

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ASST Vimercate

AZIENDA SOCIO SANITARIA TERRITORIALE VIMERCATE

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E
DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E ALIMENTI
TRAMITE LA GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI
PER I PRESIDI OSPEDALIERI E LE STRUTTURE TERRITORIALI
DELL'ASST VIMERCATE**

SOMMARIO

1.	Oggetto della concessione e suddivisione in lotti	3
2.	Tipologia di utenza e dati di attività	3
3.	Decorrenza, durata e termini della concessione	4
4.	Canone concessorio	4
5.	Clausola di adesione	5
6.	Referenti della concessione	5
7.	Orari di svolgimento del servizio bar	6
8.	Modalità di effettuazione del servizio bar	6
9.	Prezzi di vendita al bar	7
10.	Pulizia igiene dei locali degli arredi e delle apparecchiature	8
11.	Mantenimento in buono stato e manutenzione dei locali dei macchinari adibiti a bar	8
12.	Personale	9
13.	Clausola sociale di assorbimento	10
14.	Obblighi del concessionario	10
15.	Periodo di prova	12
16.	Servizio distribuzione alimenti e bevande Specifiche tecniche e qualità funzionali	12
17.	Installazione e manutenzione dei distributori automatici	13
18.	Assicurazioni e reponsabilità del concessionario	14
19.	Disposizioni in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	15
20.	Fatturazione	15
21.	Inadempimenti e penalità	16
22.	Risoluzione del contratto.....	17
23.	Recesso dal contratto.....	18
24.	Stipula del contratto e spese contrattuali	18
25.	Avviamento commerciale.....	19
26.	Vicende soggettive dell'esecutore del contratto.....	19
27.	Trattamento dati personali.....	19
28.	Patti di integrità.....	19
29.	Norme di rinvio	19
30.	Foro competente	19
31.	Allegati	20

1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE E SUDDIVISIONE IN LOTTI

Il presente Capitolato ha per oggetto il conferimento, mediante contratto di concessione (l'art. 164 del D.Lgs. 50/2016), del servizio bar con annessa rivendita di giornali e riviste all'interno dei Presidi Ospedalieri di Carate Brianza e Seregno e del servizio in concessione di somministrazione di bevande e alimenti mediante la gestione di distributori automatici all'interno dei Presidi Ospedalieri di Carate Brianza e Seregno e le strutture territoriali (distretti e ambulatori) dell'ASST Vimercate (d'ora in poi solo Azienda) per un periodo di 60 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione dei relativi contratti.

La concessione è intesa come attività svolta dal gestore in nome proprio ma per conto, ed in vece, dell'Azienda. Al Concessionario viene trasferito l'esercizio del servizio ma non la titolarità dello stesso.

La concessione è suddivisa nei seguenti due lotti aggiudicabili separatamente

Lotto 1 – Servizio Bar e servizio di distribuzione di alimenti e bevande (Vending) presso PPOO Carate Brianza e Seregno con rivendita giornali e riviste (per il solo PO di Carate)

Per l'espletamento di tale servizio l'Azienda mette a disposizione appositi locali ubicati all'interno delle strutture ospedaliere, individuati nelle planimetrie allegate al presente Capitolato Speciale (Allegato 1A e 1B), nonché gli impianti e gli arredi nello stato in cui si trovano al momento della decorrenza del contratto (Allegato 2A e 2B – Elenco degli arredi e attrezzature). Per l'espletamento del servizio di distribuzione di alimenti e bevande, è prevista l'installazione di n. 19 distributori automatici, le cui caratteristiche sono indicate al successivo art. 15, ubicati in appositi spazi posti all'interno dei Presidi Ospedalieri di Carate Brianza e Seregno.

Lotto 2 – Servizio di distribuzione di alimenti e bevande (Vending) per i Centri Esterni del territorio

Per l'espletamento del servizio di distribuzione di alimenti e bevande, è prevista l'installazione di n. 26 distributori automatici, le cui caratteristiche sono indicate al successivo art. 16, ubicati in appositi spazi posti all'interno Centri Esterni sul territorio di questa Azienda..

Al Concessionario non viene corrisposto alcun compenso da parte dell'Azienda per il servizio prestato. Lo stesso acquisisce la titolarità della gestione e dell'introito dei proventi derivanti dall'esercizio dell'attività principale e dei servizi accessori nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato. Il Gestore provvede, pertanto, autonomamente a tutte le incombenze fiscali ed amministrative che ne conseguono. Si precisa che l'utilizzo del bar e dei servizi accessori da parte dell'utenza è comunque facoltativo e pertanto il Gestore non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna, né richiedere modifiche del Capitolato in relazione all'affluenza dell'utenza.

Le licenze, autorizzazioni e gli altri titoli abilitativi dovranno essere richiesti ed ottenuti a cura e spese del Gestore.

Il Concessionario svolge i servizi in piena autonomia organizzativa, fermo restando il rispetto di quanto previsto nel presente Capitolato (da intendersi quale standard qualitativo minimo) assumendosi totalmente il rischio d'impresa e manlevando l'Azienda da qualunque responsabilità contrattuale ed extracontrattuale nei confronti dei terzi che dovesse derivare dall'esercizio dell'attività in oggetto.

I servizi oggetto della concessione devono essere svolti con l'osservanza di tutte le norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

2. TIPOLOGIA DI UTENZA E DATI DI ATTIVITÀ

Per la definizione del bacino di utenza potenziale degli esercizi in esame si forniscono i dati nell'allegato 3 a carattere puramente indicativo e non vincolante. L'utenza è prevalentemente composta da pazienti ambulatoriali, degenti, e da personale operante presso i Presidi Ospedalieri e le sedi territoriali, nonché dagli accompagnatori dei pazienti e dal personale delle ditte appaltatrici per l'erogazione dei servizi o per l'esecuzione dei lavori.

Si precisa che la fruizione del servizio bar da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancata fruizione del servizio bar da parte degli utenti o per il mancato utilizzo da parte degli stessi dei distributori automatici. La licenza relativa al servizio in oggetto è riferita esclusivamente all'esercizio annesso alle strutture ospedaliere e pertanto non potrà costituire oggetto di trasferimento in altro luogo.

3. DECORRENZA, DURATA E TERMINI DELLA CONCESSIONE

Il contratto di concessione oggetto del presente CSA avrà durata di 60 mesi, con decorrenza dalla data di presa in consegna dei locali (di cui sarà redatto apposito verbale).

In relazione alle aree da allestire, il Concessionario non potrà esimersi dal versamento del canone, opponendo all'Azienda l'eccezione relativa alla necessità di completare dapprima i lavori.

L'Azienda si riserva la facoltà di prorarre la durata, oltre la naturale scadenza contrattuale, alle medesime condizioni contrattuali e modalità di esecuzione del servizio, per un periodo di mesi 12 e, comunque per il periodo strettamente necessario per consentire l'espletamento di nuova procedura. Il Concessionario, pertanto, si obbliga sin d'ora a proseguire il servizio dietro semplice richiesta scritta dell'Azienda con un preavviso di 30 gg di calendario, rispetto alla naturale scadenza del contratto.

Alla scadenza il Concessionario sarà obbligato a restituire gli immobili in condizioni di piena efficienza e sicurezza, salvo il normale deperimento d'uso.

A tale fine verrà redatto e sottoscritto dalle parti apposito verbale di constatazione dello stato dei luoghi in cui dovranno, ove presenti, essere individuate le carenze funzionali riscontrate e la quantificazione delle somme occorrenti per il ripristino; somme che il Concessionario sarà obbligato a riconoscere all'Azienda senza poter accampare eccezioni di sorta.

Al termine del contratto di concessione dell'attività commerciale, resta inteso che tutte le opere ed impianti realizzati, arredi installati, ecc. resteranno di proprietà dell'Azienda. Nessun compenso o indennizzo spetterà alla parte concessionaria per migliorie ed addizioni.

4. CANONE CONCESSORIO

Il canone concessorio annuo posto a base di gara e soggetto ad offerte in aumento, è così individuato in relazioni di due diversi lotti :

Lotto	Base asta canone annuo (iva escl.)	Totale concessione 60 mesi	Oneri della sicurezza DUVRI quota annua	Oneri della sicurezza DUVRI 60 mesi	cauzione provvisoria 2%
Lotto 1	€ 108.000,00 così composto € 70.000,00 Servizio Bar PPOO Carate e Seregno € 38.000,00 Vending PPOO Carate e Seregno	€ 540.000,00	€ 1.080,00	€ 5.400,00	€ 10.800,00
Lotto 2	€ 57.200,00 Vending Centri esterni vedi allegato 4	€ 286.000,00	€ 572,00	€ 2.860,00	€ 5.720,00

Il canone deve intendersi quale corrispettivo per il conferimento della concessione del servizio. La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane. I locali saranno concessi in comodato d'uso gratuito, del quale si farà menzione nel contratto di concessione stesso.

