

Allegato 1 – al lotto n° 1

# SEZIONE A

## CAPITOLATO TECNICO- PRESTAZIONALE

Lotto n° 1 – Ospedale Policlinico San Martino IST Cig n° \_\_\_\_\_

\*\*\*\*\*

**Affidamento della gestione dei bar, piccola ristorazione e macchine erogatrici di bevande calde, fredde e altri generi di conforto presso l'Ospedale Policlinico San Martino**

---

## Art. 1) Oggetto della concessione

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione per:

1. la gestione dei locali e del servizio bar e piccola ristorazione ubicati nei locali del padiglione Monoblocco e del padiglione B;
2. fornitura, installazione e gestione dei distributori automatici, bevande ed altri generi di conforto;

## Art. 2) gestione dei locali e del servizio bar e piccola ristorazione ubicati nei locali del padiglione Monoblocco e del padiglione B

La ditta aggiudicataria ha obbligo di gestire i bar nonché ogni altro servizio annesso, personalmente, con proprietà e decoro. In particolare, questi dovranno essere sempre tenuti in condizioni igieniche ottimali tali. I servizi forniti dovranno essere di ottima qualità, rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza ospedaliera, in armonia alle condizioni di mercato. I prodotti messi in vendita devono essere di:

- a) prima qualità
- b) rispondenti alle caratteristiche organolettiche richieste, prodotti freschi, da agricoltura biologica e di provenienza equo solidale.
- c) confezionati e sulla confezione devono recare gli ingredienti utilizzati nella preparazione, la denominazione commerciale, lo stabilimento di produzione, il peso, la data di scadenza.

Devono essere presenti anche i prodotti destinati a soggetti celiaci in zone separate ovvero con accorgimenti tecnologici tali da impedire eventuali contatti con gli altri alimenti.

Per i prodotti in vendita preparati sul momento (panini imbottiti, focacce farcite, ecc.) la Ditta deve indicare gli ingredienti utilizzati, sempre di prima qualità, e il relativo prezzo.

E' fatto assoluto divieto di mettere in vendita prodotti privi delle indicazioni di legge.

I prezzi delle bevande e dei generi di consumo elencati nei listini FEPAG sono quelli risultanti dall'applicazione a listino dello sconto offerto per ciascuno dei seguenti gruppi di prodotti:

GRUPPO A: caffè espresso, caffè freddo, caffè shakerato, caffè decaffeinato, caffè d'orzo, cappuccino, the (latte o limone), the freddo, latte a bicchiere, bevande al cacao in tazza;

GRUPPO B: sciroppi all'acqua minerale, bibite in bottiglietta di marca, bibite in lattina, succhi di frutta, acqua minerale, birra (nazionale o estera) da 33cl., spuma, bicchiere di vino, spremute di frutta;

GRUPPO C: tutti gli altri generi del bollettino FEPAG per i locali di prima categoria.

La Ditta deve inviare al Responsabile della U.O. Attività Economiche e Approvvigionamento l'elenco di tutti i prodotti che intende mettere in vendita completo delle denominazioni commerciali.

Il listino dei prezzi praticati per tutti i prodotti o le bevande in vendita dovrà essere esposto in luogo visibile al pubblico.

Per l'erogazione del servizio bar/ristoro La Ditta dovrà rilasciare agli avventori, siano essi personale dipendente dell'Istituto ovvero terzi, regolare scontrino fiscale.

Le procedure di preparazione e distribuzione degli alimenti dovranno essere rispondenti al piano HACCP della Ditta che dovrà essere presentato all'IRCCS

### **Art. 3) gestione dei distributori bevande fredde e calde, generi di ristoro, gelati, panini farciti**

Il presente articolo ha per oggetto il servizio di installazione e gestione di distributori automatici di bevande e generi di conforto nei luoghi che verranno opportunamente indicati dall'Ospedale Policlinico San Martino/IST.

Si chiede inoltre di installare un distributore di alimenti per celiaci in base al posizionamento indicato dall'amministrazione e con accorgimenti tecnologici tali da impedire eventuali contatti con gli altri alimenti.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Ospedale Policlinico San Martino potrà richiedere la sostituzione di quegli apparecchi che, a proprio insindacabile giudizio, non risultino in perfetto stato, tale da garantirne la funzionalità e l'efficienza.

Andrà altresì assicurata la continua manutenzione, l'eventuale sostituzione in caso di malfunzionamento, e il continuo rifornimento 7 giorni su 7.

