

CAPITOLATO TECNICO

**GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA
CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE DEI BAR E DEI DISTRIBUTORI
AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA**

GARA SIMOG N. 8766290

Lotto n. 1 CIG N. 9455849D6F

Lotto n. 2 CIG N. 9455868D1D

Lotto n. 3 CIG N. 9455905BA6

Lotto n. 4 CIG N. 9455923A81

ART. 1

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione, suddiviso in 4 lotti, dei seguenti servizi:

Lotto n. 1 (Bar Distretto Est)

- Servizio di gestione del bar, corner market con prodotti dolci, salati e bibite e di rivendita di giornali e riviste presso l'ingresso principale del P.O. San Bortolo di Vicenza
- Servizio di gestione del bar presso l'ingresso del V Lotto del P.O. San Bortolo di Vicenza
- Servizio di gestione del bar presso il P.O. di Noventa Vicentina

Lotto n. 2 (Bar Distretto Ovest)

- Servizio gestione del bar, corner market con prodotti dolci, salati e bibite e di rivendita di giornali/riviste/libri presso il P.O. di Valdagno
- Servizio gestione del bar, corner market con prodotti dolci, salati e bibite e di rivendita di giornali/riviste/libri presso il P.O. di Montecchio Maggiore

Lotto n. 3 (Distributori automatici Distretto Est)

- Servizio di gestione della distribuzione a mezzo distributori automatici di bevande calde e fredde e altri alimenti presso il Distretto Est dell'Azienda Ulss n. 8 Berica

Lotto n. 4 (Distributori automatici Distretto Ovest)

- Servizio di gestione della distribuzione a mezzo distributori automatici di bevande calde e fredde e altri alimenti presso il Distretto Ovest dell'Azienda Ulss n. 8 Berica

Le aziende aggiudicatrici dei rispettivi lotti si impegnano a garantire i servizi secondo le modalità indicate nel presente capitolato e a praticare alla clientela, nonché ai dipendenti dell'Aulss 8 le tariffe nei termini precisati nel presente capitolato e nel disciplinare di gara.

Nelle aree messe a disposizione, il concessionario dei servizi bar dovrà prevedere, oltre allo spazio da destinare a bar caffetteria, anche uno spazio da destinare alla vendita di giornali, riviste e libri (per l'Ospedale di Vicenza solo presso il Bar ubicato all'ingresso principale, Ospedale di Valdagno, ospedale di Montecchio Maggiore).

Dovrà essere garantita, la presenza di un congruo numero (rispetto all'utenza potenziale) e con parità di trattamento tra le diverse testate di quotidiani e di riviste a tiratura nazionale ed a tiratura locale,

oltre che di libri (almeno 10 titoli diversi, tra classici, novità e dedicati ai bambini). Non si potrà procedere all'esposizione ed alla vendita al pubblico di quotidiani, riviste, libri aventi un contenuto vietato ai minori.

Si precisa che l'appalto si configura quale appalto di servizio e non di locazione, intendendosi affidata all'aggiudicatario la concessione della gestione del servizio.

ART. 2

DURATA DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

L'affidamento di ciascun lotto avrà durata di 36 (trentasei) mesi decorrente dalla data riportata sul contratto, rinnovabile, a discrezione dell'Azienda, per ulteriori 24 (ventiquattro) mesi.

L'Azienda si riserva altresì la facoltà di prorogare il servizio per il periodo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente e, comunque, per un tempo non superiore a mesi sei. La società aggiudicataria di ciascun lotto è pertanto impegnata, in forza dell'eventuale opzione di rinnovo, all'esecuzione del contratto senza che possa sollevare eccezione alcuna. Nessuna pretesa potrà essere vantata dalla società aggiudicataria in caso di mancato esercizio dell'opzione di rinnovo.

Qualora poi subentri, nelle more del perfezionamento dell'aggiudicazione, o nel corso dell'esecuzione del contratto l'affidamento da parte del soggetto aggregatore Regionale o di Consip di un contratto relativo al servizio oggetto della presente procedura di gara, l'Azienda si riserva di revocare la presente procedura ovvero di recedere dall'esecuzione del contratto stipulato

ART. 3

LOCALI PRESSO I QUALI SVOLGERE I SERVIZI DI GESTIONE BAR - ARREDAMENTI E ATTREZZATURE

3.A - Bar presso l'ingresso principale del P.O. San Bortolo di Vicenza

Per l'attività di gestione del bar l'Ulss n. 8 Berica mette a disposizione i locali già attualmente adibiti a bar.

Il locale adibito a Bar, situato nell'atrio dell'ingresso principale del P.O. San Bortolo, viene reso disponibile dall'Azienda Ulss **con gli arredi e le attrezzature presenti e di proprietà dell'Azienda Ulss (all. A)**, con esclusione degli arredi e attrezzature dell'attuale gestore.

3.B - Bar presso il V Lotto del P.O. San Bortolo di Vicenza

Per l'attività di gestione del bar l'Ulss n. 8 Berica mette a disposizione i locali già attualmente adibiti a bar.

Il locale adibito a Bar situato nell'atrio del V Lotto viene reso disponibile dall'Azienda Ulss: nello stato in cui si trova e nello spazio appositamente allestito: ciascuna ditta interessata a presentare offerta potrà prendere visione dello spazio e degli arredamenti durante il sopralluogo obbligatorio, **con gli arredi e le attrezzature presenti e di proprietà dell'Azienda Ulss (all. B)**, con esclusione degli arredi e attrezzature dell'attuale gestore.