Per la gestione del servizio bar e rivendita giornali e riviste e per il servizio di distribuzione automatica di alimenti e bevande le imprese aggiudicatrici dovranno corrispondere un canone annuo all'Azienda, da versare in quattro rate trimestrali anticipate di pari importo (per ciascun trimestre il pagamento della rata di canone corrispondente dovrà essere versata entro il giorno 15 del primo mese del trimestre in considerazione).

Il canone decorrerà dalla data di presa in consegna dei locali per il servizio bar.

In caso di ritardato pagamento, il Concessionario sarà tenuto a pagare, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno della scadenza concordata. Il tasso è quello corrispondente all'EURIBOR a 6 mesi in vigore alla scadenza del termine di pagamento maggiorato di cinque punti percentuali.

In caso di mancato pagamento del canone oltre un massimo di 90 gg l'Azienda si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, con incameramento del deposito cauzionale.

Il canone è comprensivo di tutti gli oneri relativi all'occupazione degli spazi e locali a disposizione e del rimborso dei costi derivanti dalla fornitura di acqua, energia elettrica riscaldamento e aria condizionata.

I costi di telefonia saranno a completo carico del Concessionario, compresa l'attivazione dell'impianto che sarà indipendente da quello ospedaliero.

Il canone di aggiudicazione resterà invariato per la durata di un anno a decorrere dalla data dell'inizio della concessione. A partire dal secondo anno lo stesso verrà adeguato con variazioni in aumento in misura pari a quelle accertate dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, in riferimento allo stesso mese dell'anno precedente ed applicate per l'intero anno di concessione. Le comunicazioni in merito saranno inoltrate U.O.C. Logistica Alberghiera e Concessione con lettera raccomandata a.r..

5. CLAUSOLA DI ADESIONE

Durante il periodo di vigenza del contratto, le ASST e ATS provincia di seguito elencate potranno procedere alla stipula di contratti per il servizio di distribuzione di alimenti e bevande con l'impresa/e aggiudicataria/e al prezzo offerto in gara, indipendentemente dalla partecipazione o meno alla presente procedura. L'adesione da parte delle ASST e ATS potrà comportare un aumento non superiore al 100% del valore complessivo del contratto stipulato dopo la presente procedura. Gli Enti coinvolti sono:

- ASST Monza
- ATS Monza e Brianza ;
- ASST Pavia;
- ASST Lecco.

6. REFERENTI DELLA CONCESSIONE

Per l'ASST di Vimercate:

Il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC): è individuato dall'Azienda ed ha il compito di verificare il perfetto svolgimento del servizio, garantendo la massima funzionalità della concessione alle esigenze aziendali di qualità e di buona gestione. Il Responsabile aziendale della concessione si fa carico di coinvolgere e coordinare i diversi soggetti aziendali cui il Concessionario dovrà fare riferimento in relazione alle diverse problematiche.

Per il Concessionario:

Referente del Concessionario: nominato dal Concessionario e munito di delega piena ed espressa, è la diretta interfaccia del DEC e avrà la funzione di garantire la perfetta erogazione del servizio e di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti. A lui faranno capo l'organizzazione, la programmazione ed il controllo e la verifica di tutte le attività previste, nonché l'applicazione delle norme vigenti in tutte le materie connesse, a qualsiasi titolo, alla presente concessione. Dovrà dirigere e controllare lo sviluppo e il coordinamento di tutti i ruoli e di tutti i processi operativi al fine di ottimizzarne il rendimento.

Il Concessionario dovrà indicare la persona che, eccezionalmente, in caso di assenza o impedimento di breve periodo, sostituirà in tutte le funzioni il responsabile della commessa.

Tavolo Tecnico: al fine di garantire tutte le attività di gestione conseguenti al presente capitolato, nonché valutare eventuali protocolli aggiuntivi e nuovi progetti sperimentali, è prevista l'istituzione di un tavolo tecnico cui, in rappresentanza del Concessionario dovrà partecipare almeno il responsabile della commessa; mentre per l'Asst di Vimercate (Azienda) parteciperanno: il Direttore dell'esecuzione del contratto, e le figure professionali di volta in volta individuate a seconda della problematica trattata. Tale organismo dovrà:

- monitorare l'andamento della concessione;
- produrre semestralmente un verbale riguardante l'andamento del servizio e le eventuali disfunzioni;

- individuare le soluzioni che il Concessionario dovrà attivare per garantire la perfetta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

7. ORARI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO BAR

Il Concessionario dovrà erogare il servizio bar come indicato nel prospetto di cui all'allegato 3.

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

Il servizio bar dovrà essere effettuato con continuità e pertanto le interruzioni imputabili al gestore potranno essere causa di applicazione di una penalità ovvero di causa di risoluzione del contratto, come specificatamente previsto all'art. 20.

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

8. MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO BAR

I locali dell'Azienda sono concessi in comodato d'uso gratuito per il solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione. E' vietata la concessione a terzi dell'uso.

Il Concessionario dovrà assumere a proprio carico la gestione del servizio in oggetto a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, arredi, attrezzature e personale, secondo quanto prescritto dal presente CSA e dalla vigente normativa in materia. In particolare saranno a suo carico la fornitura di tutti i materiali di consumo, fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature/apparecchiature, arredi e stoviglie necessarie all'espletamento dell'attività di che trattasi. Sono inoltre a carico del Concessionario tutte le utenze (ad esempio energia elettrica, acqua, riscaldamento, utenze telefoniche,...) e la manutenzione di locali e attrezzature.

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

Dovrà essere assicurata la tutela del consumatore, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi.

I prezzi dei generi e delle merci poste in vendita dovranno essere affissi nel locale e non potranno essere superiori a quelli minimi degli esercizi pubblici di pari categoria.

Per tutti i prodotti somministrati devono essere chiaramente indicati ingredienti, la data di scadenza e i prezzi.

La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o, comunque, non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità, darà luogo alla revoca del servizio.

Il Concessionario deve individuare nelle attività di preparazione e distribuzione le fasi critiche per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi del metodo HACCP. Il Concessionario è responsabile del rispetto del metodo HACCP al fine di effettuare un costante controllo dei prodotti conservati e distribuiti nel rispetto delle norme vigenti.

Si precisa che, in ogni caso, è tassativamente vietata la distribuzione e vendita di tabacchi e di bevande alcoliche con volume superiore al 12% e superalcoliche, anche per asporto, nonché l'installazione di videogiochi e la vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura.

Il bar e la rivendita dovranno essere forniti di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare le esigenze del pubblico, sempre di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazioni sanitarie e corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Il servizio di gestione bar in oggetto prevede quindi la somministrazione di bevande calde e fredde, caffè, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioche fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine, e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento, oltre a:

- prodotti di gastronomia da intendersi come: alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici freddi e/o caldi (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi, ecc.) previo lavaggio e sanificazione.

I prodotti, se atti alla promozione di stili di vita atti a prevenire l'obesità e/o il sovrappeso, devono fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del sovrappeso e dell'obesità in Lombardia", ex DGR n.VIII/5743 del 31.10.07 e s.m.i.

L'Azienda non riconoscerà né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal concessionario verso i propri fornitori.

In ogni caso il Concessionario dovrà garantire l'esercizio dell'attività per un adeguato livello di decoro permettendo all'Azienda di accertare in qualsiasi momento la regolarità della conduzione del servizio e il rispetto dell'immagine dell'Azienda.

Il servizio di distribuzione i riviste e giornali deve essere svolto tutti i giorni sia presso il locale del bar, che presso le degenze. Il gestore deve garantire la disponibilità di almeno n. 3 quotidiani a diffusione nazionale e n. 2 quotidiani a diffusione locale. Per il servizio presso i degenti, l'orario e le modalità devono essere concordati con la Direzione Sanitaria di Presidio.

Il Concessionario per l'espletamento di questo servizio, deve avvalersi di personale idoneo che effettui la visita direttamente nei reparti del solo PO di Carate usando la massima cura e diligenza evitando disturbi ed intralci all'attività sanitaria ed assistenziale di reparto. Si precisa che su richiesta scritta dei Coordinatori di Reparto potranno essere effettuate richieste per i pazienti in regime di solvenza ai quali dovrà essere erogato un quotidiano a scelta al giorno a titolo gratuito. Il corrispettivo di tale fornitura verrà corrisposto mensilmente da questa Azienda, su presentazione di relativo dettaglio delle consegne effettuate.

Per lo scarico delle merci, limitatamente al tempo strettamente necessario per le operazioni ad esso connesse, è a disposizione l'area adibita a carico/scarico del Magazzino.

9. PREZZI DI VENDITA AL BAR

I prezzi di vendita (listino) del bar praticati al pubblico sono imposti, secondo quanto indicato nell'allegato 5 "Listino prezzi"

I prezzi di vendita al pubblico praticati, devono essere dettagliatamente elencati in un listino affisso ben visibile nei locali del bar e presso tutti i distributori automatici, così come previsto dall'art. 14 del D.Lgs. 21 marzo 1998, n. 114, con l'indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate.

