

Procedura aperta per la concessione e gestione del servizio di bar – posto di ristoro all’interno dell’Azienda Ospedaliera “G. Brotzu” per un periodo di nove anni. Codice Cig 9936064B64.

Oggetto del servizio.

La presente relazione tecnico – illustrativa disciplina la concessione e la gestione del servizio di bar – posto di ristoro, esclusa la vendita di superalcolici e alcolici con tasso alcolico superiore a 7°, all’interno del P.O. San Michele dell’ARNAS “G. Brotzu” per un periodo di nove anni.

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;

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si forniscono le seguenti informazioni a carattere puramente indicativo e non vincolanti:

Lotto n. 1 – P.O. San Michele:

Dipendenti: n. 2.000 circa

Posti letto: n. 585

Si precisa che l’utilizzo del servizio 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 servizio bar – posto ristoro.

Per l’espletamento del servizio l’ARNAS “G. Brotzu” mette a disposizione del gestore appositi locali ubicati all’interno del Presidio Ospedaliero, individuati nella planimetria allegata al capitolato; tali spazi saranno visionati di partecipanti in sede di sopralluogo obbligatorio.

Nello spazio da adibire a bar – posto ristoro gli Operatori Economici concorrenti dovranno predisporre un progetto di allestimento e manutenzione del locale destinato, provvedendo successivamente all’installazione, a propria cura e spese, di tutte le attrezzature e arredi necessari.

Sulla base delle misurazioni effettuate dalla Ditta in fase di sopralluogo, dovrà essere presentato un progetto di allestimento del locale ed eventuale ristrutturazione, il più possibile dettagliato (scala 1:50) e un elenco delle attrezzature da fornire (corredato da schede tecniche, depliant etc.).

Eventuali ulteriori interventi su strutture e impianti, che si rendesse necessario effettuare, saranno a carico del gestore e diventeranno di proprietà, dell’ARNAS “G. Brotzu” alla scadenza del contratto. Le attrezzature e gli arredi previsti nel progetto, diventeranno di proprietà dell’ARNAS “G. Brotzu”, alla scadenza del contratto.

Durata del contratto.

La durata del contratto è stabilita in 108 mesi a decorrere dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio dell’esecuzione del contratto oltre il tempo necessario alla conclusione delle fasi del collaudo con esito positivo. L’Azienda si riserva la facoltà di prorogare il servizio per il periodo strettamente necessario alla

conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente ai sensi e per gli effetti dell'art. n. 106, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Consegna dei locali, inizio e durata della concessione.

Ad aggiudicazione avvenuta si procederà alla consegna dei locali e l'Operatore Economico aggiudicatario dovrà realizzare gli eventuali interventi di allestimento e/o di manutenzione del locale dedicato.

L'esercizio di gestione dei servizi dovrà iniziare successivamente al completamento delle suindicate opere e la Concessione avrà la durata di 9 (nove) anni, decorrenti dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

Oneri a carico del concessionario.

Il concessionario dovrà assumere a proprio carico la gestione del servizio assegnato, assumendo 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 produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande, se totalmente o parzialmente diversi da quelli attualmente esistenti di proprietà dall'Azienda;
- 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, deblatizzazione 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, delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- La fornitura e la manutenzione ordinaria e straordinaria di eventuali attrezzature e/o distributori automatici di cibi e bevande che venissero eventualmente installati all'interno dei locali di pertinenza del P.O. Brotzu esternamente all'area del bar; le stesse dovranno obbligatoriamente essere dotate di apparecchi di controllo del consumo di energia elettrica; Il costo relativo al consumo di energia elettrica dei suddetti distributori, sarà a carico della ditta che si aggiudicherà la gara per la concessione e gestione del servizio bar;
- La raccolta e il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle leggi vigenti, derivanti dall'attività espletata, ai punti di stoccaggio indicati dall'Azienda all'interno dell'ospedale, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali. Sarà a carico dell'AOB il ritiro dei rifiuti prodotti dai distributori automatici di alimenti e bevande;



