

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE
DEL SERVIZIO BAR PRESSO I PRESIDII E STRUTTURE DI AREZZO DELL’AZIENDA
USL TOSCANA SUD EST.
CAPITOLATO TECNICO**

SEZ. I – ASPETTI GENERALI

Art. 1 Oggetto

Art. 2 Bacino d’utenza

Art. 3 Durata

Art. 4 Valore della concessione

Art. 5 Canone in concessione

SEZ II – LOCALI IN CONCESSIONE

Art. 6 Locali e spazi oggetto della concessione: allestimento e arredamento

Art. 7 Riconsegna dei locali

Art. 8 Divieto di variazione della destinazione d’uso dei locali in concessione

Art. 9 Utenze

SEZ. III – SERVIZIO DI GESTIONE BAR EDICOLA

Art. 10 Servizio di gestione bar/limitata tipologia produttiva

Art. 11 Qualità dei prodotti

Art. 12 O.G.M Organismi geneticamente modificati

Art. 13 Intolleranze ed allergie

Art. 14 Prezzi delle consumazioni Listino prezzi

Art. 15 Servizio edicola: modalità di esecuzione e divieti

Art. 16 Fornitori

Art. 17 Orario dell’attività al pubblico

Art. 18 Interruzione nell’esecuzione del servizio

Art. 19 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato

Art. 20 Prestazioni e Obblighi nell’ambito della Concessione

SEZ. IV PERSONALE

Art. 21 Obblighi del Concessionario: organizzativi, normativi, previdenziali, assicurativi

Art. 22 Requisiti del personale

Art. 23 Clausole di salvaguardia occupazionale

Art. 24 Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale

Art. 25 Obblighi a carico della ditta appaltatrice in materia di sicurezza

SEZ. V NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 26 Rispetto della normativa in caso di utilizzo di materiale monouso

Art. 27 Qualità ed igiene del servizio

Art. 28 Pulizia dei locali e delle attrezzature – Gestione dei rifiuti

SEZ. VI MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA
--

Art. 29 Manutenzione

Art. 30 Norme di prevenzione e sicurezza/Adempimenti D. Lgs 81/2008 e ss.mm.ii - Oneri della sicurezza.

SEZ. VII ATTIVITA' DI CONTROLLO E PENALI

Art. 31 Attività di valutazione sulla qualità del servizio

Art. 32 Relazione sull'andamento del servizio – Reportistica

Art. 1 Oggetto

1. Il presente capitolato tecnico disciplina l'affidamento, in concessione, del servizio di gestione bar presso le seguenti strutture in Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est:

- **Presidio Ospedaliero S. Donato - Via Pietro Nenni n. 20, Arezzo;**
- **Centro Direzionale - Via Curtatone n. 54, Arezzo;**
- **Edicola presso il Presidio Ospedaliero S. Donato -Via Pietro Nenni n. 20, Arezzo.**

Art. 2 Bacino d'utenza

1. Di seguito si indicano alcuni parametri di utenza delle strutture interessate.

Sede	Numero dipendenti	Accessi in PS/anno	Posti letto	Prestazioni ambulatoriali/anno
P. O. S. Donato	1863	76763	409	1494010
Centro direzionale Via Curtatone	-----	200-300*/giornalieri	-----	-----

* il dato riferito è stato stimato sulla base degli accessi da parte non solo dei dipendenti del Centro direzionale ma anche quelli che insistono presso le strutture aziendali limitrofe.

2. I dati sono da ritenersi puramente presunti e non vincolanti. Si precisa che l'utilizzo del servizio di Bar da parte dell'utenza è comunque facoltativo e pertanto il Gestore non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna, né richiedere modifiche del capitolato, relative all'entità dell'affluenza degli utenti.

3. L'aggiudicatario, con l'accettazione del presente capitolato, dichiara di essere a conoscenza che sono presenti distributori automatici di alimenti e bevande calde e fredde all'interno del Presidio Ospedaliero e del Centro direzionale, ed è presente il servizio mensa solo presso il Presidio Ospedaliero, i cui servizi non sono compresi nel presente appalto, e pertanto dichiara di non aver nulla da obiettare al riguardo. A tal proposito l'Azienda sanitaria si riserva di affidare in futuro tale servizio con le modalità che essa riterrà opportune senza che per questo il Gestore abbia a pretendere diritti e/o prerogative.

Art. 3 Durata

1. Il contratto che verrà stipulato con l'operatore economico aggiudicatario della presente procedura avrà una durata di **sei anni** dalla data di redazione di apposito verbale di inizio della fase di gestione dell'attività redatto in contraddittorio tra le controparti.

2. Alla scadenza del contratto l'Azienda avrà facoltà di richiedere il rinnovo per una durata di **tre anni**.

3. Il Concessionario, qualora richiesto dall'Azienda, sarà comunque tenuto a proseguire il servizio alle stesse condizioni, fino ad un massimo di altri 180 (centottanta) giorni necessari al fine dell'individuazione del nuovo contraente.

Art. 4 Valore della concessione

1. Il valore presunto complessivo della presente concessione, calcolato sulla base del fatturato dell'anno 2019 dell'attuale gestione moltiplicato per la durata prevista nella presente procedura per n. 6 anni e comprensivo della proroga di 180 giorni e dell'eventuale rinnovo per tre anni è il seguente:

A. Fatturato anno 2019	B. Fatturato complessivo 6 anni	C. Rinnovo 3 anni	D. Proroga 6 mesi	Valore della concessione (B+C+D)
1.300.000,00 €	7.800.000,00 €	3.900.000,00 €	650.000,00 €	12.350.000,00 €

Il fatturato anno 2019 è articolato come segue:

- € 1.121.000,00 bar presso il PO di San Donato
- € 146.951,00 edicola presso il PO San Donato
- € 51.205,00 bar presso il Centro Direzionale

Gli importi si intendono oneri fiscali esclusi.

2. Tale stima è puramente indicativa per la gestione del servizio che verrà aggiudicato con la presente procedura, non impegna in alcun modo ESTAR e l'Azienda Sanitaria e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di bar.

Art. 5 Canone in concessione

1. Il Concessionario è tenuto a corrispondere per l'esercizio della concessione un **canone esennale** come da offerta economica, espresso da un canone in rialzo sulla seguente base di gara escluso I.VA:

Canone annuo	Canone esennale a base di gara
€ 100.000,00	€ 600.000,00

Gli importi sono escluso I.V.A.

2. Per le modalità di pagamento si rimanda al Capitolato Normativo.

3. Il Concessionario oltre al canone dovrà provvedere anche al rimborso delle spese per le utenze secondo le modalità e negli importi previsti all'art. 9 del presente Capitolato Tecnico.