Tale listino non può essere variato senza il benessere dell'Azienda

In caso di variazioni di Listino Ufficiale, il Concessionario dovrà avanzare documentata richiesta di adeguamento prezzi all'Azienda che effettuerà le opportune verifiche.

La vendita di un prodotto ad un prezzo non preventivamente approvato, ovvero ad un prezzo superiore a quello del listino, comporterà l'applicazione di una penale.

I prezzi applicati su tutti i prodotti serviti al bancone (bevande e tavola fredda) sono ridotti nei confronti dei seguenti soggetti:

- tutti i dipendenti dell'Azienda, a qualunque titolo, compresi quelli che prestano servizio nelle sedi extraospedaliere e negli altri Presidi Ospedalieri dell'Azienda purché muniti di idoneo riconoscimento;
- i medici tirocinanti;
- il personale dipendente delle ditte esterne debitamente autorizzato dall'Azienda;
- i volontari.

La qualifica di avente diritto allo sconto permane indipendentemente dal fatto che l'interessato sia in servizio o dal numero delle sue consumazioni.

I prezzi applicati su tutti i prodotti forniti mediante distributori automatici (bevande calde, fredde e snack dolci e salati) sono ridotti della percentuale di sconto pattuita in sede di aggiudicazione, nei confronti dei dipendenti dell'Azienda muniti di chiavetta.

L'Azienda si riserva la facoltà di effettuare appositi controlli sull'applicazione dello sconto di cui sopra.

10. PULIZIA IGIENE DEI LOCALI DEGLI ARREDI E DELLE APPARECCHIATURE

I locali destinati al servizio di che trattasi, nonché le apparecchiature e tutto il materiale destinato all'attività di esercizio saranno tenuti dal Concessionario costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione e di manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso. È tenuto a garantire la pulizia e la sanificazione, con l'utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti, che dovrà essere effettuata almeno 2 volte al giorno ed estemporaneamente in tutti i casi se ne ravvisi la necessità.

La violazione degli obblighi di cui al presente articolo comporterà l'applicazione di una penale, conformemente a quanto previsto dall'art. 16 del presente CSA. In particolare il Concessionario del servizio bar dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali oggetto della concessione, in orari di chiusura al pubblico.

I prodotti utilizzati a tale scopo dovranno riportare l'autorizzazione del Ministero della salute ed essere corredati dalle rispettive schede tecniche. Copia di queste ultime dovrà essere trasmessa al DEC, prima dell'inizio dell'attività.

Al termine dell'attività giornaliera dovranno essere pulite le attrezzature utilizzate per la lavorazione degli alimenti, gli arredi e i locali.

Il materiale utilizzato per le pulizie e disinfezione dovrà essere riposto in modo ordinato e separato dall'area di lavorazione e somministrazione degli alimenti e bevande.

Tale materiale dovrà essere contenuto nelle confezioni originali fornite in etichetta identificativa e custodito in uno spazio dedicato, non aperto al pubblico.

Il Concessionario dovrà farsi carico della raccolta e del trasporto dei rifiuti, provenienti dalle attività esercitate, negli spazi identificati dall'Azienda, nel rispetto della normativa vigente in materia, compreso il pagamento della relativa TARI. E' richiesta la pulizia dell'area esterna adiacente ai locali dati in concessione.

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 il DEC che potranno modificare trattamenti e tempistica se lo ritenesse necessario.

Saranno a carico del Concessionario 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.

11. MANTENIMENTO IN BUONO STATO E MANUTEZIONE DEI LOCALI DEI MACCHINARI ADIBITI A BAR

I locali si intendono consegnati nello stato in cui si trovano. I locali destinati all'uso del bar saranno tenuti dal Concessionario costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione e di manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

In occasione della consegna dei locali, il Concessionario concorderà con l'attuale gestore del bar, Concessionario uscente, l'acquisto o meno delle attrezzature ivi installate.

Quanto preso in consegna dal Concessionario s'intende comunque funzionante ed in buono stato e dunque l'Azienda resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie ed eventuali sostituzioni di attrezzature o componenti di esse che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tutte le eventuali spese saranno a totale carico del Concessionario così come l'acquisto di ogni ulteriore arredo o attrezzatura necessarie alla corretta e puntuale esecuzione del servizio..

Nel corso del contratto il Concessionario dovrà, se necessario, ai fini dell'efficienza funzionale e/o dell'ottemperanza alla normativa vigente, ovvero potrà, se lo riterrà opportuno, integrare o sostituire a sue spese apparecchiature o attrezzature presenti che resteranno di proprietà dell'Azienda, al termine del contratto. L'inserimento di qualsiasi nuova apparecchiatura o attrezzatura dovrà essere autorizzato dal DEC.

Le attrezzature e gli arredi forniti a reintegro o sostituzione dovranno essere nuovi e alla scadenza diventeranno di proprietà dell'Azienda senza che il gestore abbia nulla a pretendere per la cessione che s'intenderà a titolo totalmente gratuito.

I costi sostenuti dal Concessionario per la gestione del servizio, per gli investimenti necessari, nonché i costi per eventuali lavori sui locali e sugli impianti, verranno compensati con i proventi della gestione del servizio, senza alcun onere a carico dell'Azienda.

Sono a carico del Concessionario gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali e degli impianti (elettrico, idrico sanitario, gas, riscaldamento e raffrescamento) ad esso affidati, nonché la manutenzione dei serramenti e degli impianti ed attrezzature antincendio. Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti imputabili al Concessionario, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti da parte del Concessionario all'Azienda.

Nella manutenzione ordinaria rientra almeno la tinteggiatura biennale dei locali.

Sono a carico del Concessionario le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari (ivi compresa l'eventuale sostituzione), forniti dallo stesso a qualunque titolo. Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione Programmata allegato alla documentazione tecnica di gara e da consegnare alla S.C. Approvvigionamenti e al DEC prima dell'inizio dell'attività.

In particolare si precisa che, al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'aggiudicatario è tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (max 12 ore). Il Concessionario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia della bolla rilasciata dalla Impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Particolare attenzione deve essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle macchine relativamente alla sicurezza.

È a completo carico del Concessionario la pulizia ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e dei locali del bar e relative aree di pertinenza, comprese le facciate esterne dei vetri.

Il locale bar dovrà essere tenuto in perfetto stato di pulizia.

Il Concessionario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

In base alla periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo o qualora emergesse la necessità, anche con ulteriori provvedimenti, il Concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese agli eventuali interventi di derattizzazione/deblatizzazione dei locali del bar.

Per quanto riguarda i requisiti igienico sanitari che il Concessionario è obbligato a rispettare si rimanda alla normativa vigente e al regolamento regionale.

L'Azienda si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato dei macchinari e se gli interventi di manutenzione siano conformi a quanto previsto nel Piano di Manutenzione Programmata, intervenendo in luogo e a spese del concessionario qualora questo non vi avesse provveduto in tempo utile.

12. PERSONALE

Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati attesi dalla Azienda, per tutta la durata della concessione.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal CCNL, deve essere dipendente del Concessionario e quindi indicato nel Libro Unico del Lavoro del Concessionario medesimo, qualora lo stesso sia per legge obbligato alla tenuta.

L'Azienda non assume diretta organizzazione e gestione dei rapporti di lavoro relativi al personale impiegato nella concessione, ricadendo sul Concessionario la responsabilità dell'esecuzione dei servizi, della sorveglianza della

manodopera e dell'osservanza delle disposizioni di legge in materia di lavoro, di sicurezza sul lavoro e prevenzione infortuni.

Il Concessionario si obbliga ad esibire, in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Azienda, il libro unico del lavoro del personale addetto e le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito ai servizi.

Nei casi di inottemperanza a tale obbligo l'Azienda segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

Il Concessionario è tenuto altresì a fornire alla S.C. Approvvigionamenti e al DEC un elenco nominativo del personale addetto ai servizi di che trattasi, con i dati anagrafici, la qualifica, le modalità di impiego, gli orari di lavoro e gli estremi dei documenti di lavoro, assicurativi e del libretto sanitario, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni variazione.

Il Concessionario e il suo personale devono uniformarsi a tutte le indicazioni di carattere generale emanate dall'Azienda per il proprio personale. Il Concessionario dovrà fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento dei servizi oggetto del presente CSA, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/1980 art. 42 e L. 81/2008 e s.m.i.) da indossare durante le ore di servizio.