- Il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature ed attrezzature fornite;
- L'eventuale disinstallazione, comprensiva dei relativi oneri, delle attrezzature e degli arredi attualmente presenti e di quelli che, nel corso del periodo contrattuale, dovessero essere sostituiti;
- La retribuzione completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- L'applicazione del disposto dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016.
- 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. In particolare, il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione rilasciata dal Comune, per il tramite degli Uffici all'uopo identificati, per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché altre autorizzazioni necessarie per l'esercizio delle attività;
- La stipula delle polizze assicurative, di cui agli articoli che seguono del capitolato;
- La presentazione della cauzione definitiva;
- Le spese e gli oneri consequenziali alla stipula del contratto;
- La corresponsione del compenso pattuito a favore dell'A.O.B. e dell'A.O.U. di Cagliari;
- Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- 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 presente nei locali;
- Custodia e conservazione di tutto quanto costituisce impianto, arredamento scorte ecc.
- Tutto quanto previsto dal capitolato speciale di gara;

Clausola sociale.

Alla presente procedura, viene applicata la Clausola sociale prevista espressamente dall'art. n. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, nel senso che la ditta aggiudicataria si deve impegnare, al fine di assicurare la continuità del servizio e dell'occupazione lavorativa, ad assorbire prioritariamente, nel subentro dell'attuale gestione, gli stessi addetti che operavano alle dipendenze della Ditta uscente.

In conformità a quanto previsto dalle Linee Guida n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali", approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 114 del 13.2.2019, il concorrente dovrà allegare all'offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale con le conseguenze di cui al successivo punto 5.1 delle Linee Guida n.

13 – recanti “La disciplina delle clausole sociali”, approvate dal Consiglio dell’Autorità con delibera n. 114 del 13.2.2019 – che testualmente dispone che: “La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un’offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche, per la quale si impone l’esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l’esecuzione del contratto. **Il progetto dovrà essere inserito nella Busta di qualifica (contenente la documentazione amministrativa).**

Oneri a carico dell’AOB.

L’AOB assume l’obbligo di fornire i locali, gli arredi e le attrezzature di proprietà, l’energia elettrica e l’acqua, consentendo al gestore l’allacciamento alla linea telefonica con propria utenza.

Modalità di espletamento del servizio.

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 capitolato e della normativa di settore.

Il servizio dovrà essere svolto a regola d’arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente. Dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti. Il servizio dovrà essere pertanto perfetto 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 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 – posto di ristoro, dovranno essere fornite bevande e generi alimentari solidi ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Il trasporto dei prodotti alimentari dovrà avvenire con veicoli e contenitori con le caratteristiche prescritte dalla normativa H.A.C.C.P. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi. Il personale impiegato, che non potrà comunque essere inferiore all’attuale numero degli addetti – per il quale si intende dare applicazione a quanto previsto dall’art. 50 del D. lgs. n. 50/2016 – 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.

Il gestore dovrà 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 6.00 alle ore 21.00 continuative per tutti i giorni dell’anno. L’orario potrà essere modificato, in accordo fra il gestore del servizio e il DEC, valutate le effettive necessità del servizio. Il servizio pertanto dovrà essere effettuato con continuità e perciò, in caso di interruzioni imputabili al gestore, questi sarà tenuto al pagamento delle penali previste nel capitolato d’appalto.

I prezzi di vendita al pubblico praticati nel servizio bar, già ridotti nella misura che dovrà essere indicata nell'offerta, dovranno essere dettagliatamente elencati in un listino. Tale listino dovrà essere depositato presso il DEC ed esposto visibilmente nel locale bar così come previsto dall'art. n. 14 del D. Lgs n. 114/98 e s.m.i. con indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate.

