

Capitolato Tecnico per la concessione in uso degli spazi attrezzati per il servizio di bar – posto di ristoro all'interno dell' Ospedale G. Giglio di Cefalù.

Art. n. 1 Caratteri generali

L'appalto ha per oggetto la concessione in uso degli spazi attrezzati per il servizio di bar – posto di ristoro all'interno dell' Ospedale G. Giglio di Cefalù.

Gli spazi, meglio specificati nella planimetria (Allegato n. 1), sono ubicati al piano terra e si trovano già pronti per l' uso destinato con arredi e attrezzature installati, mentre il locale deposito si trova ubicato al piano 2° seminterrato. (Allegato n. 2).

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto con l'osservanza delle norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande di tipologia "D" (tipo Bar) di cui all' art. 5 della Legge 25/08/1991 n. 287.

Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo e che pertanto il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta, o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancata partecipazione dei clienti al bar.

Sarà cura della ditta aggiudicataria richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie per lo svolgimento del servizio dandone copia alla stazione appaltante.

Art. n. 2 Consegna dei locali

Ad aggiudicazione avvenuta si procederà alla consegna dei locali, degli arredi ed attrezzature previa sottoscrizione di apposito verbale.

L'esercizio di cui al presente bando dovrà iniziare dalla data di consegna dei locali.

Art. n. 3 Locali.

La Fondazione, al fine di far conoscere i locali allega materiale fotografico (allegato 4) , planimetrie (allegati 1 e 2), elenco attrezzature (allegato 3).

Art. n. 4 Oneri a carico del Concessionario.

Il concessionario dovrà assumere i seguenti oneri:

- L'eventuale adeguamento strutturale e funzionale dei locali alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore;
- L'eventuale fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande, ad integrazione da quelli attualmente esistenti di proprietà della Fondazione;
- La fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- La fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;

- La pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinaria e straordinaria dei locali bar e delle aree adiacenti all'esercizio (depositi, spogliatoi, ecc.), nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e lo smaltimento dei rifiuti;

- L'utilizzo di prodotti occorrenti per le attività di cui al punto che precede assolutamente non tossici e biodegradabili;

- La manutenzione ordinaria dei locali occupati, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;

- La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature;

- La raccolta e il trasporto dei rifiuti, che dovrà avvenire in modalità differenziata e nel rispetto delle leggi vigenti, derivanti dall'attività espletata, ai punti di stoccaggio indicati dalla Fondazione all'interno dell'ospedale,

- La retribuzione completa degli emolumenti accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;

- L'elenco nominativo del personale addetto al servizio che deve risultare in numero adeguato all'attività da svolgere e che comunque per la gestione del servizio non dovranno essere impiegate meno di n. 2 persone al banco di servizio e n. 1 persona alla cassa per turno di lavoro.

- Comunicare il nominativo del responsabile del servizio disponibile in loco;

- Eseguire tutte le procedure di controllo di qualità del servizio, così come prescritto dalla normativa H.A.C.C.P.;

- Il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni etc., che saranno stabilite da parte dei servizi del Dipartimento di prevenzione, NAS e/o altri servizi di vigilanza.

- Il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro (D. Lgs. n. 81/08);

- Assicurazione incendio per le attrezzature e l'arredamento esistente nei locali;

- Custodia e conservazione di tutto quanto costituisce impianto, arredamento, ecc.

- Tutto quanto previsto dal presente capitolato di gara.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria il canone ed altre spese di telefonia, luce, tasse di smaltimento rifiuti, acqua; a tal proposito verranno installati appositi misuratori ed ove non sia possibile la stipula di relativi contratti di fornitura intestati direttamente alla ditta.

Per quanto attiene il consumo idrico il costo sarà addebitato con il criterio €/mq assegnato, per cui si stima un costo presunto di 400,00 €/anno.

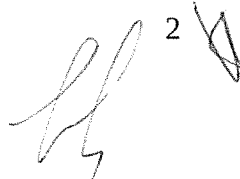
Per quanto attiene il costo relativo al consumo di energia elettrica sarà computato a seguito dell'indicazione del contatore a scarica già installato secondo il prezzo medio del kw/ora nell'anno.