Il personale del Concessionario dovrà essere munito, ai sensi dell'art. 6 della L. 3.08.2007 n. 123, di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente la generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro; tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Il Concessionario si obbliga ad applicare integralmente ai propri addetti, e se cooperative anche ai soci, i contenuti economico normativi dei contratti collettivi nazionali e locali vigenti, nonché tutte le eventuali modificazioni future.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato e formato, a spese del Concessionario, sulle tecniche di manipolazione e, più in generale, relative ai diversi servizi richiesti, sull'igiene, sulla sicurezza e prevenzione. Tutto il personale impiegato nell'attività oggetto della concessione deve essere in grado di comprendere e parlare la lingua italiana in relazione ai compiti assegnati.

Il Concessionario dovrà prevedere la sostituzione del personale assente per congedo, malattia o ferie in modo da garantire la continuità del servizio, che dovrà sempre essere efficiente.

In caso di scioperi e/o assemblee sindacali interne e/o esterne, trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla L. 146/90, che prevede l'obbligo da parte del Concessionario di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal CCNL per quanto riguarda i contingenti di personale.

Il Concessionario applicherà, in detti casi, il proprio piano operativo necessario a garantire i servizi minimi essenziali, previ accordi con il DEC Aziendale. Il Concessionario provvederà, tramite avviso scritto e con un anticipo di 5 giorni, a segnalare all'Azienda la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale, e dovrà garantire, anche in tali circostanze, la reperibilità del referente.

13. CLAUSOLA SOCIALE DI ASSORBIMENTO

Il Concessionario, richiamato l'art. 50 del D.Lgs. n. 50/16, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi nazionali di categoria e dai CCNL per il personale dipendente di imprese esercenti servizi turismo e pubblici esercizi, **è tenuto, in via prioritaria**, ad assumere il personale addetto in forza della gestione uscente (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sul Libro Unico del Lavoro della medesima o su altro documento equivalente), fatta salva l'organizzazione di impresa prescelta dal Concessionario.

A garanzia di ciò, in prossimità della scadenza del contratto, il Concessionario, su richiesta dell'Azienda dovrà consegnare alla stessa le fotocopie conformi dei fogli presenza degli ultimi tre mesi, relativi ai lavoratori impiegati nella gestione dei servizi richiesti dal presente CSA. Il rispetto sostanziale degli obblighi di assunzione e di garanzia del personale addetto, deve avvenire indipendentemente dalle organizzazioni firmatarie dell'accordo del CCNL utilizzato dal singolo concorrente.

Al personale indicato dovrà essere garantito il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio maturata, con esclusione delle voci concesse a titolo meramente discrezionale.

14. OBBLIGI DEL CONCESSIONARIO

Saranno a carico del Concessionario, oltre agli obblighi previsti specificatamente negli altri articoli del presente CSA:

1. l'ottenimento, prima dell'inizio del servizio, delle licenze prescritte per l'esercizio dei servizi oggetto della concessione. A tale riguardo prima dell'inizio della gestione il Concessionario dovrà esibire all'Azienda le relative licenze ed autorizzazioni rilasciate dalle autorità competenti; queste dovranno essere chieste e ottenute a cura e spese esclusive del Concessionario. L'eventuale perdita per successiva revoca, di licenze e permessi, comporterà la revoca immediata della concessione e l'affidamento in danno della medesima a terzi. La durata e l'intestazione della licenza relativa all'attività è comunque subordinata alla durata del contratto: pertanto alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione dello stesso, scadrà anche la licenza che non potrà essere ceduta ad alcuno né sospesa, ma restituita al Comune di competenza. In particolare oltre alla licenza commerciale, prima dell'inizio dell'attività sono obbligatorie le seguenti autorizzazioni:

- ATS – deroga Articolo 65 D.Lgs. 81/08- Locali sotterranei o semisotterranei: è vietato destinare al lavoro locali chiusi sotterranei o semisotterranei (ove previsto);
- Vigili del Fuoco;
- Comune;
- ATS (luoghi di lavoro – settore igienico sanitario – detenzione e vendita alimenti – ecc. in relazione alla tipologia di attività svolta);
- Autorizzazione all'esposizione di insegne (qualora necessario).

Copia delle predette autorizzazioni dovrà essere consegnata alla Azienda che non darà consenso all'inizio dell'attività commerciale in assenza di detta documentazione.

2. la progettazione e direzione dei lavori eventualmente ritenuti necessari per l'attivazione del servizio bar;
3. la nomina di uno o più Referenti responsabili della gestione del servizio, cui l'Azienda dovrà fare riferimento;
4. rispettare e far rispettare ai propri dipendenti tutte le norme di diritto sanitario vigenti, nonché i regolamenti igienici ed organizzativi disposti dall'Azienda;
5. dare inizio all'erogazione dei servizi oggetto della presente concessione entro 30 (trenta) giorni dalla data di consegna all'Azienda delle autorizzazioni rilasciate da parte del Comune del Presidio Ospedaliero oggetto del servizio ed in ogni caso non oltre 45 (quarantacinque) giorni dalla data di consegna dei locali;
6. restituire al termine del presente contratto di concessione la struttura concessa in stato di perfetta efficienza;
7. segnalare per iscritto all'Azienda la necessità di eventuale manutenzione straordinaria dei locali. L'Azienda non risponde di danni derivati da difetti di manutenzione straordinaria qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente alla stessa gli interventi manutentivi necessari. Il gestore non potrà richiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità del bene soggetto a manutenzione straordinaria;
8. non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo nelle aree e nei locali avuti in concessione senza la preventiva autorizzazione da parte dell'Azienda ;
9. il pagamento di tutte le utenze (consumo di energia elettrica, acqua e riscaldamento, utenze telefoniche ecc.)
10. tutte le procedure di controllo di qualità del servizio in base al sistema HACCP;
11. il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza ad eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che saranno stabilite da parte dell'Amministrazione Comunale. In particolare, il Concessionario dovrà presentare al Comune dichiarazione di inizio attività produttiva (DIAP) mod. (A) unitamente agli allegati di legge;
12. il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro con l'obbligatorietà di far rispettare all'interno dei locali del bar l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile preposto all'osservanza del divieto. Il nominativo del responsabile dovrà essere apposto sui cartelli, a norma di legge, che dovranno essere esposti in maniera ben visibile;
13. la custodia e conservazione di tutto quanto costituisce impianto, arredamento, scorte ecc.;
14. il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
15. il pagamento del premio di assicurazione per la stipula di polizza antincendio, il rischio della responsabilità civile per danni a cose, persone e/o terzi, derivanti dall'utilizzo del fabbricato e dalla gestione di pubblici servizi;
16. sottoporsi alla vigilanza dell'autorità sanitaria, dell'autorità di pubblica sicurezza, dei vigili del fuoco e di ogni altra pubblica autorità competente, adeguandosi alle prescrizioni da essi emanate;
17. consentire al personale dell'Azienda, all'uopo incaricato, il libero accesso, senza preavviso, in tutti i locali della struttura, onde svolgere attività di vigilanza sul funzionamento dei servizi;
18. rispettare la normativa in materia di protezione dei dati personali, D.Lgs. 196/2003.

19. provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del bar non ostacolino la normale attività ospedaliera.

15. PERIODO DI PROVA

Considerato l'impatto del servizio sull'attività posta in essere e sul personale operante all'interno delle strutture, l'aggiudicazione deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva e subordinata all'esito positivo di un periodo di prova di 6 (sei) mesi, decorrenti dalla data di avvio effettivo del servizio. Detto periodo è incluso nella durata contrattuale di 60 mesi.

Entro 15 giorni dalla scadenza del termine dei 6 mesi, le SS.CC Logistica Alberghiera e Concessione e Approvvigionamenti, predisporranno una relazione sull'idoneità complessiva del servizio.

Nel caso in cui l'esito di prova dovesse risultare negativo, l'Azienda provvederà a:

- predisporre apposita relazione con gli elementi comprovanti la non accettabilità del servizio reso, previa contestazione in contraddittorio delle cause di inadeguatezza del servizio offerto;
- comunicare al Concessionario – entro 15 giorni decorrenti dalla scadenza del periodo di prova – l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto;
- affidare il servizio ad altra ditta, utilizzando, se possibile ed opportuno, la graduatoria della procedura concorsuale.

A parziale ristoro delle spese sostenute e dei danni subiti l'Azienda si riserva di incamerare il 50% del deposito cauzionale, salvo in ogni caso il maggior danno. Il Concessionario dovrà in ogni modo garantire la prosecuzione del servizio sino al subentro del nuovo soggetto.

16. SERVIZIO DISTRIBUZIONE ALIMENTI E BEVANDE SPECIFICHE TECNICHE E QUALITÀ FUNZIONALI

I distributori di alimenti e bevande sono ubicati in appositi spazi posti all'interno dei Presidi oggetto della presente concessione come riportato nell'allegato 4.

L'Azienda si riserva comunque la facoltà di richiedere, se necessario, lo spostamento di alcune apparecchiature in sede diversa in caso di necessità strutturali, edilizie ed organizzative dell'Azienda stessa ovvero la loro rimozione.