L'accesso all'esercizio commerciale è regolato dal D. Lgs. n. 114/98 e restante normativa vigente in materia. Inoltre, qualora ve ne fosse necessità, il gestore dovrà, a propria cura e 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 dei Presidi Ospedalieri di cui al Capitolato Speciale.

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 dell'ARNAS.

Il gestore del servizio dovrà attenersi alle disposizioni ed agli obblighi contenuti nella vigente normativa predisponendo il manuale di autocontrollo, nel quale dovrà individuare ogni fase della propria attività che potrebbe ritenersi critica per la sicurezza degli alimenti.

Apparecchiature, Attrezzature, Arredi e Stoviglie.

Il gestore dovrà provvedere alla fornitura degli arredi, all'installazione e messa in funzione di tutte le apparecchiature, attrezzature e stoviglie, 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.

L'ARNAS 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 dei servizi.

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

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.

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.

Personale.

Il gestore nell'espletamento del servizio deve impiegare proprio personale qualificato, di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali previste dal D. Lgs. n. 114/98 e s.m.i e dal Capitolato Speciale.

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 iniziali.

Per ogni lotto, a richiesta dell'Amministrazione di riferimento, 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.

Il gestore dovrà 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. L'ARNAS si riserva la facoltà di richiedere in

ogni momento al gestore l'allontanamento immediato di coloro che, a proprio 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.

N.B. Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'ARNAS "G. Brotzu" ed il personale addetto all'espletamento del servizio che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.

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 o a bassa gradazione alcolica (non superiore a 7°);
- Pasticceria, panini, sandwiches, cioccolate, caramelle, biscotteria e dolci vari;
- Gelati preconfezionati;
- Acque minerali e acque medicinali;
- Tavola fredda;

E' fatto divieto di vendita di super alcolici o alcolici superiori a 7°. I prodotti dolci e salati dovranno sempre essere freschi di giornata.

La miscela di caffè utilizzata dovrà essere di ottima qualità. Tutti i prodotti acquisiti dal gestore dovranno essere fatturati e, a richiesta, le stesse fatture esibite al DEC nominato dall'ARNAS "G. Brotzu".

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

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

In particolare, per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria, dei piatti freddi e dei prodotti utilizzati per la preparazione di sandwiches, panini ecc., l'ARNAS "G. Brotzu" avrà facoltà di ampia verifica e potrà richiedere, a propria discrezione, il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto.

L'Azienda non riconosce accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal gestore nei confronti dei fornitori.

E' riconosciuta al gestore – all'interno del P.O. San Michele e relativi Corpi separati – la vendita esclusiva:

- Di cibi e bevande, e di tutti i prodotti attinenti al servizio;
- Di cibi e bevande, e di tutti i prodotti attinenti al servizio, contenuti in distributori automatici (dotati obbligatoriamente di contatori a defalco) che dovranno essere installati solo a seguito di formale autorizzazione rilasciata dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto nominato dall'ARNAS "G. Brotzu" o

suo delegato;

L'ARNAS si riserva comunque di vietare la vendita di quei generi il cui uso all'interno del P.O. San Michele e relativi Corpi separati sia, a proprio insindacabile giudizio, ritenuto pregiudizievole a qualsiasi titolo ovvero non risponda agli standard di qualità previsti.

Revisione canone.

Il canone a favore dell'ARNAS "G. Brotzu" resterà fisso ed invariabile per i primi 12 (dodici) mesi. Successivamente al primo anno di vigenza contrattuale, il canone potrà essere soggetto a revisione annua secondo quanto previsto dall'art. n. 106 del D. Lgs n. 50/2016, in materia di revisione prezzi.

Prevenzione e protezione luoghi di lavoro.

Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'ARNAS 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 da ogni singola Azienda;
- Impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione;
- Istruire e responsabilizzare 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.

Controlli.