SEZ II – LOCALI IN CONCESSIONE

Art. 6 Locali e spazi oggetto della concessione: allestimento e arredamento

1. Per l'espletamento del servizio, l'Azienda Sanitaria concederà in uso al Concessionario dei locali, meglio identificati nelle rispettive planimetrie e come sinteticamente indicati:

- **Presidio Ospedaliero S. Donato - Via Pietro Nenni n. 20, Arezzo** (tre planimetria)

Le aree messe a disposizione occupano una superficie di circa mq 147,03:

> Locale Bar mq 25,60

> Area per consumazione utenti, mq 7,20

- > Locale preparazione, mq 13.48
- > Magazzino retro bar mq 14.10
- > Ripostiglio mq 2.20
- > Servizi igienici mq 9.15
- > Magazzino mq 10.60 (distaccato)
- > Porticato esterno al Bar Pubblico mq 64.7

I locali sono liberi senza arredi

- **Centro Direzionale - Via Curtatone n. 54, Arezzo** (tre planimetrie)

Le aree messe a disposizione occupano una superficie di circa mq 40,42,

- >Locale Bar e Preparazione mq 32,71
- > Servizi igienici mq 7,71
- > Loggiati circostanti

I locali sono liberi senza arredi.

- **Edicola presso il Presidio Ospedaliero S. Donato -Via Pietro Nenni n. 20, Arezzo.** (una planimetria)

Le aree messe a disposizione occupano una superficie di circa mq 13,00.

I locali sono liberi senza arredi

2. Il partecipante in sede di offerta deve presentare un progetto di adeguamento e allestimento locali come indicato nel Disciplinare di gara al paragrafo *Contenuto dell'offerta tecnica*.

3. La descrizione sommaria e la planimetria dei locali forniscono una rappresentazione indicativa e di massima dei luoghi e della presenza di prerequisiti strutturali necessari alle attività oggetto del bando. E' necessario che ogni partecipante effettui un **sopralluogo obbligatorio** di cui al disciplinare di gara, al fine di una verifica effettiva della consistenza ed estensione degli ambienti da utilizzare prendendo conoscenza di tutte le condizioni logistiche, operative e tecniche che possono influire sull'esecuzione del servizio oggetto di appalto. Con l'effettuazione del sopralluogo le Imprese si assumeranno ogni responsabilità in ordine alla conoscenza dei luoghi.

4. La dichiarazione di avvenuto sopralluogo, redatta secondo la modulistica allegata al disciplinare, dovrà essere inserita nella busta contenente la documentazione amministrativa.

5. L'Azienda Sanitaria consegnerà i locali destinati all'attività nello stato di fatto in cui si trovano al termine dell'attuale esercizio. Il Gestore dovrà effettuare, con oneri a proprio carico, quanto proposto nel progetto oggetto dell'offerta tecnica. Tale fase sarà formalizzata con apposito **verbale di consegna locali** dove sarà indicato il termine di riapertura che non dovrà essere comunque superiore a 30 giorni.

6. Il progetto di adeguamento e allestimento locali con arredi e attrezzature necessarie all'attività da svolgere oltre ad essere conforme alle vigenti norme di sicurezza alimentare, antinfortunistiche ed a tutte le norme di settore, deve essere adeguato all'ambiente ospedaliero e rispondente alle moderne esigenze di estetica e funzionalità.

7. Qualsiasi lavoro compresa la dismissione di arredi già esistenti e di proprietà dell'Azienda deve essere preventivamente autorizzato dall'Azienda utilizzatrice.

8. L'impresa dovrà provvedere a proprie spese alla modifica, se necessario, delle canalizzazioni degli impianti elettrici ed idraulici necessarie all'installazione dei nuovi arredi e attrezzature.

9. Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi ed in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla Società del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione del servizio da parte dell'Azienda Sanitaria. Essa si riserva la

facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in gestione, per effettuare delle verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in esso custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio.

Art. 7 Riconsegna dei locali

1. Alla scadenza del contratto, il gestore dovrà riconsegnare all'Azienda i locali con impianti, arredi, attrezzature ed utensili annessi secondo quanto previsto in fase di progetto-offerta ed installato durante il periodo di validità contrattuale. Questi dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione ed in regola con le norme di sicurezza ed infortunistica. Qualora l'Azienda rilevasse danni a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al gestore. Della riconsegna sarà sottoscritto apposito verbale in contraddittorio tra il gestore e il responsabile del contratto.

Art. 8 Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione

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

2. All'interno dei locali e degli spazi in concessione il Gestore non deve:

- installare jukebox, video giochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe;
- concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

3. I divieti previsti per lo svolgimento del servizio edicola sono disciplinati nello specifico art. 15 Servizio edicola.

Art. 9 Utenze

1. Le utenze sotto riportate sono state calcolate secondo un sistema di ripartizione millesimale delle superfici riscaldate. Gli importi rappresentano solo una stima presunta di spesa che il Concessionario dovrà preventivare e sostenere nell'ambito della sua gestione.

2. Attualmente solo la struttura di Via Curtatone è dotata di contatori autonomi. Il Concessionario dovrà installare e attivare, con oneri a proprio carico il sottomisuratore presso il PO di S. Donato in modo da poter conteggiare in modo puntuale l'effettivo consumo delle attività.

Sedi	Superficie Locali	%	Energia elettrica	Acqua	GAS
Presidio Ospedaliero – S. Donato	MQ 147	0,1235%	€ 2.390,00	€ 811,00	€ 1.094,00
Centro Direzionale - Via Curtatone n. 54	mq 40	1,3331%	€ 1.097,00	€ 162,00	€ 588,00

3. **Linea telefonica:** il Concessionario avrà facoltà di installare una **linea telefonica** esterna con pagamento in proprio di ogni bolletta.

Art. 10 Servizio di gestione bar/limitata tipologia produttiva

1. Il servizio di gestione bar dovrà prevedere le seguenti linee alimentari in entrambi i due punti di ristoro:

- linea caffetteria;
- linea bevande (escluse quelle alcoliche);
- linea alimenti salati (preparazione panini, insalate ecc....);
- linea alimenti dolci (somministrazione di prodotti da forno e dolci in genere, gelati forniti da ditta esterna autorizzata/notificata);
- linea verdura e frutta fresca e yogurt (e derivati - spremute, frullati, macedonie ecc....);
- linea piccola ristorazione

Le indicazioni in parentesi sono esclusivamente a titolo esemplificativo e non esaustivo delle varie tipologie di preparazioni di ciascuna linea.

Altre categorie di prodotti potranno essere autorizzate previa valutazione da parte dell'azienda sanitaria.

2. Restano tassativamente esclusi dalla vendita i superalcolici e le bevande a bassa gradazione alcolica (vino, birra, ecc.) conformemente a quanto previsto dal progetto HPH e dalle indicazioni contenute nel Piano Sanitario Regionale. E' vietata la vendita di tabacchi, biglietti lotteria istantanea e di tutti i generi.

