

CAPITOLATO D'ONERI

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO  
BAR UBICATO PRESSO L'OSPEDALE G. GIGLIO DI CEFALU'

CIG .....8394370543



## **Indice generale**

Art. 1: OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE

Art. 2: OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Art. 3: DURATA DELLA CONCESSIONE, BASE D'ASTA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Art. 4: DOTAZIONI DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE ED ALLESTIMENTO

Art. 5: ARREDI ED ATTREZZATURE

Art. 6: CONSEGNA LOCALI e RICONSEGNA

Art. 7: AVVIO, AUTORIZZAZIONI E LICENZE

Art. 8 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

8.1. ORARI DI APERTURA

8.2 QUALITA'

8.3 ONERI E DIVIETI

8.4 PREZZI

8.5 PULIZIA ED IGIENE DI LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE

8.6 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

8.7 SPESE DI ESERCIZIO E UTENZE

ART. 9 CANONE E ROYALTIE

ART. 10 PERSONALE E MISURE PER LA SALVAGUARDIA DELL'OCCUPAZIONE

ART. 11 OBBLIGO DI RISERVATEZZA DEI DATI

ART. 12 USO DEL LOGO

ART. 13 PREVENZIONE E PROTEZIONE SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 14 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

ART. 15 ISPEZIONI E CONTROLLO

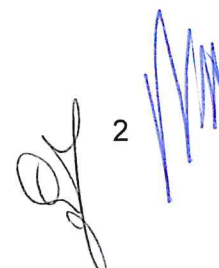
ART. 17 PENALITA'

ART. 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 19 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (D.E.C.)

ART. 20 CONTROVERSIE

ART. 21 ALLEGATI

2 

## **Art. 1: OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE**

La Fondazione Istituto G. Giglio di Cefalù (di seguito anche: "Fondazione" o "Concedente") intende procedere, in ossequio a quanto previsto dagli art. 35 e 60 del D. Lgs. 50/2016 e conformemente a quanto previsto dall'art. 164 e successivi del medesimo Decreto, all'affidamento della concessione degli spazi aziendali adibiti al servizio di bar tavola calda, rivendita di giornali, riviste e ricariche telefoniche dei gestori di telefonia mobile, nonché del commercio al minuto di alcuni prodotti, mediante espletamento di idonea procedura di gara, da aggiudicarsi sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi di quanto previsto dall'art. 95, comma 2 e comma 6, del D. Lgs. 50/16.

La Fondazione Istituto G. Giglio di Cefalù, per l'esecuzione del servizio, metterà a disposizione appositi locali ubicati al piano terra, Corpo "E", (spazio di somministrazione e locale preparazione) e al piano 2° seminterrato, Corpo "C", (deposito) dell'Ospedale G. Giglio di Cefalù (vedi Allegati).

Dalla presente concessione è esclusa la gestione dei distributori automatici e del servizio di mensa aziendale rivolto ai dipendenti e utenti, che sono oggetto di altri specifici contratti aziendali.

Il servizio dovrà inoltre rispettare la legislazione vigente in materia e le disposizioni previste dal presente capitolato che regola il rapporto di concessione e le modalità di gestione del servizio.

## **Art. 2: OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, applicazione dei CAM e della Direttiva UE 2019/904, (requisiti minimi).**

Il servizio dovrà essere svolto con osservanza dei criteri ambientali minimi previsti, in attuazione dell'art. 18 della L. 28 dicembre 2015, n. 221, dall'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)".

Per tale ragione

Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti i criteri ambientali minimi per:

- la pulizia ed i prodotti di igiene (D.M. 24 Maggio 2012);
- la fornitura di prodotti tessili (D.M. 11 Gennaio 2017)

La presente Concessione si configura, dunque, quale concessione di servizi a minimo impatto ambientale.

Nello specifico:

### **Efficienza energetica**

Le attrezzature di nuova introduzione proposte dal Concessionario dovranno essere dotate di etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, che certifichi l'appartenenza almeno:

- alla classe A+ per frigoriferi e congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

3



Dovrà essere prodotta a tal fine nell'offerta la scheda tecnica o la copia del libretto di istruzioni dell'attrezzatura.

### **Gestione dei rifiuti**

Il Concessionario dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di bar insiste.

### **Riduzione e gestione dei rifiuti**

Il Concessionario dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.) o prodotti monouso, in tal caso dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili.

La Ditta partecipante dovrà fornire, in fase di offerta tecnica, certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma prima, e per tutta la durata della Concessione.

In attuazione alla **Direttiva 2019/904** del Parlamento Europeo e del Consiglio, sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente, il Concessionario è tenuto, per l'espletamento del servizio a **non utilizzare i seguenti prodotti di plastica monouso** :

- posate di plastica monouso (forchette, coltelli, cucchiai, bacchette);
- piatti;
- cannuce;
- agitatori per bevande;
- contenitori per alimenti in polistirene espanso, ossia recipienti quali scatole con o senza coperchio, usati per alimenti: a) destinati al consumo immediato, sul posto o da asporto; b) generalmente consumati direttamente dal recipiente; c) pronti per il consumo senza ulteriore preparazione (per es. cottura, bollitura o riscaldamento); d) contenitori per bevande in polistirene e relativi tappi e coperchi.

### **Ulteriori disposizioni su stoviglie e tovagliato monouso**

Il Concessionario dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili o biodegradabili e compostabili, di tali prodotti, in fase di offerta tecnica, dovrà essere fornita documentazione attestante i requisiti di cui sopra.

I tovaglioli dovranno essere a doppio velo e di ovatta di cellulosa.

I vassoi di plastica, ove utilizzati, dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze di uso personale".

Le tovagliette per vassoi dovranno essere di carta per uso alimentare.

Nel caso di utilizzo di prodotti di carta riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento dei liquidi e/o la pulitura di superfici, il Concessionario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 Luglio 2009 (2009/568/CE).

### **Art. 3: DURATA DELLA CONCESSIONE, BASE D'ASTA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

La durata della concessione è di cinque anni, salva la facoltà della Fondazione, previa comunicazione da inviare al Concessionario prima della scadenza del termine pattuito, di rinnovare la concessione di anno in anno, per un periodo massimo di 2 (due) anni.



La **base d'asta** della presente procedura si articola come di seguito indicato:

1. l'importo posto a base d'asta, soggetto a rialzo, a titolo di **canone mensile** per la concessione, è pari ad **Euro 8.000,00 (ottomila/00)** IVA esclusa;
2. la **royalty** sul fatturato posta a base d'asta, soggetta a rialzo, è pari al:
  - **5% (cinque per cento)** per i primi 5 anni ;
  - in caso di rinnovo per ulteriori due anni, la Royalty aggiudicata sarà maggiorata di ulteriore **1%**.

Il valore presunto della concessione per l'intera durata comprensiva dell'opzione di proroga è pari ad **Euro 894.000,00 (ottocentonovantaquattro/00)** IVA esclusa di cui:

- Euro 672.000,00 (seicentosestantadue/00) IVA esclusa, relativo al canone di concessione;
- Euro 150.000,00 (centocinquanta/00) IVA esclusa, relativo alla royalty per i primi cinque anni;
- Euro 72.000,00 (settantadue/00) IVA esclusa, royalty per gli ulteriori due anni di rinnovo della concessione;

I costi della manodopera non soggetti a ribasso sono pari ad Euro 299.930,40.

Si precisa che la stima del canone mensile e della royalty, redatta ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, posta a base di gara è stata quantificata sulla base di fattori che incidono sui flussi di cassa (fatturato realizzato dal gestore cessante, canone concessorio, potenziale bacino di utenza, ubicazione degli spazi, ect..) e anche tenuto conto del necessario allestimento che dovrà essere realizzato dal Concessionario a propria cura e spese ed a fronte, altresì, dell'acquisizione da parte della Fondazione a conclusione della concessione, di tutti i macchinari, arredi e attrezzature di cui al Progetto di Allestimento presentato in sede di gara. Pertanto, quale forma di facilitazione che la Fondazione riconosce al Concessionario, il suddetto canone a base di gara è stato quantificato in misura ridotta e sottostimata rispetto ai volumi di fatturato conseguiti dall'attuale gestore.

Tale stima, in ogni caso, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo la Fondazione 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.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale dell'esercizio in argomento, a titolo informativo si forniscono i seguenti dati:

DIPENDENTI	POSTI LETTO ORDINARI	POSTI LETTO DAY HOSPITAL	ACCESSI ANNUALI AMBULATORIALI	ACCESSI ANNUALI AL PS
<b>751</b>	<b>236</b>	<b>22</b>	<b>105.438</b>	<b>24.000</b>

I dati sopra riportati riferiti all'anno 2019 sono puramente indicativi e non vincolanti per la Fondazione essendo rimessa ad ogni singolo partecipante alla gara d'appalto la valutazione del rischio di impresa.



L'utilizzo del bar è facoltativo da parte della suddetta utenza e, pertanto, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, indennizzi, risarcimenti o quant'altro, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale scarsa o mancata utilizzazione da parte dell'utenza.

Al fine di verificare la corretta allocazione del rischio d'impresa e la stabilità dell'equilibrio economico finanziario in sede di offerta l'operatore economico partecipante alla gara dovrà presentare il **Piano Economico Finanziario della Concessione, asseverato** che dovrà contenere il quadro di tutti i costi che il Concessionario intende sostenere compresi i costi di gestione nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita (anni 5) della concessione.

Il piano, da inserire nel contenuto della busta offerta economica, non verrà valutato nel merito e non verrà utilizzato per l'attribuzione di punteggio, ma acquisito solo come attestazione di equilibrio economico finanziario degli investimenti e della gestione, ai sensi dell'art. 165 comma 2 del d. lgs. 50/2016.