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 dell'aggiudicatario in materia di tutela della salute negli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie;

- Rispetto di tutte le norme previste dal capitolato;

L'ARNAS verificherà che tutti i distributori automatici di cibi e bevande, che dovessero essere eventualmente installati all'interno del P.O. San Michele e relativi Corpi Separati, siano effettivamente dotati di apparecchi di controllo del consumo di energia elettrica;

Qualora a seguito dei predetti controlli dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'ARNAS prenderà i provvedimenti previsti nel Capitolato.

Le spese sostenute per eventuali accertamenti, ivi comprese quelle relative alle analisi, saranno a totale carico del gestore.

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

Sopralluogo.

Le ditte partecipanti dovranno eseguire sopralluogo presso l'AOB P.O. San Michele, al fine di prendere visione dei locali adibiti e attrezzati/da attrezzare per l'attività bar – posto di ristoro, e venire a conoscenza di tutti gli elementi relativi ad eventuali lavori manutentivi da eseguire e all'installazione ex novo, ovvero integrazione, di arredi e attrezzature in caso di aggiudicazione.

La richiesta per il sopralluogo – che sarà effettuato in maniera disgiunta per ciascun offerente – dovrà essere inviata, entro 5 giorni lavorativi antecedenti la data di sopralluogo richiesta, al seguente recapito mail: serv.provveditorato@pec.aobrotzu.it.

Data e ora del sopralluogo saranno comunicati ai concorrenti con almeno 3 (tre) giorni di anticipo.

Le date dei sopralluoghi si intendono tassative e non modificabili, in considerazione dell'incidenza diretta che il calendario degli stessi riveste nella tempistica e nella speditezza delle operazioni del procedimento di gara. L'assenza dei rappresentanti delle ditte nell'ora, nei giorni e nei luoghi indicati, senza idonea comunicazione scritta inviata dall'operatore economico all'Amministrazione almeno 2 giorni lavorativi prima della data fissata, equivale a rinuncia all'appalto.

Sono titolati ad effettuare il sopralluogo negli ambienti interessati dal servizio, il titolare, il legale rappresentante, l'amministratore del soggetto partecipante o un direttore tecnico, come risultante da certificato di iscrizione alla CCIAA da esibire in fase di sopralluogo. Nel caso in cui il sopralluogo non possa essere effettuato dai soggetti di cui al comma precedente può essere delegato un soggetto diverso, purché dipendente dell'Operatore Economico partecipante, che si presenterà nel luogo ed all'ora concordati dotato di procura notarile o di delega. Si precisa che l'incaricato/delegato da un Operatore Economico non potrà eseguire il sopralluogo per conto di nessun altro Operatore Economico che intende partecipare alla medesima procedura di gara. L'Arnas "G. Brotzu" comproverà con apposita attestazione che gli operatori economici richiedenti hanno effettuato il sopralluogo. La documentazione di avvenuto sopralluogo dovrà essere allegata alla documentazione amministrativa per la partecipazione alla gara.

Resta inteso che le ditte, con la presentazione dell'offerta confermano che hanno preso visione con il sopralluogo obbligatorio sul posto, di tutti gli elementi che possono influire sulla funzionalità a regola d'arte e sui costi della fornitura.

Si ribadisce che è responsabilità dell'operatore economico partecipante l'effettuazione di tutte le visite ed i rilievi necessari alla predisposizione dell'offerta.

Si tenga presente che comunque sono da ritenersi validi i seguenti vincoli e condizioni:

Tutte le eventuali opere di installazione fino alla verifica di conformità dell'intera fornitura sono da ritenersi a carico dell'operatore economico aggiudicatario;

Gli interventi necessari per il collegamento di tutte le apparecchiature/attrezzature alle predisposizioni esistenti dovranno essere realizzati a carico dell'operatore economico aggiudicatario;

Garantire l'uniformità alle soluzioni esistenti e alla regola dell'arte qualora siano necessarie modifiche a pavimenti, pareti, rivestimenti, controsoffitti, etc;

Realizzare opere di rinforzo/ripartizione carichi su solai, se necessarie;

L'operatore economico aggiudicatario dovrà acquisire, prima degli eventuali interventi summenzionati, esplicita autorizzazione da parte della S.C. Lavori Pubblici e Manutenzioni dell'ARNAS "G. Brotzu".