Poiché il contratto, oltre agli aspetti commerciali, assume carattere di servizio al pubblico, gli interventi di riparazione ovvero di rifornimento dei distributori dovrà essere effettuato entro un massimo di 6 ore naturali e consecutive dalla richiesta di intervento.

Inoltre il Concessionario dovrà assicurare in modo costante ed efficace la pulizia degli apparecchi (es. spolveratura, rimozione di macchie, ecc.) e il decoro degli stessi, evitando che vi siano apposte scritte, adesivi o cartelli provvisori ad eccezione di quelli espressamente autorizzati dall'Amministrazione.

A tale riguardo il concorrente dovrà inserire nel progetto tecnico, dettagliato programma delle pulizie, volto ad illustrare modalità, tempi e risorse dedicate allo svolgimento del servizio.

Essi dovranno essere installati in diversi "punti distributivi", secondo una delle seguenti tipologie:

- Tipologia 1: distributore di bevande calde capacità 200-250 bicchieri;
- Tipologia 2: distributore bevande calde capacità oltre 500 bicchieri;
- Tipologia 3: distributore bevande calde capacità oltre 500 bicchieri + distributori di gelati;
- Tipologia 4: distributore bevande calde capacità oltre 500 bicchieri + distributore di bevande fredde;
- Tipologia 5: distributore di bevande calde capacità oltre 500 bicchieri + distributore di bevande fredde + distributori a vetrina versatile per prodotti di pasticceria varia, preconfezionati e prodotti freschi
- Tipologia 6: distributore bevande calde capacità oltre 500 bicchieri + distributore di bevande fredde + distributore di gelati;
- Tipologia 7: distributore di bevande calde capacità oltre 500 bicchieri + distributore di bevande fredde + distributori a vetrina versatile per prodotti di pasticceria varia, preconfezionati e prodotti freschi + distributore di gelati.

I distributori automatici rimarranno di proprietà della ditta aggiudicataria, non saranno consegnati in comodato d'uso, deposito o simili, dovranno essere muniti di regolare certificato sanitario ed assicurati contro tutti i rischi e la responsabilità civile verso terzi. La ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposita polizza RCT i cui massimali non dovranno essere inferiori a €. 1.000.000,00. Nessuna responsabilità può essere attribuita all'Ente per danni arrecati o subiti dalle apparecchiature installate. La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere copia della relativa polizza e provvedere al rilascio dei documenti di trasporto relativi alla fornitura o al ritiro delle apparecchiature agli uffici competenti dell'ente, che dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

- Essere nuovi

- Essere collocati in appositi locali appositamente destinati e in maniera da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore
- Essere di facile pulizia e disinfezione, sia all'interno sia all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti
- Avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneamente riconosciuto e certificato ai sensi di legge per uso alimentare, resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione
- La struttura dei distributori dovrà essere tale da impedire contaminazioni esterne da insetti
- Avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e dei cibi
- Essere conformi ai requisiti e nel rispetto dei dettati dalle norme in materia di sicurezza alimentare dall'applicazione del piano di autocontrollo con metodo HACCP, appositamente predisposto
- Avere incorporata una adeguata attrezzatura che garantisca la conservazione degli alimenti e bevande a temperature controllate nel rispetto dei limiti di legge
- Avere la bocca esterna di erogazione non esposta alla possibilità di essere sporcata o contaminata da agenti esterni
- Essere dotati di gettoniere atte a ricevere tutti i tipi di moneta nazionale e di accettatori di chiave o tessera elettronica ricaricabile per i dipendenti dell'Ente
- Essere dotati di idonei portarifiuti tenuti in perfette condizioni igieniche per la raccolta dei rifiuti derivanti dall'utilizzo dei prodotti erogati dagli stessi. La ditta dovrà provvedere al loro svuotamento giornaliero, o secondo le necessità e provvedere alla pulizia degli apparecchi e degli spazi antistanti gli stessi.

È a carico della ditta aggiudicataria del servizio, ai sensi di quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004 s.i.m. dovrà notificare all'Autorità Competente, al fine della sua registrazione, ogni installazione dei distributori.

La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire che i distributori messi a disposizione siano immuni da vizi che li rendano anche parzialmente inadatti all'uso cui essi sono destinati, quali imperfezioni concernenti il processo di produzione, di fabbricazione e di formazione, o vizi che ne diminuiscano in modo apprezzabile il valore. Per effetto di tale garanzia la ditta si obbliga a risarcire i danni tutti che dovessero verificarsi a causa dei vizi esistenti, previa determinazione degli stessi.