L'aggiudicazione avverrà secondo il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** ai sensi dell'art. 95, comm. 2, del D.Lgs. 50/2016, individuata sulla base dei seguenti parametri di valutazione:

PARAMETRI	PUNTEGGI MASSIMI COMPLESSIVI
A) OFFERTA TECNICA	60
B) OFFERTA ECONOMICA	40
TOTALE	100

La Commissione di gara valuterà l'offerta tecnica secondo i parametri di seguito indicati:

Cri teri	Sub. Crite	Descrizione	Punteggi max Sub. Criteri	Punteggi max Criteri
A		Qualità complessiva del <u>Piano di gestione</u> in termini di:		15
	A.1	Caratteristiche e modalità di erogazione e gestione dei servizi;	5	
	A.2	Sistemi di monitoraggio della qualità del servizio;	4	
	A.3	Organizzazione del personale dedicato in termini di numero delle risorse, rispettivi ruoli e professionalità, formazione, criteri di avvicendamento e sostituzione del personale;	6	

6



<b>B</b>		<b>Proposta gastronomica in termini di:</b>			<b>19</b>
	<b>B.1</b>	Tipologia, qualità e varietà dei menù e dei prodotti offerti. Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei generi di consumo, con particolari riferimento all'approvvigionamento da fornitori sulla base della filiera corta, per valorizzare i prodotti locali ed ai prodotti provenienti da agricoltura biologica (almeno il 50%), con marchio IGP e/o DOP.		<b>12</b>	
	<b>B.2</b>	Soluzioni per garantire una sana e corretta alimentazione e la possibilità di scelta per celiaci, vegetariani, diabetici, ect..		<b>5</b>	
	<b>B.3</b>	Modalità di conservazione, preparazione e somministrazione della gastronomia, gelateria ed altro;		<b>2</b>	
<b>C</b>		<b>Servizi di manutenzione dei locali, delle attrezzature e degli arredi e servizio di pulizia</b>			<b>4</b>
	<b>C.1</b>	Frequenze servizi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature e degli arredi;		<b>2</b>	
	<b>C.2</b>	Programma dettagliato per la pulizia, sanificazione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi. Periodicità degli interventi e caratteristiche dei prodotti utilizzati (eco-compatibilità);		<b>2</b>	
<b>D</b>		<b>Qualità complessiva del progetto di allestimento in termini di:</b>			<b>18</b>
	<b>D.1</b>	Funzionalità del progetto rispetto al piano di gestione e al progetto gastronomico proposti e rispetto al luogo;		<b>4</b>	
	<b>D.2</b>	Pregio estetico, restyling;		<b>8</b>	
	<b>D.3</b>	Attrezzatura e Arredi: caratteristiche, estetica e funzionalità;		<b>6</b>	

<b>E</b>		<b>Certificazioni</b>			<b>4</b>
	<b>E.1</b>	<b>Certificazione ISO 14001:2015 Sistema di gestione ambientale.</b>			<b>2</b>
	<b>E.2</b>	<b>Certificazione ISO 22000:2005 Sistema di gestione per la sicurezza alimentare.</b>			<b>2</b>
<b>TOTALE</b>					<b>60</b>

In cui D=Punteggio Discrezionale e T= punteggio Tabellare

Saranno ammessi alla valutazione dell'offerta economica solamente gli operatori concorrenti che abbiano ottenuto un punteggio complessivo per l'offerta tecnica pari almeno a **36 punti**.

Il punteggio relativo all'offerta economica sarà suddiviso come segue:

<b>E</b>	<b>ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>E1</b>	Canone mensile per la concessione del punto di ristoro (indicare percentuale in aumento)	<b>20</b>
<b>E2</b>	Royalty sul fatturato	<b>10</b>
<b>E3</b>	Percentuale di sconto applicato al listino prezzi	<b>5</b>
<b>E4</b>	Percentuale di sconto applicato ai dipendenti sul listino esposto al pubblico.	<b>5</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>40</b>

#### **Art. 4: DOTAZIONI DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE ED ALLESTIMENTO.**

Gli spazi sono già attualmente utilizzati per l'espletamento del servizio oggetto della concessione e dovranno essere resi funzionali mediante opere di adeguamento e restyling, essi verranno resi disponibili nello stato di fatto edile ed impiantistico in cui si trovano attualmente, con i soli arredi e attrezzature di proprietà della Fondazione, come sommariamente indicato nell'Elenco arredi e attrezzature (vedi Allegati).

L'Aggiudicatario dovrà realizzare a propria cura e spese, nelle aree destinate al servizio di ristoro, come sopra individuate, ogni intervento di:

- adeguamento dei locali finalizzato al restyling,
- adeguamento impianti finalizzato alla collocazione di nuove attrezzature;
- collocazione nuovi arredi e allestimenti, e tutto quanto necessario per l'avvio e lo svolgimento del servizio oggetto della Concessione, di cui al Progetto di Allestimento





presentato in sede di gara. L'allestimento proposto dovrà riguardare gli spazi interni per l'utilizzo delle quali il Concessionario dovrà provvedere al rilascio delle necessarie autorizzazioni e potrà riguardare attrezzature, macchinari e arredi, ad integrazione o sostituzione di quanto attualmente presente, e potrà altresì comportare il riadattamento dei locali alle nuove esigenze. Il Concessionario, in tal caso, dovrà ottenere ogni autorizzazione, permesso, licenza e nulla osta eventualmente occorrenti per l'esecuzione degli interventi previsti nel progetto di allestimento approvato e trasmetterle alla Fondazione.

Le opere di adeguamento eventualmente realizzate e tutti i macchinari, gli arredi e le attrezzature di cui al Progetto di Allestimento presentato in sede di gara, a conclusione della concessione, resteranno di proprietà della Fondazione. A tal fine il Concessionario dovrà trasmettere alla Fondazione tutte le garanzie e i libretti di esercizio e manutenzione.

Il Progetto di Allestimento dovrà riguardare anche l'area esterna antistante al bar, che sarà improntata solo nei mesi estivi, per una superficie massima di mq. 30,00 circa. L'allestimento dell'area esterna non dovrà ostacolare in alcun modo i percorsi di accesso all'Ospedale e sarà condiviso con la Fondazione anno per anno.

La Fondazione si riserva la possibilità di concedere, anno per anno l'autorizzazione all'occupazione di tale area esterna o di concordare una nuova area.

Resta a carico del Concessionario provvedere al rilascio delle necessarie autorizzazioni.

Si segnala che il progetto di allestimento presentato dall'Aggiudicatario in sede di gara dovrà essere sottoposto all'approvazione della Fondazione che, pertanto, potrà richiedere di effettuare al progetto le variazioni ritenute necessarie. La realizzazione delle suddette variazioni non darà diritto all'Aggiudicatario ad alcun riconoscimento di carattere economico.

Il Progetto di Allestimento dovrà essere corredato dagli elaborati grafici, dal rendering e dal cronoprogramma delle opere da realizzare.

Tutti gli elaborati tecnici e le dichiarazioni devono essere sottoscritti da professionisti qualificati e contenere le necessarie dichiarazioni di conformità degli impianti.

#### **Art. 5: ARREDI ED ATTREZZATURE.**



La Fondazione cederà in uso al Concessionario gli arredi e le attrezzature attualmente esistenti e riportati nell'Allegato 3, al presente Capitolato.

Le dotazioni di proprietà della Fondazione, di cui all'allegato elenco, verranno consegnate al Concessionario nello stato d'uso in cui si trovano e, al termine della concessione, dovranno essere dallo stesso riconsegnate al Concedente in perfetto stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso.

Il Concessionario non potrà in alcun modo rivalersi sulla Fondazione nel caso in cui, al momento della consegna dei locali oggetto di concessione, alcune dotazioni risultanti nell'Elenco (Allegato 3) siano mancanti o mal funzionanti.

Il Concessionario dovrà provvedere, previa autorizzazione della Fondazione, a proprie spese alla dismissione e smaltimento delle attrezzature e degli arredi di proprietà della Fondazione non utilizzati nell'espletamento del servizio e presenti attualmente nei locali e darne evidenza con idonea documentazione.

Per tutto il periodo di durata della concessione è onere del Concessionario provvedere all'integrazione e/o sostituzione delle attrezzature, degli arredi non più funzionali con altri perfettamente idonei all'uso e conformi alle prescrizioni tecniche e di sicurezza.

Le attrezzature proposte nell'Offerta Tecnica devono essere:

- in materiale resistente facilmente lavabile e disinfettabile;
- idonee e sufficienti in relazione all'attività svolta;
- installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante;
- conformi a quanto indicato all'art. 2 – Efficienza energetica;
- conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia ed nell'Unione Europea.

Dovranno essere consegnate, in fase di offerta tecnica, tutte le certificazioni dei materiali, arredi ed attrezzature ai sensi della normativa vigente, anche in riferimento alla normativa di prevenzione incendi nelle strutture sanitarie (DM 18/09/2002 punto 3.2, D.M. 19/03/2015, Codice di Prevenzione Incendi D.M. 03/08/2015).

#### **Art. 6: CONSEGNA LOCALI e RICONSEGNA**

E' fatto obbligo al Concessionario, prima dell'inizio del servizio, di presentare le campionature dei materiali relativi alle opere da realizzare, come da Progetto di allestimento, e procedere a un **sopralluogo** congiunto alla presenza del D.E.C. e del Responsabile dell'Area Tecnica, durante il quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato dei locali bar, impianti, arredi e attrezzature e sarà redatto il relativo "**Verbale di consegna dei locali**". A partire da tale data il Concessionario dovrà mettere in atto tutte le opere come da progetto di Allestimento e secondo i termini previsti in cronoprogramma.

Qualora gli arredi e gli allestimenti realizzati dal Concessionario siano difformi da quelli proposti in sede di gara e dalle modifiche eventualmente richieste dalla Fondazione, quest'ultima procederà, anche in relazione alla gravità della difformità, ad indicare un termine entro il quale il Concessionario dovrà adempiere correttamente.

Qualora tale termine decorra invano o nel caso il Concessionario non adempia gli adeguamenti richiesti o adempia in maniera parziale, la Fondazione provvederà ad applicare le penali di cui al successivo art. 17.

La superficie netta totale dei locali concessi in uso è **di mq 123,55** suddivisa nelle aree specificate come segue:

- Area ristoro mq 72,25,
- Area preparazione mq 27,90
- Deposito mq 23,40

Il Concessionario non potrà sollevare alcuna obiezione nel corso dell'espletamento del servizio in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento relativo ai locali, impianti, arredi e attrezzature concessi in uso.

I locali, le attrezzature e gli arredi sono concessi in uso per l'esercizio dell'attività di gestione del bar con divieto di mutamento di destinazione ed il compenso deve intendersi quale canone per il conferimento della concessione del servizio, escludendosi esplicitamente che lo stesso possa essere configurato come canone di locazione.

I locali, attrezzature e arredi concessi in uso saranno tenuti dal Concessionario per tutta la durata del contratto in buono stato di conservazione e di manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti, alle attrezzature e arredi che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti da parte del Concessionario.

Qualunque miglioria apportata ai locali durante il corso della concessione resta a beneficio della Fondazione, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

Resta fermo che quant'altro ritenuto necessario per l'avvio della gestione del servizio da parte del Concessionario, compresi ulteriori arredi e attrezzature indicati nella documentazione tecnica dell'offerta, rimane a carico dello stesso e compensato con i proventi della concessione del servizio, senza alcun onere aggiuntivo per la Fondazione.

La riconsegna dei locali da parte del Concessionario, alla scadenza o alla risoluzione del contratto, avverrà ugualmente dopo una ricognizione attestante lo stato di conservazione del locale, impianti, arredi, ecc., mediante la redazione di un "**Verbale di riconsegna**" del locale nel quale verranno indicati eventuali danneggiamenti, deficienze o rotture.

