

Regione del Veneto
AZIENDA OSPEDALE – UNIVERSITA' PADOVA

Delibera del Direttore Generale n. 2092 del 24/11/2021

OGGETTO: ID 20S035 - Indizione ex art. 32 comma 2 del D.Lgs. 50/2016 della procedura aperta telematica ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento in concessione ai sensi dell'art.164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. del servizio di gestione del bar-caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) e presso il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova

NOTE TRASPARENZA: Con la presente deliberazione si indice ex art. 32 comma 2 del D.Lgs. 50/2016, la procedura di gara aperta, tramite la piattaforma telematica SINTEL, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar-caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) e presso il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova ai sensi degli artt. n. 60 e n. 164 del D.Lgs. 50/2016 per il periodo di 78 mesi (di cui 36 mesi + 36 mesi opzionali+ 6 mesi di proroga tecnica necessari per l'aggiudicazione del nuovo contratto). La procedura in parola sarà aggiudicata, per ciascun lotto, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 comma 2 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. Con il medesimo provvedimento, inoltre, si approvano gli atti relativi alla procedura in oggetto e si prende atto della prosecuzione della concessione presso l'Ospedale Sant'Antonio con il fornitore SIRIO Spa fino al 31/12/2021 e comunque sino e non oltre l'aggiudicazione della presente procedura.

Il Sostituto Responsabile della **UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica** riferisce:

Premesso che risultano attualmente attivi i seguenti contratti di concessione per la gestione dei bar dell'Azienda Ospedale-Università Padova:

- Concessione per la gestione del bar presso l'Ospedale Sant'Antonio, affidata con deliberazione dell'Azienda ULSS 6 Euganea n.548/2012 alla Ditta SIRIO Spa, il cui contratto è stato preso in carico da questa Azienda Sanitaria in seguito alla cessione del sopracitato Ospedale da parte dell'Azienda ULSS 6 a far data dal 01/01/2020 come da Delibera n.1632/2019.
- Concessione per la gestione del bar-caffetteria presso il Monoblocco dell'Azienda Ospedale-Università Padova, affidata con Deliberazione del Direttore Generale n.218/2016 alla ditta SIRIO Spa per un periodo di 36 mesi+ 36 mesi opzionali, la cui scadenza è prevista al 31/01/2023.

Dato atto che l'attuale fornitore SIRIO Spa, con comunicazione prot.n.41529/2021, ha inoltrato il Decreto del 18/06/2021 emesso dal Tribunale di Ravenna con il quale, a seguito dell'istanza di concordato preventivo depositata dal medesimo Fornitore, è stato nominato l'Amministratore Giudiziario per gli adempimenti concernenti l'iter fallimentare.

Rilevata pertanto la necessità di affidare in concessione i locali di cui sopra, con note prott.n.42153/2021 e n.42137/2021 sono state trasmesse alla CRITE le schede di progettazione per l'autorizzazione all'avvio delle procedure di affidamento di entrambi i bar.

Con comunicazione prot.n.56576/2021 agli atti, è stato richiesto al fornitore SIRIO Spa di assicurare la prosecuzione del servizio in disamina nelle more dell'espletamento dell'istruttoria da parte della CRITE, per l'avvio della nuova procedura di gara, a fronte dell'interesse pubblico per garantire la continuità dello svolgimento del servizio a favore di personale, operatori, pazienti e visitatori fino al prossimo 31/12/2021 e comunque sino e non oltre l'aggiudicazione della procedura in argomento, ferma restando la facoltà per l'Amministrazione di recedere o di risolvere il rapporto senza il riconoscimento di alcun indennizzo a favore dell'operatore.

Acquisito con nota prot.n.57685/2021 e con nota prot.57686/2021, agli atti d'ufficio, il parere favorevole della CRITE *"con l'indicazione di prevedere a base d'asta un canone concessorio calcolato sulla base dell'ultima aggiudicazione, rivedendo, se del caso, le percentuali di variazione del canone in ragione dell'aumento o della diminuzione di fatturato"*.

Si dà atto che quanto sopra richiesto è stato formalizzato nei documenti di gara.

Per quanto sopra esposto si propone di indire nella forma della procedura aperta ai sensi dell'art. 60 e 164 del D.Lgs. 50/2016 e smi, procedura di gara tramite piattaforma telematica SINTEL per l'affidamento in concessione, del servizio di gestione del bar-caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) e presso il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova, caratterizzata dai seguenti elementi essenziali:

- durata del contratto: 78 mesi, così suddivisi: 36 mesi+36 mesi opzionali+6 mesi di proroga tecnica necessari per l'aggiudicazione del nuovo contratto;
- importo complessivo posto a base d'asta per il periodo di 78 mesi, € 3.853.200,00 IVA esclusa così suddiviso: € 1.778.400,00 IVA

AZIENDA OSPEDALE – UNIVERSITA' PADOVA

esclusa per 36 mesi + € 1.778.400,00 IVA esclusa per 36 mesi opzionali+ € 296.400,00 IVA esclusa per gli ulteriori 6 mesi opzionali;

- n.2 lotti funzionali, ripartiti come di seguito:
 1. Servizio di gestione bar-caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio dell'Azienda Ospedale-Università Padova, con rivendita di giornali e riviste, di prodotti per l'igiene della persona e di articoli di piccola cancelleria: canone mensile a base d'asta € 12.800,00 IVA esclusa comprensivo delle spese per le utenze e smaltimento rifiuti, per complessivi € 998.400,00 IVA esclusa per il periodo di 78 mesi, oltre ad € 1.677,36 relativi ad oneri per rischi interferenziali.
 2. Servizio di gestione bar-caffetteria presso il Monoblocco: canone mensile a base d'asta € 36.600,00 IVA esclusa comprensivo delle spese per le utenze e smaltimento rifiuti, per complessivi € 2.854.800,00 IVA esclusa per il periodo di 78 mesi, oltre ad € 2.327,70 relativi ad oneri per rischi interferenziali.

Ai sensi dell'art.167 del D.Lgs. 50/2016, il valore complessivo stimato per le concessioni in argomento, ai fini di cui all'art.35 D.Lgs 50/2016, è pari per l'intero periodo contrattuale di 78 mesi ad € 14.638.000,00 IVA esclusa, di cui € 5.180.500,00 per il lotto n.1 ed € 9.457.500,00 per il lotto n.2. Il suddetto valore è stato determinato sulla base dei dati di fatturato medio dell'attuale concessionario.

L'aggiudicazione dell'appalto in disamina sarà effettuata, per singolo lotto, ai sensi dell'art.95 comma 2 del D.Lgs 50/2016, ovvero a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata dal miglior punteggio per qualità e prezzo.

Il bando e gli avvisi di gara saranno pubblicati ai sensi dell'artt. 72 e 73 del D.Lgs. 50/2016.

Si richiama l'art.164 comma 2 del Codice dei Contratti Pubblici, ai sensi del quale "alle procedure di aggiudicazione di contratti di concessione di lavori pubblici o di servizi si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella parte I e nella parte II, del presente codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla

concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione”.

Si propone inoltre di nominare quale Responsabile Unico del Procedimento l'Ing. Francesca Menotto, Sostituto Responsabile della U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica e di approvare i documenti di gara allegati al presente atto, del quale ne formano parte integrante e sostanziale, riferiti alla procedura in argomento: il Bando di gara, il Disciplinare di gara, il Capitolato Speciale con i rispettivi allegati ed il Capitolato d'oneri.

Nelle more dell'espletamento della procedura di gara si dà atto della prosecuzione della concessione del servizio di gestione bar-caffetteria con rivendita di giornali, riviste, di prodotti per l'igiene della persona e di articoli di piccola cancelleria all'interno dell'Ospedale Sant'Antonio in capo alla Ditta SIRIO Spa, sino al prossimo 31/12/2021 e comunque fino e non oltre l'aggiudicazione della presente procedura.

Si evidenzia che la concessione in argomento non è allo stato attuale oggetto di gare centralizzate a livello regionale e neppure di Convenzioni attive della Consip.

Si riserva una quota non superiore all'1,5% dell'importo a base d'asta ai sensi dell'art.113 del D.Lgs 50/2016 per gli incentivi per funzioni tecniche svolte in relazione alla presente procedura di gara, che potrà essere distribuita al personale che svolgerà le predette funzioni, sulla base dell'adottando regolamento aziendale.

Viene approntata la presente deliberazione avendo presente quanto disposto dalla normativa vigente in materia di concessioni di contratti pubblici.