3.C - Bar presso il P.O. di Noventa Vicentina

Per l'attività di gestione del bar l'Ulss n. 8 Berica mette a disposizione i locali già attualmente adibiti a bar.

Il locale adibito a Bar, situato nel P.O. di Noventa Vicentina, viene reso disponibile dall'Azienda Ulss nello stato in cui si trova, **privo di arredi e attrezzature** in quanto tutti di proprietà dell'attuale gestore (all. C).

3.D - Bar presso il P.O. di Valdagno

Per l'attività di gestione del bar l'Ulss n. 8 Berica mette a disposizione i locali già attualmente adibiti a bar.

Il locale adibito a Bar, situato nell'atrio dell'ingresso principale del P.O. di Valdagno, viene reso disponibile dall'Azienda Ulss con gli arredi e le attrezzature presenti e di proprietà dell'Azienda Ulss (all. D).

3.E - Bar presso il P.O. di Montebelluna

Per l'attività di gestione del bar l'Ulss n. 8 Berica mette a disposizione i locali già attualmente adibiti a bar.

Il locale adibito a Bar, situato nell'atrio dell'ingresso principale del P.O. di Montecchio Maggiore, viene reso disponibile dall'Azienda Ulss con gli arredi e le attrezzature presenti e di proprietà dell'Azienda Ulss (All. E).

Ciascuna ditta interessata a presentare offerta potrà prendere visione dello spazio, degli arredi e delle attrezzature di ciascuno dei suddetti bar durante il sopralluogo obbligatorio.

Si rinvia inoltre per ognuno dei suddetti locali alle planimetrie allegate al presente capitolato (All. F Planimetria Bar Principale Osp. Vi, All. G. Planimetria Bar Osp. Vi V lotto, All. H Planimetria Bar Osp. Noventa Vic. , All. I Planimetria Bar Osp. Valdagno, All. L Planimetria Bar Osp. Montecchio Maggiore).

Di seguito si riportano, a livello indicativo, le caratteristiche organizzative e di affluenza dei presidi ospedalieri interessati dai servizi oggetto della concessione relativi all'anno 2019, 2020 e 2021.

OSPEDALE SAN BORTOLO VICENZA	2019	2020	2021
N. Posti letto complessivi (media anno):	787	775	752
Presenza media giornaliera/ricoveri ordinari:	673	608	620
Presenza media giornaliera/ricoveri diurni:	33	23	33
N.prestazioni specialistiche annue per esterni	2.683.949	2.535.719	3.867.096
N.complessivo dei dipendenti:	3.173	3.313	3.330
OSPEDALE NOVENTA VICENTINA			
N. Posti letto complessivi (media anno):	86	78	61
Presenza media giornaliera/ricoveri ordinari:	47	42	38
Presenza media giornaliera/ricoveri diurni:	4	2	2
N.prestazioni specialistiche annue per esterni	360.090	330.479	424.030
N.prestazioni specialistiche annue per esterni (Clinica/Radiologia):	50.125		
N.prestazioni specialistiche annue per esterni (Area patologia Clinica):	309.965		
N.complessivo dei dipendenti:	181	254	247

Ospedale di comunità presso Noventa	24	/////	21
posti letto complessivi			
Giornate Presenza annue			5.064

Ospedale Arzignano	2019	2020	2021
N. posti letto complessivi:	179	185	178
Presenza media giornaliera/ricoveri ordinari:	136	122	125
Presenza media giornaliera/ricoveri in DH:	5	4	4
N. prestazioni specialistiche annue per esterni:	1.303.159	1.005.847	1.375.752
N. complessivo dei dipendenti:	777	669	724
Ospedale Lonigo			
N. posti letto complessivi:	82	76	49
Presenza media giornaliera/ricoveri ordinari:	72	59	43
Presenza media giornaliera/ricoveri in DH:	//////////	//////////	//////////
N. prestazioni specialistiche annue per esterni:	99.143	74.426	83.340
N. complessivo dei dipendenti:	178	142	169
Ospedale Montecchio Maggiore			
N. posti letto complessivi:	30	31	28
Presenza media giornaliera/ricoveri ordinari:	21	16	16
Presenza media giornaliera/ricoveri in DH:	4	4	5
N. prestazioni specialistiche annue per esterni:	155.232	129.205	146.689
N. complessivo dei dipendenti:	129	166	169
Ospedale Valdagno			

N. posti letto complessivi:	136	135	117
Presenza media giornaliera/ricoveri ordinari:	101	86	80
Presenza media giornaliera/ricoveri in DH:	7	4	4
N. prestazioni specialistiche annue per esterni:	167.057	129.666	153.166
N. complessivo dei dipendenti:	427	507	471
Ospedale di Comunità di Valdagno (situato al 4° piano dell'Osp. di Valdagno)			
N. posti letto complessivi:	15	15	24
Presenza media giornaliera:	12	11	21
Ospedale di Comunità di Lonigo (situato al 1° piano dell'Ospedale di Lonigo, data apertura 11/10/2021)			
N. posti letto complessivi:	////////	//////////	8
Presenza media giornaliera:	////////	//////////	8
Territorio Distretto Ovest			
N. prestazioni specialistiche annue per esterni:	8.936	14.456	22.876

ART. 4**LOCALI IN CONCESSIONE**

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre uno schema in cui presenterà il layout delle sale sopra descritte oltre che l'indicazione esaustiva degli eventuali interventi che si rendono strettamente indispensabili per l'allestimento dei locali e per adeguare i locali all'esigenze specifiche, oltre che i tempi necessari.