#### **Art. 7: AVVIO, AUTORIZZAZIONI E LICENZE**

Dalla data di comunicazione di aggiudicazione e in ogni caso dalla data del **verbale di consegna dei locali**, la ditta aggiudicataria dovrà procedere entro 25 giorni, naturali e consecutivi, ai lavori di adeguamento degli impianti e alla predisposizione dei locali e degli arredi, conformemente al Progetto di Allestimento presentato in gara.

Le opere di adeguamento saranno, in ogni caso, eseguite nel più breve tempo possibile in modo da minimizzare o escludere l'eventuale sospensione del servizio, ricorrendo, se necessario, a lavoro straordinario, notturno o festivo, senza che per questo il Concessionario possa pretendere ulteriori compensi. Nel caso in cui fosse necessario, a seguito delle opere di adeguamento in conformità al Progetto di Allestimento presentato in gara, un periodo di interruzione del servizio, il Concessionario dovrà approntare un punto di ristoro provvisorio per tutto il periodo necessario all'esecuzione delle opere.

A tal fine, in sede di offerta, la Ditta dovrà presentare un progetto relativo alla gestione del periodo provvisorio che non concorrerà all'attribuzione del punteggio tecnico della gara.

Durante il periodo di esercizio provvisorio, il canone concessorio potrà essere rivisto in diminuzione, attraverso reciproco accordo tra le parti, in considerazione della ridotta varietà di prodotti che verranno messi in vendita.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare formalmente alla Fondazione la data di ultimazione delle opere di allestimento.

Entro 10 giorni dalla data di ultimazione delle opere in conformità al Progetto di Allestimento presentato in gara, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare, a firma di tecnico abilitato, le certificazioni relative alle opere elettriche, termiche, idriche ecc., a corredo del certificato di regolare esecuzione del Direttore dei Lavori (art. 237 D.P.R. 207/2010).

La regolare esecuzione delle opere di adeguamento dei locali e impianti sarà sottoposta all'Ufficio Tecnico della Fondazione.

Il servizio dovrà essere attivato entro e non oltre 35 giorni naturali e consecutivi dalla consegna dei locali, fatto salvo il servizio in via provvisoria.

I tempi sopra indicati a carico del Ditta aggiudicataria sono da ritenersi come massimi ammissibili ed il loro mancato rispetto darà luogo all'applicazione delle penalità di cui all'articolo 17 del presente Capitolato tecnico.



I tempi stabiliti potranno essere prorogati, a seguito di richiesta motivata dalla Ditta aggiudicataria, solo per motivi imprevedibili e non dipendenti dalla volontà della ditta stessa. Il Concessionario alla data di inizio della gestione del servizio, dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni rilasciate dalle Autorità competenti per esercitare l'attività commerciale di cui al presente affidamento. Tale documentazione sarà verificata dal D.E.C. con il supporto del Resp. Area Tecnica e della Direzione Sanitaria e trasmessa, previo nulla osta, al R.U.P.

Il Concessionario dovrà possedere i requisiti richiesti dalle Norme, regolamenti e disposizioni in materia di commercio, pubblica sicurezza e igienico-sanitarie e si assumerà tutte le responsabilità civili, penali ed amministrative, derivanti dalla conduzione dell'esercizio in oggetto.

L'Aggiudicatario, al fine di poter iniziare l'attività, dovrà essere in regola con la normativa di settore e presentare, a proprio onere, presso lo Sportello Unico delle Attività Produttive del Comune di Cefalù (SUAP) apposita SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) in quanto l'attività di gestione del bar è vincolata alla sede dell'Ospedale G. Giglio di Cefalù e non può essere trasferita in altra sede/zona.

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

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

#### **Art. 8: MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

Gli spazi oggetto del servizio devono essere utilizzati dal Concessionario unicamente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di tipologia "D" (tipo Bar) di cui all'art. 5 della Legge 25/08/1991 n. 287. Per la pasticceria è previsto il sistema del legume refrigerato e/o surgelato, e il Concessionario dovrà farsi carico di quanto necessario per il rinvenimento dei prodotti.

Per le derrate alimentari è prevista la preparazione e somministrazione di panini, tramezzini, insalate, succhi freschi, bevande, gelati artigianali e di menù pronti da rinvenire, nonché di tutto quanto previsto nella tipologia "D".

il caffè proposto deve essere di miscela Arabica 100%.

La Ditta concessionaria dovrà svolgere in autonomia organizzativa e a proprio esclusivo rischio e responsabilità la gestione del servizio secondo quanto prescritto dal presente Capitolato, da intendersi quale standard qualitativo minimo, manlevando la Fondazione da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale nei confronti di terzi che potrebbe derivare dall'erogazione del servizio in oggetto.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente. Deve essere pertanto perfetto sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

La Ditta concessionaria dovrà garantire la direzione operativa dello stesso per tutto il periodo contrattuale.

L'offerta gastronomica dovrà essere varia, (a titolo indicativo e non esaustivo almeno 5 tipologie di rosticceria, 5 tipologie di panini, 3 tipologie di tramezzini/piadine, ect...).

Inoltre il concessionario dovrà assicurare quotidianamente la presenza di almeno 2 piatti/panini vegetariani e/o di alimenti biologici e si impegna a servire piatti appositamente preparati per l'utenza che necessita di diete particolari (ad es. celiaci, intolleranze alimentari, ecc.).

La gestione delle eccedenze dei pasti dovrà avvenire secondo le modalità consentite dalla L. 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

### **8.1. ORARI DI APERTURA**

Dovrà essere assicurato il seguente orario di apertura, reso noto al pubblico:

- dalle ore 7:00 alle 21:00 continuativamente per tutti i giorni dal quindici di Ottobre al 15 di Maggio, compresi i festivi e i prefestivi;
- dalle ore 7:00 alle 23:00 continuativamente per tutti i giorni dal sedici di Maggio al 16 di Ottobre, compresi i festivi e i prefestivi;

L'orario potrà essere modificato, in accordo tra le parti e in vigenza del contratto, sulla base di motivate esigenze di servizio.

E' fatto obbligo al Concessionario di indicare una reperibilità telefonica al di fuori dell'orario di apertura per urgenti e imprevedibili necessità di accesso ai locali. Qualora richiesto dalla Fondazione, il Concessionario è obbligato a depositare una copia delle chiavi di accesso ai locali.

### **8.2 PRODOTTI E QUALITA'**

Tutti i prodotti posti in distribuzione dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di alimenti e contenere solo ingredienti di alta qualità.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate, nonché il loro trasporto, trasformazione e somministrazione devono essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria di settore (legge 283/1962, D.P.R. 327/1980, reg. CE n. 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 D. Lgs. 193/2007) e successive modifiche e integrazioni.

La Ditta Aggiudicataria deve effettuare la scelta di prodotti che rispondano alle seguenti caratteristiche:

- attenzione al rapporto alimentazione-salute: l'obiettivo è promuovere la salute consentendo l'accesso a prodotti freschi, locali, provenienti anche da agricoltura biologica o dal commercio equo-solidale. Dovranno essere evitati prodotti che presentino strutto e grassi idrogenati;
- Particolare riferimento ai prodotti locali, ai prodotti provenienti da agricoltura biologica almeno per il 50%, ai prodotti con marchio IGP e/o DOP.
- tutela ambientale: garanzie a protezione dell'ambiente;
- attenzione alla modalità di approvvigionamento secondo una logica di filiera corta e sostenibile, che assicura distanze più brevi tra il luogo di produzione a quello di consumo e che può ridurre l'inquinamento e aumentare la sostenibilità ambientale del servizio.

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

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la vendita di prodotti senza glutine per soggetti affetti da celiachia.

Per tutti i prodotti somministrati devono essere indicati in maniera chiara gli ingredienti utilizzati, l'origine, la data di scadenza ed i prezzi offerti all'utenza. In particolare, i prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge, e la scadenza.

I prodotti non confezionati debbono essere coperti, se posti in esposizione.

Tutte le bevande ed i generi di consumo, a tutela della salute pubblica, dovranno essere serviti o con stoviglie monouso, del tipo di quelli biodegradabili, (vedi art. 2) senza aggravio alcuno della spesa per il consumatore, oppure, in caso di utilizzo di stoviglie non monouso, il loro lavaggio deve avvenire con un idoneo sistema per la disinfezione termica delle stoviglie medesime.

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

- caffetteria, bibite, bevande analcoliche, succhi freschi, ect..;
- pasticceria, rosticceria, sandwiches, panini, toast, cioccolate, caramelle, biscotti ect..;
- insalate;
- gelati preconfezionati e artigianali;
- frutta e macedonie;
- tavola fredda;
- tavola calda;
- acque minerali.

Tutti i prodotti dovranno sempre essere freschi di giornata.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate, nonché il loro trasporto, trasformazione e somministrazione, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

In sede di proposta tecnica, la ditta concorrente dovrà produrre la documentazione relativa al piano di autocontrollo redatto secondo la metodologia HACCP di cui al D.lgs. n. 155/97 e Reg. CE n. 852/2004. Il piano di autocontrollo HACCP previsto per ciascuna attività che sarà svolta per l'esecuzione della Concessione e il manuale della Qualità dovranno essere forniti alla Fondazione, in copia prima dell'avvio del servizio e trasmessi dal D.E.C. e alla Direzione Sanitaria dell'Ospedale. Si precisa che i parametri microbiologici di riferimento entro i quali gli alimenti distribuiti dovranno rientrare sono quelli previsti dalla normativa vigente.

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

- approvvigionamento delle derrate alimentari;

- conservazione, preparazione e distribuzione dei prodotti e degli alimenti messi in vendita; sanificazione e disinfestazione di superfici, attrezzature e stoviglieria;
- analisi dei rischi, punti critici e controllo degli stessi.

Le bevande ed i prodotti oggetto di somministrazione/vendita dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- tutti i prodotti dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale e di prima qualità;
- corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita;
- per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati gli ingredienti e dovrà essere rispettata la normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari;
- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
- l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti.

Il Concessionario è responsabile della verifica della corrispondenza delle caratteristiche e dei requisiti merceologici propri dei prodotti alimentari oggetto di somministrazione/vendita.

Il Concessionario risponderà direttamente e personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, etc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente la Fondazione da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

Il Concessionario dovrà provvedere alla conservazione delle derrate alimentari nei locali (celle frigorifere e/o frigoriferi) all'uopo destinati e dovrà assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali previste a norma di legge per la conservazione di ogni categoria di alimento.

Ogni apparecchiatura frigorifera dovrà essere svuotata per interventi di manutenzione, riparazione e pulizia anche su richiesta della Fondazione.

Lo svuotamento delle apparecchiature frigorifere, il deposito e la ricollocazione delle derrate alimentari immagazzinate sono a cura, carico e rischio del Concessionario.