Art. 11 Qualità dei prodotti**A) Oggetto dell'offerta**

1. La Ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione e la vendita ai dipendenti ed agli utenti esterni, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), acque minerali (e oligominerali), succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zucchero;
- panini, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria fresca-secca, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate, anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero;
- alimenti e bevande per soggetti celiaci;
- alimenti ad elevato valore nutrizionale quali yogurt (anche nella variante magra), macedonie di frutta, succhi centrifughe o frullati di frutta e verdura;
- assortimento di insalate, ortaggi e verdure fresche, cotte e/o crude da servire scondite, con monoporzioni di sale iodato e non, nonché di olio extravergine di oliva.
- il caffè dovrà essere obbligatoriamente di prima qualità e dovrà essere indicata la marca offerta.

2. Tutti i generi al consumo dovranno essere di prima qualità ed in tutto rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia. In particolare, per quanto concerne la qualità organolettica del caffè e della pasticceria, l'Azienda Sanitaria avrà facoltà di ampia verifica e potrà richiedere a discrezione il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto. La pasticceria dovrà essere riscaldata a richiesta degli avventori. Sui pezzi dolci e salati, freschi di giornata, dovrà essere indicata la/le pasticceria/e da cui il gestore si rifornisce.

B) Aspetti qualitativi e quantitativi degli alimenti

1. Il servizio Bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con

riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- gli alimenti in distribuzione devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nelle tecniche di preparazione.

- impiego prevalente di ingredienti freschi; l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti.

2. Per la provenienza delle materie prime (es latte, ortofrutta, pane, pasticceria fresca), dovrà essere data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti. E' richiesto l'impiego di prodotti, nel numero maggiore possibile, di produzione locale, o comunque prodotti in ambito provinciale e regionale, acquistati direttamente dal produttore nel rispetto della stagionalità delle produzioni, che non abbiano subito stoccaggi e lunghe conservazioni in celle refrigerate e ripetuti passaggi di commercializzazione. I prodotti offerti, definiti a "Km 0" e "filiera corta" devono essere corredati da attestazione del produttore e del luogo e della data di produzione. Dovranno anche essere utilizzati prodotti di largo consumo provenienti da agricoltura biologica, da lotta integrata, tipici e tradizionali, DOC, a denominazione protetta (DOP e IGP), nonché quelli provenienti dal circuito del Commercio Equo e Solidale.

3. Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. La ditta aggiudicataria dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali del bar a disposizione dell'Istituto.

4. Tutti i prodotti a lotta integrata, DOP e IGP ed i prodotti del Commercio equo e solidale devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento. È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti scaduti.

A richiesta dell'Istituto la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati. L'Amministrazione potrà suggerire in seguito altre indicazioni relative alle forniture.

5. Dovrà essere rispettato nel corso della erogazione del servizio la "Tabella merceologica delle derrate alimentari" presentata in sede di gara, e le eventuali indicazioni DOP e IGP e di provenienza, nonché il ricettario dei piatti proposti. Il ricettario dovrà essere sempre ben esposto all'utenza.

6. Il Concessionario dovrà garantire l'approvvigionamento di cibi e bevande sfusi o confezionati proponendo anche dei menu completi (es. 1/2 lt acqua + panino con verdura + macedonia di frutta), studiati secondo i principi di un'alimentazione equilibrata, ma anche considerando la varietà e la stagionalità dei cibi.

7. Tutti i prodotti dovranno essere di prima qualità ed in tutto rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia (etichettatura, etichettatura nutrizionale, tracciabilità, rintracciabilità etc.).

8. Tutti i prodotti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati, ecc... nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria come specificato all'art. 26 *Qualità e igiene del servizio*; essi dovranno essere ben visibili all'utente con indicazione del prezzo e degli ingredienti utilizzati, e della data di confezionamento, di scadenza e di termine minimo di conservazione (TMC).

9. L'Azienda Sanitaria, attraverso gli organismi adibiti al controllo e valutazione, ha facoltà di richiedere al Concessionario di approvvigionarsi presso altro Fornitore, nel caso in cui determinati alimenti e prodotti non risultino corrispondenti al tipo o al livello qualitativo richiesto. La richiesta di sostituzione

deve essere motivata e formalizzata per iscritto e notificata al Concessionario tramite raccomandata A.R. o PEC. ESTAR e l'Azienda Sanitaria non riconoscerà pertanto accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti di determinati Fornitori.

10. La vendita e la somministrazione di generi alimentari non idonei al consumo, e contaminati da parassiti o sostanze non ammesse o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità e prodotti somministrati oltre la data di scadenza, e comunque mal conservati darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Art. 12 O.G.M Organismi geneticamente modificati

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

Art. 13 Intolleranze ed allergie

1. Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici. A tal fine affinché il consumatore riceva informazioni corrette, così come previsto dalla normativa sull'etichettatura, compresa l'etichetta nutrizionale, in applicazione del reg. CE 1169/11 e seguenti norme specifiche (ad esempio prodotti senza glutine). Le modalità di informazione devono essere conformi a quanto previsto dalla stessa norma e delle indicazioni esplicative nazionali.

2. Tra i prodotti offerti nell'ambito della gestione bar dovranno essere previsti anche prodotti per celiaci e diabetici, rigorosamente confezionati ed esposti a norma di legge.

3. In caso di preparazione/somministrazione di alimenti senza glutine, oltre all'obbligo di notifica specifica, sarà necessaria formazione specifica a integrazione della formazione di base, secondo le direttive regionali.

Art. 14 Prezzi delle consumazioni. Listino prezzi

1. I prezzi praticati per i prodotti in vendita non possono essere superiori a quelli praticati in zona da esercenti analoghi o, comunque, non possono essere applicati prezzi superiori a quelli stabiliti da associazioni di categoria per esercizi di classe corrispondente (listini prezzi al consumo tipo Assobar).

2. Per gli eventuali prodotti aggiuntivi, successivi all'aggiudicazione, viene presentata dal concessionario un'apposita integrazione al listino che verrà comunicata ed approvata dall'Azienda Usl TSE.

3. Il Concessionario dovrà disporre un listino agevolato per i dipendenti dell'Azienda composto da almeno:

- tutti i tipi di caffè, cappuccino, the e infusi;
- tutte le bevande in bottiglia e a mescita;
- tutti i tipi di panini farciti, pizzette e piadine;
- dolce (paste farcite secche e bomboloni);
- primi piatti caldi e freddi.
- insalate;
- macedonie.

I prezzi del listino agevolato dovranno essere inferiori di almeno il 10% dei prezzi degli analoghi prodotti previsti dal listino ordinario. Tale condizione sarà oggetto di valutazione in sede di offerta.

4. Il listino prezzi per il pubblico dovrà essere esposto in modo ben visibile all'interno del bar e su tutti i prodotti deve essere indicato il relativo prezzo.