La modalità ed i tempi di esecuzione dei suddetti interventi dovranno successivamente essere concordati con il Servizi Tecnici dell'Azienda Ulss e dovranno essere effettuati con tecnici di comprovata esperienza professionale al fine di garantire un'efficace interfaccia con la Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Il Gestore dovrà effettuare, con oneri a proprio carico, gli eventuali lavori di adeguamento che risultassero necessari per l'installazione di arredi ed attrezzature in conformità al progetto presentato in sede di gara e nel rispetto della tempistica ivi indicata.

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

Qualsiasi lavoro compresa la dismissione di arredi già esistente e di proprietà dell'Azienda deve essere preventivamente autorizzato da questa Aulss.

Per quanto riguarda il P.O. di Vicenza durante l'allestimento dei locali dovrà essere garantito almeno un bar funzionante.

ART. 5

CONSEGNA E ADEGUAMENTO LOCALI

L'aggiudicatario di ciascun lotto, entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto, dovrà consegnare all'Azienda Ulss il cronoprogramma dei lavori necessari per l'installazione delle attrezzature e di rimessa in funzione dei locali ed il relativo progetto esecutivo, dando conto delle tempistiche di tutte le attività previste dal presente capitolato, prevedendo di limitare il più possibile l'interruzione del servizio.

L'Azienda ULSS provvederà ad approvare il progetto di modifica del layout dei locali adibiti per il servizio bar installazione ovvero a chiedere modifiche entro 10 giorni dalla presentazione. In caso di richiesta di modifica, l'aggiudicatario dovrà effettuarle nei successivi 7 giorni.

Quindi il Direttore dell'esecuzione del Contratto concorderà, entro 5 giorni dall'approvazione del progetto di installazione, con la ditta la consegna dei locali nel termine non dilazionabile dei 45 giorni successivi.

L'allestimento dei locali e la conseguente attivazione del servizio dovrà avvenire nei termini massimi previsti dal cronoprogramma e comunque non oltre **15 giorni naturali consecutivi a partire dalla data del Verbale di Consegna dei Locali**.

Entro 10 giorni dalla data di ultimazione di eventuali lavori, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare, a firma di tecnico abilitato, le certificazioni relative ad eventuali lavori di prevenzione incendi (CERT.REI, DICH.POSA OPERA, DICH.CONF., DICH.RIV.PROT., DICH.PROD.) nonché ad eventuali lavori elettrici, termici, idrici 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'approvazione dell'Ufficio Tecnico dell'Aulss8 Berica.

* * *

In relazione a tutti i servizi bar la ditta aggiudicataria dovrà dotarsi, a proprio completo onere e carico, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'esercizio dell'attività, qualora non già presenti.

Il Gestore dovrà mettere a disposizione per l'esercizio dell'attività solo macchine elettriche con marchio CE.

La ditta dovrà provvedere altresì a mantenere gli arredamenti, le attrezzature e gli spazi in buono stato, e procedere alla sostituzione di arredi e/o di attrezzature danneggiati o non più funzionanti o non più consoni al decoro degli ambienti.

Il Gestore dovrà provvedere per tutta la durata della concessione, a propria cura oneri e spese, alla manutenzione ordinaria dei locali in cui viene svolto l'esercizio (ai sensi del comma 1, lettera a) dell'art. 3 del DPR 6 giugno 2001, n.380 e smi).

Qualora la ditta non provveda alle manutenzioni, l'Azienda Ulss potrà effettuare direttamente gli interventi che si renderanno necessari, previa diffida scritta ad adempiere entro un congruo termine. I costi sostenuti direttamente dall'Ulss verranno posti a carico della ditta concessionaria a mezzo emissione di fattura, che dovrà essere saldata entro 30 giorni dal ricevimento.

Tali locali dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massimo decoro e igiene attenendosi a tutte le prescrizioni che al riguardo la Direzione Medica e/o il servizio di Igiene e sanità pubblica vorranno impartire, anche per quanto attiene ad eventuale limitazioni all'accesso di persone e/o utenti.

ART. 6

AUTORIZZAZIONI E LICENZE PER LA GESTIONE DEI SERVIZI

L'attivazione del servizio rimarrà subordinata all'acquisizione in capo alla ditta aggiudicataria di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar e di installazione e gestione dei distributori automatici di bevande ed alimenti.

La ditta concessionaria dovrà consegnare copia delle necessarie autorizzazioni all'Azienda Ulss n. 8 Berica Vicenza ed al DEC prima dell'avvio della gestione di ciascun Bar.

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

La ditta dovrà osservare, con oneri a proprio carico, tutte le leggi e i regolamenti di natura amministrativa, fiscale, sanitaria, tecnica e di polizia che disciplinano l'attività oggetto di gestione, assumendone ogni responsabilità.

La ditta dovrà altresì dotarsi delle autorizzazioni igienico sanitarie necessarie all'esercizio del servizio bar, a proprio completo onere e carico.

