80
Succhi di frutta 200 g	€ 2,00
Succo in lattina	€ 2,50
Succo di pomodoro	€ 2,50
Aperitivi analcolici	€ 2,20
Brioche e lieviti	€ 1,00
Paste assortite	€ 1,00
Paste alla panna	€ 1,20
Fette di torta	€ 2,50
Pizzette sfoglia	€ 1,00
Pizzette al taglio	€ 1,70
Toast	€ 2,50
Panino con prosciutto crudo	€ 3,00
Panino con altri insaccati	€ 3,00
Panino con form.o altro comp.	€ 3,00
Panino alle verdure	€ 3,00
Tramezzini	€ 1,80

Ai fini dell'aggiudicazione verrà presa in considerazione, per tale parametro economico (percentuale unica di sconto listino prezzi base), esclusivamente la percentuale unica di sconto offerta.

In merito alla determinazione dei prezzi unitari di vendita al pubblico di ciascun alimento/bevanda, in caso di aggiudicazione, si precisa quanto segue: sarà data priorità esclusiva alla percentuale unica di sconto offerta che, conseguentemente, sarà matematicamente applicata al singolo prezzo unitario di listino, posto a base di gara, al fine di determinare l'effettivo prezzo unitario di vendita. A tal fine si specifica che ciascun prezzo unitario ottenuto al netto della percentuale unica di sconto con decimale diverso dai 5 centesimi o suoi multipli (es. € 1,90, € 1,95, € 2,00), sarà arrotondato come specificato nel seguente esempio: valori compresi tra € 1,91 a € 1,94 a € 1,90, per valori da € 1,96 sino a € 1,99 a € 2,00.