Tutto ciò premesso:

IL DIRETTORE GENERALE

PRESO ATTO della suesposta proposta e accertato che il Sostituto Responsabile della **UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica** ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, anche in ordine alla conformità con la vigente legislazione statale e regionale, nonché la copertura della spesa prevista nel budget assegnato per l'anno in corso;

RITENUTO di dover adottare in merito i provvedimenti necessari;

VISTO il Decreto Legislativo n. 502/92 e successive modifiche ed

AZIENDA OSPEDALE – UNIVERSITA' PADOVA

integrazioni e le leggi regionali n. 55 e n. 56 del 1994 e successive modifiche ed integrazioni;

ACQUISITO il parere favorevole del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario per quanto di rispettiva competenza;

IN BASE ai poteri conferitigli dal D.P.G.R. n. 29 del 26.02.2021.

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in premessa:

1. di indire, procedura di gara aperta ex art. 32 comma 2 del D.Lgs. 50/2016 mediante la piattaforma telematica SINTEL, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar-caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) e presso il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova ai sensi degli artt.60 e 164 del D.Lgs 50/2106 e s.m.i per un valore di concessione complessivo, ai sensi dell'art.167 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i di € 14.638.000,00 IVA esclusa per il periodo di 78 mesi, rispettivamente ripartiti in € 5.180.500,00 per il lotto n.1 ed € 9.457.500,00 per il lotto n.2;
2. di stabilire che l'appalto in disamina avrà durata pari a 78 mesi (di cui 36 mesi+ 36 mesi opzionali + 6 mesi di proroga tecnica necessari per l'aggiudicazione del nuovo contratto);
3. di stabilire che l'importo complessivo posto a base di d'asta per il periodo di 78 mesi è pari ad € 3.853.200,00 IVA esclusa così suddiviso: € 1.778.400,00 IVA esclusa per 36 mesi + € 1.778.400,00 IVA esclusa per 36 mesi opzionali+ € 296.400,00 IVA esclusa per gli ulteriori 6 mesi opzionali oltre ad oneri per rischi interferenziali;
4. di stabilire che la presente procedura di gara sarà aggiudicata per singolo lotto ai sensi dell'art.95 comma 2 del D.Lgs 50/2016, ovvero con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
5. di approvare il disciplinare di gara, il capitolato speciale, il capitolato d'oneri ed il bando GUUE, allegati al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;
6. di nominare, quale Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art.101 del D.Lgs 50/2016, l'Ing. Francesca Menotto, Sostituto Responsabile della UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica;
7. di prendere atto del parere favorevole da parte della CRITE all'avvio

Regione del Veneto
AZIENDA OSPEDALE – UNIVERSITA' PADOVA

della presente procedura di cui alle note prott.n 57685/2021 e n. 57686/2021;

8. di prendere atto, nelle more dell'espletamento della procedura in parola ed al fine di garantire la continuità dei servizi erogati presso l'Ospedale Sant'Antonio, della prosecuzione della Concessione in essere con la Ditta Sirio Spa fino al prossimo 31/12/2021 e comunque fino e non oltre l'aggiudicazione della procedura di gara;
9. di riservare una quota non superiore all'1,5% dell'importo a base d'asta, ai sensi dell'art.113 del D.Lgs 50/2016 per gli incentivi per funzioni tecniche svolte in relazione alla presente procedura di gara, che potrà essere distribuita al personale che svolgerà le predette funzioni, sulla base dell'adottando regolamento aziendale;
10. di delegare il Sostituto Responsabile della UOC Provveditorato ed Economato alla firma di tutti gli atti inerenti e conseguenti l'esecuzione della presente deliberazione.

Il Direttore Generale
F.to Dr. Giuseppe Dal Ben



Regione del Veneto

AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITÀ PADOVA

Via Giustiniani, 1 – 35128 PADOVA – Tel.+ 39 049 8211111

Cod.Fisc./P.IVA 00349040287 – www.aopd.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aopd@pecveneto.it

ID 20S035

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO (Lotto 1) E PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA (Lotto 2).

Procedura di gara ai sensi degli artt.n. 60 e n.164 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

DISCIPLINARE DI GARA

* * * * *

Il presente documento disciplina la procedura e le modalità di partecipazione alla gara in oggetto, che sarà espletata mediante procedura di gara aperta ai sensi dell'art.n. 60 e dall'art. n.164 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior punteggio per qualità e prezzo.

La procedura è stata indetta con deliberazione del Direttore Generale dell'Azienda Ospedale-Università Padova n. del dove è individuato anche il Responsabile Unico del Procedimento.

La presente procedura si svolgerà, utilizzando il sistema telematico denominato "SINTEL" disponibile all'indirizzo www.arca.regione.lombardia.it e utilizzabile in base alle regole operative descritte nei manuali ivi scaricabili. L'operatore economico interessato dovrà essere iscritto a tale piattaforma per poter partecipare alla procedura. Nessuna offerta sarà presa in considerazione se presentata con modalità diversa.

La documentazione ufficiale di gara è disponibile in formato elettronico sul profilo del committente www.aopd.veneto.it (sezione bandi e gare) e sul sistema telematico SINTEL.

Per la presentazione delle offerte e la lettura della documenti ufficiali è necessario dotarsi di apposito software per la firma digitale, rilasciato da certificatori iscritti all'Elenco di cui all'art. 29 del D.Lgs. 82/2005, disponibile sul sito <http://www.agid.gov.it>.

ART. 1 **OGGETTO, IMPORTO E DURATA**

Oggetto: **CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO (Lotto 1) E PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA (Lotto 2).**

La fornitura è costituita da due lotti, come di seguito indicato:

N. lotto	Descrizione del lotto	CIG	CANONE MENSILE A BASE D'ASTA €	Importo 36 mesi a Base d'asta €	Importo complessivo 78 mesi a Base d'asta €	Importo cauzione provvisoria €	Contributo ANAC a carico del concorrente €
1	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	12.800,00	460.800,00	998.400,00	€ 19.968,00	€ 80,00
2	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	36.600,00	1.317.600,00	2.854.800,00	€ 57.096,00	€ 140,00

Durata del contratto: n. 36 mesi + opzione di rinnovo per ulteriori n. 36 mesi + periodo di 6 mesi di per l'individuazione di un nuovo contraente, pari al totale di 78 mesi.

Importo complessivo per i 2 lotti **per l'intero periodo di 78 mesi, comprensivo di tutte le opzioni previste negli atti di gara, € 3.853.200,00 al netto di iva, così suddiviso:**

- **lotto 1** € 460.800,00 per 36 mesi + € 460.800,00 per 36 mesi opzionali + € 76.800,00 per 6 mesi opzionali pari a € 998.400,00 al netto di iva.

- **lotto 2** € 1.317.600,00 per 36 mesi + € 1.317.600,00 per 36 mesi opzionali + € 219.600,00 per 6 mesi opzionali, pari a € 2.854.800,00 al netto di iva.

Per il seguente appalto sono previsti oneri dovuti ai rischi interferenziali, non ricompresi nell'importo a base di gara, pari a complessivi € 4.005,06, così suddivisi:

Lotto 1 € 1.677,36

Lotto 2 € 2.327,70

Saranno escluse dalla gara le offerte i cui importi siano uguali o inferiori agli importi a base d'asta fissati per singolo lotto.

Le caratteristiche tecniche dell'appalto oggetto di gara sono descritte analiticamente nel documento denominato "**Capitolato Speciale**", mentre le norme e le regole cui dovrà sottostare l'aggiudicatario, che costituiranno la base del contratto è contenuta nel documento denominato "**Capitolato d'Oneri**".

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di:

- a) sospendere, annullare, revocare, reindire e modificare, oppure di riaprire i termini della presente procedura con provvedimento motivato, senza che le imprese possano vantare diritti o pretese di sorta od incorrere in responsabilità e/o richiesta danni, indennità o compensi da parte del concorrente e/o aggiudicatario potenziale nemmeno ai sensi degli artt. 1337 e 1338 C.C.;
- b) annullare/revocare la procedura di affidamento, senza che per questo il partecipante/offrente possa avanzare qualsiasi pretesa di compenso/indennizzo per spese sostenute nel caso intervenisse la stipulazione di una procedura di affidamento centralizzata a livello regionale o CONSIP nel caso intervenissero i prezzi pubblicati dall'Osservatorio dell'Autorità di Vigilanza dei prodotti oggetto di gara;
- c) non procedere all'aggiudicazione nel caso nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, e/o per ragioni di pubblico interesse, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016;
- d) di non aggiudicare la presente procedura nell'ipotesi in cui, all'esito della valutazione tecnica, permanga una sola offerta valida, fatta salva l'ipotesi in cui la stessa risulti oggettivamente infungibile e/o esclusiva, o particolarmente vantaggiosa.

ART. 2

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla procedura le Ditte interessate dovranno presentare tassativamente entro i termini indicati nella piattaforma Sintel a pena di esclusione le proprie offerte, collegandosi al sito internet www.arca.regione.lombardia.it e accedendo appunto alla piattaforma "Sintel".