ART. 7

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO GESTIONE BAR

Il Servizio Bar dovrà essere attivo secondo i seguenti orari:

- **Bar presso l'ingresso principale del P.O. San Bortolo:** tutti i giorni dell'anno feriali e festivi in modo continuativo dalle ore 6:30 alle ore 18:30 senza turno di chiusura settimanale.
- **Bar presso il V Lotto P.O. San Bortolo di Vicenza,** dal lunedì al venerdì con orario continuato giornaliero dalle ore 7:00 alle ore 16,30, con esclusione nei giorni festivi.
- **Bar presso l'ingresso del P.O. di Noventa Vicentina,** dal lunedì al venerdì con orario continuato giornaliero dalle ore 7:00 alle ore 15,00, con esclusione nei giorni festivi.
- **Bar presso P.O. ospedale di Valdagno** dal lunedì al venerdì con orario continuato giornaliero dalle ore 6:30 alle ore 15,00, con esclusione nei giorni festivi.
- **Bar presso P.O. ospedale di Montebelluna Maggiore** dal lunedì al venerdì con orario continuato giornaliero dalle ore 7:00 alle ore 14,30, con esclusione nei giorni festivi.

La ditta concessionaria potrà proporre orari di apertura più ampi rispetto a quelli sopra indicati, purché compatibili con la normativa in vigore e se autorizzati dall'Aulss.

La ditta concessionaria del bar presso il V lotto dell'ospedale San Bortolo, nell'orario di servizio sopra indicato, dovrà altresì provvedere a consegnare a coloro che ne facciano richiesta una chiave per poter utilizzare le carrozzine per pazienti non deambulanti (Sedie a rotelle) posizionate presso l'Ingresso Area D dell'ospedale, previa esibizione e consegna di un documento di riconoscimento dei soggetti richiedenti.

Eventuali variazioni dell'orario di esercizio dovranno essere concordate con l'U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica dell'Azienda Ulss n. 8 Berica.

Nei locali del Bar sono proibiti giochi di qualsiasi genere, è vietata l'installazione di macchine per video giochi ed è vietato tenere cani ed altri animali. E' altresì proibito detenere, somministrare o vendere, anche per asporto, bevande appartenenti alle categorie di alcolici e superalcolici.

Il Gestore dovrà assumersi ogni onere derivante dall'esercizio dell'attività oggetto di gara, soprattutto per quanto riguarda impegni di pagamento nei confronti dei fornitori o di eventuali creditori, sollevando l'Azienda Ulss da ogni responsabilità al riguardo. A tale scopo dovrà impegnarsi, nei rapporti con i fornitori, a dichiarare la propria posizione di gestore dell'attività economica connessa all'esercizio del servizio bar, con esclusione di ogni e qualsiasi intervento in proposito dell'Ulss stessa. In particolare il gestore si impegna a non dare garanzia su beni mobili o altre attività di proprietà dell'Azienda Ulss delle quali abbia per qualsiasi causa la detenzione.

Al termine del contratto i locali affidati, resi liberi a cura del concessionario dalle eventuali attrezzature e/o prodotti inseritevi, saranno riconsegnati all'Azienda Ulss, senza alcun diritto di indennizzo per avviamento o per qualsiasi altro titolo.

ART. 8

RISPETTO DELLA NORME IGIENICO-SANITARIE E DI GESTIONE DEI RIFIUTI

Il Gestore si impegna altresì a condurre la gestione dei bar con professionalità e decoro, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, attenendosi alle disposizioni che l'Ulss dovesse impartire; l'Ulss n. 8 Berica, per mezzo di propri funzionari, potrà verificare il rispetto delle norme igienico-sanitarie ed in qualsiasi momento contestare la qualità dei prodotti in vendita, chiedendone la immediata sostituzione.

Se si prevede la preparazione ed il confezionamento di alimenti compositi quali panini, tramezzini toast ecc in loco, occorre prevedere una zona lavoro dedicata e separata.

Il Gestore si obbliga ad osservare e far osservare tutte le disposizioni per la sicurezza e l'igiene, in particolare si doterà di un manuale HACCP, per la prevenzione dei danni, infortuni ed incendi e quant'altro attiene all'uso ed al godimento dei locali che dovranno essere a norma secondo le leggi concernenti la loro specifica destinazioni a bar, impegnandosi a mantenere sempre efficienti tutti gli impianti installati nei suddetti locali e ad ottemperare, a proprie cure e spese, a tutte le prescrizioni impartite al riguardo da Pubbliche Autorità, esonerando l'Ulss n.8 Berica da ogni responsabilità.

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle prescrizioni e/o indicazioni che la Direzione Medica ospedaliera e/o il Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda Ulss vorranno impartire, anche per l'uso di materiale a perdere per la somministrazione di bevande.

Il Gestore dovrà provvedere, con spese ed oneri a proprio carico, alle pulizie dei locali adibiti a bar, effettuando gli interventi di pulizia ordinari e straordinari necessari al fine di garantire la massima igiene dei locali.

I prodotti utilizzati a tale scopo dovranno riportare l'autorizzazione del Ministero della sanità ed essere corredati delle rispettive schede tecniche, con trasmissione di quest'ultime al DEC.

Al termine dell'attività dovranno essere pulite tutte le attrezzature utilizzate per la lavorazione degli alimenti.

Il materiale utilizzato per la pulizia e la disinfezione dovrà essere riposto in modo ordinato e separato dalle aree di lavorazione e somministrazione di alimenti e bevande, dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali munite di etichetta identificativa.

Gli interventi di disinfestazione generale dei locali dovranno essere effettuati con cadenza semestrale (primavera e autunno); gli altri interventi di disinfestazione di portata medio/leggera, mirati alle zone ritenute maggiormente a rischio per il controllo dei parassiti, dovranno essere eseguiti con più breve periodicità. Tali interventi dovranno essere concordati con i competenti uffici dell'Aulss, che potranno modificare trattamenti e tempistica se necessari. Saranno a carico del gestore gli oneri derivanti da tale attività compresa la rimozione di mobili, suppellettili, e materie prime da effettuare prima dell'intervento e tutte le successive operazioni di pulizia.

