

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ASST Spedali Civili

CAPITOLATO TECNICO

PER L'APPALTO, A MEZZO PROCEDURA APERTA, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI INSTALLAZIONE, GESTIONE DI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE, FREDDE, DI ALIMENTI PRECONFEZIONATI PER PRESIDI AZIENDALI E GESTIONE BAR DEL P.O. DI GARDONE VT (BS), PER UN PERIODO DI NOVANTASEI MESI



Sistema Qualità Certificato
ISO 9001:2015 n° 9175.SP43

INDICE

Articolo 1 – Tipologia di utenza e dati di attività	Pag. 3
Articolo 2 – Specifiche tecniche e qualità funzionali	Pag. 3
Articolo 3 – Servizio BAR	Pag. 5
3.1 – Orari svolgimento servizio	Pag. 5
3.2 – Modalità di esecuzione servizio	Pag. 6
3.3 – Prezzi di vendita Bar	Pag. 6
3.4 – Pulizia igiene dei locali, degli arredi e delle apparecchiature	Pag. 6

La gara ha per oggetto servizio “LA PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE, FREDDE, DI ALIMENTI PRECONFEZIONATI PER PRESIDI AZIENDALI E GESTIONE BAR DEL P.O. DI GARDONE VT (BS), PER UN PERIODO DI NOVANTASEI MESI”, da esperire ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. 50/2016, come indicato nei documenti di gara.

- a) Per l’espletamento del servizio di distribuzione di alimenti pre-confezionati e bevande calde e fredde, è prevista l’installazione dei **distributori** automatici – *quale dotazione minima* - con le caratteristiche e modalità dettagliate al successivo **art. 2**, ubicati in appositi spazi posti all’interno delle sedi dei Presidi indicati nel prospetto allegato al presente Capitolato Tecnico. (*Allegato B - Elenco distributori installati*).
- b) Per l’espletamento del servizio di gestione bar, con le caratteristiche e modalità dettagliate al successivo **art. 3**, l’Azienda mette a disposizione appositi locali ubicati all’interno della struttura ospedaliera di Gardone VT, individuati nelle planimetrie allegate al presente Capitolato Speciale, nonché gli impianti e gli arredi nello stato in cui si trovano al momento della decorrenza del contratto (*Allegato D – Planimetrie locali bar*).

Alla ditta aggiudicataria potranno essere richiesti servizi aggiuntivi quali:

- trasferimento del Bar del Presidio Ospedaliero di Gardone Val Trompia nell’ambito della stessa struttura (realizzazione di una linea di scarico di acqua; utilizzo dell’attuale alimentazione acqua fredda già esistente, realizzazione di una linea di alimentazione elettrica, autorizzazione da ATS all’uso promiscuo dei WC esistenti degli ambulatori);
- eventuale realizzazione del Bar presso il P.O. Montichiari.

La Concessione è intesa come attività svolta dal gestore in nome proprio ma per conto dell’ASST Spedali Civili. Al concessionario viene trasferito l’esercizio del servizio ma non la titolarità dello stesso.

Il servizio oggetto di gara dovrà possedere le caratteristiche generali e particolari, di seguito dettagliate, fermo restando che, ai sensi dell’art. 68 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., è possibile, per le ditte partecipanti alla gara, offrire servizi equivalenti a quelli richiesti; sarà di competenza della Commissione Tecnica ogni decisione in merito all’ammissibilità o meno delle alternative offerte.

Art. 1 - Tipologia di utenza e dati di attività

Il bacino di utenza potenziale dei servizi oggetto della concessione ha carattere puramente indicativo e non vincolante. L’utenza è prevalentemente composta da pazienti ambulatoriali, degenti e da personale operante presso le sedi dei Presidi segnalati, nonché dagli accompagnatori dei pazienti e dal personale delle ditte appaltatrici per l'erogazione dei servizi correlati all’attività sanitaria o per l'esecuzione di lavori.

La licenza relativa al servizio in oggetto è riferita esclusivamente all’esercizio annesso alla struttura ospedaliera di Gardone V.T. e pertanto non potrà costituire oggetto di trasferimento in altro luogo.

Servizio di distribuzione automatica di alimenti e bevande

Art. 2- Specifiche tecniche e qualità funzionali

I distributori di alimenti e bevande sono ubicati in apposite aree/spazi dedicati, individuati all’interno dei Presidi dell’ASST oggetto della presente concessione.

La dotazione minima iniziale dei distributori, con la relativa collocazione, è riportata nell'Allegato B) al presente capitolato.