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 e comma 6 del Codice, a favore dell'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio totale più alto, mediante assegnazione di un massimo di 100 punti di cui: 75 punti da attribuire a favore dell'offerta tecnica e 25 punti da attribuire a favore dell'offerta economica (Canone mensile e Sconto listino).

Non saranno ammesse giustificazioni in relazione ai trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge. Non si ravvisano rischi di natura interferenziale ma l'aggiudicatario dovrà trasmettere il proprio DUVRI sottoscritto dal Legale Rappresentante.

Il contributo mensile (canone di concessione a rialzo) che dovrà essere corrisposto, con esclusione dell'I.V.A. non dovrà essere inferiore o pari a **€ 15.000,00 oltre Iva di Legge**.

Nell'offerta economica i partecipanti dovranno indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Capacità economica e finanziaria:

L'Operatore Economico deve allegare al DGUE n. 2 referenze bancarie;

Qualora l'Operatore Economico intrattenesse rapporti con solo n. 1 Istituto Bancario, potranno essere presentati: N. 1 referenza bancaria e i bilanci o estratti di bilancio degli ultimi tre anni (2021 – 2020 – 2019);

L'offerta economica redatta in lingua italiana come da Modulo denominato "Offerta economica" Allegato A e Allegato A.1, deve essere espressa sotto forma di dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante o da suo Procuratore, e deve contenere l'indicazione del canone mensile espresso in cifre e lettere, al netto di



IVA, lo sconto unico percentuale che la Ditta intende praticare per il listino prezzi dei prodotti di cui all'allegato "A.1", nonché l'elenco dei prezzi proposti (al netto dello sconto unico percentuale) per ogni singolo prodotto che compone tale listino.

L'offerta quindi dovrà essere espressa indicando:

- **Allegato "A"**: Il contributo mensile (canone di concessione a rialzo) che dovrà essere corrisposto, con esclusione dell'I.V.A. non dovrà essere inferiore o pari a **€ 15.000,00 oltre Iva di Legge**;
- **Allegato "A.1"**: Lo sconto unico percentuale che la Ditta intende praticare per il listino prezzi dei prodotti di cui all'allegato "A.1", nonché l'elenco dei prezzi proposti (al netto dello sconto unico percentuale) per ogni singolo prodotto che compone tale listino.

Lo sconto deve intendersi unico, valido per tutti i prezzi del listino e per tutta la durata contrattuale.

Nel caso in cui l'offerta economica venga presentata da raggruppamenti di operatori economici o Consorzi o soggetti plurimi non ancora costituiti la stessa deve essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti, che costituiranno i raggruppamenti o i consorzi soggetti plurimi.

Si precisa che l'offerta economica può essere sottoscritta digitalmente anche da persona diversa dal rappresentante legale munita di comprovati poteri di firma, la cui procura dovrà essere stata allegata nell'apposita sezione denominata Busta di Qualifica.

Resta inteso che:

L'offerta si intende valida per 180 giorni, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016, a decorrere dal termine fissato per la ricezione delle offerte, senza che l'operatore economico offerente possa avanzare pretesa alcuna per qualsivoglia titolo.

L'offerta non deve contenere, a pena di esclusione, alcuna condizione concernente modalità di pagamento, limiti di validità dell'offerta o altri elementi in contrasto con le indicazioni fornite nel presente documento e nei relativi allegati.

La documentazione deve essere presentata in lingua italiana.

Si procede all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida.

In caso di parità di punteggio finale si procede mediante sorteggio.

Non sono ammesse offerte condizionate ovvero espresse in modo indeterminato.