Il Gestore dovrà curare quotidianamente il conferimento di tutti i rifiuti, prodotti dall'attività del bar, al servizio di raccolta del Comune di riferimento, utilizzando gli appositi contenitori (potranno essere utilizzati anche quelli posti in area ospedaliera), assumendo l'obbligo di osservare tutte le disposizioni in materia di differenziazione del rifiuto. Il Gestore provvederà a proprie spese allo smaltimento di eventuali rifiuti tossici o comunque non conferibili al predetto servizio.

ART. 9

SERVIZIO DI GESTIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE E FREDE E ALTRI ALIMENTI

9.A - Punti di Erogazione

Il servizio di distribuzione di bevande calde e fredde e di altri alimenti di ristoro dovrà essere realizzato mediante 68 (sessantaotto) distributori collocati presso il Distretto Est (Lotto n. 3), e 36 (trentasei) presso il Distretto Ovest (Lotto n. 4), come riportato nell'allegato M) distributori automatici Lotto n. 3 Distretto Est, e allegato N) distributori automatici Lotto n. 4 Distretto Ovest.

* * *

L'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di richiedere, con oneri a carico della ditta, l'installazione di eventuali ulteriori distributori, come pure la rimozione, lo spostamento e l'eventuale ritiro di quelli in funzione, determinati da esigenze o modifiche organizzative: il numero complessivo di distributori di ciascun lotto potrà variare in aumento o in diminuzione fino al 20%.

La ditta dovrà proporre per ciascun lotto un canone per la gestione della distribuzione che rimarrà fisso, per l'intero periodo contrattuale, fatto salvo l'aggiornamento relativo al fatturato, cd. parte variabile del canone (art. 10 del capitolato d'oneri), anche se il numero di distributori dovesse aumentare o diminuire di n. 4 (quattro) unità per il lotto 2 e di 2 (due) unità per il lotto 4.

Qualora il numero complessivo dei distributori nel corso della durata contrattuale si scosterà in eccesso o in difetto rispetto al numero di 68 distributori (Distretto Est) per un numero di unità superiori a 4 unità, e al numero di 36 distributori (Distretto Ovest) per un numero di unità superiori a due unità, il canone verrà rideterminato riconoscendo per ogni distributore aggiunto o sottratto oltre i 4 (lotto 3) e oltre i 2 (lotto 4) un aumento o una diminuzione pari ad 1/68 (lotto 3), e 1/36 (lotto 4), del canone proposto come rivalutato al tempo del calcolo: tale adeguamento verrà riconosciuto a decorrere dall'inizio del successivo anno contrattuale.

La ditta concessionaria dovrà effettuare, a sua cura e spese e nel rispetto della normativa vigente, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nei punti che verranno assegnati, prelevando corrente elettrica ed acqua, condotte nei punti di installazione dei distributori da parte dell'Azienda Ulss, secondo le indicazioni fornite dal Servizio Tecnico Patrimoniale dell'azienda Ulss n. 8 Berica.

Entro e non oltre 15 giorni dalla data di sottoscrizione del contratto la ditta si impegna ad installare i distributori convenuti in sede contrattuale.

La ditta si impegna ad installare o disinstallare entro e non oltre 15 giorni dalla richiesta del Servizio Approvvigionamenti Generali eventuali nuovi distributori o distributori già esistenti.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti e le prescrizioni del Servizio Tecnico patrimoniale.

Al termine del contratto la ditta concessionaria dovrà asportare a proprie spese e senza onere alcuno per l'Ente le proprie apparecchiature.

9.B - Caratteristiche dei distributori

I distributori automatici dovranno:

- essere di nuova fabbricazione
- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine
- essere rispondenti alle norme di prevenzione incendi
- rispettare i parametri di rumorosità e di tossicità previsti dalla legge
- corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore
- possedere le necessarie omologazioni e il marchio CE
- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti

- avere il dispositivo di erogazione non esposto a contaminazioni
- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie di prodotti offerti e sul relativo prezzo
- essere dotati di dispositivo rendi-resto
- erogare i prodotti con l’inserimento di monete e con il sistema della chiave elettronica in grado di gestire i crediti elettronici a scalare
- segnalare chiaramente l’eventuale assenza di moneta per il resto
- segnalare l’indisponibilità del prodotto
- bloccare automaticamente, limitatamente ai distributori di prodotti freschi, l’erogazione del prodotto se la temperatura interna ha superato i gradi previsti per la conservazione senza rischi del prodotto
- riportare con una etichetta indelebile o altro mezzo idoneo, la ragione sociale della ditta affidataria, il suo recapito telefonico, nonché il recapito cui rivolgersi in caso di urgenza.

La ditta dovrà installare, per ogni postazione, a proprie spese, contenitori portarifiuti con coperchio a ritorno automatico predisposti per la raccolta differenziata di bottiglie in plastica e lattine, di rifiuto secco (bicchieri e palette) e sostituirli qualora divenute inadatte allo scopo: i contenitori portarifiuti verranno svuotati a cura dell’Azienda Ulss. I contenitori dovranno essere di colore diverso e tali da facilitare il corretto uso (es. adeguati ai colori in uso nei comuni in cui il distributore automatico è allocato).

Ogni distributore deve essere in grado di erogare i prodotti con l’inserimento di monete oltre che con chiave magnetica.

La distribuzione della **chiave magnetica** dovrà essere effettuata direttamente dalla ditta concessionaria del servizio.