Le aree occupate dai distributori automatici, nonché quelle immediatamente antistanti, saranno messe a disposizione del Concessionario che ne potrà usufruire solo per il tempo necessario a svolgere le attività connesse al servizio stesso.

I distributori automatici di cui all'elenco nell'allegato 4 oltre ad altre tipologie eventualmente proposte dai concorrenti in sede di selezione, devono fornire le seguenti offerte commerciali: bevande calde e fredde, caffè, cioccolata, gelati, yogurt, snack dolci e salati, prodotti da forno confezionati singolarmente, prodotti a base di latte (non in polvere) come latte parzialmente scremato, scremato e intero, budini, (che devono essere privi di elementi che disturbano la deglutizione es.: noccioline, cioccolato solido), prodotti dietetici, insalata e frutta IV gamma condizionata e prodotti della Linea alternativa di alimenti secondo i principi di "Alimentazione sana".

In ogni caso, all'occorrenza, verrà svolta un'indagine conoscitiva rivolta agli utenti al fine di testare il livello di gradimento dei prodotti distribuiti. Sulla base degli esiti di tale verifica e dei consumi dei prodotti distribuiti, saranno concordati con i committenti la tipologia di ulteriori prodotti e bevande da fornire.

Tutti i distributori automatici installati devono avere, pena risoluzione del contratto, caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia di igiene, di sicurezza e antinfortunistica D.P.R. n° 327 e s.m.i ed essere conformi alle norme CEI 61.1 "Norme per apparecchi di uso domestico e similari" e 61.6 "Norme particolari per distributori automatici" e successive varianti.

Devono funzionare a gettone e/o moneta e/o tessera e/o chiave magnetica.

I distributori automatici dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia di igiene, di sicurezza e antinfortunistica. Devono possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nelle

disposizioni emanate dal Ministero della Sanità e dai regolamenti d'esecuzione delle norme contenute nella Legge 30 aprile 1962, n. 283, e s. m. i..

Detto certificato di omologazione dovrà essere esibito dalla ditta concessionaria all'atto dell'installazione dei distributori.

I predetti distributori dovranno restare obbligatoriamente in funzione 24 ore su 24 tutti i giorni dell'anno.

I distributori installati devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- essere nuovi;
- essere di facile pulizia e disinfezione, sia all'interno che all'esterno e tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari, di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e dei dolciumi;
- non essere collocati nella vicinanze di fonti di calore;
- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo HACCP;
- avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni;
- essere dotati di idonei portarifiuti tenuti in buone condizioni igieniche:

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

- essere di prima qualità e di produzione di marche primarie;
- 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 vengono poste in vendita.

I distributori dovranno essere predisposti anche per il funzionamento con chiave magnetica. La distribuzione di tali supporti dovrà essere concordata con il Direttore dell'esecuzione del contratto.

La consegna, l'installazione e la messa in esercizio dei distributori automatici saranno effettuate a cura e spese del concessionario nei luoghi e nei locali indicati **entro 15 giorni** dalla comunicazione formale della ASST Vimercate

Resta inteso che i predetti termini decorrono laddove sia garantito che i locali presso cui installare i distributori automatici siano già predisposti di idonei impianti elettrici ed idrici.

La positiva avvenuta consegna, installazione e messa in esercizio di tutti i distributori automatici deve essere attestata dalle parti in un verbale denominato "Verbale di positiva installazione dei distributori automatici" sottoscritto dalle parti medesime; la data del predetto verbale ha valore ai fini dei tempi di adempimento del concessionario.

Al termine del contratto, il Concessionario dovrà provvedere ai necessari ripristini entro e non oltre 20 giorni della comunicazione scritta dell'Azienda. Dovrà inoltre provvedere al reintegro dell'eventuale cauzione versata per il possesso della chiave magnetica, mettendo a disposizione personale appositamente dedicato, secondo le indicazioni stabilite dall'Azienda.

Tutti gli eventuali rapporti con le ditte specializzate per la distribuzione di bevande tramite distributori automatici saranno intrattenuti esclusivamente dal Concessionario che assumerà a suo carico ogni eventuale responsabilità o inadempienza anche di natura economica.

17. INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

La gestione completa dei distributori automatici è a totale cura del Concessionario. Pertanto, quest'ultimo deve provvedere al regolare caricamento delle macchine distributrici, alla loro pulizia, disinfezione, manutenzione e in generale a tutti gli interventi necessari per un corretto funzionamento del servizio,

Per lo scarico delle merci, limitatamente al tempo strettamente necessario per le operazioni ad esso connesse, il committente autorizza un'area adibita a carico/scarico nel rispetto dei percorsi indicati dal DEC.

Nella gestione dei servizi, il Concessionario non potrà rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a interruzioni nell'erogazione di energia elettrica o di acqua. Parimenti nessun danno può essere attribuito al committente nel caso di scasso o vandalismo alle apparecchiature.

Le spese di installazione e di manutenzione dei distributori saranno a totale carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà coordinarsi con l'Azienda, in modo che l'installazione dei distributori avvenga nei tempi e modalità tali da garantire la continuità del servizio già in essere, evitando che vi siano periodi di interruzione dello stesso.

La fornitura delle apparecchiature, l'installazione e gli allacciamenti, a carico della Ditta, dovranno essere eseguiti a regola d'arte, secondo le norme vigenti e le prescrizioni dalla S.C. Tecnico Partomoniaie del P.O. di competenza.

Sono poste a carico del Concessionario:

- tutte le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori mediante visite minime giornaliere di personale Concessionario medesimo;
- le riparazioni ed i ripristini conseguenti ad eventuali danni agli immobili e relative pertinenze dell'Azienda, causati dall'installazione e dal funzionamento dei predetti distributori.

Tutte le spese per l'installazione ed il funzionamento dei distributori automatici, ovunque siano installati, sono ad esclusivo carico del Concessionario il quale dovrà altresì curare la manutenzione periodica ordinaria e straordinaria degli stessi, secondo le seguenti modalità:

1. **manutenzione ordinaria periodica**, programmata e garantita, durante la quale sarà effettuato il caricamento dei distributori e saranno effettuate le operazioni atte ad evitare l'insorgenza di situazioni di funzionamento degenerativo dell'apparecchiatura in guasti o comunque atti ad assicurare ottimali condizioni di lavoro, anche mediante la sostituzione di parti danneggiate o soggette ad usura e consumo. Rientra nella manutenzione ordinaria anche la pulizia interna ed esterna dei distributori che dovrà essere svolta con cadenza giornaliera, nel caso di elevate frequenze di prelievo, o comunque almeno due volte la settimana. Il Concessionario ha l'obbligo di mantenere convenientemente puliti i locali dove saranno installati i distributori e fornire, a tale proposito, appositi contenitori per lo smaltimento dei vuoti.

2. **manutenzione straordinaria su richiesta**, a mezzo telefono o fax, con interventi in numero illimitato da effettuarsi entro e non oltre 24 ore dalla chiamata. Gli interventi si intendono comprensivi delle ore di viaggio e di tutte le spese di trasferta dei tecnici, delle ore di lavoro effettive e di tutti i pezzi di ricambio e di consumo sostituiti qualora necessari. Per tempo di intervento si intende il tempo che intercorre tra la chiamata - richiesta del Servizio competente dell'Azienda - e l'arrivo di un tecnico del servizio di assistenza della Ditta con la strumentazione, la documentazione o i ricambi ritenuti necessari e non conservati presso la nuova installazione.

Tutti gli interventi, di norma, dovranno essere effettuati "on - site". Nel caso in cui ciò non fosse possibile, la Ditta aggiudicataria si impegna alla temporanea sostituzione del bene con altro di analoghe caratteristiche qualitative e tecniche. Il Concessionario dovrà impegnarsi a garantire un servizio di assistenza disponibile e sollecito; tale servizio dovrà essere prestato con personale qualificato e di provata esperienza.

Al termine del contratto il Concessionario dovrà asportare a propria cura e spese le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini.

I tempi per le eventuali riparazioni e/o sostituzione dei distributori non dovranno in ogni caso eccedere 3 giorni lavorativi.

18. ASSICURAZIONI E REPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità sia civile che penale per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'Impresa stessa, quanto dell'Azienda nonché di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad essa riferibili, anche se eseguite da parte di terzi, inclusi i danni da incendio, da inquinamento, da tossinfezione alimentare.

A tal fine, il Concessionario sarà tenuto a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto del contratto, per qualsiasi danno che la Impresa possa arrecare all'Azienda, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai

relativi prodotti e/o servizi, inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i danni da inquinamento, da tossinfezione alimentare, da trattamento dei dati personali, nonché i danni a persone o cose da incendi, esplosioni o scoppi anche derivanti da dolo e/o colpa grave del personale dipendente e anche per danni derivanti da colpa grave del personale dipendente dell'Azienda con rinuncia alla rivalsa verso l'Azienda medesima.