Dovrà inoltre garantire il buon funzionamento dei distributori, riconoscendo all'Ente, nel caso di cattivo o mancato funzionamento degli stessi, il diritto a chiedere la sollecita riparazione (che dovrà comunque avvenire entro ventiquattro ore dall'eventuale segnalazione del guasto) o la sostituzione dell'apparecchiatura. A tal fine si precisa che l'obbligo derivante da tale garanzia si esaurisce solamente quando la sostituzione è effettuata con un'apparecchiatura dello stesso tipo e nelle identiche condizioni di quelle originariamente locate.

Nel caso in cui il concedente non effettui le riparazioni o le sostituzioni richieste, entro il termine sopra indicato, si provvederà ad applicare una penale di Euro 50,00 per ogni ora di ritardo. Qualora il ritardo si trasformasse in inadempienza sarà facoltà dell'ente di recedere dal contratto, con tutte le conseguenze che ciò comporterà per la parte inadempiente.

In caso di nuova aggiudicazione, l'installazione dei distributori dovrà avvenire contestualmente alla dismissione delle apparecchiature fornite dalla precedente Ditta affidataria del servizio in maniera tale da garantire l'erogazione del medesimo senza soluzione di continuità alcuna.

Il ritiro e/o gli eventuali spostamenti da un locale all'altro dei distributori sono a carico della ditta fornitrice che dovrà provvedervi nelle ore e nei giorni stabiliti dall'Ente al fine di non turbare il regolare funzionamento dei vari servizi dell'Ente.

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà:

- a) fornire un adeguato numero di macchine cambia moneta là dove la struttura servita o l'impianto installato lo rendano obiettivamente opportuno;
- b) iniziare l'installazione dei distributori entro il trentesimo giorno dal ricevimento dell'ordinativo di fornitura;
- c) completare l'installazione di tutti i distributori automatici entro 45 (quindici) giorni dall'installazione della prima apparecchiatura;
- d) fornire entro i primi due mesi di ogni anno i dati relativi alle erogazioni di ciascun distributore aggiornati al 31 dicembre dell'anno precedente.

Le bevande ed i generi di conforto somministrati dai distributori devono:

- essere di prima qualità e di marche di primaria importanza
- essere prodotti in stabilimenti e laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria
- corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previsto, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali sono poste in vendita.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad accertarsi che le bevande ed i generi di conforto posti in vendita con i distributori corrispondano ai requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto. Sui distributori devono essere riportate in modo ben visibile, in corrispondenza dei rispettivi pulsanti, la denominazione legale e merceologica del prodotto, gli ingredienti, la eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome o ragione sociale dell'impresa produttrice o confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento.

Qualora in corso di fornitura alcuni prodotti fossero reputati non idonei o di qualità non gradita, dovranno essere sostituiti, senza variazione di prezzi né condizioni, con altri di tipologia simile.

L'Azienda affidataria del servizio e i prodotti da questa distribuiti mediante le apparecchiature automatiche dovranno essere in regola con le norme dettate dal regolamento CE 852/2004 ex D. Lgs. 155/97 (HACCP).

I prezzi dei prodotti da utilizzare nei distributori non dovranno superare, per singola erogazione, i limiti di cui alla sottoindicata tabella:

TIPO EROGAZIONE	PREZZO MAX
<b><u>A) Bevande calde base</u></b> (caffè – caffè lungo – caffè macchiato – latte – cioccolato - the)	€ 0,50
<b><u>B) Bevande calde composte e decaffeinato</u></b>	€ 0,55
<b><u>C) Acqua minerale da 0,50 lt.</u></b>	€ 0,45

TIPO EROGAZIONE	PREZZO MAX
<u><b>D) Bevande fredde da 0,33 lt.</b></u>	€ 1,00
<u><b>E) Snacks, panini e pasticceria e prodotti a conservazione 4° C per generi alimentati</b></u> Crackers Crackers aromatizzati Panini e tramezzini (da circa gr. 0,80 a circa gr. 140) Restanti prodotti	LIBERI
<u><b>F) Gelati</b></u>	LIBERO

#### Art. 4) obblighi dell'aggiudicatario

La ditta aggiudicataria dovrà, a propria cura e spese, provvedere:

- all'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività di gestione dei bar-tavola calda;
- a volturare a proprio carico tutte le utenze;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria necessaria per l'intero periodo contrattuale. In particolare saranno a carico dell'aggiudicatario ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fossero richiesti dal Comune, dai Vigili del Fuoco, dalle Autorità Sanitarie e da tutte le competenti autorità amministrative. Le opere di manutenzione straordinaria e qualsiasi innovazione o modifica dovranno essere preventivamente autorizzate per iscritto dalla U.O. Attività Tecniche dell' Azienda, previo adempimento delle formalità amministrative dovute per legge a carico dell'aggiudicatario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione;
- all'adeguamento a norma deve avvenire in osservanza di leggi presenti e future, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquinamento (acque e fumi), della sicurezza, dell'antincendio, dell'antifortunistica, della salubrità degli ambienti, ecc.;
- ad applicare tutte le metodologie idonee al trattamento delle stoviglie al fine di evitare danni all'utenza. Per i pazienti ricoverati è obbligatorio l'utilizzo di materiali monouso;
- allo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dal D. Lgs. n. 22/1997, mediante conferimento degli stessi negli appositi cassonetti attigui agli esercizi. Lo smaltimento verrà assicurato da apposita Ditta incaricata di tale servizio per conto dell'Azienda Ospedaliera. La Ditta aggiudicataria assicurerà all'IRCCS. Il rimborso dei costi sostenuti per il servizio smaltimento rifiuti, tale rimborso sarà quantificato in base ai mq. concessi, rapportati ai costi sostenuti dall'IRCCS sia relativamente alla TIA che al servizio svolto dalla Ditta incaricata dall'A.O.U. per il ritiro dei rifiuti nell'ambito della cinta ospedaliera.

- al rifornimento dei generi di consumo da parte dei fornitori negli orari di minore affluenza del pubblico.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese per la fornitura di riscaldamento, acqua, aerazione, forza motrice e di ogni altro servizio anche igienico-sanitario relativo agli immobili conferiti in uso ed all'attività commerciale inerente e quant'altro necessario per il regolare funzionamento e agibilità dell'esercizio sia per il personale sia per gli avventori, ivi compresa ogni tassa e o imposta diretta o indiretta di esercizio, di rivendita, le spese per smaltimento rifiuti, i premi di assicurazione contro gli incendi e simili meglio precisate nel presente atto, eventuali spese e consumi per telefono.

Inoltre, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al cessare della concessione, di riconsegnare i locali, nonché gli impianti, le attrezzature, ed arredi pertinenti. Tali beni devono essere consegnati dal Concessionario all'Azienda in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuto all'utilizzo durante la gestione.

Il personale impiegato nell'espletamento del servizio dovrà:

- vestire una divisa di foggia e colore, ma comunque di colore differente da quello dei dipendenti della stessa e tale da rendere chiaramente identificabili gli operatori in base alla qualifica. La divisa dovrà essere provvista di targhette di riconoscimento. Dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro;
- tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti dell'utenza ed agire in ogni occasione con diligenza professionale.

L'aggiudicatario dovrà tenere aperti gli esercizi dalle ore 6,30 alle ore 20,00 per 7 giorni settimanali senza interruzioni per ferie, festività e turni di chiusura.

Le variazioni dell'orario dovranno essere concordate con la Direzione dell'IRCCS.

Le pulizie dei locali dovranno avvenire secondo la seguenti modalità e tempistica:

- **PULIZIA ORDINARIA GIORNALIERA**

Dovrà essere effettuata alla sera al momento della chiusura del locale, fatte salve diverse indicazioni che vengono di seguito riportate. Essa consiste nelle seguenti attività:

- arieggiare i locali, anche più volte al giorno e comunque ogni volta che sia necessario;
- svuotare i cestini più volte al giorno e comunque ogni volta che sia necessario;
- chiudere i sacchi dei rifiuti urbani e allontanarli dagli ambienti da sanificare sino nelle zone di stoccaggio poste esternamente in modo da collocarli in cassonetti nei siti che verranno concordati con l'Amministrazione;
- rimuovere le ragnatele;
- pulire tutte le superfici, le suppellettili e gli arredi ogni qualvolta sia necessario;
- rimuovere eventuali impronte e macchie sui muri, pavimenti, porte, vetrate, specchi, maniglie, arredi in genere;
- scopare a umido i pavimenti spostando gli arredi mobili;
- lavare i pavimenti con acqua e detergente con particolare attenzione agli angoli e battiscopa;
- riposizionare i sacchi dei rifiuti urbani;
- allontanare i rifiuti prodotti durante le operazioni nelle zone di stoccaggio;
- pulire i servizi igienici più volte al giorno e comunque ogni volta che sia necessario;