L'ARNAS "G. Brotzu" si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto, ovvero di escludere le offerte che propongono servizi non giudicati conformi alle specifiche stabilite dall'ARNAS "G. Brotzu".

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, l'ARNAS "G. Brotzu" non assume verso di questi alcun obbligo se non dopo la stipula del contratto.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016, nell'offerta economica l'Operatore Economico deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Pagamenti e Tracciabilità dei Flussi Finanziari.

Il corrispettivo offerto per la gestione del servizio oggetto del presente appalto dovrà essere versato dal gestore con le seguenti modalità:

- Presso lo sportello Bancario sito all'interno dell'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu" P.O. San Michele in rate mensili anticipate, mediante bonifico sul c/c bancario che verrà comunicato all'aggiudicatario al momento della stipula del contratto;

Ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136/2010, a pena di nullità assoluta del contratto stipulato, la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. La Ditta aggiudicataria deve rendere gli estremi identificativi del conto corrente dedicato alla presente commessa pubblica e le generalità ed il codice fiscale. Qualora, nel corso del rapporto contrattuale, si dovessero registrare modifiche agli estremi identificativi anzi detti, queste dovranno essere comunicate entro 7 giorni. La Ditta aggiudicataria deve riportare il codice CIG, assegnato alla specifica commessa, in tutte le comunicazioni ed operazioni relative alla gestione contrattuale, ed in particolare nelle fatture. La Ditta aggiudicataria deve verificare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori ed i sub contraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al servizio in oggetto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata.

Contestazioni e penali.

Il servizio deve svolgersi secondo le norme vigenti in materia e nel rispetto delle prescrizioni del capitolato speciale di gara. In caso di accertata violazione delle norme che disciplinano le attività in oggetto, con particolare riferimento a:

- Qualità degli alimenti distribuiti;
- Qualità delle preparazioni;
- Osservanza del piano di autocontrollo;
- Qualità del confezionamento dei cibi;
- Rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi;
- Rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- Qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate;
- Igiene generale dei locali, delle attrezzature, degli arredi e del personale addetto;
- Procedimenti di disinfezione e di pulizia;
- Corretto stato ed uso dei locali;
- Corretto stato ed uso degli impianti;
- Corretto stato ed uso delle attrezzature;
- Corretto stato ed uso degli arredi;
- Rispetto delle norme di sicurezza;
- Quant'altro prescritto nel capitolato;

L'Azienda applicherà una penale di € 500,00 per ogni violazione.

Tale penale verrà raddoppiata (€ 1.000,00) ogni qual volta si ripetano le infrazioni predette. Nel caso di violazioni gravi e reiterate così come dopo la terza infrazione nel corso di un anno solare, l'Azienda potrà disporre la risoluzione del contratto.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al gestore con termine di giorni cinque dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte del gestore, ferma restando in ogni caso la risarcibilità degli ulteriori danni subiti dall'ARNAS "G. Brotzu".

La ditta dovrà trasmettere il DGUE, il PASSOE, il Patto d'integrità, il modello scheda dati per la comunicazione antimafia, la cauzione provvisoria e l'attestazione di avvenuto sopralluogo. Responsabile del Procedimento Dott. Davide Massacci.

I punti di contatto sono: Telefono 070/539446 – PEC: serv.provveditorato@pec.aobrotzu.it. Costituiscono allegati alla presente relazione i seguenti elaborati, costituenti il progetto esecutivo da porre a base di gara:

- Bando GUUE;
- Bando GURI;
- Estratto giornali;
- Capitolato Speciale d'Appalto;
- Relazione tecnico illustrativa;
- Allegato A;
- Allegato B;
- Allegato C;
- Allegato D;
- Allegato E;
- Allegato F;
- Allegato G;
- Allegato Istruzioni di gara;
- Allegato Condizioni generali di registrazione;
- Allegato Accreditamento Impresa;

Il Responsabile del Procedimento
Dott. Davide Massacci