Sezione RCT (Responsabilità Civile verso Terzi).

I massimali minimi di questa sezione devono essere i seguenti:

€ 3.000.000,00 per sinistro, con limite di € 3.000.000,00 per persona lesa ed € 1.500.000,00 per danni a cose o animali.

Sezione RCO (Responsabilità Civile verso i dipendenti collaboratori a qualsiasi titolo della impresa aggiudicataria):

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale del Concessionario durante l'esecuzione del servizio.

I massimali minimi di questa sezione devono essere € 3.000.000,00 per sinistro, con limite di € 3.000.000,00 per persona.

La polizza di responsabilità civile (RCTO) dovrà prevedere la rinuncia esplicita dell'assicuratore nei confronti della Azienda a qualsiasi eccezione, in particolare al caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto all'art. 1901 del c.c., nonché al caso di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti a parziale deroga di quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 del c.c.

Resta comunque ferma la totale responsabilità del Concessionario riguardo il risarcimento di eventuali maggiori danni eccedenti i massimali di garanzia ovvero esclusi dalle condizioni contrattuali di polizza.

Il Concessionario si impegna a consegnare all'Azienda copia originale della polizza contestualmente alla firma del contratto di concessione.

19. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Il Concessionario è responsabile, nei confronti sia dell'Azienda che dei terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio e dei terzi che vi accedono.

Gli ambienti assegnati al Concessionario sono quelli indicati nella planimetria allegata ove sono evidenziate tutte le aree, la loro destinazione d'uso, comprese le aree di carico e scarico e gli orari.

L'Azienda ha redatto, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, il Documento Informativo per Imprese con lavori in appalto, indicante le misure atte a eliminare e/o ridurre i rischi di interferenza e le informazioni relative all'emergenza.

Si precisa che tale documento potrà essere scaricato dal sito Internet aziendale. Il Concessionario, nell'espletamento del servizio, dovrà attenersi alle indicazioni contenute nel suddetto documento.

Tale documento potrà, inoltre, essere aggiornato/integrato su proposta del Concessionario entro 30 (trenta) giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva e comunque prima dell'inizio delle attività oggetto della concessione.

Qualora nei rischi specifici relativi all'attività svolta dal Concessionario dovessero essere presenti o prevedibili rischi interferenziali in aggiunta a quelli derivanti dall'attività dell'appaltante o in questo documento esplicitati, lo stesso è tenuto a comunicarli e a collaborare alla stesura del DUVRI.

Analogamente, qualora emergessero rischi aggiuntivi a quelli indicati per il mutamento a qualsivoglia titolo delle condizioni generali, la parte originante principale del rischio è tenuta a garantire l'inserimento di questi nel DUVRI.

L'Azienda ha effettuato la valutazione delle possibili interferenze e ha concluso che per il contratto in oggetto i costi per evitare i rischi da interferenza sono pari ad € 1.080,00 annui per il lotto 1 e pari ad € 572,00 annui per il lotto 2, come indicato all'art.4.

Nel Documento Informativo per Imprese con lavori in appalto non sono indicati i rischi generici propri dell'attività del Concessionario in quanto trattasi di rischi per i quali vi è l'obbligo del Concessionario medesimo di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

20. FATTURAZIONE

L'Azienda emetterà fatture trimestrali anticipate con i ratei del canone annuo offerto e aggiudicato con la presente procedura più IVA. Le fatture dovranno essere pagate con bonifico bancario.

I dati riferiti al bonifico da effettuare sono i seguenti:

Denominazione Ente: Azienda Socio Sanitaria Territoriale di Vimercate
 Sede legale: Via Santi Cosma e Damiano, 10 - 20871 Vimercate [MB]
 Codice Fiscale: 09314320962
 Partita IVA: 09314320962
 Codice IPA ASSTV
 Codice Univoco ufficio: UF8VRW
 Nome dell'Ufficio: Uff_eFatturaPA

Dovrà, in ogni caso, essere periodicamente consultato il sito web www.indicepa.gov.it per verificare eventuali aggiornamenti o modificazioni del codice univoco. Ai sensi del richiamato art. 25 del D.L. n. 66/2014, al fine di garantire l'effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, le fatture elettroniche emesse verso le Amministrazioni aggregate devono riportare il codice identificativo di gara (CIG).

21. INADEMPIMENTI E PENALITÀ

Il Concessionario è responsabile dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali e della perfetta riuscita del servizio offerto. L'Azienda, tramite il DEC (Direttore Esecuzione del Contratto), verificherà periodicamente la regolarità del servizio e la sua corrispondenza alle prescrizioni del presente CSA, del Contratto e dell'offerta presentata in sede di gara e, a tal fine, attiverà un sistema di controllo delle prestazioni erogate.

In caso di accertato inadempimento, di ritardo nello svolgimento del servizio o di prestazione resa in modo insoddisfacente, il DEC potrà applicare, previa diffida scritta, le penalità di seguito elencate.

Rimane in ogni caso riservato al committente il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno eventualmente subito, potendosi in tal caso rivalere sul deposito cauzionale.

L'applicazione di un numero di penali superiore a 5 (cinque) nello stesso anno potrà dar luogo alla risoluzione del contratto. In particolare l'Azienda si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali, tra cui a mero titolo indicativo e non esaustivo:

oggetto riferimento	Applicazione della penale	Importo penale
inadempienze di carattere organizzativo gestionale	ritardo nell'avvio del servizio di bar	500,00 die
	mantenimento dello stato ed uso dei locali, impianti ed attrezzature non idoneo a quanto prescritto dal presente CSA	1.000,00
	variazione dei prezzi senza autorizzazione dell'Azienda;	500,00
	mancato rispetto delle norme di sicurezza	1.000,00
	mancato rispetto degli orari di apertura e di chiusura dell'esercizio	500,00
	mancato rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi senza autorizzazione dell'Azienda	1.000,00
	ritardo nella consegna e installazione dei distributori	200,00 die
	mancato reintegro, per due giorni consecutivi, dei prodotti delle macchinette distributrici; fermo delle macchine distributrici, per n. 2 giorni consecutivi	500,00
	corretto stato ed uso dei locali, impianti ed attrezzature	1.000,00
	mancato rispetto delle norme di sicurezza	1.000,00
	mancato rispetto dello sconto offerto.	500,00
inadempienze di carattere qualitativo ed igienico sanitario	mancato rispetto delle disposizioni per quanto previsto per la raccolta stoccaggio e smaltimento dei rifiuti	
	non conformità della qualità degli alimenti distribuiti	1.000,00
	non conformità della pulizia ed igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto	1.000,00

	non conformità della qualità del confezionamento dei cibi	1.000,00
	non conformità della qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate e per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione dei prodotti alimentari e quant'altro previsto dalla legge in materia	fino a 10.000,00
	non conformità della qualità delle preparazioni	1.000,00
	per ogni dimostrata presenza di prodotti scaduti	1.000,00
personale	violazione delle norme sul personale di cui all'art.11 del presente CSA;	1.000,00
	mancato rispetto dell'organico di personale previsto giornalmente per l'esecuzione del servizio	500,00
	disservizi causati dal personale del Concessionario; Comportamento non corretto da parte dei dipendenti, divisa non conforme o igienicamente non consona all'ambiente nel quale si svolge il servizio	1.000,00
	mancato aggiornamento dell'elenco del personale	500,00
controllo da parte dell'Azienda	per inadempimento parziale nell'esecuzione del contratto (quale a titolo di esempio mancata erogazione di una delle attività oggetto della concessione)	Fino a 4.000,00
	non conformità riscontrate nell'ambito dei controlli a campione documentate dai verbali congiunti	500,00 per ogni contestazione
	grave e negligente comportamento tale da compromettere la regolare esecuzione del servizio	500,00 per ogni contestazione

L'Azienda tramite il DEC provvederà a contestare al Concessionario le eventuali violazioni delle norme contrattuali e/o le inadempienze riscontrate, per iscritto, affinché vengano eseguiti gli adempimenti richiesti o vengano eliminate le disfunzioni. Entro 10 giorni il Concessionario sarà tenuto a giustificare il disservizio/inadempienza per iscritto.

Le giustificazioni verranno valutate dal DEC, e qualora non fossero ritenute soddisfacenti, lo stesso darà comunicazione all'Azienda per la successiva applicazione della penale corrispondente al disservizio/inadempienza.

L'importo delle note di addebito relative alle penali comminate verrà sommato all'importo del canone trimestrale.

Qualora non sia possibile escutere le penali dalla fatturazione successiva, l'Azienda si riserva di procedere all'escussione del deposito cauzionale definitivo. Le penali non potranno essere comunque superiori al 10% del valore complessivo del contratto.

22. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Azienda si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 Cod. Civ., in caso di grave inadempimento e di penali per un importo complessivo superiore al 10% del valore del contratto.