- ripristinare carta igienica, copri WC, sapone e asciugamani di carta nei servizi igienici più volte al giorno e comunque ogni volta che sia necessario;
- ripristinare i disinfettanti nei dispensers automatici dei WC, nonché detergere e disinfettare tutti gli altri accessori più volte al giorno e comunque ogni volta che sia necessario;
- lavare pavimenti con acqua e detergente, detergere e disinfettare lavabi e WC almeno 3 volte al giorno ad ora di chiusura dei locali, nonché in ogni caso se ne ravvisi la necessità; nel caso di lavaggio di pavimenti in orari di apertura al pubblico dovranno essere posizionati in modo visibile dei dispositivi atti a prevenire infortuni a dipendenti, avventori, fornitori e comunque a qualunque persona si trovi nell'esercizio; si precisa che eventuali danni saranno a carico del Concessionario;
- spazzare le aree anche esterne immediatamente adiacenti agli esercizi;

**PULIZIA PERIODICA con cadenza:**

**Settimanale**

- pulizia delle vetrate e degli infissi;
- pulizia degli scaffali presenti;
- lavaggio a fondo dei cestini portarifiuti;
- rimuovere escrementi di volatili che dovranno comunque essere effettuate soltanto da soggetti autorizzati e comunque a regola d'arte;

**Semestrale**

- smontaggio e lavaggio delle tende, ove presenti, salvo il caso in cui siano presenti macchie di sporco per cui si dovrà effettuare un lavaggio più frequente;
- spolveratura dei soffitti.

Fermo quanto sopra, l'Azienda si riserva fin da ora di prendere ulteriori accordi con l'aggiudicatario.

Nell'esecuzione delle attività di pulizia, il Concessionario dovrà rispettare tutte le norme e le disposizioni antinfortunistiche atte a prevenire danni nei confronti del personale, degli avventori e dei fornitori; in particolare le zone di pericolo dovranno essere indicate con appositi cartelli.

Dovranno essere utilizzati i prodotti per la detersione e per la disinfezione, con riferimento ai quali dovranno essere fornite le schede tecniche e di sicurezza. Si fa presente che i controlli saranno effettuati dal CIO aziendale e dalla UO Farmacia.

Si fa presente che il Concessionario potrà effettuare le pulizie con personale proprio oppure affidare ad un soggetto diverso, mediante subappalto che, ai sensi delle norme vigenti, dovrà essere comunque autorizzato dall'Azienda Ospedaliera.

I prodotti messi in vendita dovranno essere di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche, in quantità sufficiente a soddisfare tutte le esigenze del pubblico.

L'aggiudicatario si obbliga a far rispettare, nei locali e nelle pertinenze dei Bar, i seguenti divieti:

- a) di fumo;
- b) di gioco;
- c) di tenere comportamenti che possano disturbare l'attività ospedaliera;
- d) di ingresso a venditori ambulanti;
- e) di installazione di qualsiasi apparecchiatura elettronica;
- f) di somministrazione di bevande superalcoliche;



- g) di ingresso a personale che indossi la divisa di sala operatoria e/o rianimazione;
- h) di consumo di qualsiasi tipo di bevanda alcolica al personale sanitario in servizio;
- i) di consumo di alimenti ai tavoli da parte del personale sanitario che indossi l'abito da lavoro.

Tutti i divieti dovranno essere evidenziati tramite l'installazione di apposita segnaletica (cartelli plastificati).

Inoltre, è fatto obbligo all'aggiudicatario di osservare tutte le leggi ed i regolamenti che disciplinano l'esercizio di attività commerciali e le disposizioni dell'IRCCS San Martini/IST e ogni disposizione in materia di sicurezza, prevenzione per danni, infortuni, incendi.

L'aggiudicataria sarà responsabile di ogni eventuale danno a persone e/o a cose dell'IRCCS o di terzi causato dal proprio personale.

È fatto obbligo all'aggiudicatario di segnalare al personale dell'IRCCS, il nominativo di un proprio dipendente quale referente responsabile della concessione, unitamente al recapito, al numero di telefono aziendale e di telefono cellulare al fine di assicurare la reperibilità. La ditta aggiudicataria, in caso di assenza del referente responsabile, dovrà comunicare all'IRCCS il nominativo ed i recapiti del sostituto.