### **8.3 ONERI E DIVIETI**

E' vietata la somministrazione di bevande alcoliche-superalcoliche, la vendita di tabacchi, materiale pornografico, lotterie gratta e vinci e l'installazione di qualsiasi tipo di gioco elettronico (es. slot macchine, videogame, etc.).

E' vietata l'installazione nelle aree e nei locali avuti in concessione di insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi non inerenti i prodotti in vendita, senza la preventiva autorizzazione da parte della Fondazione. Non potranno in ogni caso essere affissi direttamente sui muri, sui pilastri e sui vetri.

Il Concessionario è tenuto inoltre:

- 1) a non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori in cartone o quanto altro, nemmeno in via provvisoria, al di fuori dei locali assegnati e in qualsiasi area ospedaliera (interna o esterna);
- 2) a provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del servizio non ostacolino la normale attività ospedaliera;
- 3) a realizzare le attività oggetto della concessione con proprietà e decoro e secondo standard prestazionali di elevata qualità;
- 4) a assicurare un elevato livello di qualità del servizio, sia con riguardo ai generi alimentari offerti e alle materie prime utilizzate, sia con riguardo al rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- 5) a somministrare prodotti e generi di consumo di primaria qualità e completamente rispondenti alla normativa vigente in materia;
- 6) a esporre al pubblico, in modo visibile e per tutto il periodo contrattuale, gli orari di apertura e chiusura dell'esercizio, i prezzi delle bevande e degli alimenti che dovranno essere conformi a quanto stabilito dai regolamenti e dalle leggi vigenti in materia, nonché a quanto dichiarato in sede di gara;
- 7) contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi. A tal fine il Concessionario, per lo svolgimento dei servizi affidati, dovrà dotarsi di un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge;
- 8) consentire il pagamento, da parte del pubblico, anche attraverso carte di credito, bancomat, POS ed altri sistemi similari;
- 9) convenzionarsi con la società che eroga i buoni pasti ai dipendenti, fermo restando che il buono pasto potrà essere utilizzato anche in più soluzioni fino all'esaurimento del buono facciale;
- 10) provvedere ai pagamenti delle spese relative alle utenze (elettriche, idriche, telefoniche, ecc.);
- 11) provvedere a tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento dei servizi oggetto della concessione;
- 12) assumere integralmente ogni onere presente o futuro, relativo ad imposte, diritti, tasse, ecc., stabiliti relativamente all'esecuzione dei servizi e all'uso degli spazi concessi;
- 13) non arrecare disturbo all'ordine pubblico e alla pubblica tranquillità nell'esercizio delle attività in concessione e, comunque, attenersi alla normativa vigente in materia e alle prescrizioni delle Autorità amministrative competenti;
- 14) rispettare tutte le norme comunitarie e nazionali igienico-sanitarie vigenti in materia, sia per quanto riguarda la preparazione e la somministrazione delle bevande e degli alimenti, sia per quanto riguarda il loro trasporto e conservazione, anche nel rispetto del regolamento n. 852/2004 (HACCP);
- 15) custodire e conservare in buono stato gli spazi oggetto della concessione, nonché gli impianti, le apparecchiature e gli arredi di proprietà della Fondazione, effettuando sugli stessi, per tutta la durata del rapporto contrattuale, i necessari interventi di



manutenzione ordinaria, sollevando la Fondazione da ogni responsabilità ed onere in tal senso;

- 16) effettuare la pulizia dei locali oggetto di concessione, individuati nelle planimetrie allegata, e mantenere gli arredi e gli strumenti utilizzati nello svolgimento del servizio e nella conservazione, preparazione e somministrazione dei prodotti in perfette condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza;
- 17) provvedere allo smaltimento dei rifiuti, classificati e cerniti, provvedendo alla loro collocazione nei siti all'uopo destinati, in conformità delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- 18) provvedere alla fornitura delle stoviglie, del tovagliato e di tutto quanto sia necessario a permettere l'erogazione del servizio progettato;
- 19) fornire a tutto il personale uniformi coerenti con l'immagine dei locali, secondo il progetto di immagine presentato in sede di gara e controllare che il personale le indossi costantemente;
- 20) formare il personale in modo da garantire un'alta qualità del servizio reso al pubblico;
- 21) non sub-locare o concedere a terzi, sia privati che enti o organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario delle strutture oggetto del presente appalto, o di parte di esse.

#### **8.4 PREZZI**

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

Altri prezzi, relativi a prodotti non compresi nel predetto allegato, dovranno essere esplicitati nell'ambito della progetto gastronomico offerto e dovranno essere conformi a quelli stabiliti dalle associazioni di categoria (listino Associazione Provinciale Pubblici esercizi Palermo) e non dovranno essere superiori ai prezzi praticati nella medesima tipologia di esercizi pubblici del comune di Cefalù.

A detti nuovi prezzi sarà applicata la medesima riduzione offerta in sede di gara per i prodotti compresi nel presente capitolato.

Per tutti i prodotti il Concessionario dovrà predisporre apposito listino generale dei prezzi, con l'indicazione delle principali categorie merceologiche, compresi alimenti per celiaci/diete speciali, i prodotti stessi e per ogni prodotto esposto deve essere apposta la relativa etichettatura riportante gli ingredienti, secondo quanto indicato dalla legislazione vigente ed il prezzo al pubblico (scontato dalla percentuale offerta in sede di gara).

Detto listino dovrà essere vistato dal D.E.C. con il supporto della Direzione Sanitaria dell'Ospedale G. Giglio di Cefalù, al momento dell'inizio della gestione ed affisso, per tutta la durata dell'appalto, entro appositi quadri nei locali in cui si svolge il servizio bar, nel modo più facilmente visibile al pubblico così come previsto dall'art. 14 del D.Lgs. 21 marzo 1998, n. 114 e non può essere variato senza il benestare della Fondazione.

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

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

Il Concessionario, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei pezzi, dovrà produrre al D.E.C. una relazione atta ad indicare la motivazione ed i documenti giustificativi che inducono ad aumentare i prezzi e sulla base di nuove indicazioni di massima rilevate dalle Associazioni di Categoria di Palermo.

Essendo i dipendenti della Fondazione destinatari di buoni pasto dei circuiti convenzionati, il Concessionario dovrà impegnarsi ad accettare i buoni pasto rilasciati dalla Fondazione al proprio personale, in pagamento dei servizi oggetto della gara.

Per quanto concerne i soggetti di seguito indicati:

- tutti i dipendenti della Fondazione, a qualunque titolo, purché muniti di idoneo cartellino di riconoscimento;

Si precisa che i prezzi da praticare nei confronti degli stessi dovranno essere ridotti di uno sconto pari o superiore del 5% sul "listino prezzi al pubblico". Le Ditte concorrenti hanno la facoltà di offrire in sede di gara a favore dei dipendenti della Fondazione uno sconto sul listino prezzi superiore al 5%.

Tali ribassi maggiori eventualmente offerti dalla Ditta partecipante saranno oggetto di valutazione nell'ambito dell'assegnazione del punteggio economico come indicato negli atti di gara.

La ditta partecipante dovrà oltre alla proposta gastronomica offerta, formulare un pasto, costituito da primo, secondo, e acqua il cui costo complessivo sia non superiore all'importo del buono pasto erogato dalla Fondazione ai propri dipendenti.

### **8.5 PULIZIA ED IGIENE DI LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE**

L'impresa aggiudicataria deve assicurare l'attuazione del piano della pulizia, la sanificazione, la disinfezione dei locali, delle attrezzature e degli arredi, sia ordinaria programmata (quotidiana, settimanale, mensile, etc.) che straordinaria.

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

Il concessionario del servizio dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali oggetto della concessione in orari di chiusura al pubblico.

Il concessionario dovrà garantire inoltre:

- la raccolta differenziata dei rifiuti urbani in appositi contenitori con coperchi, il trasporto giornaliero in sicurezza (sacchi perfettamente chiusi) ai punti di raccolta individuati dalla Fondazione;
- lo smaltimento, a norma di legge e a proprie spese, dei rifiuti speciali derivanti dalla propria attività (es: oli esausti, materiali di risulta, etc).

### **8.6 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

Sono a carico del Concessionario gli oneri delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di locali, impianti, attrezzature e arredi di proprietà della Fondazione concessi in uso e afferenti al bar, comprese le implementazioni e migliorie proposte nell'Offerta Tecnica.

#### MANUTENZIONE ORDINARIA

Per manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali di proprietà della Fondazione, a carico del Concessionario, si intendono tutti gli interventi necessari a mantenere gli impianti e i locali in perfetto stato d'uso, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- decorazione annuale ordinaria, con ripristino di parti danneggiate o sporche nel corso dell'annualità;
- sostituzione piastrelle danneggiate;
- riparazione di serramenti esterni e porte interne danneggiate;
- sostituzione di vetri e pannelli dei serramenti danneggiati;
- sostituzione lampadine;
- sostituzione degli apparati di riscaldamento e raffrescamento danneggiati da uso improprio;
- sostituzione di pannelli di controsoffittatura danneggiati o sporchi;

Nel "registro di esercizio e manutenzione" predisposto dal Concessionario dovranno essere riportati a sua cura tutti gli interventi di manutenzione effettuati. In tale registro sarà brevemente descritto l'intervento effettuato e indicata la data di effettuazione.

Dovrà essere indicata su apposito registro la data di regolare sostituzione dei filtri utilizzati negli impianti di climatizzazione e di aspirazione

Il Concessionario, in orari e modalità da concordare con gli Uffici di competenza, permetterà il passaggio di maestranze incaricate dalla Fondazione attraverso i locali dati in concessione per effettuare lavorazioni di manutenzione di attrezzature ed impianti non di competenza del Concessionario stesso.

#### MANUTENZIONE STRAORDINARIA

L'attività di manutenzione straordinaria è finalizzata a mantenere nel tempo il livello tecnologico degli impianti e delle strutture affidate al fine di assicurare le condizioni contrattuali, il risparmio energetico, il rispetto delle normative di sicurezza e di salvaguardia dell'ambiente e il decoro.

Per tutta la durata della Concessione sono completamente a carico del Concessionario tutti gli interventi di manutenzione straordinaria che dovessero rendersi necessari sugli impianti esistenti o realizzati ex novo dallo stesso.

Sono a completo carico del Concessionario tutti quegli interventi di manutenzione straordinaria che dovessero essere causati da negligenza dello stesso nello svolgimento delle funzioni previste nel presente Capitolato.

La manutenzione straordinaria è svolta attraverso le seguenti attività:

- riparazione;
- ricambi e/o sostituzioni e/o ripristini;
- esecuzione di opere accessorie connesse;
- revisione e verifica.

Il Concessionario è responsabile dei danni che potrebbero derivare agli impianti o ai locali o a persone per inosservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, per incuria o per ritardi nei lavori di manutenzione.