In conformità al disposto di cui all'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa), il contratto potrà essere risolto in seguito a tre gravi inadempienze riscontrate nell'arco di un anno e nelle seguenti ipotesi:

- a) qualora il ritardo nel servizio sia tale da rendere lo stesso non più di interesse per l'Azienda;
- b) per gravi inadempienze, frode o altro, tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- c) in caso di concordato preventivo, di fallimento, o di atti di sequestro o di pignoramento a carico del Concessionario;
- d) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- e) qualora sia accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dalla Impresa nel corso dell'esecuzione del contratto. Nel caso sia stata invece solo aggiudicata la procedura di gara, si darà luogo alla revoca della stessa aggiudicazione;
- f) qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi. Nel caso sia stata invece aggiudicata la procedura di gara, si darà luogo alla revoca della stessa aggiudicazione;
- g) interruzione del servizio che non dipenda da caso fortuito e/o forza maggiore;

- h) inosservanza delle norme igienico sanitarie come indicato nel presente CSA speciale;
- i) utilizzo ripetuto per più di tre volte, nel corso di un anno, di prodotti alimentari che non abbiano le caratteristiche merceologiche idonee;
- j) verificarsi anche di un solo caso di tossinfezione alimentare;
- k) violazione delle prescrizioni relative al subappalto e/o la cessione del contratto;
- l) ulteriore inadempienza del Concessionario a seguito dell'applicazione di 5 penali nell'ambito dello stesso anno di servizio, fatte salve le ipotesi di inadempimento che, in virtù di quanto previsto nel presente articolo, danno diritto di dichiarare l'immediata risoluzione del contratto;
- m) mutamento per qualsiasi ragione o motivo della destinazione d'uso dei locali ad esso affidati;
- n) utilizzo nell'esecuzione del servizio di personale non dipendente fatto salvo l'utilizzo del personale interinale in ottemperanza alle disposizioni vigenti;
- o) mancato pagamento delle penali qualora siano accertate definitivamente - dall'Azienda;
- p) reiterati ritardi od omissioni nel pagamento del canone concessorio.

In caso di risoluzione del contratto ai sensi del presente articolo, il Concessionario risponderà dei danni che da tale risoluzione possono derivare all'Azienda.

23. RECESSO DAL CONTRATTO

L'Azienda si riserva la facoltà di recedere in qualsiasi momento dal contratto per comprovati motivi di pubblico interesse, con un preavviso di almeno 30 giorni solari, da comunicarsi per iscritto al Concessionario.

L'Azienda si riserva, inoltre il diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, senza riconoscimento di alcun indennizzo, onere o compenso di sorta, nei seguenti casi:

- a) qualora, nel corso della validità del contratto il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni (CONSIP), ai sensi dell'art. 26 della L. 488/99, aggiudicasse una procedura di gara per la concessione e gestione di servizi oggetto della presente gara a condizioni economiche più vantaggiose e il Concessionario non sia in grado di praticare almeno tali condizioni;
- b) qualora, durante la vigenza del contratto, fosse attivata una convenzione per la medesima ed identica concessione oggetto del presente appalto, da parte dell'Agenzia Regionale Centrale Acquisti della Regione Lombardia (ARCA), in conformità alle linee di indirizzo fornite dalla DGR n. IX/2633 in data 06.11.2011 in materia di acquisti delle Aziende Sanitarie e confermate con successiva DGR n. IX/4334 in data 26.10.2012;
- c) in qualsiasi momento di vigenza del contratto, qualora tramite la competente Prefettura siano accertati tentativi di infiltrazione mafiosa, ai sensi della vigente normativa antimafia. A tale scopo, durante il periodo di validità del contratto, il Concessionario è obbligato a comunicare all'Azienda le variazioni intervenute nel proprio assetto gestionale (fusioni e/o trasformazioni, variazioni dei soci - per le società semplici e in nome collettivo - o dei soci accomandatari - per le società in accomandita semplice - o componenti dell'organo di amministrazione), entro 30 giorni dalla data delle variazioni;
- d) qualora venisse riscontrata la violazione, da parte del Concessionario, del Patto di Integrità in materia di contratti pubblici regionali approvato con DGR di Regione Lombardia 30.01.2014 n.X/1299.

24. STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

A seguito del provvedimento di aggiudicazione, e prima della stipula di ogni contratto, il/i Concessionario/i dovranno presentare entro 30 giorni dalla data di ricezione della lettera di aggiudicazione:

- deposito cauzionale con le modalità di cui al presente disciplinare;
- polizza di Responsabilità Civile con le modalità di cui al presente disciplinare.

I rapporti contrattuali dovranno conformarsi, a pena di nullità degli stessi, alle disposizioni relative agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i. dalla Legge 17 dicembre 2010, n. 217 legge di conversione, con modificazioni, del decreto-legge 12 novembre 2010, n. 187, recante misure urgenti in materia di sicurezza.

Ogni spesa riguardante il contratto, tassa di registro, bolli, quietanze, così come ogni altra tassa ed imposta cui potesse dare titolo il contratto, sono a carico dell'aggiudicatario, fatta eccezione per l'Iva che è a carico dell'Azienda secondo le aliquote stabilite dalla Legge

25. AVVIAMENTO COMMERCIALE

In considerazione del fatto che il contratto che le parti concordano di stipulare si definisce di concessione e, data la peculiare caratteristica di questo tipo di servizio, cioè esercizi che non sono aperti su una piazza o su una strada pubblica e non sono aperti incondizionatamente al pubblico, ma funzionano in locali situati all'interno dell'Ospedale e nei quali possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno del Presidio (degenti, personale dipendente, visitatori), il Concessionario riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando che l'entità del canone da corrispondere all'Azienda è tale che, in ogni e qualsiasi ipotesi, egli si dichiara sin d'ora soddisfatto e tacitato di ogni eventuale diritto che potesse eventualmente far valere in sede o a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, del contratto.

26. VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO

Eventuali modifiche dell'assetto societario (cessione di Azienda, trasformazione, fusione, scissione) e/o della ragione sociale del Concessionario dovranno essere comunicate per iscritto in conformità alla disposizioni di cui all'art. 106 del D.Lgs. n.50/16. La prosecuzione del rapporto contrattuale rimane, comunque, subordinata al consenso della Azienda, la quale si riserva di verificare che le variazioni in parola non pregiudichino la regolare esecuzione del contratto, non comportino modifiche di alcun genere nell'esecuzione delle prestazioni in offerta e non alterino le garanzie previste per la stessa nel caso di eventuale inadempimento del concessionario.

Il consenso sarà espresso entro i successivi 60 gg, trascorsi i quali, in mancanza di segnalazione scritta, si considererà manifestato tacitamente.

27. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 si informa che i dati forniti dalle imprese partecipanti alla gara verranno utilizzati soltanto per le finalità connesse all'espletamento della gara, non verranno comunicati o diffusi a terzi e verranno comunque trattati in modo da garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati stessi.

28. PATTI DI INTEGRITÀ

L'Azienda e il Concessionario sono tenuti ad improntare i rispettivi comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.

Il Concessionario s'impegna, altresì, a rispettare tutte le disposizioni e ad ottemperare a tutte le obbligazioni contenute nel "Patto di Integrità in materia di contratti pubblici regionali", approvato con D.G.R. Regione Lombardia 30 gennaio 2014, n. X/1299.

29. NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente CSA speciale e dal disciplinare, trovano applicazione le disposizioni contenute nel codice civile, nelle leggi e regolamenti vigenti e disciplinanti la materia oggetto del presente CSA ed in particolare quelle contenute nel Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato, approvato con R.D. 23/5/1924 n. 827e s.m.i., nel D.Lgs. 50/2016, nel D.P.R. 207/2010 e nel D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

30. FORO COMPETENTE

Per ogni controversia derivante dal rapporto del servizio, le parti espressamente concordano di eleggere quale Foro esclusivo e non concorrente con quelli ordinari previsti dalla legge, il Foro di Monza e di escludere, pertanto, l'eventuale giudizio al foro normativamente disciplinato dal c.p.c.