La presentazione dell'offerta mediante Sintel, infatti, è a totale ed esclusivo rischio del procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti/incompatibilità degli strumenti telematici utilizzati con la piattaforma Sintel, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsiasi responsabilità della Stazione Appaltante ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza; la Stazione Appaltante si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Al concorrente è richiesto di allegare, quale parte integrante dell'offerta, i documenti specificati nei successivi paragrafi, in particolare di non indicare o, comunque, di non fornire i dati dell'Offerta economica in sezioni diverse da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura. La Stazione Appaltante non sarà responsabile per la mancata osservazione delle prescrizioni sopra descritte.

✉ **“BUSTA AMMINISTRATIVA”**

- **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA 1:** è necessario allegare i documenti di seguito elencati, in una cartella compressa :
- **Istanza di partecipazione alla gara (Allegato A)**, firmata digitalmente, contenente gli estremi di identificazione della Impresa concorrente (compreso numero di partita IVA, Codice Fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese) le generalità complete del firmatario (titolare o legale rappresentante o institore o procuratore) con indicazione dei lotti per cui l'Impresa intende concorrere (allegato A1).
 - **Documento di Gara Unico Europeo (DGUE - Allegato B) firmato digitalmente** da presentarsi debitamente compilato secondo il modello di formulario predisposto dal M.I.T. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.
Dovranno essere compilate le seguenti parti:
 - **Parte II - A : Informazioni sull'operatore economico.**
Dovranno essere compilati tanti DGUE distinti quanti sono gli operatori interessati;
 - **Parte II – B: Informazioni sui rappresentati dell'operatore economico.**
Nel paragrafo dovranno essere indicati tutti i soggetti dei cui all'art. 80, c. 3 del D.Lgs. 50/2016;
 - **Parte II – C: Informazioni sull'affidamento (“avvalimento”) sulle capacità di altri soggetti.** In caso di affidamento (“avvalimento”) dovrà essere prodotto in allegato il contratto di avvalimento come previsto dal comma 1 art. 89 del D.Lgs. 50/2016.
 - **Parte II – D: Informazioni in relazione ai subappaltatori sulle cui capacità l'operatore economico non fa affidamento.**
Dovranno essere compilati tanti DGUE distinti quanti sono gli operatori interessati (impresa ausiliata e impresa ausiliaria).
 - **Parte III – A – Motivi legati a condanne penali.**
B - Motivi legati al pagamento di imposte o contributi previdenziali.
C – Motivi legati a insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali.
D – Altri motivi di esclusione eventualmente previsti dalla legislazione nazionale dello stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore.
 - **Parte IV – Criteri di selezione**
A: Idoneità (art. 83, comma 1, lett.a del D. Lgs. 50/2016).
B: Capacità economica e finanziaria:
 - 1 a “fatturato annuo generale”** ultimi tre anni antecedenti la pubblicazione del bando,
 - 2 a “fatturato annuo specifico”**
 - 3 “ informazioni non disponibili per il periodo richiesto”****C: Capacità tecniche e professionali:**
 - 1b “forniture principali del tipo oggetto di gara**
Si richiede la dimostrazione della capacità tecnica mediante la presentazione dell'elenco dei principali contratti stipulati per attività analoga a quella oggetto di gara presso enti pubblici/privati sanitari e non, con l'indicazione del fatturato specifico, delle date e dei destinatari, senza contestazioni espresse per inadempimento nel periodo d'attività nel periodo 2017-2018-2019 per **un fatturato medio annuo specifico rilevato negli esercizi commerciali 2017-20218-2019 non inferiore ad € 153.600,00 per**

il lotto 1 e/o ad € 439.200,00 per il lotto 2, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

10 "eventuale subappalto della quota"

13 "altri requisiti tecnici e professionali" pena esclusione come previsti nel Capitolato Speciale

- **Parte VI – Dichiarazioni finali.**

NOTA alla DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA 1

Nel caso di:

- partecipazione di operatori economici con le forme previste dall'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g) del D.Lgs. 50/2016, per ciascuno degli operatori economici partecipanti dovrà essere presentato un DGUE distinto recante le informazioni richieste dalle Parti da II a VI;
- partecipazione di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. 50/2016 il DGUE dovrà essere compilato, separatamente, dal consorzio e dalle consorziate ivi indicate;
- avvalimento: le imprese ausiliarie, compilano un DGUE distinto con le informazioni richieste dalla Sezione A e B della Parte II, III e IV (quest'ultima ove richiesta dal bando, dall'avviso o dai documenti di gara) e dalla parte VI;

➤ **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA 2:**

il concorrente dovrà caricare nel sistema i seguenti documenti inserendoli in una cartella compressa. Tali documenti dovranno essere caricati in formato pdf e non viene richiesta la firma digitale:

- 1) **Imposta di bollo** relativa all'istanza di partecipazione, ai sensi del DPR n. 642 del 26 ottobre 1972: il concorrente dovrà provvedere ad effettuare il pagamento secondo le modalità telematiche previste [F23, per il pagamento utilizzare: Codice Ufficio: **T58** (Direzione provinciale Padova-Ufficio territoriale Padova) - Codice tributo: **456T**(imposta di bollo) - bonifico bancario, etc] e caricare la relativa ricevuta.
In alternativa il concorrente potrà procedere al caricamento della marca da bollo invalidata.
- 2) **Documento di garanzia provvisoria** pari al 2% del prezzo a base d'asta indicato nel bando o nell'invito comprovante il versamento alla stazione appaltante, **pena l'esclusione dalla Gara**, della garanzia a corredo dell'offerta ovvero nei modi e nei limiti di cui all'art. 93 del D.Lgs. n.50/2016.

L'importo è indicato all'articolo 1 del presente disciplinare.

La sottoscrizione della garanzia deve essere apposta in calce con sigla, timbro e generalità del sottoscrittore indicando la qualifica che attesti i poteri di firma.

In particolare la garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia entro 15 (quindici) giorni dalla semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

Il deposito cauzionale provvisorio dovrà avere una validità espressa di almeno 240 giorni dal termine ultimo per la presentazione delle offerte.

La cauzione provvisoria verrà resa ai Concorrenti non Aggiudicatari entro 30 giorni dall'aggiudicazione. Sarà invece trattenuta quella dell'Impresa Aggiudicataria in attesa della costituzione della cauzione definitiva; solo in seguito a quest'ultimo adempimento, la stessa sarà resa.

Si precisa che l'importo della cauzione potrà essere ridotta secondo le previsioni dell'art. 93 comma 7. In caso di riduzione dovrà essere presentato il certificato di qualità in copia conforme all'originale.

Si precisa inoltre che in caso di RTI o in caso di consorzio ordinario la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese riunite e/o consorziate risultino certificate. In tale caso sarà

necessario allegare le certificazioni di ciascuna impresa.

- 3) **Dichiarazione, (nota di impegno fideiussore)** rilasciata da un fideiussore autorizzato per legge inerente l'impegno a rilasciare garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 93 comma 8 del D.Lgs n. 50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, come previsto dall'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016.
- 4) **L'attestazione dell'avvenuto pagamento della contribuzione all'Autorità Nazionale Anticorruzione** dovuta ai sensi dell'art. 1, comma 67, della Legge 266/2005.

L'importo del contributo è indicato nel prospetto di cui all'art. 1 del presente disciplinare

L'avvenuto pagamento del contributo dovrà essere comprovato attraverso l'inserimento:

- 1) della ricevuta di pagamento trasmessa via mail dal Sistema di riscossione in caso di versamento on line;
- 2) della scansione dello scontrino rilasciato dal punto vendita in caso di pagamento in contanti presso i punti vendita Lottomatica Servizi.

Si raccomanda di specificare nella causale del pagamento esclusivamente il codice fiscale del partecipante e il codice CIG che identifica la gara in parola.

Il mancato pagamento del contributo costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara.