E' in facoltà della Fondazione, attraverso il D.E.C., verificare l'esatta esecuzione degli interventi manutentivi e l'Ufficio Tecnico della Fondazione, potrà provvedere, in via sostitutiva, ai necessari interventi manutentivi qualora gli stessi siano tali da recare pregiudizio agli operatori e agli utenti del servizio, addebitando i relativi costi al Concessionario inadempiente.

### **8.7 SPESE DI ESERCIZIO E UTENZE**

Sono a carico del Concessionario le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio e le utenze relative a tutti i consumi.

Oltre al corrispettivo di gestione, il gestore dovrà corrispondere il rimborso forfettario delle utenze relative ad acqua calda-fredda e delle utenze di riscaldamento pari ad **EURO 1.500,00** (milleecinquencento/00) annue;

Per quanto attiene il costo annuo relativo al consumo di energia elettrica, lo stesso sarà computato a seguito dell'indicazione del contatore a scarica già installato secondo il prezzo medio del Kw/ora nell'anno.

Sono a carico del Concessionario la registrazione presso il comune di Cefalù ed il relativo pagamento della TARI.

### **Art. 9: CANONE E ROYALTIE**

A decorrere dalla data di avvio della concessione, il Concessionario dovrà corrispondere alla Fondazione il canone, le *royalty* sul fatturato, secondo quanto offerto in sede di gara e secondo le modalità di seguito descritte.

Il pagamento del canone dovrà essere corrisposto dal Concessionario con pagamento mensile anticipato, entro i primi 15 giorni del mese di riferimento.

Il pagamento della percentuale (*royalty*) sul fatturato conseguito per i servizi oggetto di concessione, dovrà avvenire trimestralmente sulla base dei dati forniti dal gestore. A tal fine, entro 20 (venti) giorni dalla scadenza del trimestre, il Concessionario dovrà inviare alla Fondazione l'importo del fatturato del trimestre di riferimento con allegati i documenti contabili da cui si evinca il dato ufficialmente trasmesso all'organo istituzionale.

La Fondazione emetterà una fattura per un importo pari alla percentuale di *royalty* offerta in sede di gara moltiplicata per il fatturato del trimestre di riferimento ed il gestore dovrà provvedere al saldo entro e non oltre 15 (quindici) giorni dal ricevimento della stessa.

Nel caso in cui la Fondazione eserciti la facoltà di rinnovo della Concessione, come previsto all'art. 3 del presente Capitolato, la *royalty* sul fatturato offerta dal Concessionario in sede di gara sarà incrementata di 1 punti percentuali.

Il pagamento degli importi dovuti dovrà essere corrisposto dal Concessionario mediante bonifico bancario sul conto corrente che sarà indicato dalla Fondazione (nel contratto di affidamento che verrà stipulato tra la Fondazione e il Concessionario) e dovrà indicare il codice CIG .

### **Art. 10: PERSONALE E MISURE PER LA SALVAGUARDIA DELL'OCCUPAZIONE**

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

Prima della data di inizio del servizio e ad ogni successiva richiesta del D.E.C., il Concessionario dovrà produrre l'elenco nominativo del personale che sarà adibito ai servizi con l'indicazione, per ciascuna unità di personale, degli estremi del documento di riconoscimento, i numeri di posizione INPS e INAIL, nonché il nominativo del Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art.2, comma 1, lett. f) del D.Lgs.vo

81/2008, e del medico competente. Detto elenco dovrà essere aggiornato e comunicato al D.E.C. con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea.

Il Concessionario dovrà fornire al proprio personale idonea divisa di lavoro, con distintivo di riconoscimento del soggetto Concessionario e la targhetta con il nome e/o un numero identificativo del dipendente da indossare durante l'orario di lavoro.

Il personale della Ditta concessionaria dovrà essere istruito e consapevole delle attuali norme igienico-sanitarie previste nell'espletamento della propria attività/mansione in linea con le normative vigenti e il manuale HACCP.

La Fondazione ha facoltà di richiedere la sostituzione delle persone addette al servizio che, durante lo svolgimento del servizio, abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del soggetto Concessionario sia nei confronti della Fondazione sia nei confronti dei terzi.

Il soggetto Concessionario si impegna a corrispondere al proprio personale una corretta retribuzione in ottemperanza ai contratti collettivi di categoria ed agli accordi sindacali vigenti. Il soggetto Concessionario deve regolarmente soddisfare gli obblighi contributivi e delle assicurazioni infortuni per quanto riguarda i propri dipendenti.

La ditta concessionaria, entro la data di avvio della gestione, dovrà nominare e comunicare alla Fondazione.:

- il nominativo e recapito telefonico del Responsabile di tutte le attività della Concessione. Il Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso la Fondazione quando richiesto dalla stessa. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi, inadempienze contestate dal D.E.C. al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente al Concessionario;
- il nominativo e recapito telefonico di un Responsabile Operativo, con qualifica professionale idonea, disponibile in loco (oltre al nominativo di un sostituto in caso di assenza) nelle ore di apertura del servizio per gli aspetti gestionali, per qualsiasi problema operativo che dovesse insorgere durante l'esecuzione del servizio e per gli accertamenti in occasione di ispezioni e controlli;
- il responsabile del piano di autocontrollo HACCP;

Il Concessionario dovrà avvalersi, sotto la sua esclusiva responsabilità, di personale in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio, provvedendo al reintegro del personale assente per malattia, ferie o altro in modo da assicurare, per tutta la durata del contratto in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio in questione, in ogni caso non dovranno essere impegnate meno di n. 2 persone al banco servizio e n. 1 persona alla cassa, n. 1 persona nell'area di preparazione, per turno di lavoro.

La Fondazione è esplicitamente sollevata da ogni obbligo e responsabilità verso il personale per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni ed ogni altro adempimento in ordine al rapporto di lavoro, secondo le leggi ed i contratti di categoria in vigore. Il Concessionario si impegna ad esibire, su richiesta della Fondazione, tutta la documentazione attestante l'osservanza degli obblighi suddetti, compresa copia delle buste paga ed ogni altro documento dei lavoratori impiegati nel servizio al fine di accertare il rispetto del CCNL applicato, la regolarità dell'inquadramento, della retribuzione e della contribuzione versata.

Il Concessionario sarà comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio.

Il Concessionario risponderà dei danni derivati a terzi da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

### **MISURE PER LA SALVAGUARDIA DELL'OCCUPAZIONE**

Il Concessionario in conformità alle linee guida in materia di appalti pubblici e concessioni di lavori, forniture e servizi, approvate con DGR n.13-3370 del 30.05.2016 interpretative degli obblighi stabiliti dal diritto dell'Unione Europea, dal diritto nazionale, dai contratti collettivi di settore, di cui all'art.51 del d.lgs. 81/2015, al fine di promuovere in particolare la stabilità occupazionale, avrà l'obbligo di assorbire l'organico impiegato presso il Concessionario cessante con carattere di continuità, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto ai C.C.N.L..

A tal fine vengono forniti tutti i dati relativi alle unità del personale impiegato, riportati nelle tabelle allegate al presente Capitolato.

Il Concessionario subentrante ha l'obbligo di rispettare integralmente, sia per i dipendenti che per i soci lavoratori, il C.C.N.L. firmato dalle OO.SS e dalle associazioni datoriali comparativamente più rappresentative a livello nazionale e di miglior favore nell'ambito di applicazione strettamente connesso con l'attività comparativamente più rappresentative a livello nazionale oggetto di appalto, nonché gli accordi integrativi, territoriali vigenti firmati dalle OO.SS datoriali comparativamente più rappresentative.

### **Art. 11: OBBLIGO DI RISERVATEZZA DEI DATI**

Il Concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione della Fondazione.

L'obbligo di cui sopra sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto. Tali obblighi non concernono i dati che siano o divengano di pubblico dominio. Il Concessionario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui sopra e risponde nei confronti della Fondazione per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti. In caso di inosservanza degli obblighi descritti la Fondazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che il Concessionario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

Il Concessionario può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione della Fondazione.

Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte della Fondazione attinente le procedure adottate dal Contraente in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.

Il Concessionario non potrà conservare copia di dati e programmi della Fondazione, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli alla Fondazione.

Il Concessionario s'impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal regolamento UE 2016/679 e dal D.lgs n.51/2018.

Il Concessionario, in relazione a quanto oggetto di prestazione e alle informazioni e documenti dei quali sia venuto in possesso, a qualsiasi titolo, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, si impegna, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dei danni subiti dall'interessato, ad attuare nell'ambito della propria struttura e di quella degli eventuali collaboratori, sotto la propria responsabilità, ai sensi del regolamento UE 2016/679, tutte quelle misure e norme di sicurezza e di controllo atte ad evitare il rischio di alterazione, distruzione o perdita, anche parziale, nonché d'accesso non autorizzato, o di trattamento non consentito, o non conforme alle finalità del presente contratto.

#### **Art. 12: USO DEL LOGO**

Il Concessionario, per la durata della concessione e per l'erogazione dei servizi oggetto della presente procedura, dovrà utilizzare esclusivamente il logo e la denominazione di cui al progetto presentato in sede di gara o successivamente concordato con la Fondazione secondo le modifiche dalla stessa eventualmente richieste.

#### **Art. 13 PREVENZIONE E PROTEZIONE SUI LUOGHI DI LAVORO**

Per quanto riguarda le norme di sicurezza, dovranno essere osservate le prescrizioni del Servizio di Prevenzione e Protezione della Fondazione al quale dovrà essere fatto riferimento per qualsiasi informazione.

La Ditta concessionaria è responsabile nei confronti sia della Fondazione sia dei terzi della tutela della sicurezza, dell'incolumità e della salute dei lavoratori addetti al servizio; essa è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e dei regolamenti sulla sicurezza, dell'igiene sui luoghi di lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

A sua volta la Fondazione attraverso il proprio servizio interno S.P.P. si impegna a informare la ditta concessionaria sui rischi specifici esistenti negli ambiti di lavoro in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività (D.U.V.R.I.).

La Ditta concessionaria dovrà presentare entro l'inizio del servizio, una dichiarazione firmata dal proprio legale rappresentante in cui attesti di aver adempiuto alle norme, generali e particolari, in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

La Ditta dovrà altresì presentare le soluzioni preventive per l'eliminazione dei rischi dovuti a interferenze tra l'attività dell'appaltatore e i terzi presenti a qualsiasi titolo nell'Ospedale (dipendenti ospedalieri, ditte terze, visitatori, etc).

Si ricorda che la gestione dei rischi connessi con la specifica attività della Ditta Concessionaria o di collaboratori è di responsabilità della Ditta stessa che peraltro deve provvedere alla informazione, formazione, consegna, scelta ed addestramento nell'uso di idonei mezzi personali di protezione ai propri dipendenti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere ulteriori misure di prevenzione e protezione al fine di garantire salute e sicurezza degli utilizzatori (personale, esterni, degenti, etc).