Art. 15 Servizio edicola: modalità di esecuzione e divieti

1. All'interno del locale oggetto di concessione potranno essere posti in vendita, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i seguenti prodotti:

- quotidiani e riviste periodiche, libri;
- articoli di cartoleria e cancelleria;
- CD (film e musica);
- gadgets-idee regalo;
- ricariche telefoniche e biglietti per autobus;
- servizio di fotocopiatrice e invio fax;
- articoli per lo svago (carte da gioco, dama, scacchi e affini);
- servizi di Lottomatica con esclusione dei giochi online, gaming machines, scommesse e giochi sportivi.
- linea emporio (pulizia per l'igiene personale, profumi, profumi, bigiotteria, micro pelletteria)

2. E' vietata la vendita di materiale pornografico, alcol e tabacchi, l'installazione di videogiochi e slot machine e ogni altro prodotto/servizio diseducativo o comunque riconducibile alla sfera delle dipendenze.

3. E' inoltre vietata la vendita di bevande, merendine, cibo preconfezionato e altri prodotti da bar.

4. Se richiesto dall'Azienda Sanitaria, il Concessionario potrà provvedere, tramite carrello allestito, alla vendita diretta dei quotidiani e delle riviste presso i reparti nella fascia oraria da concordarsi con la Direzione Medica di Presidio.

5. Tutti i generi al consumo dovranno essere rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia. L'Azienda Sanitaria interessata avrà facoltà di ampia verifica e potrà richiedere a discrezione il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto.

6. All'interno del locale il Concessionario potrà svolgere attività di vendita e commercializzazione unicamente dei prodotti tassativamente elencati. Qualsiasi eventuale sostituzione o integrazione con ulteriori prodotti, che non rientrino inequivocabilmente nelle tipologie già indicate, dovrà essere preventivamente richiesta per iscritto all'Azienda e da questa preventivamente autorizzata sempre per iscritto. Resta inteso che il Concessionario non potrà in ogni caso svolgere attività di vendita e commercializzazione di prodotti la cui presenza e/o vendita e/o commercializzazione presso l'ospedale non sia consentita secondo quanto previsto dalla normativa vigente e/o dalle procedure e regolamenti applicabili. Qualora attività diverse fossero poste in essere unilateralmente dal Concessionario, in assenza di autorizzazioni dell'Azienda, quest'ultima si riserva di applicare le penali indicate nel capitolato normativo e di richiedere al Concessionario l'immediata interruzione delle suddette attività non autorizzate.

7. Il Concessionario non potrà installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo fatta eccezione per l'eventuale pubblicità di giornali, libri e riviste che comunque non dovranno occupare spazi eccedenti il locale. Qualsiasi iniziativa in merito dovrà essere condivisa con il Responsabile dell'esecuzione contrattuale.

Art. 16 Fornitori

1. Tutti i prodotti acquistati dal Concessionario dovranno essere fatturati e le fatture esibite a richiesta dell'Azienda sanitaria. Le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno essere esclusivamente intestate ed indirizzate alla sede legale del Concessionario e con specificato il punto vendita senza alcun

riferimento all'Azienda sanitaria o ai suoi uffici ed eventuali recapiti.

2. I fornitori dovranno integralmente rispettare quanto previsto dalle vigenti normative. A richiesta del Concessionario dovranno essere in grado di dimostrare, anche attraverso specifica documentazione, l'applicazione di misure igienicamente corrette, con particolare riferimento alle fasi di trasporto e consegna degli alimenti.

Art. 17 Orario dell'attività al pubblico

1. Il gestore si impegna ad erogare il servizio di Bar dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi, ad eccezione dei giorni di Natale (25 dicembre), Capodanno (1 gennaio), Pasqua (il giorno di Pasqua) e Ferragosto.

L'orario potrà essere modificato, in accordo tra le parti, in vigenza di contratto, valutate le effettive necessità del servizio.

2. Il servizio bar dovrà essere assicurato con le seguenti modalità.

Sedi	Giorni feriali	Giorni pre-festivi (sabato- giorno prima del festivo)	Giorni festivi
Bar Presidio Ospedaliero S. Donato	7.30 - 19.00	7.30 - 19.00	7.30 - 18.00
Bar Centro Direzionale Via Curtatone, 54	7.30 - 16.00	CHIUSO	CHIUSO
Edicola presso il Presidio Ospedaliero S. Donato	7.30 -13.00 15.00 -18.00	7.30 - 13.00 15.00 -18.00	7.00 - 13.00

Gli orari potranno essere modificati in accordo con il RES e il DEC per ragioni organizzative e/o specifiche esigenze

Art. 18 Interruzione nell'esecuzione del servizio

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

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

- **scioperi del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali ecc... che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Azienda Sanitaria con congruo anticipo di almeno tre giorni o , comunque, non appena egli ne sia a conoscenza; in tal caso saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare, ove possibile, i disagi arrecati.
- **in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature:** dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Azienda Sanitaria, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati; dovrà essere comunque tassativamente garantita e dimostrato il mantenimento della catena del freddo per tutti i prodotti che richiedono conservazione a temperatura controllata.
- **interruzione totale del servizio per causa di forza maggiore:** le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest' ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta del presente Capitolato (esempio mancanza di acqua, o altre utenze) non daranno luogo a responsabilità alcuna per

entrambi le parti;

- **in caso di lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti e/o locali dati in concessione:** l'Azienda Sanitaria comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi ed il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

3. Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del servizio per **decisione unilaterale** del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che prevede l'applicazione delle penali previste. In tal caso l'Azienda Sanitaria procederà all'incameramento della cauzione, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti.

Art. 19 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato

1. L'Azienda Sanitaria si propone l'obiettivo del recupero del cibo non somministrato per la destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti dei prodotti alimentari, in conformità alla Legge n. 155/2003 recante: "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" e con le Direttive del Parlamento Europeo dettate con la "Risoluzione del 19 Gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE" e le modifiche successive introdotte con Legge 166 del 19/08/2016.

2. Al riguardo, il Partecipante dovrà esporre nella **Relazione Tecnica** un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari preparati residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo ancora essere utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi. Tal progetto costituirà in fase esecutiva il protocollo operativo di espletamento di tale attività. L'associazione a cui destinare i prodotti di cui trattasi, dovrà essere scelta tra organizzazioni non lucrative di utilità sociale presenti ed operanti nel territorio.

3. Il servizio, senza oneri per l'Azienda Sanitaria, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.

4. L'accordo preliminare tra il Concessionario e l'Associazione no profit prescelta dovrà essere dimostrato con la presentazione di una lettera di impegno al momento della stipula del contratto della presente procedura.

Mentre il contratto/convenzione deve essere presentato entro tre mese dall'attivazione del servizio.

Art. 20 Prestazioni e obblighi nell'ambito della Concessione

1. Il Gestore dovrà svolgere il servizio con gestione a proprio esclusivo rischio e sotto la propria esclusiva responsabilità, in forma organizzativa autonoma in mezzi, attrezzature e personale, secondo le norme previste dal presente capitolato e dalla normativa vigente di settore.