Nel primo mese di attivazione del servizio dovrà essere reso disponibile un incaricato della ditta concessionaria per il rilascio delle chiavi magnetiche ai dipendenti dell’Azienda Ulss che ne facciano richiesta; tale incaricato dovrà essere presente presso le varie sedi aziendali nelle quali sono presenti i distributori, per un congruo tempo: la presenza del suddetto incaricato dovrà essere garantita in orari che verranno previamente comunicati dalla concessionaria a mezzo affissioni presso le sedi interessate, così da permettere ai dipendenti interessati di acquisire la chiave.

Durante l’intero periodo di gestione del servizio la concessionaria deve organizzare e porre in essere la distribuzione a richiesta delle chiavi magnetiche: nel progetto di gestione del servizio dovrà essere indicata la modalità operativa ritenuta maggiormente efficace, tramite la quale verranno distribuite le chiavi.

Se è previsto un deposito cauzionale per il rilascio della chiave magnetica, questo dovrà essere in linea con il valore medio applicato dalle ditte operanti nel settore. In qualsiasi momento il dipendente potrà procedere a restituire la chiave con riconsegna dell’importo versato a titolo di deposito cauzionale: il ritiro dovrà essere effettuato direttamente dalla ditta stessa.

La ditta, al termine della concessione, dovrà provvedere al ritiro di tutte le chiavi magnetiche, assicurando la restituzione del deposito cauzionale.

I distributori automatici dovranno essere "censiti" online presso l'Agenzia delle Entrate, ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri, come previsto dall'art. 2 del D.Lgs. n. 127/2015 e dal Provvedimento della stessa Agenzia del 30/6/2016.

9.C - Modalità di gestione

E' onere della ditta assicurare la rigorosa pulizia delle apparecchiature e del luogo circostante i distributori, con una frequenza adeguata e comunque tale da garantire una ottimale condizione igienica.

La ditta aggiudicataria, inoltre, deve programmare gli interventi di carico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità fissata dalla ditta stessa in rapporto all'entità dei consumi.

L'attività di pulizia e/o di caricamento e/o di manutenzione degli apparecchi dovrà essere svolta lasciando puliti i locali dell'Aulss in cui si trovano tali distributori.

La ditta concessionaria dovrà mettere a disposizione un numero di telefono (attivo 8 ore lavorative al giorno in tutti i giorni feriali) e una mail, ai quali poter comunicare gli eventuali disservizi e/o guasti delle apparecchiature.

La ditta dovrà intervenire e ripristinare la piena funzionalità del distributore entro il termine massimo di 24 ore solari dalla segnalazione (escludendo i giorni festivi e le domeniche). Qualora il guasto non sia riparabile in loco, ovvero comporti un fermo macchina superiore alle 24 ore solari, la ditta dovrà provvedere alla sostituzione del distributore.

Tutti i lavori da effettuarsi per l'installazione, l'allacciamento, la manutenzione ordinaria e straordinaria e le riparazioni dei distributori saranno a carico della ditta.

Sono a carico della Azienda Ulss le spese per l'alimentazione elettrica e la fornitura di acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici, nei limiti delle caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili.

L'Azienda Sanitaria si intende esonerata da responsabilità per eventuali rotture, scassi, furti o danneggiamenti alle apparecchiature installate.

ART. 10 **UTENZE**

In relazione al Bar presso l'ingresso principale dell'P.O. San Bortolo di Vicenza, al Bar presso il V Lotto P.O. San Bortolo di Vicenza, al Bar presso l'ingresso del P.O. di Noventa Vicentina, al bar presso il P.O. di Valdagno, il P.O. di Montecchio Maggiore, le spese relative alle utenze

(fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento e condizionamento) sono a carico dell’Azienda Ulss n. 8 Berica, e verranno coperte dal canone proposto in sede di gara dal gestore del servizio Bar.

Per quanto riguarda il **servizio di distribuzione di bevande calde e fredde e altri prodotti alimentari a mezzo distributori automatici** rimangono a carico dell’Azienda Ulss le spese per l’alimentazione elettrica e la fornitura di acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici, nei limiti delle caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili.

ART. 11**GENERI SOMMINISTRABILI****IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI****11.A Bar**

La ditta concessionaria potrà somministrare e vendere tutte le bevande e gli alimenti previsti per la tipologia degli esercizi di cui all’art. 5 lett. B) della legge 25.08.1991 n. 287.

Il caffè e le bevande di qualsiasi specie, i dolci, i gelati e quant’altro di commestibile venga venduto nei bar interni agli ospedali come sopra individuati potrà essere servito e/o confezionato in contenitori a perdere.

I prodotti da vendersi nel bar devono essere di prima qualità, delle miglior marche e sempre freschi, dando priorità a prodotti biologici e km 0.

Gli articoli e i prodotti posti in vendita dovranno essere distribuiti in contenitori monouso preferibilmente non di plastica, prevedendo comunque la possibilità di asporto anche delle bevande calde.

Il concessionario dovrà utilizzare preferibilmente tovaglioli di carta riciclata. Il menù e le comunicazioni all’utenza dovranno essere preferibilmente stampati su carta riciclata.

Il concessionario dovrà, durante l’intero periodo di gestione, porre in vendita, presso tutti i Bar, obbligatoriamente i seguenti prodotti con le caratteristiche qualitative dettagliate di seguito.