#### **Art. 14 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

1. La Ditta concessionaria assumerà in proprio ogni responsabilità, direttamente o indirettamente connessa all'espletamento della concessione, in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone e/o alle cose, tanto della Fondazione che dei terzi, qualunque ne sia la natura o la causa.

2. L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata dalle seguenti polizze assicurative:
- a) RCT (Responsabilità civile verso terzi): una polizza contro qualsiasi rischio derivante dalla responsabilità civile (comprese eventuali intossicazioni) con massimale per sinistro non inferiore a € 1.550.000,00;
  - b) RCO (Responsabilità civile verso prestatori di lavoro): con massimale per sinistro non inferiore ad euro 1.500,000,00;
  - c) Incendio – fabbricato – rischio locativo nei casi di responsabilità a termine degli artt. 1588 – 1589 e 1611 del c.c. : per massimale di € 2.000.000,00, per rischi relativi ad incendio della struttura adibita a bar e relative pertinenze ed edifici confinanti con relativi impianti per anno;
  - d) Ricorso terzi fino a concorrenza di un massimale di € 1.500.000,00 per sinistro – per anno;
  - e) Incendio contenuto per un massimale di € 800.0000,00.

1. La Ditta concessionaria assumerà a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.

4. Le suddette polizze dovranno essere sottoscritte con primaria Compagnia assicurativa operante nell'intero territorio nazionale e copie delle stesse saranno consegnate all'Amministrazione prima della stipula del contratto.

Tutte le polizze di assicurazione sopra menzionate dovranno essere **stipulate espressamente per l'esecuzione del presente affidamento.**

#### **Art. 15 ISPEZIONI E CONTROLLI**

La Fondazione, attraverso la figura del D.E.C. supportato dagli Uffici competenti, si riserva di verificare le caratteristiche del servizio offerto con controlli periodici in particolare sui seguenti aspetti:

- a) la qualità e varietà dei prodotti offerti;
- b) applicazione delle procedure di autocontrollo HACCP;
- c) stato igienico degli ambienti;
- d) corretto uso degli impianti;
- e) sgombero rifiuti;
- f) il corretto stato di manutenzione dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli impianti;
- g) tempi di attesa
- h) esposizione prezzi
- i) quant'altro previsto per la qualità del servizio.

E' facoltà della Fondazione effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli e analisi al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali.

I suddetti controlli verranno eseguiti in contraddittorio tra le parti e qualora il Responsabile del servizio o un suo incaricato non fossero presenti, la Fondazione effettuerà ugualmente i controlli e il Concessionario non potrà contestare le loro risultanze.

La Fondazione per quanto non rilevabile direttamente, con particolare riferimento all'igiene degli alimenti e delle superfici dei locali, arredi e attrezzature, potrà avvalersi di istituti di



analisi certificati. Tutte le spese sostenute per gli accertamenti, ivi comprese quelle relative alle analisi, risultati sfavorevoli alla ditta saranno poste a carico della stessa, maggiorate delle eventuali penalità previste. Qualora dal controllo qualitativo e/o quantitativo, il servizio dovesse risultare non conforme al presente Capitolato, il Concessionario dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate.

I rilievi di ogni genere e le irregolarità riscontrate relativamente al servizio saranno comunicati dal D.E.C., o dal R.U.P., al Concessionario con lettera di contestazione.

#### **Art. 16 SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo presso i locali della Fondazione in Cefalù- C.da Pietrapollastra è obbligatorio, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate soltanto a seguito di una visita dei luoghi.

La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** della procedura di gara.

Il sopralluogo deve essere effettuato nei seguenti giorni ed orari:

Dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 11:30.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata a mezzo di piattaforma telematica e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; pec; nominativo, qualifica della persona incaricata ad effettuare sopralluogo e preferenze di giorni ed orari che saranno condivisi con il D.E.C..

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare sopralluogo non può ricevere incarico da più concorrenti.

La Stazione Appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo..

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla Stazione Appaltante è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

#### **Art. 17 PENALITÀ**

Le attività oggetto di concessione devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità previste dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica-economica presentata in sede di gara.

Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente Capitolato, il Concessionario se non ottempera – per cause non dipendenti dalla Fondazione ovvero da forza maggiore o caso fortuito - alle prescrizioni contrattuali, sarà soggetto a penalità secondo gli importi e nei casi di seguito indicati, dopo due contestazioni scritte via pec dal D.E.C.:

- a) in caso di ritardo nell'apertura del punto ristoro rispetto a quanto stabilito nel presente Capitolato o a quanto successivamente concordato nel Contratto stipulato col Concessionario, si applicherà una penale giornaliera pari ad Euro 100,00 (cento/00);
- b) in caso di mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte della Fondazione, trascorsi 15 giorni dal suo ricevimento, si applicherà una penale pari ad Euro 200,00 (duecento/00);
- c) per ogni cinque giorni di ritardo nell'invio del fatturato del trimestre di riferimento, entro i termini previsti al precedente art. 9, la Fondazione avrà la facoltà di applicare una penale pari ad Euro 100,00 (cento/00);

- d) per ogni giorno di ritardo nel pagamento del canone o delle royalty, rispetto alle tempistiche previste nel presente Capitolato d'Oneri, la Fondazione avrà la facoltà di applicare una penale pari ad Euro 100,00 (cento/00);
- e) nel caso in cui il Concessionario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel Contratto, si applicherà una penale commisurata alla gravità dell'inadempimento, fino ad un importo massimo di Euro 1.000,00 (mille/00).

Gli eventuali inadempimenti che possono dar luogo all'applicazione delle penali devono essere contestati per iscritto via pec dal D.E.C. al Concessionario. In tal caso, il Concessionario deve comunicare, con le medesime modalità, le proprie deduzioni nel termine massimo di 7 (sette) giorni lavorativi dalla data di ricezione delle contestazioni. Qualora tali deduzioni non siano accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, la Fondazione potrà applicare al Concessionario le penali come sopra indicate.

La Fondazione, per la riscossione dei crediti derivanti dall'applicazione delle penali, potrà emettere fattura per il relativo importo ovvero avvalersi della cauzione definitiva prodotta al momento della stipula del Contratto, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui sopra non esonera in nessun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'Aggiudicatario prende atto che l'applicazione delle suddette penali non preclude il diritto della Fondazione a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

#### **Art. 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

E' facoltà della Fondazione risolvere il contratto nel caso in cui il Concessionario sia gravemente inadempiente nei confronti degli obblighi contrattuali previsti dal presente Capitolato.

In tale caso la Fondazione provvederà a darne tempestiva comunicazione al Concessionario, a mezzo lettera pec.

Il Concessionario, entro il termine assegnato nella lettera di contestazione, potrà produrre entro 7 giorni le proprie giustificazioni scritte o, qualora possibile, eliminare le cause dell'addebito contestato. Non sarà necessaria alcuna preventiva contestazione ed il contratto si risolverà di diritto nelle seguenti ipotesi:

- a) mancata acquisizione, annullamento o revoca da parte dell'Autorità competente - per qualsiasi ragione anche a carattere temporaneo - delle autorizzazioni e licenze previste per l'esecuzione dei lavori e del servizio;
- b) mancato pagamento di due mensilità relative al canone e di due royalty
- c) mutamento destinazione del locale;
- d) casi di false dichiarazioni nel fornire le informazioni alla Fondazione;
- e) sospensione del servizio per un periodo superiore a 5 giorni con incameramento della cauzione definitiva;
- f) dichiarazione di fallimento o apertura di procedure fallimentari;
- g) cessione anche parziale del contratto o subappalto non autorizzato del servizio;
- h) perdita dei requisiti previsti ai fini della partecipazione alla gara e di quanto dichiarato in sede di gara;

- i) intossicazioni alimentari;
- j) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà della Fondazione;
- k) gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine della Fondazione;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) sussistenza di una o più cause interdittive secondo la vigente normativa antimafia;
- n) violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali.

In tutte tali ipotesi, indicative e non esaustive, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della Fondazione, espressa a mezzo lettera raccomandata o pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva, con conseguente perdita della cauzione e fatta salva ogni richiesta di risarcimento danni, avanzata per le spese di maggior onere derivanti dalla necessità di affidare il servizio ad un altro operatore economico.

Nei casi indicati all'art. 110, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la Fondazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio dell'esecuzione o del completamento del servizio.

Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario Concessionario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario Concessionario in sede di offerta.

#### **ART. 19 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (D.E.C.)**

Il D.E.C., supportato dal delegato della Direzione Sanitaria e dal Responsabile dell'Area Tecnica per le parti di rispettiva competenza, verifica periodicamente l'andamento del servizio e la regolarità del medesimo in base ai documenti contrattuali, avvalendosi della collaborazione dei Servizi competenti per materia, è il responsabile dei rapporti con il Concessionario nella gestione del Contratto, ad esso sono demandate le attività previste in capo al medesimo dal Codice degli Appalti e dalle linee guida A.N.A.C. n.3.

In sede di attivazione del servizio il Direttore della esecuzione del contratto redigerà apposito **"Verbale di avvio"** dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore.

Il Verbale è redatto e sottoscritto dal D.E.C. e dal Responsabile del Concessionario cui sarà rilasciata copia conforme.

Il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto sarà reso noto al Concessionario nella comunicazione di aggiudicazione.

#### **Art. 20 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Termini Imerese, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

Ufficio Facility Manager e Decoro  
Arch. Antonina Faraone

Per approvazione:  
Direzione Sanitaria: Dott. Salvatore Vizzi.....

# ALLEGATO A

## OFFERTA TECNICA - BUSTA B

Ciascun operatore concorrente dovrà presentare, all'interno della Busta B - recante all'esterno la dicitura "OFFERTA TECNICA" – una relazione che, fermo restando il rispetto di tutto quanto richiesto inderogabilmente dal Capitolato d'Oneri, descriva compiutamente come il concorrente intende organizzare e gestire i servizi di caffetteria e ristorazione oggetto di concessione.

La suddetta relazione dovrà essere articolata secondo l'indice e i contenuti di seguito indicati in modo da consentire, comunque, la valutazione secondo i criteri riportati nella griglia di cui art. 3 del capitolato.