2. Il Concessionario dovrà provvedere, con oneri e spese a proprio carico, ai seguenti adempimenti e obblighi:

- a. all'allestimento dei locali con arredi, apparecchiature e attrezzature necessari per l'espletamento del servizio proposto;
- b. all'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, di prodotti alimentari necessari per l'esercizio delle attività di bar;
- c. all'approvvigionamento delle stoviglie, anche monouso, e dei materiali di consumo necessari per l'esercizio delle attività di bar; pure dei prodotti destinati alle pulizie delle stoviglie, attrezzature e dei locali e delle aree connesse all'esercizio;
- d. all'acquisto manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- e. al pagamento di tutte le spese inerenti imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dalla

concessione e gestione bar, nonché il pagamento di multe e ammende irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;

- f. ad acquisire il rilascio di tutte le autorizzazioni di carattere amministrativo e sanitario previste dalle norme vigenti per la gestione dell'attività ristoro-bar;
- g. al pagamento delle utenze;
- h. assunzione degli oneri diretti e indiretti relativi alle retribuzioni e alle assicurazioni previdenziali ed antinfortunistiche del personale impiegato nella gestione in conformità al capitolato normativo ed alla normativa vigente;
- i. rispetto dei requisiti professionali e morali per l'esercizio delle attività commerciali;
- j. rispetto dei regolamenti comunali e provinciali vigenti in materia;
- k. possesso delle licenze ed autorizzazioni o presentazione dei titoli abilitativi prescritti dalla legge. Per tutta la durata del contratto le licenze di esercizio saranno intestate al Gestore che provvederà al pagamento delle relative tasse e imposte. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le licenze saranno intestate all'operatore economico individuato come capogruppo;
- l. pulizia dei locali in concessione e degli arredi e attrezzature ivi presenti in conformità alle vigenti disposizioni normative in materia di pulizia, igiene e di sicurezza, nonché alle prescrizioni impartite dall'Azienda di cui all'art. 26 E 27 del presente documento;
- m. manutenzione edile ordinaria dei locali in concessione (con esclusione degli impianti fissi ivi presenti) e a segnalare per iscritto all'Azienda la necessità di eventuale manutenzione straordinaria;
- n. monitoraggio e controllo infestanti
- o. manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi ed attrezzature, macchinari, e reintegro di stoviglie e posateria occorrenti per la gestione del bar;
- p. a sottostare alle verifiche ed ispezioni che l'Azienda Sanitaria, a mezzo di specifici organismi, in ambito delle pulizie, dell'igiene, dello smaltimento rifiuti, della ristorazione, della sicurezza, del decoro ambientale, nonché della manutenzione, per valutare lo stato dei luoghi e delle attività ognuno nello specifico settore di riferimento;
- q. allo smaltimento dei rifiuti di cui all'art. 27 del presente Capitolato Tecnico con a carico i relativi oneri;
- r. all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro; conseguentemente a far fronte alla derivata responsabilità in caso di danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo e colpa del proprio personale.
- s. rispetto di tutte le misure e norme di sicurezza, igiene e sanità degli ambienti, apparecchiature ed impianti a tutela del personale e dell'utenza; dei contratti nazionali collettivi di lavoro ed integrativi locali del personale; della normativa in merito all'assicurazione obbligatoria e ai versamenti dei contributi assistenziali e previdenziali nonché delle altre norme che disciplinano il settore, con l'esonero dell'ESTAR e dell'Azienda Ospedaliera da ogni responsabilità diretta e indiretta al riguardo;
- t. mantenimento dell'esercizio ad un adeguato livello di decoro consentendo all'Azienda Ospedaliera di accertare in qualsiasi momento la regolarità della condizione del servizio, il rispetto dell'immagine dell'Azienda Ospedaliera e degli impegni contrattualmente sottoscritti;
- u. divieto di impiego e detenzione, all'interno dei locali affidati al gestore e nelle loro eventuali pertinenze esterne, di qualsiasi apparecchio a gas infiammabile (metano, GPL, ecc.), di stufe elettriche con resistenza in vista e di qualsiasi apparecchio di riscaldamento a combustibile solido o liquido.

v. **servizio per donatori di sangue**

Richiamate le deliberazioni della Giunta Regionale Toscana n. 255 del 2009; n. 1221 del 2012 e la n. 46

del 2016 nonché le deliberazioni del Direttore Generale USL TSE n. 405 del 09/05/2017 a sua volta parzialmente rettificata dalla delibera DG n. 750 del 13/07/2018, si dà atto dell'approvazione dello schema tipo di Accordo tra la Regione Toscana, Assessorato al Diritto alla Salute e le Associazioni e Federazioni dei donatori volontari di sangue. Il concessionario DOVRA' RENDERSI DISPONIBILE A FORNIRE LA COLAZIONE PER I DONATORI DI SANGUE RIMBORSANDO la quota relativa a ciascuna singola colazione post donazione.

I donatori hanno la possibilità di richiedere in alternativa:

- una bevanda calda e due pezzi di dolce;
- un pezzo salato e una bibita.

Nulla è dovuto ai donatori che effettuano la donazione del sangue presso i punti di prelievo decentrati delle associazioni, dovendo l'attività svolgersi esclusivamente nelle tre aree provinciali presenti sul territorio di competenza aziendale.

SEZ. IV PERSONALE

Art. 21 Obblighi del Concessionario: organizzativi, normativi, previdenziali, assicurativi

1. Per l'esecuzione del servizio, il Concessionario dovrà avvalersi di proprio personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità. Il servizio alle dipendenze del Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o altro riconoscimento di rapporto con l'Azienda Sanitaria.

2. Il Concessionario, prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire all'Azienda Sanitaria/Ente interessata un elenco nominativo dei propri dipendenti (e loro sostituti), con indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica e del livello professionale, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanali. Per l'eventuale personale straniero dovrà essere prodotta una attestazione di regolare permesso di soggiorno – o altra documentazione prevista dalla legge – e di comprensione della lingua italiana. Il Concessionario dovrà tenere costantemente aggiornato tale elenco trasmettendone le eventuali variazioni all'Azienda Sanitaria/Ente interessata entro 10 giorni dalla relativa richiesta.

3. Il Concessionario adeguerà, il numero, la qualifica e l'esperienza del personale che impiegherà secondo le esigenze del servizio al fine di garantire un'adeguata gestione dei flussi degli utenti (anche negli orari di massima affluenza) e, quindi, il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio in oggetto.

4. L'Azienda Sanitaria, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza o anche su richiesta degli organismi aziendali di valutazione sul servizio potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento indecoroso e/o di grave negligenza dello Stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

5. Per gli obblighi contrattuali, previdenziali e assicurativi si rimanda al Capitolato Normativo all'articolo *Personale adibito al servizio*.