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

Art. n. 5 Oneri a carico della Fondazione

La Fondazione si assume l'obbligo di fornire i locali, gli arredi e le attrezzature (Allegato n. 3) di sua proprietà presenti all'atto della consegna, l'energia elettrica e l'acqua, alle condizioni precisate all' art. 4, consentendo al gestore l' utilizzo del telefono abilitato alle chiamate interne ed esterne (urbane/interurbane) i cui costi verranno addebitati al gestore secondo le medesime tariffe aziendali.

2



Art. n. 6 Modalità di espletamento del servizio.

Il bar oggetto del servizio deve essere utilizzato dal gestore unicamente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di tipologia "D" (tipo Bar) di cui all' art. 5 della Legge 25/08/1991 n. 287.

Per la pasticceria è previsto il sistema del legame refrigerato e/o surgelato, e la ditta deve farsi carico di quanto necessario per il rinvenimento dei prodotti.

Per le derrate alimentari è prevista la preparazione e somministrazione di panini, tramezzini e piatti freddi e di menu pronti da rinvenire, nonché di tutto quanto previsto nella tipologia D.

Il gestore deve assicurare il servizio del bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo le norme del presente capitolato e della normativa di settore.

Il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente.

Il servizio dovrà essere pertanto perfetto sia per la qualità della materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico – sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio medesimo.

Spetta al gestore la direzione operativa del servizio assegnato per l'intero periodo contrattuale. La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione al D. Lgs n. 114/98 e s.m.i. e restante normativa vigente in materia con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi.

Nel servizio bar, dovranno essere fornite bevande e generi alimentari solidi ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi. Per la gestione del servizio non dovrà essere impiegate meno di n. 2 persone al banco di servizio e n. 1 persona alla cassa per turno di lavoro e comunque il personale dovrà essere adeguato, sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità del servizio medesimo e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie ed assicurative previdenziali.

I gestori dovranno erogare il servizio bar dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi. L'orario di apertura è stabilito di massima dalle ore 7.00 alle ore 21.30 continuative per tutti i giorni dell'anno.

Qualora ce ne fosse necessità, il gestore dovrà, a proprie spese, segnalare la presenza dei locali adibiti a bar, con l'inserimento di apposita segnaletica, in conformità a quella esistente, a partire da tutti gli ingressi dell'Ospedale.

In ogni caso il gestore dovrà garantire, nell'esercizio dell'attività, un adeguato livello di decoro permettendo all'Azienda di accertare in qualsiasi momento la regolarità nella conduzione dei servizi e il rispetto dell'immagine della Fondazione.

Il gestore del servizio deve predisporre il manuale di autocontrollo, nel quale dovrà individuare ogni fase della propria attività che potrebbe ritenersi critica per la sicurezza degli alimenti. Il manuale dovrà essere depositato presso la Direzione Sanitaria e l'Ufficio Tecnico della Fondazione.



Art. n.7 Apparecchiature, Attrezzature, Arredi e Stoviglie.

Il gestore dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie, diverse da quelle fornite dalla Fondazione occorrenti per la gestione del servizio assegnato, nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

Per tutta la durata del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionali con altre uguali per qualità e quantità.

La Fondazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle apparecchiature, delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie in dotazione al bar ed inoltre per l'asportazione di qualsiasi tipo di merce o bene presente all'interno dei locali assegnati in concessione per l'espletamento del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, alla disinstallazione delle apparecchiature, attrezzature ed arredi in uso non più funzionali e/o alla loro sostituzione con analoghi beni di pari valore.

Art. n. 8 Cessione del servizio.

E' vietata la sub – locazione o la concessione a terzi, sia privati che Enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario delle strutture oggetto del presente appalto, o di parte di esse.

Art. n. 9 Igiene alimentare e conservazione degli alimenti.

Il gestore del servizio dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature prescritte dalle norme vigenti.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza. Quest'ultima, in particolar modo, dovrà essere controllata e rispettata dal gestore anche per i prodotti sfusi e/o aperti.