- A) **Piano di gestione e organizzazione del personale:** *descrizione delle caratteristiche e delle modalità di erogazione e gestione del servizio, con indicazione del programma di apertura proposto nel caso si voglia estendere il servizio oltre gli orari di apertura minimi indicati nel Capitolato d'Oneri; descrizione degli strumenti che il Concessionario intende attuare al fine di monitorare la qualità del servizio prestato all'utenza; organizzazione del personale dedicato, con indicazione del numero delle risorse, dei relativi ruoli e professionalità, formazione, criteri di avvicendamento e sostituzione.*
- B) **Proposta gastronomica:** *descrizione della proposta gastronomica complessiva che si intende realizzare, con indicazione dei menù proposti in relazione ai servizi in concessione, nonché della qualità e tipologia dei prodotti offerti ed indicazione dei prezzi richiesti al pubblico in relazione a prodotti e menù; modalità di conservazione, preparazione e somministrazione dei prodotti; descrizione delle proposte relative ai pasti per diete speciali).*
- C) **Servizi di manutenzione dei locali, delle attrezzature e degli arredi, servizio pulizie:** *descrizione del piano di manutenzione dei locali, delle attrezzature e degli arredi con indicazione delle frequenze e delle modalità. Descrizione, modalità, tempistica e prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia.*
- D) **Progetto di allestimento:** *descrizione dell'allestimento proposto, con indicazione degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei materiali che il concorrente intende utilizzare per il servizio, corredata da planimetrie, riproduzioni fotografiche/rendering di buona qualità, e con indicazione dei marchi, dei fornitori, delle condizioni di garanzia e di quant'altro si ritenga utile alla valorizzazione della propria offerta. L'allestimento proposto dovrà riguardare gli spazi interni e l'area esterna antistante al Bar, per l'utilizzo delle quali il Concessionario dovrà provvedere al rilascio delle necessarie autorizzazioni.*
- E) **Certificazioni:** *possesso di certificazioni relative alla sistema di gestione ambientale e di gestione per la sicurezza alimentare*

In aggiunta a quanto sopra, ciascun concorrente dovrà fornire:

- Certificazioni dei prodotti (alimentari e non) utilizzati così come previsto art. 2 del Capitolato Tecnico;
- Certificazioni e schede tecniche dei materiali, degli arredi e delle attrezzature così come previsto art. 2 e dall' art.5 del Capitolato Tecnico;


- Piano di Autocontrollo HACCP così come previsto art. 8.2 del Capitolato Tecnico; nonché tutto quanto ritenga opportuno ai fini di valorizzare la propria offerta tecnica.
- Certificazione ISO 14001:2015 Certificazione di Sistema di gestione ambientale;
- Certificazione ISO 22000:2005 Certificazione di Sistema di gestione per la sicurezza alimentare;

L'offerta tecnica, a pena di esclusione, deve essere completa e incondizionata, nonché redatta in lingua italiana, fatte salve le espressioni tecniche e commerciali in lingua straniera entrate nel linguaggio corrente.

L'offerta tecnica, a pena di esclusione, deve essere priva di qualsivoglia indicazione diretta ed essenziale di carattere strettamente economico, che possa in qualunque modo anticipare quanto proposto nell'offerta economica.

L'offerta tecnica, predisposta seguendo scrupolosamente l'indice sopra riportato, **non deve superare le 40 pagine complessive**, pena la non valutazione da parte della Commissione delle pagine eventualmente in eccesso. Ciascuna pagina deve essere in formato A4 e redatta con un Font Arial 11 ed un interlinea 1,5 righe. Non rientrano nelle predette 40 pagine gli eventuali allegati all'offerta (planimetrie, riproduzioni fotografiche, rendering, ecc.), che, comunque, non potranno superare le 20 pagine.

L'offerta tecnica deve essere siglata a margine di ogni pagina e, a pena di esclusione, sottoscritta in calce dal legale rappresentante dell'operatore concorrente.

In caso di R.T.I. o consorzio non ancora costituito alla data di presentazione dell'offerta, l'offerta tecnica deve essere siglata come sopra e sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante di ciascun operatore raggruppando/consorziando.

La Commissione di gara può fare richiesta di chiarimenti in merito alle offerte tecniche presentate.



## ALLEGATO B

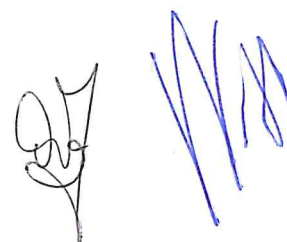
---

Procedura Aperta per l'affidamento quinquennale del Servizio di gestione del punto ristoro (BAR) all'interno dell'Ospedale G. Giglio di Cefalù per le necessità dei degenti, dipendenti e visitatori.

---

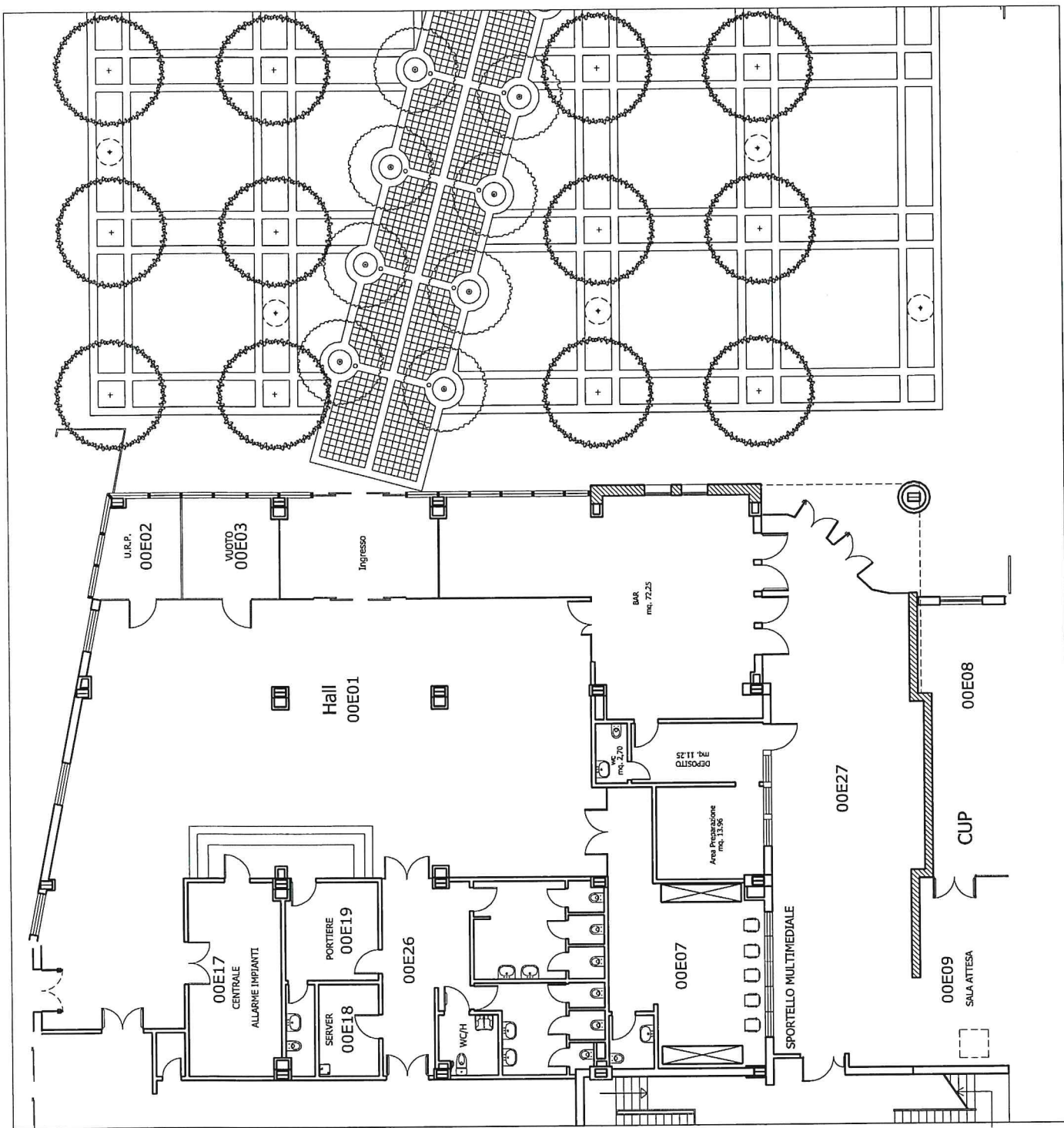
### LISTINO PREZZI BAR/PUNTO RISTORO

Descrizione	Prezzo
Caffè espresso	1.10
Caffè decaffeinato caffè d'orzo	1.30
Ginseng	1.30
Cappuccino	1.50
Caffelatte	1.60
Caffè freddo	1.30
Cioccolata in tazza	2.60
Thè ed infusi vari	1.50
Latte in bicchiere	1.50
Thè freddo	2.00
Croissant	1.20
Paste assortite normali	1.30
Bevande gassate in bottiglia	2.00
Succhi di frutta in bottiglia	1.90
Bibite/succhi di frutta in barattolo/lattina	1.90
Spremute di frutta	2.70
Sciroppi vari	1.80
Frappè assortiti	3.00
Frullati di frutta di stagione	3.00
Panini assortiti	2.80/4.50
Toast	2.70
Tramezzini	3.00
Primi piatti	3.50/5.00
Secondi piatti	3.50/5.00
Contorni	2.00/3.00
Rosticceria (pizzette-frittatine-ripieni ecc.)	1.70/3.00
Insalata	3.50/5.00
Gelati Artigianali	1.80/3.00