L'Azienda si riserva comunque la facoltà di richiedere, se necessario, lo spostamento di alcune apparecchiature in sede / unità operativa / servizi diversi 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, oltre ad altre tipologie eventualmente proposte dai concorrenti in sede di selezione, devono fornire le seguenti offerte commerciali:

bevande calde e fredde, yogurt, snack dolci e salati, prodotti da forno confezionati singolarmente, prodotti dietetici, insalata e frutta IV gamma e prodotti alternativi di alimenti secondo i principi di "promozione di sani stili di vita" promossi anche da Regione Lombardia.

Il caffè espresso nei tipi lungo corto macchiato decaffeinato e con cioccolato deve essere macinato al momento della selezione e deve essere di qualità alta.

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, saranno concordati con il Concessionario la tipologia di ulteriori prodotti e bevande da fornire.

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.
- Essere accompagnati da relativa scheda tecnica del produttore. Questa potrà essere resa disponibile anche su piattaforma informatica dedicata e costantemente aggiornata.

I bicchieri in dotazione devono essere per uso alimentare conformi alle normative vigenti di settore e non devono riportare scritte/loghi/ pubblicità di terzi se non preventivamente autorizzati.

Tutti i distributori automatici installati devono possedere, pena risoluzione del contratto:

- ✓ le caratteristiche tecniche previste dalle vigenti disposizioni in materia di igiene, di sicurezza e antinfortunistica, in conformità con le norme CEI EN 60335-2-75 "*Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare Parte 2: Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita*";
- ✓ la necessaria omologazione sanitaria, in conformità con le disposizioni di cui al D.Lgs. 193/2007 e s.m.i. e del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari (normativa HACCP).
- ✓ Il Servizio deve essere fornito sotto l'osservanza delle disposizioni normative di cui alla L.283/1962, DPR 327/80, D.Lgs. 109/92, D.Lgs 31/2001, D.Lgs. 193/2007, Reg.ti CE 178/2002, 852-853/2004 – 625/2017 nonché s.m.i..

Tutti i distributori automatici installati devono funzionare a gettone e/o moneta e/o tessera e/o chiave magnetica e restare obbligatoriamente in funzione 24 ore su 24 tutti giorni dell'anno. Eventuali anomalie/difetti/rotture/riparazioni/pulizie dovranno essere risolte e ripristinate tempestivamente al fine di non creare disservizi all'utenza in tempi ragionevolmente brevi e comunque non oltre le 48 ore. In caso di necessità qualora la riparazione non potesse avvenire in loco, l'appaltatore dovrà provvedere a sostituire il distributore con altro di analoghe caratteristiche. Nel caso anomalie/difetti/rotture/riparazioni/pulizie non fossero risolte entro il termine di 48ore la stazione appaltante provvederà all'applicazione delle penali contrattuali previste. Qualora i tempi si prolungassero ulteriormente senza soluzione dei problemi la stazione appaltante si riserva di rimuovere i D.A. oggetto di contestazione allocandoli in magazzini interni od esterni ed addebitando all'appaltatore le spese di custodia giornaliera.

I distributori installati devono corrispondere ai seguenti requisiti minimi:

- a) essere nuovi o comunque di ultima generazione, delle migliori case produttrici;

- b) essere di facile pulizia e disinfezione, sia all'interno che all'esterno e tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- c) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari, di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- d) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e dei dolci;
- e) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni;
- f) essere dotati di idonei portarifiuti tenuti in buone condizioni igieniche ed adatti alla raccolta differenziata;
- g) essere provvisti di display che visualizza la somma delle monete introdotte, segnalare l'eventuale indisponibilità di prodotti e consentire la restituzione del resto.

Su ciascun distributore dovrà essere apposta, in una parte facilmente visibile, una targhetta indicante la ragione sociale, l'indirizzo ed un recapito telefonico funzionante nella fascia oraria dalle 8:00 alle 20:00 per la segnalazione di guasti o altri interventi.

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 tessere / chiavette; la distribuzione di tali supporti - che dovranno essere forniti dalla Ditta aggiudicataria con pagamento di deposito cauzionale per l'importo massimo previsto di € 5,00 - dovrà essere concordata con il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Al termine del contratto, il Concessionario dovrà provvedere al reintegro della cauzione versata dai dipendenti per il possesso della tessera / chiave magnetica, mettendo a disposizione personale appositamente dedicato alla restituzione delle somme, secondo le indicazioni stabilite dall'Azienda.

A richiesta dell'Azienda dovranno essere installate gratuitamente fino ad un massimo di tre (3) macchine cambiamonete nei Presidi Ospedalieri, o gettoniere con funzione di cambiamonete. La Ditta inoltre potrà installare ulteriori macchine cambiamonete ove lo ritenga opportuno, previa autorizzazione dell'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.