I residui alimentari dovranno essere gestiti e trattati secondo quanto disposto dalla normativa H.A.C.C.P attualmente in vigore. 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.

Art. n. 10 Personale.

Il gestore nell'espletamento del servizio deve impiegare proprio personale qualificato, di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con particolare riferimento all'art. n. 5 del D. Lgs. n. 114/98 e s.m.i.

Il gestore ha l'obbligo di applicare o di fare applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai CCNL di categoria di riferimento.

A tal fine il gestore si obbliga a fornire all'inizio del servizio l'elenco del personale addetto allo stesso, con indicazione delle esatte generalità, qualifica e domicilio nonché segnalare tempestivamente le successive variazioni che dovessero avvenire nel rispetto delle qualifiche

 4 

iniziali.

A richiesta della Fondazione il gestore dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Il gestore è tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.), dell'inquadramento contrattuale del personale dipendente secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato, nonché degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente di rispettiva competenza. Il gestore dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi ed oneri prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso del contratto e dovrà garantire l'adempimento degli stessi anche per eventuali imprese subappaltatrici.

I gestori dovranno nominare entro la data d'inizio del servizio, un proprio responsabile operativo disponibile in loco (con il sostituto in caso di sua assenza), rintracciabile nelle ore di apertura del servizio di tutti i giorni e reperibile nelle 24 ore per i casi di emergenza, che sia munito di ampia delega ad intervenire per qualsiasi necessità e a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto. Tutte le contestazioni d'inadempienza fatte a detto incaricato si intendono fatte direttamente al gestore.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente, gli stessi addetti sono obbligati a tenere nei confronti degli ammalati, dei loro congiunti e di tutti coloro che frequentano l'esercizio, un contegno irreprensibile. La Fondazione si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento al gestore l'allontanamento immediato di coloro che, a suo giudizio, non tenessero una condotta consona alla natura del luogo all'interno del quale prestano la propria opera. Ogni addetto dovrà mantenere uno standard elevato d'igiene e pulizia personale indossando indumenti e divise di lavoro sempre freschi di bucato. Tutto il vestiario dovrà essere quotidianamente cambiato, lavato e sterilizzato.

Il personale in servizio dovrà sempre essere munito di cartellino di riconoscimento della ditta aggiudicataria del servizio e recare nome e cognome dell'addetto.

Art. n. 11 Prodotti e qualità del servizio.

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

- caffetteria, bibite, bevande analcoliche;
- pasticceria, panini, sandwiches, cioccolata, caramelle, biscotteria e dolci vari;
- gelati preconfezionati;
- acque minerali;
- tavola fredda;
- tavola calda.

E' fatto divieto di vendita di alcolici e super alcolici. I prodotti dolci e salati dovranno sempre essere freschi di giornata.

La miscela di caffè utilizzata dovrà essere di ottima qualità.

Tutti i prodotti e tutti i generi di consumo dovranno essere di prima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia.

La Fondazione non riconosce accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal gestore nei

confronti dei fornitori.

La Fondazione si riserva comunque di vietare la vendita di quei generi il cui uso all'interno della Struttura sanitaria, sia, a suo insindacabile giudizio, ritenuto pregiudizievole a qualsiasi titolo ovvero non risponda agli standard di qualità previsti.

In ogni caso le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno unicamente far capo al gestore e al suo indirizzo senza che ci sia alcun riferimento alla Fondazione o alla sua sede o eventuale recapito.

Art. n. 12 Prevenzione e protezione luoghi di lavoro.

Il gestore è responsabile nei confronti sia della Fondazione sia dei terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Egli è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamenti in materia di controlli sulla sicurezza alimentare e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

Il gestore dovrà inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite dal D. Lgs. n. 81/08;
 - rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dalla Fondazione;
 - impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione;
 - formare ed informare il personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella dei terzi;
 - controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale e di eventuali subappaltatori;
 - predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
 - fornire all'amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo;
- A sua volta l'Amministrazione s'impegnerà, nei termini e modi prescritti dal D. Lgs. n. 81/08, ad informare il gestore sui rischi specifici esistenti negli ambiti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

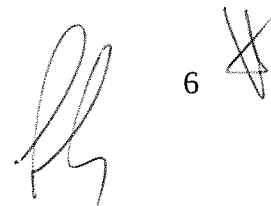
Art. n. 13 Controlli.