- **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA 3.** Inserire la seguente documentazione in caso di:
1. In caso di **avalimento** dei requisiti di carattere economico finanziario, Speciale, organizzativo: il concorrente dovrà allegare i documenti (firmati digitalmente) previsti all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016.
 2. In caso di RTI, Consorzi o GEIE i concorrenti dovranno allegare le apposite dichiarazioni sotto riportate:
 - a) **in caso di partecipazione di Raggruppamenti Temporanei o Consorzi ordinari di concorrenti le dichiarazioni dell'Istanza devono contenere la sottoscrizione dei legali rappresentanti di tutte le imprese facenti parte del gruppo associato o consorziato.**
 - b) **qualora l' R.T.I., il Consorzio o GEIE sia già stato costituito, deve essere correlata dalla copia dell'atto di costituzione del raggruppamento temporaneo di concorrenti (mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria con scrittura privata autenticata, corredata dalla procura speciale rilasciata al legale rappresentante della mandataria stessa contenente l'indicazione del vincolo di solidarietà nei confronti della stazione appaltante e degli altri soggetti interessati e la percentuale di servizi/forniture che ciascun soggetto componente eseguirà, corrispondente alla quota di partecipazione all'R.T.I.) o atto costitutivo, statuto o contratto costitutivo del consorzio o del GEIE dal quale risulti la responsabilità solidale dei consorziati/contraenti nei confronti della Stazione appaltante; in difetto di tale previsione, deve essere rilasciata apposita dichiarazione, in tal senso dai legali rappresentanti di tutte le imprese consorziate o di tutti i soggetti facenti parte del GEIE. Per i consorzi gli stessi devono presentare la dichiarazione del legale rappresentante del consorzio dalla quale risulti per quali consorziati il consorzio concorre;**
 - c) in caso di raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete, consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti, la cauzione provvisoria dovrà tassativamente essere intestata a tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di

imprese di rete, il consorzio o il GEIE. Qualora invece i soggetti giuridici sopra indicati siano già stati costituiti, la cauzione potrà essere intestata alla sola impresa mandataria o al legale rappresentante del soggetto giuridico costituito.

- d) Nel **caso di Raggruppamenti Temporanei di Concorrenti o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, deve essere prodotta apposita dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante di ogni impresa concorrente attestante:**
- a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - le quote di partecipazione di ciascuna impresa al raggruppamento;
 - l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 48, comma 8, del D.Lgs n.50/2016.

Per ogni altro aspetto concernente il raggruppamento di concorrenti, non espressamente previsto dal presente articolo, si fa rinvio a quanto disposto dagli artt. 47 e 48 del D.Lgs. n. 50/2016.

➤ **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA 4:**

qualora il concorrente esaurisca lo spazio disponibile per il caricamento dei documenti amministrativi richiesti, potrà sfruttare il presente requisito per caricare la **documentazione amministrativa** che intende trasmettere. Tale documentazione dovrà essere caricata in formato pdf, all'interno di una cartella compressa.

Così come previsto dall'art. 83 comma 9 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, verrà assegnato al concorrente un termine, **non superiore a dieci giorni**, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Tutti i documenti inseriti nelle buste AMMINISTRATIVE non devono contenere riferimenti economici relativi all'offerta contenuta nella busta ECONOMICA pena l'esclusione dalla procedura di gara.

Pertanto, se per qualsiasi motivo non imputabile alla stazione appaltante, dovessero rinvenirsi elementi economici nella documentazione amministrativa, tali da ricondurre all'offerta economica, la ditta verrà esclusa dalla gara.

✉ **“BUSTA TECNICA”**

La ditta dovrà presentare la documentazione tecnica indicata nel Capitolato Speciale riferito a ciascun lotto di gara per cui si intende partecipare, rispettando le indicazioni ivi contenute.

Qualora le informazioni prodotte presentassero elementi di non facile lettura codesta Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere precisazioni e chiarimenti sulla documentazione presentata in sede di gara.

Tutti i documenti inseriti nelle buste AMMINISTRATIVA E TECNICA non devono contenere riferimenti economici all'offerta contenuta nella busta ECONOMICA pena l'esclusione dalla procedura di gara.

Pertanto, se per qualsiasi motivo non imputabile alla stazione appaltante, dovessero rinvenirsi elementi economici nella documentazione amministrativa e tecnica, tali da ricondurre alla costruzione dell'offerta economica, la ditta verrà esclusa dalla gara.

Si precisa che quanto dichiarato/indicato nella “Documentazione tecnica” presentata costituisce impegno formale per l'aggiudicatario nell'esecuzione della fornitura.

✉ **“BUSTA ECONOMICA”**

La ditta concorrente dovrà inoltre presentare, a pena di esclusione, l'offerta economica utilizzando:

- 1. Modello offerta economica (Allegato D):** L'offerta dovrà avere validità di **240 giorni** dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta. **In tale modello dovranno essere indicati anche i costi aziendali per la sicurezza. La ditta dovrà inserire all'interno di una cartella in formato ZIP sia la versione PDF del presente modello sia la versione in formato word, excel, (se presente), entrambe firmate digitalmente.**
- 2. PIANO ECONOMICO - FINANZIARIO** della gestione in concessione dei servizi di cui all'oggetto, con indicazione analitica su base annua delle entrate e delle spese, per tutto l'arco **temporale** prescelto, comprensivo degli eventuali investimenti. Detto piano non sarà oggetto di valutazione ma sarà parte integrante del contratto come da capitolato d'onori.
- 3. DICHIARAZIONE DI ESPERTO ECONOMICO-CONTABILE** che il suddetto piano economico finanziario è formalmente corretto e che l'intera offerta è tale da assicurare l'equilibrio finanziario. Si richiede la dichiarazione di un terzo (indipendente) commercialista o revisore iscritto all'albo.

In caso di discordanza di offerta tra quanto espresso in cifre e quello espresso in lettere, vale quello più favorevole per la Stazione appaltante.

Sulla base delle modalità previste per l'esecuzione della presente fornitura, nonché in considerazione di quanto indicato con determina dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 5 marzo 2008, **si ritiene che i costi della sicurezza derivanti da “interferenze” siano, allo stato attuale, € 4.005,60 non ricompresi nell'importo posto a base di gara.**

I prezzi si intendono onnicomprensivi di tutti gli oneri previsti dal presente Disciplinare e dagli atti di gara allo stesso allegati.

Per quanto attiene l'aliquota IVA da applicare e tutti gli altri oneri di legge si farà riferimento alla normativa vigente in materia.

I corrispettivi sono determinati a rischio dell'offerente in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono pertanto fissi ed invariabili, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità.

Con specifico riferimento al contenuto della busta economica l'offerta economica deve essere firmata digitalmente:

- dal Legale Rappresentante dell'Impresa concorrente o persona munita di comprovati poteri di firma, la cui procura sia stata prodotta nella Documentazione amministrativa;
- dal Legale Rappresentante di ciascuna delle imprese raggruppande, in caso di RTI/consorzio non costituito al momento della presentazione dell'offerta;
- dal Legale Rappresentante dell'impresa mandataria o del consorzio, in caso di RTI/consorzio costituito.

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio il documento **“Offerta economica” generato da SINTEL e il modello di offerta economica (Allegato D)**, pena l'esclusione dovranno essere sottoscritti con firma digitale, secondo le modalità indicate nel manuale “Modalità tecniche utilizzo Sintel” (ciò può avvenire con più firme in un unico documento o più documenti identici ciascuno sottoscritto dalla rispettiva impresa raggruppanda) secondo le seguenti modalità:

- in caso di R.T.I. costituendo, dal legale rappresentante (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella Documentazione amministrativa) di ciascuna singola impresa in raggruppamento;

- in caso di R.T.I. costituito dal legale rappresentante (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella Documentazione amministrativa) dell'impresa mandataria;
- in caso di Consorzio costituendo, dal legale rappresentante (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella Documentazione amministrativa) di ciascuna delle imprese che ne prendono parte;
- in caso di Consorzio già costituito, dal legale rappresentante (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella Documentazione amministrativa) del Consorzio medesimo.

La presentazione effettiva dell'offerta dovrà avvenire entro e non oltre il termine perentorio di presentazione delle offerte.

Alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, le offerte pervenute non possono più essere ritirate e sono definitivamente acquisite dal Sistema, che le mantiene segrete e riservate fino all'inizio delle operazioni di apertura e verifica della documentazione da parte del Seggio di gara.

Non sono ammesse offerte economiche parziali, plurime o condizionate provenienti dal medesimo soggetto giuridico offerente.

ART. 3 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto verrà effettuata, **per singolo lotto**, ai sensi **dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.**, e cioè a favore **dell'offerta economicamente più vantaggiosa** sulla base dei seguenti criteri:

Qualità:	punteggio massimo punti	70/100
Prezzo:	punteggio massimo punti	30/100

A) Offerta tecnica: punteggio massimo di 70 (settanta) punti:

La valutazione degli elementi che contribuiscono ad assegnare il punteggio qualità sarà effettuata, da una Commissione Giudicatrice appositamente nominata. Tale Commissione assegnerà il punteggio qualitativo sulla base delle modalità e dei criteri di valutazione e alle relative ponderazioni riportate nel Capitolato Speciale, a seguito della valutazione della documentazione tecnica pervenuta dalle Ditte concorrenti.