31. ALLEGATI

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati

- 1A** Planimetrie Bar Carate
- 1B** Planimetrie Bar Seregno

- 2A** Elenco Attrezzature Bar Carate
- 2B** Elenco Attrezzature Bar Seregno

- 3** Tipologia utenza, dati attività e personale impiegato Bar Carate e Seregno

- 4** Elenco Distributori automatici per territorio

- 5** Elenco dei prodotti bar

Allegato 2 arredi Bar

2A) PO Carate

BAR CARATE
LOCALE PREPARAZIONE PANINI
BANCONE ACCIAIO 2 ante CON LAVANDINO E CELLE FRIGORIFERE
CASSAFORTE
LOCALE BAR
BANCONE BAR ACCESSORIATO (8 ante) CON CELLE FRIGORIFERE E VETRINETTE
ANGOLO ACCIAIO CON LAVANDINO E CELLE FRIGORIFERE
RETROBANCO CASSA ACCIAIO
3 TAVOLI GRANDI + 3 TAVOLI PICCOLI
18 SEDIE
6 MENSOLE
1 MOBILE SCAFFALI A GIORNO
LOCALE MAGAZZINO
SCAFFALATURE (N.10)
LOCALE BAGNO
ARMADIETTI SPOGLIATOIO (1 - 2 ante / 1- 1 anta)
DEHOR
4 TAVOLI QUADRATI
16 SEDIE
2 OMBRELLONI

ORARI BAR:

LUNEDI VENERDI 7:00/19:30

SABATO 7:00/18:00 - DOMENICA 7:00/11 - 15:00/19:00

Elenco arredi Bar 2B) PO Seregno

BAR SEREGNO
LOCALE BAR
BANCONE BAR ACCIAIO ACCESSORIATO CON 4 ZONE REFRIGERATE E VETRINETTE
BANCONE ACCIAIO 2 ZONE REFRIGERATE (RETRO VETRINA PANINI)
2 CAPPE
2 MENSOLE LEGNO
5 MENSOLE VETRO
4 TAVOLI
12 SEDIE
LOCALE MAGAZZINO
1 SCAFFALE - 1 MOBILE METALLO 2 ANTE
LOCALE BAGNO
2 ARMADIETTI (1 -1 anta - 1 - 2 ante)
CASSAFORTE

ORARI BAR:

LUNEDI/VENERDI 7:00/11:30 - 12:00/15:00

SABATO/DOMENICA CHIUSO

Allegato 3 Tipologia di utenza e dati di attività bar e personale impiegato

	PRESIDIO OSPEDALIERO DI CARATE BRIANZA Viale Mosè Bianchi 9	PRESIDIO OSPEDALIERO DI SEREGNO "Trabattoni - Ronzoni" 20831 - Via Verdi, 2
N. Dipendenti	584	202
N. Posti letto accreditati	171 + 19 CULLE	83
Unità Operative	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anestesia e Rianimazione ▪ Cardiologia ▪ Chirurgia Generale ▪ Endoscopia ▪ Medicina Generale ▪ Oncologia ▪ Ortopedia e Traumatologia ▪ Ostetricia e Ginecologia ▪ Pediatria e Patologia Neonatale ▪ Pronto Soccorso ▪ Radiologia 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Radiodiagnostica senologica ▪ Riabilitazione Specialistica Cardiologica/Pneumologica ▪ Riabilitazione Specialistica Neurologica
Presenza rivendita giornali	SI	NO
Orari svolgimento servizio	Lunedì - Venerdì 07:00/19:30 Sabato 07:00/18:00 Domenica 07:00/11:00 - 15:00/19:00	Lunedì - Venerdì 07:00/11:30 - 12:00/15:00 Sabato e Domenica chiuso
Fatturato anno bar 2016	€ 304.000,00	€ 48.000,00
Costo utenze anno	€ 15.000,00	€ 5.000,00

Personale impiegato

Bar Presidio	Livello	Descrizione Qualifica	Orario contrattuale	Percentuale Part Time
CARATE BRIANZA	6°s	ADD. BAR	36	90
	5°	BARISTA	40	100
	6°	ADD. BAR	20	50
	5°	BARISTA	30	75
	5°	BARISTA a chiamata		
SEREGNO	5°	BARISTA	40	100

Allegato 4 Elenco distributori automatici per territorio

PRESIDI /DISTRETTI	indirizzo	BEVANDE CALDE	ACQUA	BEVANDE FREDDIE SNACK	TOTALI	Numero dipendenti
DISTRIBUTORI LOTTO 1						
CARATE - BESANA						
PRONTO SOCCORSO	Via Mose Bianchi 9	1	1	1	3	584
SALA ATTESA S.O.		1	1	1	3	
SALA OPERATORIA		1		1	2	
ATRIO OSPEDALE VECCHIO		1	1	1	3	
POLIAMBULATORIO CARATE		1	1	1	3	
SEREGNO						
ATRIO OSPEDALE	Via Verdi 2	2	1	2	5	202
TOTALE DISTRIBUTORI LOTTO 1					19	

DISTRIBUTORI LOTTO 2						
PO GIUSSANO						
ATRIO CUP	Via Milano 65	1			1	78
ATRIO OSPEDALE		1	1	1	3	
HOSPICE		1			1	
DISTRETTI TERRITORIO						
POLIAMBULATORIO BESANA	Via Viarana 38	1	1		2	72
FISIATRIA BESANA	Via Viarana 38	1 (piccolo)			1	
DISTRETTO ARCORE	Via Umberto I 15	1			1	13
DISTRETTO LISSONE	Via Don Minzoni 74	2			2	16
LISSONE OSPEDALE	Via Bernasconi 14	1	1	1	3	26
DISTRETTO CARATE	Via Mascherpa 14	1		1	2	35
SERT CARATE	Via Mose Bianchi 9	1			1	16
DISTRETTO LENTATE SUL SEVESO	Via Garibaldi 7	1			1	10
CPS CD SEREGNO	Via Oliveti 17	1		1	2	24
DISTRETTO SEVESO	Via Martiri di Ungheria 37	1		1	2	16
DISTRETTO VIMERCATE	Piazza Marconi 7/D	1			1	35
DISTRETTO USMATE	Via Roma 85	1	1	1	3	51
TOTALE DISTRIBUTORI LOTTO 2					26	

Totale erogazioni anno 2016	428.034
di cui caldo	297.305
freddo	51.170
misto	79.559

Allegato 5 Elenco dei prodotti Bar

Prodotti	PROPOSTA PUBBLICO	PROPOSTA DIPENDENTI
CAFFETTERIA		
Caffè espresso	€ 0,90	€ 0,70
Caffè decaffeinato	€ 0,95	€ 0,65
Caffè orzo	€ 1,10	€ 1,00
Caffè shakerato	€ 1,85	€ 1,50
Marocchino	€ 0,90	€ 0,70
Cappuccino	€ 1,30	€ 0,75
Cappuccino Deca	€ 1,40	€ 1,40
Cappuccino orzo	€ 1,30	€ 1,30
Latte macchiato	€ 1,20	€ 1,00
Latte bianco	€ 1,10	€ 0,90
The Camomilla	€ 1,60	€ 1,35
Cioccolata	€ 1,60	€ 1,35
Cioccolata con panna	€ 2,50	€ 2,50
Ginseng	€ 1,50	€ 1,20
Cappuccino Ginseng	€ 1,80	€ 1,80
Brioche	€ 0,90	€ 0,70
Frolle	€ 1,30	€ 1,30
Yogurt	€ 0,00	€ 0,00
Frutta	€ 0,00	€ 0,00
Fetta Torta	€ 2,00	€ 1,80
PANINI		
Toast liscio	€ 2,50	€ 1,80
Toast farcito	€ 3,00	€ 2,20
Panino Cotto	€ 2,50	€ 1,90
Panino Salame/Crudo/Diversi	€ 3,00	€ 2,15
Panino cotoletta	€ 3,50	€ 3,00
Rustichella	€ 3,00	€ 2,60
Panini Speciali	€ 3,00	€ 2,60
Insalatona	€ 4,00	€ 4,00
Trancio pizza	€ 3,00	€ 2,60
Tramezzino	€ 3,00	€ 2,50
Primi piatti	€ 4,50	€ 4,50
Tris primo,secondo, contorno	€ 6,00	€ 6,00
BIBITE		
Acqua bottiglia	€ 1,10	€ 0,90
Acqua bicchiere	€ 0,60	€ 0,50
Birra analcolica	€ 3,20	€ 3,20
Bibita lattina	€ 2,10	€ 1,80
Bibita bottiglia	€ 2,50	€ 2,50
Succo frutta	€ 2,10	€ 1,80
Spremuta	€ 2,10	€ 1,80
Scioppo	€ 2,00	€ 2,00
Latte e menta	€ 2,00	€ 2,00
Aperitivo Analcolico	€ 1,60	€ 1,60
Abbonamento caffè		€ 6,50
Abbonamento caffè brioche		€ 13,50
Abbonamento cappuccino		€ 7,00
Abbonamento cappuccino brioche		€ 14,00
Abbonamento marocchino		€ 7,00
Abbonamento orzo		€ 10,00
Abbonamento ginseng		€ 10,00

Elenco prezzi vending

Prodotti in vendita	utenti esterni	dipendenti
Bevande calde	€ 0,65	€ 0,38
Acqua in bottiglia P.E.T.	€ 0,65	€ 0,38
Snack Fascia 1	Da € 0,75 a € 0,85	Da € 0,48 a € 0,64
Snack Fascia 2	Da € 0,85 a € 1,10	Da € 0,74 a € 1,06
Lattine 33 cl.	€ 0,85	€ 0,56