Art. 22 Requisiti del personale

1. Il personale dipendente del Concessionario e impiegato nel servizio dovrà:

- indossare idonee divise che per foggia dovranno essere omogenee, ma differenti a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore, esteticamente curate ed igienicamente integre munite di placca identificativa del logo del Concessionario e completate da copricapo, calzatura e da cartellino/tessera identificativo del nome, cognome e qualifica del lavoratore;

- essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le mansioni per cui è stato assunto nell'ambito della gestione del servizio in oggetto;
- mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale;
- attenersi scrupolosamente nell'ambito delle proprie mansioni ai protocolli operativi nel rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- essere in possesso di adeguata formazione in tema di HACCP , come previsto dalla delibera RT 559/08;
- essere in possesso di adeguata formazione ai sensi del D.Lgs 81/08 sulla sicurezza sul lavoro

2. Per ridurre al minimo le possibilità di contaminazione il personale dovrà attenersi alle seguenti norme comportamentali:

- mantenere un alto livello di pulizia e igiene personale;
- lavarsi accuratamente le mani con mezzi adeguati (sapone e, in alcuni casi, disinfettanti) prima di iniziare il lavoro, dopo ogni assenza dal posto di lavoro e tutte le volte che risulti necessario a causa ed in conseguenza delle attività di somministrazione degli alimenti, in particolare tutte le volte dopo essere stato in bagno;
- non indossare anelli o bracciali ed altri oggetti che non possano essere resi adeguatamente igienici, in caso di manipolazione di alimenti con le mani;
- se, nel manipolare i prodotti, vengono utilizzati i guanti, questi debbono essere mantenuti integri e puliti. I guanti dovranno essere di materiale impermeabile, a meno che ciò non risulti non compatibile con il lavoro richiesto;
- indossare retine per capelli, copricapo, o altri mezzi per tenere raccolti i capelli;
- non tenere, in servizio, abiti personali o, per lo meno, fare in modo che siano coperti da vestiario protettivo;
- non consumare cibi o bevande e non fare uso di tabacco nelle aree in cui i prodotti alimentari e gli ingredienti siano esposti e serviti;
- coprire immediatamente tutti i tagli e le escoriazioni con medicazioni impermeabili;
- in caso di tagli procurati sul posto di lavoro, il lavoratore dovrà essere immediatamente esonerato dalla somministrazione degli alimenti;
- non tossire né starnutire sopra i cibi e, in caso di raffreddore, utilizzare mascherine;
- gettare i prodotti eventualmente venuti a contatto con il sangue e/o la ferita o caduti per terra;
- sgrassare, pulire e disinfettare le superfici di lavoro ed i macchinari a fine lavorazione;
- prendere qualsiasi altra precauzione per prevenire la contaminazione degli alimenti da microrganismi o sostanze estranee come sudore, capelli, cosmetici, tabacco, prodotti chimici, medicinali, oggetti;
- nel caso che l'operatore presenti forme infettive quali epatite infettiva, diarrea, vomito, febbre, gola infiammata, eruzione cutanea, ferite infette, secrezioni purulente, da orecchio, occhio, naso, deve informare il datore di lavoro, il quale, provvederà alla sospensione momentanea del lavoro dell'operatore stesso in quanto nessuno può essere autorizzato a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo, qualora esista anche solo una probabilità diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni;
- il personale addetto alla riscossione non può prestare contemporaneamente la propria opera per la preparazione e somministrazione degli alimenti e bevande; l'eventuale passaggio delle funzioni di riscossione a quelle di somministrazione dovrà essere preceduta da adeguata igiene personale.
- coloro che manipolano gli alimenti devono essere messi al corrente delle conseguenze che può avere il mancato rispetto delle regole di cui sopra ed è fondamentale che il personale preposto sia informato di

quello che può comportare l'applicazione di norme non igieniche e che sappia impegnarsi con competenza per garantire la somministrazione di un alimento igienicamente sicuro.

2. Il dettato sui requisiti del personale è completato dall'articolo Personale adibito al servizio del Capitolato Normativo.

Art. 23 Clausole di salvaguardia occupazionale

1. In applicazione dell'art. 50 del D. Lgs 50/2016 recante "*Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi*" ed a quelle previste dalla contrattazione collettiva in materia di cessazione/cambio di appalto e salvaguardia dell'occupazione, il Concessionario dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del Concessionario e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

2. Il personale dell'attuale gestore ha il seguente inquadramento:

Bar PO San Donato

Ruolo /mansioni	Unità del personale	Categoria livello	Scatti anzianità	Orario settimanale
barista	1	operai 3 ^{liv.}	6	40
barista	5	operai 4 ^{liv.}	6	40
barista	2	operai 4 ^{liv.}	5	40
barista	1	operai 4 ^{liv.}	6	25
barista	1	operai 4 ^{liv.}	5	30
barista	1	operai 4 ^{liv.}	2	40
barista	1	operai 4 ^{liv.}	4	40
barista	1	operai 4 ^{liv.}	2	20
barista	1	operai 7 ^{liv.}	2	10
barista	1	operai 5 ^{liv.}	1	15
barista	1	operai 5 ^{liv.}	0	20
barista	2	operai 5 ^{liv.}	0	15

Bar centro direzionale via Curtatone n. 54

Ruolo /mansioni	Unità del personale	Categoria livello	Scatti anzianità	Orario settimanale
barista	1 (a volte 2: martedì e giovedì nei giorni di rientro per la fascia orario del pranzo)		6	50

Edicola presso PO San Donato

Ruolo /Mansioni	Unità del personale	Categoria e livello	Scatti anzianità	Orario settimanale
Addetto	3 part time			55

Il Contratto collettivo Nazionale applicato è Turismo Pubblici Esercizi

Art. 24 Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale

1. Il Concessionario dovrà garantire e documentare ogni fine anno, su richiesta dell'Azienda Sanitaria, che venga effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

2. A titolo esemplificativo e non esaustivo si elencano alcune tematiche che dovranno essere oggetto di formazione e aggiornamento:

- l'igiene alimentare;
- l'autocontrollo nella ristorazione e piano HACCP;
- la salute, l'alimentazione e la dietetica;
- l'ambiente, l'uso di detersivi e basso impatto ambientale e la gestione dei rifiuti;
- le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro;
- la prevenzione incendi;
- primo soccorso;
- norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio.

Art. 25 Obblighi a carico della ditta appaltatrice in materia di sicurezza

1. Per quanto riguarda la fase gestionale, si rimanda al DUVRI Preliminare allegato al presente capitolato. L'Appaltatore dovrà ovviamente assicurare la formazione in materia di salute e sicurezza a ciascun lavoratore con particolare riferimento all'attività oggetto dell'appalto ed alle proprie mansioni e sulle misure per la gestione delle emergenze e del primo soccorso.