Pulizie Distributori Automatici e mezzi di trasporto:

Ad ogni rifornimento i distributori automatici dovranno essere sottoposti, nell'ambito della manutenzione ordinaria, alla sanificazione interna completa ed alla pulizia esterna degli stessi. Dovrà inoltre essere pulita l'area circostante le postazioni dei distributori ragionevolmente quantificabile in 10 m.q.(pavimentazione, muri o vetri) al fine di assicurare agli utenti che ne fruiscono le necessarie condizioni di pulizia. Dovranno inoltre essere calendarizzate pulizie straordinarie con frequenza minima di 4 volte/anno che prevedano lo spostamento dei distributori e la pulizia completa degli stessi e della superfici adiacenti la loro allocazione (pavimenti, muri, vetri, paratie ecc). Se necessario la frequenza potrà essere aumentata secondo necessità.

Art. 3 Servizio Bar

Art. 3.1 Orari svolgimento servizio

Il Concessionario dovrà erogare il servizio bar con apertura agli utenti tutti i giorni dell'anno, nel seguente orario minimo:

- *dalle ore 7.30 alle 15.00 nei giorni feriali, senza interruzione e senza giorni di chiusura per ferie o assenze del personale preposto*

Non è ammesso alcun turno di chiusura settimanale, né per festività o ferie, se non preventivamente autorizzato, con preavviso di almeno 15 giorni.

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. 17 del Disciplinare di Gara "Controllo della fornitura -Contestazioni - Inadempienze contrattuali- Penalità".

Art. 3.2 Modalità di esecuzione servizio

Il Servizio deve essere fornito sotto l'osservanza delle disposizioni normative di cui alla L.283/1962, DPR 327/80, D.Lgs. 109/92, D.lgs 31/2001, D.lgs 193/2007, Reg.ti CE 178/2002, 852-853/2004 - 625/2017 nonché s.m.i..

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 capitolato 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.

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, allergeni, la data di scadenza e i prezzi. Devono inoltre essere presenti e disponibili le schede tecniche di tutti i prodotti, ed i lotti di produzione al fine di garantire correttamente la tracciabilità.

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 e superalcoliche, anche per asporto, nonché l'installazione di videogiochi e la vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura.

Nel bar 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, brioches 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.).

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.

Il Concessionario dovrà avvalersi di personale idoneo che svolgerà il servizio mantenendo la massima cura e diligenza, diretta ad evitare disturbi ed intralci all'attività sanitaria ed assistenziale.

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.

Per lo scarico delle merci del bar-ministore-edicola, limitatamente al tempo strettamente necessario per le operazioni ad esso connesse, è a disposizione l'area adibita a carico/scarico della sede / Presidio interessato.

Art. 3.3 Prezzi di vendita Bar

I prezzi massimi di vendita prodotti del bar praticati al pubblico sono determinati, secondo quanto indicato nell'Allegato E "Elenco prezzi massimi". 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.

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 benestare dell'ASST degli Spedali Civili di Brescia. In caso di variazioni al Listino, il Concessionario dovrà avanzare documentata e motivata richiesta di adeguamento prezzi all'ASST che effettuerà le opportune verifiche nell'ambito delle previsioni contrattuali.

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.

Art. 3.4 Pulizia igiene dei locali, degli arredi e delle apparecchiature

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.

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.

Il Concessionario è tenuto a garantire la pulizia e la sanificazione, con l'utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti, che dovrà essere effettuata almeno due (2) volte al giorno ed estemporaneamente in tutti i casi se ne ravvisi la necessità.

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. E' richiesta la pulizia dell'area esterna adiacente ai locali dati in concessione.

Gli interventi di disinfestazione generale dei locali dovranno essere calendarizzati con frequenza minima di due volte/anno salvo necessità di interventi straordinari sempre a carico del concessionario; gli altri interventi di disinfestazione di portata medio/leggera, mirati alle zone ritenute maggiormente a rischio per il controllo dei parassiti, dovranno essere calendarizzati ed eseguiti con più breve periodicità.

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.

In base alla periodicità prevista dalle disposizioni aziendali vigenti nel Presidio 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.

Tali interventi dovranno essere concordati con il DEC che potrà modificare trattamenti e tempistica se lo ritenesse necessario.

La violazione degli obblighi di cui al presente articolo comporterà l'applicazione delle relative penali, conformemente a quanto previsto dall'art. 6 del presente Capitolato.

ALLEGATI

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

Allegato D - Planimetrie dei locali Bar Ospedale di Gardone VT