PANINO CON AFFETTATO così composto: pane 80 g circa + affettato 50 g circa

PANINO CON FORMAGGIO così composto: pane 80 g circa + formaggio fresco 70 g o stagionato 50 g circa

PANINO VEGETALE così composto: pane 80 g circa + verdure grigliate o verdure fresche

VERDURA FRESCA

FRUTTA FRESCA O MACEDONIA DI FRUTTA

YOGURT intero o parzialmente scremato alla frutta o ai cereali

YOGURT DRINK intero o parzialmente scremato alla frutta o ai cereali
 SUCCHI DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
 SPREMUTE
 BRIOCHE vuote o ripiene
 BRIOCHES VEGANE
 PIZZA
 BEVANDA VEGETALE (es bevanda di soia adatta ad intolleranti al lattosio)
 INSALATONA CON MOZZARELLA
 INSALATONA CON UOVA SODE
 INSALATONA CON TONNO
 INSALATONA CON LEGUMI (adatto ai vegani)
 PIATTO FREDDO AFFETTATO + FORMAGGIO
 INSALATA DI PASTA FREDDA/RISO FREDDO/CEREALI FREDDI

I prodotti sfusi, dolci e salati, sopraindicati dovranno essere freschi di giornata e dovranno recare l'indicazione degli ingredienti, del peso e dei valori nutrizionali.
 Dovrà essere garantita la presenza di prodotti senza glutine (pane/sostituti del pane).

Il Pane dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Pane comune tipo 0 oppure tipo 1 oppure tipo integrale.

Il pane deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Il pane deve essere preparato con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e senza additivi.

Il pane deve avere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca.

Il Prosciutto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia.

Il Formaggio dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Formaggio esente da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, non fuso.

Lo Speck dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Speck prodotto con la coscia di suino, salata a secco, affumicato e stagionato per la durata di almeno quattro mesi.

* * *

In aggiunta ai prodotti sopra specificati la ditta concessionaria potrà mettere in vendita altri prodotti con caratteristiche diverse da quelle sopra dettagliate, purché si tratti di prodotti di prima qualità, delle miglior marche e sempre freschi.

Gli ingredienti dei panini dovranno sempre essere dettagliati in appositi cartellini siti a fianco dei prodotti esposti che ne riportino gli ingredienti in maniera analitica e leggibile.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro le indicazioni del contenuto degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza; quest'ultima in particolar modo dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere rispondenti alla normativa prevista per l'etichettatura.

I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

Il Gestore resta unico responsabile di tutti i danni causati a terzi ed a cose nell'esercizio della propria attività, per il mancato rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria: in particolare la ditta assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti alla vendita di cibi contaminati o avariati.

E' proibito detenere, somministrare o vendere anche per asporto bevande appartenenti alla categoria degli alcolici e dei superalcolici.

Tutti i prodotti acquisiti dal concessionario devono essere regolarmente fatturati e, a richiesta, le fatture devono essere esibite all'Amministrazione.

**11.B - Distribuzione bevande calde e fredde
e altri alimenti a mezzo distributori automatici**

Tutti i generi di consumo devono essere di prima qualità ed in tutto rispondenti alle disposizioni di legge in materia.

Nelle macchine distributrici dovranno sempre essere applicate ben visibili le etichette con l'indicazione della marca, della composizione, delle modalità di conservazione dei prodotti oggetto di distribuzione.

Il concessionario dovrà, durante l'intero periodo di gestione, porre in vendita, tramite i distributori, obbligatoriamente i prodotti con le caratteristiche qualitative dettagliate nel presente punto-

A) Bevande calde:

CAFFE': dovrà essere di 1 A miscela bar, macinato all'istante e con grammatura minima di gr. 7 di caffè cad. erogazione.

LATTE: grammatura minima di gr. 8 di latte in polvere cad. erogazione.

CAPPUCCINO: almeno gr. 10 di latte in polvere cad. erogazione

THE: almeno 14 gr. di the in polvere per cad. erogazione

CIOCCOLATO: almeno 21 gr. di cacao in polvere per cad. erogazione

CAFFE' DECAFEINATO

CAFFE' D'ORZO

CAFFE' MACCHIATO

CAFFE' GINSENG

B) Bevande fredde in bottiglia di PET, lattina o tetrapak: acqua minerale, bibite in lattina e succhi di frutta;

C) Alimenti solidi: prodotti da forno con grassi aggiunti a base di olio extravergine di oliva o di olio monosemi (arachide, mais o girasole) quali cracker non salati in superficie, crostate alla marmellata, pane con l'uvetta: ogni monoporzione dovrà riportare l'indicazione dettagliata della composizione, degli ingredienti e della data di scadenza.

In aggiunta ai prodotti sopraspacificati la ditta concessionaria potrà mettere in vendita altri prodotti con caratteristiche diverse da quelle sopra dettagliate, purché ricompresi nelle categorie merceologiche di cui alle suddette lettere A) B) e C).

Dovrà essere garantita la presenza in ogni distributore di almeno un alimento per celiaci, di almeno uno snack per intolleranti al lattosio, e di almeno una bevanda per intolleranti al lattosio in ogni distributore di bevande.

La ditta si impegna a sostituire i prodotti confezionati prima della data di scadenza.

Le macchine distributrici dovranno essere reintegrate dei prodotti erogati entro due giorni lavorativi (festivi inclusi), dalla eventuale segnalazione di mancata erogazione del/i prodotto/i.

L'eventuale fermo macchina dovrà essere risolto entro 48 ore solari (escludendo giorni festivi e domeniche), dalla eventuale segnalazione.