2. Dovrà inoltre assicurare che il proprio personale:

- a) esponga la tessera di riconoscimento;
- b) si attenga e rispetti le indicazioni della segnaletica stradale, aziendale e di sicurezza all'interno della Azienda ospedaliera;
- c) non lasci incustoditi materiali e attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro;
- d) movimenti i materiali e le attrezzature in sicurezza, evitandone il trasporto e la collocazione in equilibrio instabile; l'impiego di veicoli adibiti al trasporto di persone e materiali deve seguire lo specifico regolamento AOUP per gli accessi (vale ovviamente anche per i fornitori del gestore del servizio);
- e) non usi materiali, attrezzature, apparecchiature, impianti e mezzi di trasporto di proprietà dell'Azienda Sanitaria se non previa autorizzazione.

3. Stante l'inserimento dell'attività all'interno di struttura sanitaria, la ditta appaltatrice ha l'obbligo di contenere l'emissione di rumori nei limiti compatibili con l'attività sanitaria; pertanto dovrà prevedere

l'utilizzo di macchinari e attrezzature rispondenti alle normative per il controllo delle emissioni rumorose in vigore dal momento dello svolgimento dei lavori. Dovrà inoltre mettere in atto tutte le misure necessarie ad evitare inquinamenti ambientali.

4. Per qualsiasi ulteriore dettaglio si rimanda a DUVRI preliminare allegato.

SEZ. V NORME IN MATERIA DI IGIENE

Art. 26 Rispetto della normativa europea in caso di utilizzo di materiale monouso

1. Il Concessionario dovrà conformarsi, nel caso di utilizzo di materiale monouso, alla normativa europea recepita dalla Delibera Regionale 715 del 03/06/2019 avente come oggetto: "L.R. 25/1998: indirizzi all'amministrazione regionale, all'ESTAR e agli enti ed agenzie regionali per l'eliminazione della plastica monouso". Al riguardo il Concessionario deve ottemperare ai seguenti obblighi:

i. la progressiva riduzione dell'utilizzo di prodotti o componenti monouso in plastica di cui all'**Allegato A** della direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente approvata in via definitiva dal Consiglio il 21-5-2019:

- la eliminazione dei prodotti di cui alla Parte **B** dell'Allegato della direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente approvata in via definitiva dal Consiglio il 21-5-2019;
- la riduzione o eliminazione di imballaggi in plastica in applicazione della Direttiva 94/62/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 1994, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio e successive modifiche e integrazioni.

2. Di seguito vengono indicati i prodotti di plastica monouso di cui **alla Parte A)** dell'Allegato della citata direttiva europea:

a) tazze per bevande, inclusi i relativi tappi e coperchi;

b) contenitori per alimenti, ossia recipienti quali scatole con o senza coperchio, usati per alimenti:

i) destinati al consumo immediato, sul posto o da asporto;

ii) generalmente consumati direttamente dal recipiente;

iii) pronti per il consumo senza ulteriore preparazione, per esempio cottura, bollitura o riscaldamento, compresi i contenitori per alimenti tipo fast food o per altri pasti pronti per il consumo immediato, a eccezione di contenitori per bevande, piatti, pacchetti e involucri contenenti alimenti";

3. Di seguito vengono indicati i prodotti di plastica monouso di cui **alla Parte B)** dell'Allegato della citata direttiva europea per i quali non è consentito l'utilizzo dal 01/10/2019 sulla base delle disposizioni della Giunta Regionale Toscana:

a) Bastoncini cotonati, tranne quando rientrano nell'ambito di applicazione della direttiva 90/385/CEE del Consiglio o della direttiva 93/42/CEE del Consiglio;

b) posate (forchette, coltelli, cucchiari, bacchette);

c) piatti;

d) cannuce, tranne quando rientrano nell'ambito di applicazione della direttiva 90/385/CEE o della direttiva 93/42/CEE;

e) agitatori per bevande;

f) aste da attaccare a sostegno dei palloncini, tranne i palloncini per uso industriale o altri usi e applicazioni professionali che non sono distribuiti ai consumatori, e relativi meccanismi;

g) contenitori per alimenti in polistirene espanso, ossia recipienti quali scatole con o senza coperchio, usati per alimenti;

i) destinati al consumo immediato, sul posto o da asporto;

ii) generalmente consumati direttamente dal recipiente;

iii) pronti per il consumo senza ulteriore preparazione, per esempio cottura, bollitura o riscaldamento, compresi i contenitori per alimenti tipo fast food o per altri pasti pronti per il consumo immediato, a eccezione di contenitori per bevande, piatti, pacchetti e involucri contenenti alimenti;

h) contenitori per bevande in polistirene espanso e relativi tappi e coperchi;

i) tazze per bevande in polistirene espanso e relativi tappi e coperchi.

Art. 27 Qualità ed igiene del servizio

1. Il Concessionario è obbligato a svolgere la propria attività, nelle diverse fasi lavorative dalla produzione e cottura delle preparazioni gastronomiche, alla conservazione, alla somministrazione, all'igiene del personale e degli indumenti di lavoro, all'utilizzo di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, alle pulizie ecc..., nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in ambito di sicurezza alimentare ed adeguarsi ad ogni aggiornamento normativo che si verificasse durante la durata contrattuale.

2. Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a mantenere e tenere indenne l'Azienda Sanitaria da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti. Nel caso di rischio immediato per la salute derivante da alimenti prodotti e/o commercializzati, il Gestore dovrà provvedere all'immediato ritiro dalla vendita dei prodotti stessi, informandone il competente ufficio dell'Azienda Sanitaria ed attuando ogni altro adempimento previsto dalla vigente normativa.

3. Il Concessionario deve provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio di gestione a proprio nome, conto e spese assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Azienda Sanitaria per l'igiene, la qualità, e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

4. Il Concessionario deve provvedere, autonomamente e a proprio spese, alla predisposizione ed alla gestione del **programma di autocontrollo** basato sui principi del sistema HACCP riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione. Il suddetto documento dovrà essere parte integrante del contratto.

5. Il Concessionario deve individuare il Responsabile del Piano HACCP.

Art. 28 Pulizia dei locali e delle attrezzature – Gestione dei rifiuti

1. Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Azienda Sanitaria nel rispetto delle vigenti norme igienico – sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP. Tale adempimento si riferisce anche ad ogni impianto, attrezzatura, arredo, stoviglieria e biancheria utilizzata nella gestione del servizio.