La Fondazione avrà la facoltà di attivare controlli, quali/quantitativi sulle prestazioni contrattuali in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso.

I controlli potranno riguardare:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature e arredi utilizzati;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza dei prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti;
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute negli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie;
- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato;

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, la Fondazione prenderà i provvedimenti previsti nel presente Capitolato.



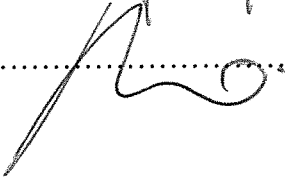
Art. n. 14 Riconsegna locali a fine contratto.

Il gestore, alla scadenza del servizio, è tenuto alla restituzione dell'area, degli arredi e delle attrezzature nello stato in cui i medesimi si trovavano al momento della consegna, salvo l'usura connessa al trascorrere del tempo.

Gli impianti realizzati a norma del presente capitolato, le attrezzature, gli arredi e i macchinari, eventualmente integrati o sostituiti per qualsivoglia causa, al termine del contratto, rimarranno di proprietà della Fondazione, nello stato di fatto, nelle qualità e tipologie in cui si trovano.

Resp. Area Tecnica: Ing. Giuseppe Franco.....

Direttore Sanitario: Prof. Lorenzo Lupo.....

Direttore Generale: Prof. Vittorio Virgilio.....

ELENCO ARREDI/ATTREZZATURE COSTITUENTI DOTAZIONE DEL BAR

- N.3 Frigo Dig. 670 Lt 1 porta -2/10°C
- N.1 Lav Arm. 2 vasche (500x500) Gocc. sx 1600 completo di N.1 Miscelatore a pedale + canna 3/4 e N.2 Sifoni scarico singolo plastica 1,5"
- N.1 Lavatoio 1 vasca 700 MM completo di N.1 Sifoni scarico singolo plastica 1,5" e N.1 Miscelatore a pedale + canna 3/4
- N.1 Tavolo su gambe con ripiano e alzatina 1700 MM
- N.1 Pensile con due porte scorrevoli da 1400 MM
- N.1 Tavolo su gambe con ripiano e alzatina 1800 MM
- N.1 Cassetto Gn 1/1 400 MM
- N.1 Pensile con due porte scorrevoli da 1400 MM
- N. 1 Affettatrice Gravità Lama 300 MM Trifase
- Arredamento bar composto da :

Bancone- Unità condensatrici incorporate - Vettrine con vetri alti e dritti - alzate con schienale a specchio e mensole in vetro - retrobasi in nobilitato profondità 55 e 30 cm.

Vetrina fredda con 2 mensole neutre e motore a bordo L 200

Banco bar refrigerato 2 porte - 1 vano alloggiamento lavatazze lavello con ribbassamento sul piano inox - miscelatore leva clinica - motore a bordo.

Retrobase per macchina caffè in acciaio inox - tramoggia battifiltro - cassetto neutro con serratura - 3 ante - 1 vano retroalzata con cappa aspirante e schienale inox - L100

Pedane su misura

Sportello a bandiera

banco cassa con due vani a giorno con ripiano e cassetto con serratura - L150

Retrobase neutra ante battente - retroalzata con specchi e mensole in vetro.