E' comunque onere della ditta fornitrice verificare il regolare funzionamento degli apparecchi, secondo le modalità e le tempistiche indicate nell'offerta tecnica.

L'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna l'erogazione.

L'Azienda Sanitaria si riserva la possibilità di effettuare controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre in sede di offerta la lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con indicazione della relativa marca.

ART. 12 **PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO**

Il Gestore dovrà comunicare all'Azienda Ulss l'elenco del personale utilizzato al momento dell'attivazione di ciascun servizio nonché, prima dell'inserimento lavorativo di ciascun nuovo addetto, il nominativo di ciascuna successiva integrazione di personale.

Il Gestore è obbligato, nei confronti di tutto il personale che verrà impiegato nella esecuzione del servizio, all'osservanza delle leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale, nonché dei contratti collettivi di lavoro.

Il gestore oltre ad impegnarsi a mantenere, collaboratori compresi, un comportamento consono con l'ambiente nel quale viene esercitata l'attività, dovrà assumere i necessari provvedimenti organizzativi e funzionali affinché sia assicurato un regolare funzionamento del servizio.

L'Azienda Ulss potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Gestore che contravvengano alle norme di igiene, civile comportamento, moralità.

Il Gestore dovrà dotare il proprio personale di una divisa che dovrà essere indossata in servizio. Il personale dovrà inoltre portare una targhetta di riconoscimento.

ART. 13**PREZZI DELLE CONSUMAZIONI**

Il gestore si obbliga a determinare il prezzo presso i bar delle consumazioni e dei prodotti posti in vendita **applicando al pubblico** prezzi medi di mercato, calcolati sulla base di cinque rilevazioni effettuate in altrettanti esercizi pubblici situati nelle immediate vicinanze del Bar dato in gestione.

BAR: Per i dipendenti dell’Azienda Ulss n. 8, il Gestore si obbliga a praticare sui prezzi come sopra calcolati uno sconto minimo pari al 20%, relativamente ai prodotti di maggior consumo quali: caffè (espresso, macchiato, orzo, decaffeinato), cappuccino, brioches fresche, paste fresche, acqua minerale, panini, bibite ecc..

Ad ogni modo, per i prodotti di seguito indicati non potrà essere applicato, ai dipendenti dell’Azienda ULSS Berica, un prezzo superiore a quello qui sotto indicato:

- caffè espresso (7gr) € 0,75

- caffè decaffeinato, caffè d’orzo € 0,90

- macchiato € 0,90

- cappuccino € 1,00

- caffè gin seng grande € 1,20

- lattine bibite varie (cl. 33) € 1,55

- acqua (50 cl liscia e/o gassata) € 0,80

- brioches varie (brioche classiche (vuote, marmellata, crema, cioccolata) e brioche speciali (mandorle, crema cotta, uvetta, integrale) € 1,00.

Il gestore prende atto, anche ai fini della formulazione dell’offerta che all’interno dei presidi ospedalieri, è presente il servizio di distributori automatici di bevande calde, fredde e di alimenti, nel numero e nelle modalità che l’Aulss riterrà opportuno, e di non avere nulla da obiettare al riguardo.

I listini dei prezzi dovranno essere presentati in sede di gara e dovranno essere esposti in modo ben visibile a fianco della cassa.

Ogni variazione dei prezzi medesimi dovrà essere autorizzata dall’Azienda Ulss.

Per quanto riguarda i **distributori automatici**, il gestore si obbliga a determinare il prezzo dei prodotti posti in vendita a mezzo distributori automatici **applicando al pubblico** prezzi in linea con i prezzi del mercato di riferimento: tali prezzi devono, comunque, considerarsi liberi.

Per i dipendenti dell’Azienda Ulss 8, il Gestore si obbliga a praticare, per i generi distribuiti a mezzo apparecchiature automatiche, prezzi non superiori a quelli di seguito indicati:

- caffè espresso (7gr) € 0,50

- cappuccino € 0,50

- lattine bibite varie (cl. 33) € 0,80

- acqua (50 cl liscia e/o gassata) € 0,50

I prezzi proposti per la vendita e per la somministrazione dei beni in sede di gara, potranno essere adeguati all'aumento dei prezzi medi di mercato, previa autorizzazione da parte dell'Ulss con cadenza annuale.

ART. 14

OPERAZIONI PRELIMINARI ALL'AVVIO DELLA GESTIONE

Preliminarmente all'avvio della gestione la ditta aggiudicataria dovrà esibire:

- copia conforme all'originale della all'autorizzazione rilasciata dagli organi competenti allo svolgimento di attività di Bar all'interno della zona A – centro storico del Comune di Vicenza (qualora non già prodotta in sede di gara);
- copie conformi agli originali delle licenze rilasciate “in deroga” per i bar interni
- certificazione della compatibilità elettromagnetica della apparecchiature in uso del gestore;
- manuale HACCP e le schede tecniche dei prodotti per la pulizia e disinfezione /disinfestazione utilizzati;
- Certificati di conformità alla normativa vigente relativi alle attrezzature utilizzate;
- copia delle polizze sottoscritte ai sensi del presente capitolato speciale

ART. 15

RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Al termine del contratto, i locali dovranno essere restituiti all'Azienda Ulss in perfetto stato di conservazione ed efficienza, senza alcun diritto di indennizzo per avviamento o per qualsiasi altro titolo, così come anche le attrezzature ed i mobili di proprietà dell'Aulss, fatto salvo il deperimento dovuto al normale uso della cosa.