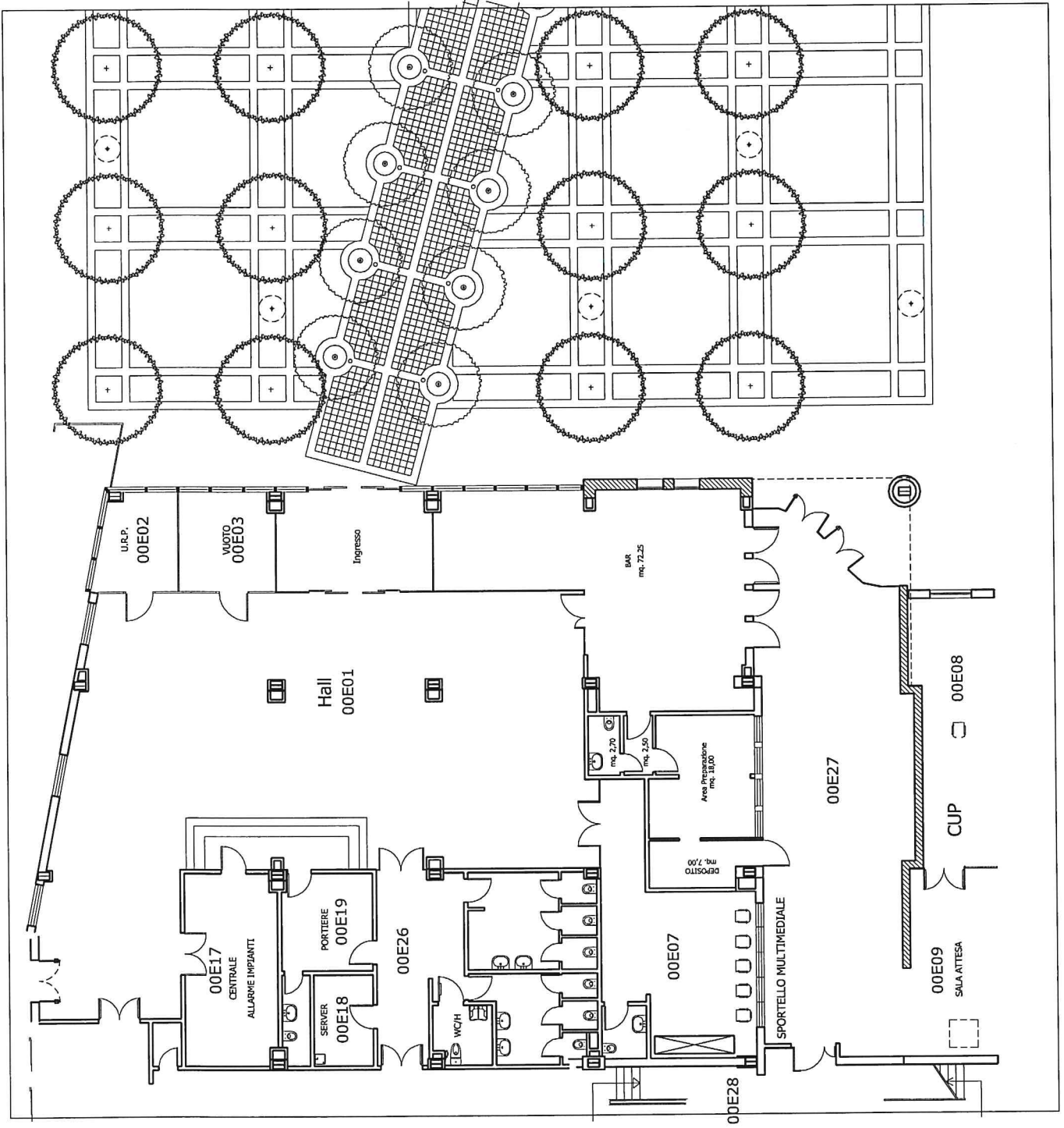
**ALLEGATO C**

Business unit	Cognome	Nome	Codice fiscale	Data assunzione	Ore Settimanali	Qualifica	Livello contrattuale	Mansione	Tipo rapporto	Data scadenza tempo determinato
Cefalu'	BATTAGLIA	FILIPPO	BTTFPP93H11C421H	16/10/2018	24	Operaio	5' Livello	Banconista	Tempo indeterminato	
Cefalu'	BROCATO	EMANUELE	BRCMNL54L03E149S	30/07/2018	40	Operaio	5' Livello	Barista	Tempo indeterminato	
Cefalu'	CASTIGLIA	SANTO	CSTSNIT71S12C421N	28/07/2018	40	Operaio	5' Livello	Barista	Tempo indeterminato	
Cefalu'	DI CARLO	MIRELLA	DCRMLL80P548315Y	24/09/2018	36	Operaio	5' Livello	Cassiere	Tempo indeterminato	
Cefalu'	FIDUCCIA	NUNZIO	FDCNNZ68L29C421M	30/07/2018	24	Operaio	5' Livello	Barista	Tempo indeterminato	
Cefalu'	GIAMBELLUCA	GIULIANO	GMBGLN58B22G797X	28/07/2018	40	Operaio	4' Livello	Banconista	Tempo indeterminato	
Cefalu'	MERLINO	CARMEN	MRLCMN93P44C421V	08/10/2018	32	Operaio	5' Livello	Cassiere	Tempo indeterminato	
Cefalu'	PAPA	ROSSELLA	PPARSL79B65C421N	01/01/2020	24	Operaio	6' Livello	Commis di bar	Tempo determinato o contratto a termine	31/07/2020
Cefalu'	SCAGLIONE	PAOLO	SCGPLA75B12L112P	01/09/2018	40	Operaio	5' Livello	Barista	Tempo indeterminato	
Cefalu'	SCHITTINO	GIOVANNA	SCHGNN83R52G273F	31/07/2018	36	Operaio	5' Livello	Barista	Tempo indeterminato	



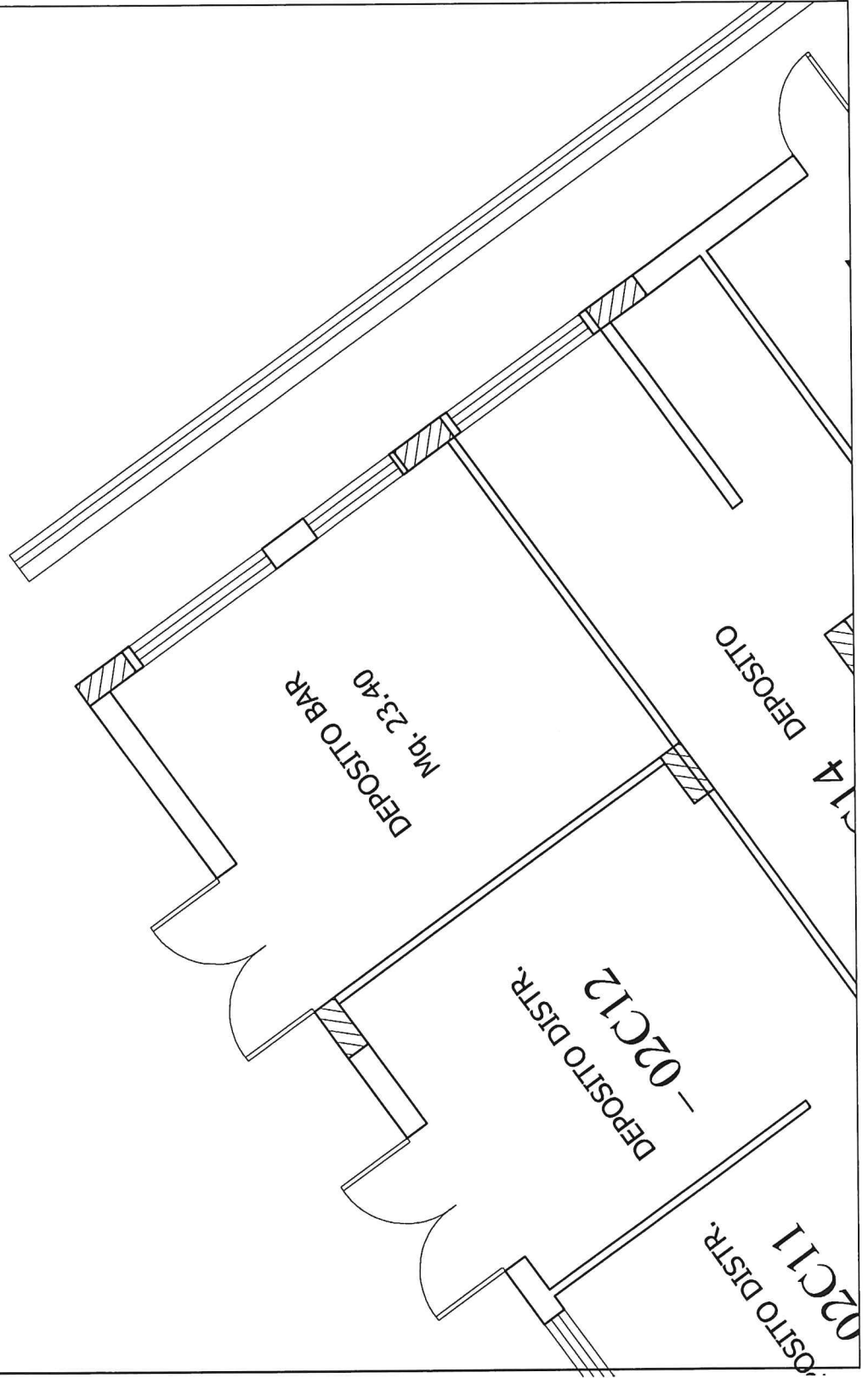
ALLEGATO D1: STATO DI FATTO





ALLEGATO D2: STATO DI PROGETTO

All. D.3 - Piano 2° seminterrato  
Corpo C



A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping lines, is located in the bottom right corner of the page.

# ALLEGATO E

## ELENCO ARREDI/ATTREZZATURE COSTITUENTI DOTAZIONE DEL BAR

- N.3 Frigo Dig. 670 Lt 1 porta -2/10°C
- N.1 Lav Arm. 2 vasche (500x500) Gocc. sx 1600 completo di N.1 Miscelatore a pedale + canna 3/4 e N.2 Sifoni scarico singolo plastica 1,5"
- N.1 Lavatoio 1 vasca 700 MM completo di N.1 Sifoni scarico singolo plastica 1,5" e N.1 Miscelatore a pedale + canna 3/4
- N.1 Tavolo su gambe con ripiano e alzatina 1700 MM
- N.1 Pensile con due porte scorrevoli da 1400 MM
- N.1 Tavolo su gambe con ripiano e alzatina 1800 MM
- N.1 Cassetto Gn 1/1 400 MM
- N.1 Pensile con due porte scorrevoli da 1400 MM
- N. 1 Affettatrice Gravità Lama 300 MM Trifase
- Arredamento bar composto da :
  - Bancone- Unità condensatrici incorporate - Vettrine con vetri alti e dritti - alzate con schienale a specchio e mensole in vetro - retrobasi in nobilitato profondità 55 e 30 cm.
  - Vetrina fredda con 2 mensole neutre e motore a bordo L 200
  - Banco bar refrigerato 2porte - 1 vano alloggiamento lavatazze lavello con ribbassamento sul piano inox - miscelatore leva clinica - motore a bordo.
  - Retrobase per macchina caffè in acciaio inox - tramoggia battifiltro - cassetto neutro con serratura - 3 ante - 1 vano retroalzata con cappa aspirante e schienale inox - L100
  - Pedane su misura
  - Sportello a bandiera
  - banco cassa con due vani a giorno con ripiano e cassetto con serratura - L150
  - Retrobase neutra ante battente - retoalzata con specchi e mensole in vetro.
- N. 1 Lavatazzine H max Bicchieri 210 MM
- N.1 Insetto Inox per cestello Tondo
- N. 2 cestino tondo per lavastoviglie a carica frontale
- N. 1 Forno a microonde manuale 23 LT
- N.2 Piastra elettrica doppia rigata
- Arredamento di sala composto da :
  - N.3 Fusto per tavolo alto
  - N.3 Piano per tavolo laminato

Fondazione Istituto S. Raffaele  
G. Giglio di Cepala  
Arch. Antonina Faradona

Fondazione Istituto S. Raffaele  
Direttore Sanitario  
Dr. Salvatore Vizzi

- N.6 Fusto per tavolo
- N.6 Piano per tavolo laminato
- N. 24 sedia struttura acciaio-seduta e schienale in polipropilene

Fondazione Istituto S. Raffaele  
G. Giglio di Cefalù  
Arch. Antonina Faraone