B) Offerta economica: punteggio massimo di 30 (trenta) punti, secondo le seguenti modalità:

Al concorrente che presenterà l'offerta economica più alta verrà assegnato il punteggio massimo di 30/100, utilizzando la seguente formula di tipo non lineare (quadratica) di ripartizione del punteggio ovvero:

$$PE_i = PE_{max} \left(\frac{R_i}{R_{best}} \right)^\alpha$$

dove:

PE_i = punteggio economico attribuito all'offerta del concorrente i -esimo;

PE_{max} = punteggio economico massimo assegnabile;

R_i = Valore (rialzo) offerto dal concorrente i -esimo;

R_{best} = Valore (rialzo) dell'offerta più conveniente;

$\alpha = 0,25$.

L'aggiudicazione della fornitura avverrà, pertanto, a favore della Ditta che avrà conseguito, per singolo lotto, il punteggio complessivo più alto per qualità e prezzo.

ART. 4 SOPRALLUOGO

Considerata l'oggetto dell'appalto, al fine di permettere agli operatori economici di formulare offerte tecniche ed economiche idonee, **è prevista la facoltà di effettuare il sopralluogo** ove deve eseguirsi il servizio/fornitura, alla presenza di un funzionario aziendale.

Le ditte sono invitate a inviare la richiesta di sopralluogo **tramite la Piattaforma Sintel almeno 20 giorni prima della scadenza del termine ultimo per la presentazione delle offerte**. Sarà cura dell'Azienda Ospedaliera comunicare - pari mezzo - la data, l'orario ed il luogo per effettuare il sopralluogo.

Si precisa che al sopralluogo saranno ammessi esclusivamente:

-il legale rappresentante dell'impresa o procuratore speciale;
-un dipendente della stessa, munito a tal fine di specifica delega con sottoscrizione non autenticata ma con allegata copia documento di identità del sottoscrittore.

Il soggetto incaricato dal concorrente dovrà dimostrare la propria titolarità alla rappresentanza tramite delega firmata dal titolare o legale rappresentante del soggetto che intende concorrere.

Al termine della visita di sopralluogo sarà rilasciato dalla Stazione Appaltante il certificato di presa visione dello stato dei luoghi.

L'Azienda Ospedaliera non si ritiene responsabile di "richieste di sopralluogo" eventualmente non prese in considerazione in quanto inviate ad un indirizzo di posta elettronica diverso da quello indicato e/o pervenute dopo la scadenza del termine appositamente previsto.

ART. 5 **SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA DI GARA**

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.

Sintel, al momento della ricezione dell'offerta, ottempera alla prescrizione di cui al comma 5 dell'art. 58 del D.Lgs 50/2016 inviando al concorrente una PEC di notifica del corretto recepimento dell'offerta presentata.

In considerazione del fatto che la Piattaforma Sintel garantisce la massima segretezza e riservatezza dell'offerta e dei documenti che la compongono e, altresì, la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dell'offerta medesima, l'apertura delle "buste telematiche" contenenti la documentazione amministrativa, tecnica ed economica avverrà in sedute riservate.

In seduta riservata, previa comunicazione della data di svolgimento tramite la sezione "Comunicazioni Procedura", il Seggio di Gara costituito dal RUP o da un suo delegato e da due testimoni, all'uopo nominato, procederà:

- all'apertura della "BUSTA AMMINISTRATIVA" contenente la documentazione amministrativa;
- ad ammettere al prosieguo della gara i concorrenti che abbiano prodotto la completa e regolare documentazione prevista dal presente Disciplinare di gara, fermi restando i casi di ammissione con riserva dei concorrenti rispetto ai quali si renda necessaria un'ulteriore attività di verifica della documentazione amministrativa presentata, anche mediante richiesta di chiarimenti o elementi integrativi, per il tramite del c.d. soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016, formalizzando l'esito di tale verifica attraverso apposita comunicazione che verrà inviata via PEC a tutte le Ditte concorrenti.

Delle operazioni suddette il Seggio di gara redigerà apposito Verbale che verrà inviato ai concorrenti tramite l'area "Comunicazioni procedura". La comunicazione tramite l'area "Comunicazioni procedura" è valida agli effetti di cui all'art. 29 co. 2 e all'art.76 del D.Lgs 50/2016. Il Verbale stesso sarà pubblicato anche sul profilo del committente.

Successivamente, solamente per le ditte ammesse, la Commissione giudicatrice, nominata con apposita deliberazione, procederà, in una o più sedute riservate, alle valutazioni delle offerte tecniche

presentate nella "BUSTA TECNICA" e all'attribuzione dei punteggi relativi alla qualità, redigendo i relativi verbali.

Successivamente in data che sarà comunicata ai concorrenti all'interno dell'area "Comunicazioni procedura" il Seggio di gara procederà all'apertura della busta economica. La seduta sarà riservata.

Il Seggio di gara procederà, senza svolgere alcuna attività di valutazione, con le seguenti operazioni:

- lettura dei punteggi attribuiti dalla Commissione giudicatrice risultante dai relativi Verbali di valutazione tecnica;
- l'apertura della "BUSTA ECONOMICA";
- lettura dei punteggi relativi al prezzo secondo la previsione di cui all'art. 3 del presente disciplinare;
- lettura della graduatoria finale secondo il punteggio complessivo ottenuto dai concorrenti (dato dalla somma tra il punteggio assegnato alla qualità e il punteggio assegnato al prezzo). In caso di parità di due o più offerte si procederà ad effettuare Gara di migliororia, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia. In tal caso le Ditte interessate verranno invitate a formulare, entro un termine predeterminato, un'offerta migliorativa. In ipotesi di inutile espletamento della trattativa migliorativa, si procederà al sorteggio, in seduta pubblica, tra le offerte risultate prime "a pari merito";
- l'individuazione delle offerte che presentano carattere anormalmente basso ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 97 del D. Lgs. 50/2016;
- la formulazione della proposta di aggiudicazione in favore della migliore offerta.
- In caso di fattispecie dubbie non predeterminate, il Seggio di Gara provvederà a riconsultare la Commissione giudicatrice per ogni opportuna valutazione.

Delle operazioni suddette il Seggio di gara redigerà apposito Verbale che verrà pubblicato nella sezione "documentazione di gara" e contestualmente sarà data comunicazione ai concorrenti tramite l'area "Comunicazioni procedura". La comunicazione tramite l'area "Comunicazioni procedura" è valida agli effetti di cui all'art. 29 co. 2 e all'art.76 del D.Lgs 50/2016. Il Verbale stesso sarà pubblicato anche sul profilo del committente.

All'esito delle predette operazioni, il Sistema consentirà la visualizzazione della classificazione delle offerte ammesse secondo la graduatoria decrescente delle offerte in ragione del punteggio attribuito a ciascun concorrente.

Attraverso il Sistema inoltre è data evidenza della soglia di anomalia per l'individuazione di eventuali offerte anormalmente basse, ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

Effettuata con esito positivo la verifica di congruità delle offerte risultate anormalmente basse, la Stazione Appaltante procederà con l'aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 32, comma 5, del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 95 comma 12, si riserva la facoltà di non aggiudicare la fornitura se nessuna offerta risulti conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto. Si precisa inoltre che si potrà sospendere, reindire e/o non aggiudicare la Gara in presenza di adeguate motivazioni.

L'aggiudicazione definitiva verrà comunicata ai concorrenti all'interno dell'area "Comunicazioni procedura" e tale comunicazione avrà valenza legale ai sensi dell'art 76 del D.Lgs 50/2016, Contestualmente saranno trasmessi nell'area "documentazione di gara", anche i verbali delle sedute riservate della commissione giudicatrice relativi alle valutazioni delle offerte tecniche. Alle imprese non aggiudicatarie, con la comunicazione predetta, si intenderà svincolata automaticamente la garanzia cauzionale presentata con l'offerta, ai sensi dell'art. 93 comma 9 del D. Lgs. 50/2016. L'esito della procedura verrà pubblicato anche sul profilo del committente e con gli strumenti previsti dalla normativa vigente.

La Stazione Appaltante provvederà, per la sola Ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 81 del D.Lgs n. 50 del 18/4/2016 e s.m.i. a verificare il possesso dei requisiti di capacità generale e l'insussistenza delle cause di esclusione dalla gara.

A tal fine la Ditta aggiudicataria verrà iscritta d'ufficio all'Albo Fornitori Aziendale, gestito dalla Ditta CSA Med Srl, al seguente link: <https://bdoeveneto.net4market.com/alboeproc/bdoeveneto>

Nel caso la verifica dovesse dare esito negativo si procederà a stilare una nuova graduatoria ed alla conseguente, eventuale, nuova aggiudicazione, all'escussione della relativa cauzione provvisoria, ed alla segnalazione del fatto all'ANAC e alla Procura della Repubblica, secondo l'art. 77 del D.P.R. 445/2000.