2. Alcune prescrizioni a carattere generale e non esaustive:

- i contenitori/imballaggi dei rifiuti dovranno sostare e/o essere depositati, solo ed esclusivamente negli appositi spazi interni ed esterni adibiti a sosta/deposito e mai, anche temporaneamente, in altro spazio non adibito;
- le operazioni di pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti, ma dopo l'orario di chiusura dei locali adibiti al servizio di gestione bar;
- i detersivi e gli altri prodotti di pulizia e sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, e conservati in locale apposito o in armadi chiusi;

- interventi straordinari (esempio disinfestazione, derattizzazione e sanificazione) in caso di necessità su richiesta dell'Azienda Sanitaria;
3. Il Concessionario deve rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di **raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani**, assumendosi ogni onere e spese (comprensivo anche delle tasse di smaltimento) richiesta per la suddetta gestione e ogni responsabilità in caso di violazione dei suddetti obblighi.
 4. Il gestore dovrà provvedere alla raccolta, al confezionamento ed al conferimento dei rifiuti (per mezzo di appositi contenitori mobili forniti dall'Azienda) in settore dedicato all'interno del deposito temporaneo dei rifiuti presente nell'area ospedaliera. Lo stesso gestore assumerà tutte le responsabilità previste a carico del produttore secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.
 5. La gestione del ritiro, il trasporto interno e l'approvvigionamento dei contenitori (rigidi e molli), sia del tipo monouso che riutilizzabili, sarà a totale carico del gestore. Tutti i contenitori/imballaggi utilizzati dovranno rispondere pienamente ai requisiti indicati dalla vigente normativa sui rifiuti e sulla sicurezza dei lavoratori.
 6. Il gestore dovrà obbligatoriamente provvedere alla raccolta differenziata, se attuata, dei seguenti materiali:
 - a. Rifiuti alimentari
 - b. Organici
 - c. Ferro
 - d. Vetro
 - e. Plastica
 - f. Carta/cartoni, imballaggi ecc.
 - g. olii e grassi
 - h. Quant'altro previsto dalla vigente normativa in materia di rifiuti, anche tenuto conto di modifiche successive alla stipula del contratto.
 7. E' a carico del Gestore il pagamento della tassa o tariffa di smaltimento dei rifiuti prodotti dalla attività di Bar.
 8. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc...). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

SEZ. VI MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 29 Manutenzione

1. Il Concessionario si assume l'obbligo dei seguenti interventi:
 - **manutenzione edile ordinaria** dei locali in concessione;
 - **manutenzione ordinaria e straordinaria** degli arredi ed attrezzature, macchinari, con reintegro di stoviglie e posateria occorrenti per la gestione del bar;
2. La manutenzione ordinaria si riferisce agli interventi necessari a mantenere i locali, gli impianti, gli allestimenti in genere in perfetto stato d'uso, compresa la tinteggiatura dei locali.
3. Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Azienda Sanitaria ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali ecc, e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne in misura cautelativa l'uso, ove sussistono o possono temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose. L'Azienda non risponderà di danni derivanti da difetti di manutenzione

straordinaria qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente alla stessa gli interventi manutentivi necessari e non abbia ottemperato correttamente all'obbligo di garantire la manutenzione ordinaria. Il gestore non potrà chiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità o il mancato utilizzo del bene soggetto a manutenzione straordinaria.

4. Il Concessionario dovrà riportare in un apposito registro tutti gli interventi di manutenzione che effettuerà nel tempo sia ai locali sia agli arredi ed alle attrezzature, in modo da consentire all'Azienda Sanitaria, qualora disponga degli accertamenti, di valutare il susseguirsi e la consistenza dei lavori effettuati. Il Gestore risponderà di eventuali danni a terzi, inclusa l'Azienda Ospedaliera derivanti da lavori in corso o effettuati e dall'espletamento del servizio di BAR concesso all'interno del Presidi Ospedalieri. A tale scopo il Gestore dovrà stipulare polizza assicurativa globale fabbricati e per la responsabilità civile vs. terzi con primaria Soc. di Ass. ni con garanzie di importo adeguato.

5. L'Azienda Sanitaria potrà verificare in contraddittorio in ogni momento lo stato d'uso delle attrezzature. Qual'ora l'Azienda ritenesse che le stesse non fossero idonee allo svolgimento del servizio il gestore dovrà provvedere alla loro sostituzione immediata con attrezzature aventi caratteristiche tecnico – qualitative e prestazionali non inferiori a quella della attrezzatura sostituita.

6. Il concessionario dovrà trasmettere la rendicontazione degli interventi di manutenzione periodica degli impianti e delle verifiche di sicurezza delle componenti di loro competenza (differenziali e continuità elettrica).

Art. 30 Norme di prevenzione e sicurezza/Adempimenti D. Lgs 81/2008 e ss.mm.ii - Oneri della sicurezza.

Si rimanda al Capitolato Normativo.

SEZ. VII ATTIVITA' DI CONTROLLO E PENALI

Art. 31 Attività di valutazione sulla qualità del servizio

1. Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente dalle Strutture Competenti dell'Azienda competente per territorio, **il Responsabile dell'esecuzione del servizio (RES)** avvalendosi del **Direttore dell'esecuzione (DEC)** volgerà i controlli come previsti e disciplinati dal Capitolato normativo.

2. In caso di contestazioni igienico-sanitarie, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo propria competenza di settore, dalle Autorità sanitarie a seguito delle risultanze del laboratorio analisi.

3. L'attività di verifica può essere attivata anche da apposita segnalazione dell'utenza, sulla base del grado di soddisfazione rilevato nell'ambito dell'erogazione del servizio.

4. L'attività di controllo del RES, avvalendosi del DEC, riguarda la gestione del servizio nella sua totalità con particolare ai seguenti ambiti:

- decoro, pulizia ed igiene dei locali in concessione compresi gli impianti e le attrezzature mobili e fissi;
- personale: con riguardo al rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie, alla correttezza del comportamento, alla professionalità, nonché al rispetto dell'orario del personale addetto;
- regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
- validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- organizzazione nella gestione della preparazione e somministrazione prodotti offerti solidi e liquidi;
- qualità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti, attraverso il controllo dei contratti, dei documenti di trasporto e documenti contabili, nonché mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande offerte.

- modalità di conservazione degli alimenti (modalità di deposito, temperature di conservazione, data di scadenza);
- regolare gestione del servizio gestione rifiuti solidi urbani;
- qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia dei locali, arredi, impianti attrezzature, stoviglie e quant' altro utilizzato per la gestione del servizio bar;
- qualità dei prodotti "usa e getta" impiegati (tovaglioli, stoviglie, posate, ecc).

5. In caso di inosservanza delle norme del presente capitolato e inadempienza ai patti contrattuali, l'Azienda Sanitaria è tenuta ad applicare penalità commisurate al danno arrecato al normale funzionamento del servizio e al ripetersi delle manchevolezze previste nel Capitolato Normativo all'art. **9.12 Penalità.**

Art. 32 Relazione sull'andamento del servizio – Reportistica

1. Il Concessionario deve trasmettere su richiesta dell'Azienda Sanitaria, pena l'applicazione delle penali previste, una relazione sull'andamento del servizio svolto, contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alle risultanze economiche della gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche e proposte migliorative/correttive.
2. A seguito della relazione, possono essere organizzate degli incontri con il RES/DEC e con altri referenti aziendali finalizzati al miglioramento del servizio.
3. Per il periodo di vigenza contrattuale, il Concessionario si impegna a comunicare all'Azienda Sanitaria il valore del fatturato annuo relativamente al servizio di bar.