- N. 1 Lavatazzine H max Bicchieri 210 MM
- N.1 Insetto Inox per cestello Tondo
- N. 2 cestino tondo per lavastoviglie a carica frontale
- N. 1 Forno a microonde manuale 23 LT
- N.2 Piastra elettrica doppia rigata
- Arredamento di sala composto da :
- N.3 Fusto per tavolo alto
- N.3 Piano per tavolo laminato

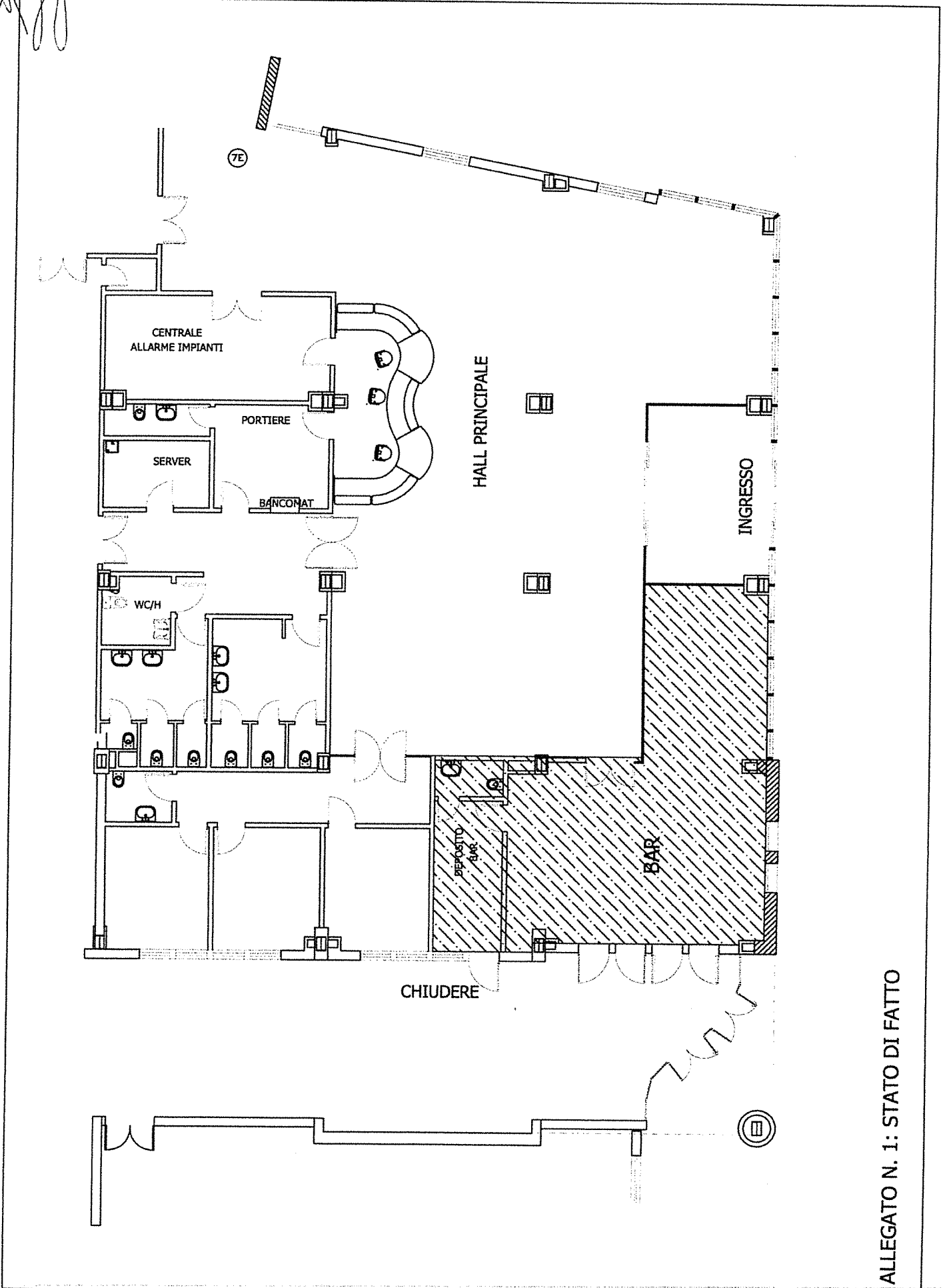
Realizzato Istituto S. Raffaele
G. Giglio di Cefalù
Arch. Antonino Faraone



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

Fondazione Istituto S. Raffaele
G. Giglio Al Cefalà
Arch. Antonina Faraone





ALLEGATO N. 1: STATO DI FATTO

Alleg. 2