Dopo il controllo con esito positivo dei requisiti soggettivi ed oggettivi, nonché la congruità dell'offerta, l'aggiudicazione definitiva diventerà efficace.

ART. 6 **STIPULA CONTRATTO**

Il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata o nelle altre modalità e nei termini previsti dall'art. 32 del D. Lgs. 50/2016, divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, e fatti salvi i poteri di autotutela.

Fanno parte del contratto il presente disciplinare di gara, il Capitolato d'Oneri, il Capitolato Speciale e l'offerta dell'Impresa aggiudicataria ed eventuali altri documenti ritenuti utili dalla Stazione Appaltante.

Tutte le spese conseguenti e inerenti il contratto sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il contratto è soggetto ad imposta di bollo a carico della ditta aggiudicataria ai sensi del DPR n. 642 del 26 ottobre 1972.

L'Azienda Ospedale-Università Padova si riserva di procedere all'esecuzione anticipata delle prestazioni nelle more della stipulazione formale del contratto, ai sensi della normativa vigente in materia.

ART. 7 **INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DATI**

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 2016/679 e del D. Lgs. 196/2003 così come modificato dal D.Lgs 101/2008, i dati personali raccolti saranno trattati, da AOUP, per le finalità connesse all'espletamento della gara e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti. Il trattamento dei dati, sia su supporto cartaceo che informatizzato, sarà effettuato da AOUP in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza. I dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa. Il Titolare del Trattamento è l'Azienda Ospedale – Università Padova, con sede in via Giustiniani 1 – Padova. Il Responsabile della Protezione dei dati è contattabile al seguente indirizzo: rpd.aopd@aopd.veneto.it.

Si precisa che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, fatto salvo il diritto di accesso dei "soggetti interessati" ex legge 241/90, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara, così come pure l'esigenza dell'amministrazione di accertamento dei dati dichiarati in sede di gara.

Sul sito aziendale <http://www.aopd.veneto.it/sez.82> sono visionabili i Regolamenti aziendali in materia protezione dati personali.

Si rimanda all'INFORMATIVA AI FORNITORI SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (art.13 – Regolamento UE 2016/679) consultabile sul sito internet aziendale sezione Privacy.

ART.8 **ACCESSO AGLI ATTI**

In conformità a quanto previsto dall'art. 53 del D.Lgs. 50/2016 e dagli articoli 22 e seguenti della Legge 241/90, i "soggetti interessati" potranno formulare richiesta debitamente motivata di accesso agli atti

secondo le modalità previste dalla normativa sopra citata, in quanto portatori di un interesse concreto ed attuale.

ART. 9

PAGAMENTO SPESE PUBBLICITA' e RIMBORSI

Ai sensi dell'art. 34, comma 35, D. L. 179/2012, convertito in L. 221/2012, le spese per le pubblicazioni, di cui all'art. 72 e 73 D. Lgs 50/2016 sono a carico dell'aggiudicatario.

I costi sostenuti dalla stazione appaltante per tali pubblicazioni, stimate in circa € 1.200,00 (IVA esclusa) dovranno pertanto essere rimborsati dall'aggiudicatario, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, alla Stazione Appaltante medesima.

La Stazione Appaltante si riserva di comunicare le modalità con cui dovrà avvenire detto rimborso.

In caso di più aggiudicatari, inoltre, la spesa come sopra stimata verrà suddivisa tra gli stessi in modo proporzionale ai rispettivi importi di aggiudicazione.

ART. 10

COMUNICAZIONI E CHIARIMENTI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra l'Azienda Ospedale-Università Padova e gli aggiudicatari nell'ambito della procedura di gara, ivi comprese le comunicazioni di aggiudicazione o le esclusioni, avvengono esclusivamente tramite la piattaforma utilizzata Sintel e avranno pieno valore legale, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 50/2016, nei confronti del concorrente.

I concorrenti potranno estrarre i documenti di gara direttamente dalla piattaforma informatica. Tutti i documenti di gara sono inoltre accessibili, ai sensi dell'art. 74 del D. Lgs. 50/2016, sul sito internet aziendale www.aopd.veneto.it.

Per eventuali richieste di informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del presente Disciplinare, del Capitolato Speciale e degli altri documenti di gara, i concorrenti devono trasmettere tali comunicazioni di richiesta, in lingua italiana, per mezzo dell'apposita sezione messa a disposizione dalla piattaforma per le comunicazioni, entro e non oltre il decimo giorno (10 gg) antecedente la scadenza delle termine per la presentazione delle offerte.

Entro 6 giorni antecedenti la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, la stazione appaltante procederà a pubblicare le risposte ai quesiti che siano stati richiesti in tempo utile.

Si precisa che verranno considerati validi, per cui verrà data risposta, unicamente ai chiarimenti ricevuti tramite la piattaforma informatica. In caso di mancato rispetto delle predette condizioni, ovvero in caso di non corretto invio delle richieste di chiarimento, l'Azienda Ospedale-Università Padova non sarà ritenuta responsabile della mancata risposta agli stessi.

Nei casi di comprovato malfunzionamento e/o indisponibilità prolungata del Sistema, o nel caso in cui la ditta legalmente non sia obbligata ad avere la pec, la Stazione Appaltante si riserva di ricevere le richieste di informazioni e chiarimenti anche solo a mezzo email.

È onere dei concorrenti visitare la piattaforma Sintel prima della scadenza dei termini per la presentazione delle offerte, al fine di verificare la presenza di eventuali note integrative o esplicative.

Per eventuali informazioni telefonare al n. 049.8211553 al Sig. Marco Ravazzi.

Eventuali rettifiche verranno pubblicate secondo le modalità di legge.

ART. 11
NORME E CONDIZIONI FINALI

La formulazione dell'offerta è impegnativa per la Ditta, mentre non obbliga in alcun modo l'Azienda Ospedale-Università Padova all'assegnazione della fornitura.

Non saranno accettate offerte che non rispettino le indicazioni, le precisazioni e le modalità, per la formulazione delle offerte previste nel presente Capitolato Speciale, oppure che risultino equivoche, difformi dalla richiesta e condizionate a clausole non previste dal presente Disciplinare.

L'Azienda Ospedale-Università Padova si riserva in ogni caso la facoltà di sospendere, revocare, modificare, oppure di riaprire i termini della presente gara con provvedimento motivato, senza che le Ditte invitate possano vantare diritti o pretese di qualsiasi genere e natura, fatta salva la motivazione, se richiesta.

Si evidenzia che il **contratto non conterrà la clausola compromissoria.**

Per ogni altra qualsiasi norma non espressamente dichiarata o contenuta nel presente Disciplinare, nel Capitolato d'Oneri e nel Capitolato Speciale, valgono le norme vigenti in materia di pubbliche forniture, nonché le norme del Codice Civile in materia di obbligazioni e contratti.

ESENDER_LOGIN:	ENOTICES
CUSTOMER_LOGIN:	diabspd
NO_DOC_EXT:	2021-XXXXXX
SOFTWARE VERSION:	12.0.0
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
E_MAIL:	aopd.provveditorato@aopd.veneto.it

LANGUAGE:	IT
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F02
VERSION:	R2.0.9.S04
DATE_EXPECTED_PUBLICATION:	/

Bando di gara

Servizi

Base giuridica:

Direttiva 2014/24/UE

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1) **Denominazione e indirizzi**

Denominazione ufficiale: Azienda Ospedale Università Padova

Indirizzo postale: Via Giustiniani, 1

Città: Padova

Codice NUTS: ITH36 Padova

Codice postale: 35128

Paese: Italia

Persona di contatto: Francesca Menotto

E-mail: protocollo.aopd@pecveneto.it

Tel.: +39 049/8214636/6094/4602

Indirizzi Internet:

Indirizzo principale: www.aopd.veneto.it

I.3) **Comunicazione**

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso:

www.arca.regione.lombardia.it

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate all'indirizzo sopraindicato

I.4) **Tipo di amministrazione aggiudicatrice**

Autorità regionale o locale

I.5) **Principali settori di attività**

Salute

Sezione II: Oggetto

II.1) **Entità dell'appalto**

II.1.1) **Denominazione:**

ID20S035 – CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO (Lotto 1) E PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA (Lotto 2).

Numero di riferimento: ID20S035

II.1.2) **Codice CPV principale**

55410000 Servizi di gestione bar

II.1.3) **Tipo di appalto**

Servizi

II.1.4) **Breve descrizione:**

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO L'AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITA' PADOVA

II.1.5) **Valore totale stimato**

Valore, IVA esclusa: 14 638 000.00 EUR

- II.1.6) **Informazioni relative ai lotti**
Questo appalto è suddiviso in lotti: sì
Le offerte vanno presentate per numero massimo di lotti: 2
Numero massimo di lotti che possono essere aggiudicati a un offerente: 2
- II.2) **Descrizione**
- II.2.1) **Denominazione:**
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE S.ANTONIO
Lotto n.: 1
- II.2.2) **Codici CPV supplementari**
55410000 Servizi di gestione bar
- II.2.3) **Luogo di esecuzione**
Codice NUTS: IT Italia
Luogo principale di esecuzione:
Padova, Italia
- II.2.4) **Descrizione dell'appalto:**
Servizio di gestione del bar-caffetteria, con rivendita di giornali e riviste, di prodotti per l'igiene della persona e di articoli di piccola cancelleria, presso l'Ospedale Sant'Antonio dell'Azienda Ospedale Università Padova
- II.2.5) **Criteri di aggiudicazione**
Il prezzo non è il solo criterio di aggiudicazione e tutti i criteri sono indicati solo nei documenti di gara
- II.2.6) **Valore stimato**
Valore, IVA esclusa: 5 180 500.00 EUR
- II.2.7) **Durata del contratto d'appalto, dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione**
Durata in mesi: 78
Il contratto d'appalto è oggetto di rinnovo: sì
Descrizione dei rinnovi:
durata complessiva 78 mesi di cui 36 mesi+36 mesi opzione di rinnovo+ ulteriori 6 mesi di proroga tecnica necessari per l'individuazione di un nuovo contraente
- II.2.10) **Informazioni sulle varianti**
Sono autorizzate varianti: no
- II.2.11) **Informazioni relative alle opzioni**
Opzioni: sì
Descrizione delle opzioni:
previsti 36 mesi opzionali+ 6 mesi di proroga tecnica per l'espletamento della nuova procedura di gara.
- II.2.13) **Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea**
L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no
- II.2.14) **Informazioni complementari**
- II.2) **Descrizione**
- II.2.1) **Denominazione:**
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA
Lotto n.: 2

- II.2.2) **Codici CPV supplementari**
55410000 Servizi di gestione bar
- II.2.3) **Luogo di esecuzione**
Codice NUTS: IT Italia
Luogo principale di esecuzione:
Padova, Italia
- II.2.4) **Descrizione dell'appalto:**
Servizio di gestione del bar-caffetteria presso il Monoblocco dell'Azienda Ospedale Università Padova.
- II.2.5) **Criteri di aggiudicazione**
Il prezzo non è il solo criterio di aggiudicazione e tutti i criteri sono indicati solo nei documenti di gara
- II.2.6) **Valore stimato**
Valore, IVA esclusa: 9 457 500.00 EUR
- II.2.7) **Durata del contratto d'appalto, dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione**
Durata in mesi: 78
Il contratto d'appalto è oggetto di rinnovo: sì
Descrizione dei rinnovi:
durata complessiva 78 mesi di cui 36 mesi+36 mesi opzione di rinnovo+ ulteriori 6 mesi di proroga tecnica necessari per l'individuazione di un nuovo contraente
- II.2.10) **Informazioni sulle varianti**
Sono autorizzate varianti: no
- II.2.11) **Informazioni relative alle opzioni**
Opzioni: sì
Descrizione delle opzioni:
previsti 36 mesi opzionali+ 6 mesi di proroga tecnica per l'espletamento della nuova procedura di gara.
- II.2.13) **Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea**
L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no
- II.2.14) **Informazioni complementari**

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

- III.1) **Condizioni di partecipazione**
- III.1.1) **Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale**
Elenco e breve descrizione delle condizioni:
La ditta dovrà compilare il Documento di Gara Unico Europeo allegato agli atti di gara secondo quanto indicato nel disciplinare di gara.
tutti i requisiti di partecipazione sono riportati nei documenti di gara.
- III.1.2) **Capacità economica e finanziaria**
Criteri di selezione indicati nei documenti di gara
- III.1.3) **Capacità professionale e tecnica**
Criteri di selezione indicati nei documenti di gara
- III.2) **Condizioni relative al contratto d'appalto**
- III.2.2) **Condizioni di esecuzione del contratto d'appalto:**
CONDIZIONI DI ESECUZIONE INDICATE NEI DOCUMENTI DI GARA.

Sezione IV: Procedura

- IV.1) **Descrizione**
- IV.1.1) **Tipo di procedura**
Procedura aperta
- IV.1.3) **Informazioni su un accordo quadro o un sistema dinamico di acquisizione**
- IV.1.8) **Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)**
L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici: no
- IV.2) **Informazioni di carattere amministrativo**
- IV.2.2) **Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione**
Data: 30/12/2021
Ora locale: 12:00
- IV.2.3) **Data stimata di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare**
- IV.2.4) **Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:**
Italiano
- IV.2.6) **Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta**
Durata in mesi: 8 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)
- IV.2.7) **Modalità di apertura delle offerte**
Data: 09/01/2022
Ora locale: 10:00
Luogo:
Data e luogo della seduta che si svolgerà secondo le modalità previste nel disciplinare saranno comunque confermate tramite comunicazione sulla piattaforma Sintel.

Sezione VI: Altre informazioni

- VI.1) **Informazioni relative alla rinnovabilità**
Si tratta di un appalto rinnovabile: no
- VI.2) **Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici**
Sarà accettata la fatturazione elettronica
- VI.3) **Informazioni complementari:**
La procedura di gara è gestita con il Sistema telematico denominato Sintel, accessibile dal sito www.arca.regione.lombardia.it. Descrizione e modalità di utilizzo per la presentazione dell'offerta sono precisate nel Disciplinare di gara, relativi Allegati e manuali tecnici consultabili al sito www.arca.regione.lombardia.it. Il Responsabile Unico per il Procedimento ai sensi del D.Lgs. 50/2016 è l'Ing. Francesca Menotto. Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni devono avvenire tramite piattaforma SINTEL. Le norme di partecipazione alla gara, il capitolato d'onere e gli esiti, i chiarimenti sono pubblicati sul sito www.sanita.padova.it alla voce <<Bandi e avvisi di gara>> e sono ottenibili al medesimo indirizzo di cui al punto I.3).
La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile, anche con riferimento al singolo lotto, di:
a) sospendere, annullare, revocare, reindire e modificare, oppure di riaprire i termini della presente procedura con provvedimento motivato, senza che le imprese possano vantare diritti o pretese di sorta od incorrere in responsabilità e/o richiesta danni, indennità o compensi da parte del concorrente e/o aggiudicatario potenziale nemmeno ai sensi degli artt. 1337 e 1338 C.C.;
b) annullare/revocare la procedura di affidamento, senza che per questo il partecipante/offerente possa avanzare qualsiasi pretesa di compenso/indennizzo per spese sostenute nel caso intervenisse la stipulazione

di una procedura di affidamento centralizzata a livello regionale o CONSIP nel caso intervenissero i prezzi pubblicati dall'Osservatorio dell'Autorità di Vigilanza dei prodotti oggetto di gara;

c) non procedere all'aggiudicazione nel caso nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, e/o per ragioni di pubblico interesse, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016;

d) di non aggiudicare la presente procedura nell'ipotesi in cui, all'esito della valutazione tecnica, permanga una sola offerta valida, fatta salva l'ipotesi in cui la stessa risulti oggettivamente infungibile e/o esclusiva, o particolarmente vantaggiosa.

Ai sensi del comma 35 dell'art. 34 della legge 221/2012 le spese per la pubblicazione sui quotidiani dell'estratto del bando di gara come prevista dal D.Lgs. 50/2016, saranno a carico delle imprese aggiudicatrici.

Ai sensi dell'art.83, comma 9, D.Lgs.50/2016 e smi, la stazione appaltante, in caso di incompletezza della documentazione richiesta, potrà assegnare al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, pena l'esclusione dalla gara.

Il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

VI.4) **Procedure di ricorso**

VI.4.1) **Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

Denominazione ufficiale: TAR VENETO

Indirizzo postale: Cannaregio 2277

Città: VENEZIA

Paese: Italia

VI.4.4) **Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulle procedure di ricorso**

Denominazione ufficiale: Azienda Ospedale - Università Padova - U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica

Indirizzo postale: Viale della Navigazione 38

Città: Padova

Paese: Italia

E-mail: aopd.provveditorato@aopd.veneto.it

Tel.: +39 0498214602-4636-1553

Fax: +39 0498216983

Indirizzo Internet: www.aopd.veneto.it

VI.5) **Data di spedizione del presente avviso:**

OGGETTO: GARA N.20S035. Offerta Economica per LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO (Lotto 1). CIG XXXXX

La scrivente Impresa _____, con sede legale in _____, Via _____, avente P.I./C.F. n. _____, nella persona del Legale Rappresentante _____, nato a _____, il _____, in riferimento alla Procedura _____, per la fornitura di "ID 20S035 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO (Lotto 1) DELL'AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITA' PADOVA" preso atto delle modalità di espletamento della gara e delle condizioni che regolano la fornitura in oggetto, formula la seguente offerta:

Tutti i prezzi indicati sono impegnativi e irrevocabili per almeno 240 giorni a decorrere dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta.

LOTTO N. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA - CIG

Lotto	Rif.	Descrizione	U.M.	IMPORTO A BASE D'ASTA IVA ESCLUSA	PREZZO OFFERTO IVA ESCLUSA
1					
	1	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	Canone/mese	€ 12.800,00	€ -
		OFFERTA ECONOMICA per 36 MESI IVA esclusa		€ 460.800,00	€ -
		OFFERTA ECONOMICA per 72 MESI IVA esclusa		€ 921.600,00	€ -
		TOTALE OFFERTA ECONOMICA per 78 MESI IVA esclusa		€ 998.400,00	€ -
		PERCENTUALE RIALZO OFFERTA ECONOMICA			oltre IVA%

DATA _____/_____/_____

TIMBRO E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

Struttura economica dell'offerta

con particolare riferimento alle voci di prezzo indicate negli articoli 95, c. 10 e nell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016. Si chiede di compilare il seguente schema di dettaglio:

Voci di prezzo	costo o percentuale
costi industriali	
costi generali	
costi della manodopera	
costi per le spese per la salute e sicurezza dei lavoratori per il rischio specifico, valutati dal datore di lavoro (ditta partecipante)	
costi per la formazione del personale	
eventuali altri costi	
utili di impresa	
oneri della sicurezza in relazione ai rischi interferenziali, valutati dalla Stazione appaltante non soggetti a ribasso.	
TOTALE	

DATA _____/_____/_____

TIMBRO E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

OGGETTO: GARA N.20S035. Offerta Economica per LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL MONOBLOCCO (Lotto 2). CIG XXXXX

La scrivente Impresa _____, con sede legale in _____, Via _____, avente P.I./C.F. n. _____, nella persona del Legale Rappresentante _____, nato a _____, il _____, in riferimento alla Procedura _____, per la fornitura di "ID 20S035 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL MONOBLOCCO (Lotto 2) DELL'AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITA' PADOVA" preso atto delle modalità di espletamento della gara e delle condizioni che regolano la fornitura in oggetto, formula la seguente offerta:

Tutti i prezzi indicati sono impegnativi e irrevocabili per almeno 240 giorni a decorrere dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta.

LOTTO N. 2 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA - CIG

Lotto	Rif.	Descrizione	U.M.	IMPORTO A BASE D'ASTA IVA ESCLUSA	PREZZO OFFERTO IVA ESCLUSA
2					
	1	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL MONOBLOCCO	Canone/mese	€ 36.600,00	
				OFFERTA ECONOMICA per 36 MESI IVA esclusa	€ 1.317.600,00 € -
				OFFERTA ECONOMICA per 72 MESI IVA esclusa	€ 2.635.200,00 € -
				TOTALE OFFERTA ECONOMICA per 78 MESI IVA esclusa	€ 2.854.800,00 € -
				PERCENTUALE RIALZO OFFERTA ECONOMICA	

oltre IVA%

DATA _____/_____/_____

TIMBRO E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

Struttura economica dell'offerta

con particolare riferimento alle voci di prezzo indicate negli articoli 95, c. 10 e nell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016. Si chiede di compilare il seguente schema di dettaglio:

Voci di prezzo	costo o percentuale
costi industriali	
costi generali	
costi della manodopera	
costi per le spese per la salute e sicurezza dei lavoratori per il rischio specifico, valutati dal datore di lavoro (ditta partecipante)	
costi per la formazione del personale	
eventuali altri costi	
utili di impresa	
oneri della sicurezza in relazione ai rischi interferenziali, valutati dalla Stazione appaltante non soggetti a ribasso.	
TOTALE	

DATA _____/_____/_____

TIMBRO E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA



Regione del Veneto

AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITÀ PADOVA

Via Giustiniani, 1 – 35128 PADOVA – Tel.+ 39 049 8211111

Cod.Fisc./P.IVA 00349040287 – www.aopd.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aopd@pecveneto.it

**ID Gara
20S035**

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO (Lotto 1) E PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA (Lotto 2).

CAPITOLATO ONERI

* * * * *

Il presente documento disciplina la procedura e le modalità di partecipazione alla gara in oggetto, che sarà espletata mediante procedura di gara aperta, ai sensi degli artt.n.60 e n.164 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior punteggio per qualità e prezzo.

Il contratto che sarà sottoscritto a seguito della presente procedura sarà assegnato nel rispetto di quanto stabilito nel Disciplinare di Gara e nel Capitolato Speciale.

Il Disciplinare di Gara, il Capitolato d'Oneri e il Capitolato Speciale costituiranno parte integrante del contratto stesso.

Art. n. 1
Oggetto, quantità e caratteristiche della fornitura

La fornitura è costituita da due lotti, come di seguito indicato:

N. lotto	Descrizione del lotto	CIG	CANONE MENSILE A BASE D'ASTA €	Importo 36 mesi a Base d'asta €	Importo complessivo (36mesi + 36 mesi opzionali+ 6 mesi proroga tecnica) a Base d'asta €	Importo cauzione provvisoria €	Contributo ANAC a carico del concorrente €
1	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	12.800,00	460.800,00	998.400,00	€ 19.968,00	€ 80,00
2	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	36.600,00	1.317.600,00	2.854.800,00	€ 57.096,00	€ 140,00

Durata del contratto: n. 36 mesi + opzione di rinnovo per ulteriori n. 36 mesi + periodo di 6 mesi di per l'individuazione di un nuovo contraente, pari al totale di 78 mesi.

Importo complessivo per i 2 lotti per l'intero periodo di 78 mesi, comprensivo di tutte le opzioni previste negli atti di gara, € 3.853.200,00 al netto di iva, così suddiviso:

- **lotto 1:** € 460.800,00 per 36 mesi + € 460.800,00 per 36 mesi opzionali + € 76.800,00 per 6 mesi opzionali pari a € 998.400,00 al netto di iva.

- **lotto 2:** € 1.317.600,00 per 36 mesi + € 1.317.600,00 per 36 mesi opzionali + € 219.600,00 per 6 mesi opzionali, pari a € 2.854.800,00 al netto di iva.

Per il seguente appalto sono previsti oneri dovuti ai rischi interferenziali, non ricompresi nell'importo a base di gara, pari a complessivi € 4.005,06, così suddivisi:

- Lotto 1 € 1.677,36

- Lotto 2 € 2.327,70

Verranno escluse dalla gara le offerte il cui importo complessivo del lotto sia uguale o inferiore all'importo complessivo posto a base d'asta per ciascun lotto di gara.

Le caratteristiche della concessione sono indicate nel Capitolato Speciale. Le offerte dovranno essere presentate a rialzo sul totale complessivo posto a base d'asta, pena l'esclusione dalla gara.

Art. n. 2
Durata del contratto

Si rinvia all'art.2 del Capitolato Speciale per ciascun lotto di gara.

Art. n. 3
Deposito cauzionale definitivo

L'aggiudicatario, a garanzia dell' esatto e completo adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, nonché del rimborso delle somme che l'Azienda Ospedale-Università Padova abbia, eventualmente, anticipato o affrontato durante l'esecuzione del servizio, dovrà costituire apposita polizza o fidejussione per un ammontare pari al 10% (dieci per cento) o più dell'importo dell'intero contratto, al netto di IVA, in base alle previsioni contenute nell'art. 103 del D. Lgs 50/2016 e secondo le modalità in esso previste. La polizza o fidejussione è valida per tutta la durata della concessione, con escussione in caso di mancato pagamento del canone concessorio.

L'aggiudicatario è tenuto al versamento di quanto sopra entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta da parte dell' Azienda Ospedale-Università Padova.

Il deposito cauzionale definitivo va reintegrato qualora l'Azienda Ospedale-Università Padova medesima effettui su di esso prelevamenti per fatti connessi all'incompleto e irregolare adempimento degli obblighi contrattuali.

Ove ciò non avvenga entro il termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della lettera di comunicazione dell' Azienda Ospedale-Università Padova, sorge in quest'ultima la facoltà di risolvere il contratto con le conseguenze previste per la risoluzione dal successivo art. 15 (Clausola risolutiva espressa – art. 1456 C.c.). Sono fatte salve le azioni per il risarcimento dei conseguenti danni subiti (art. 1382 C.c.).

Fermo restando quanto precisato nell'ultimo comma, la cauzione definitiva sarà svincolata, per iscritto, solo dopo l'esecuzione completa e regolare di tutti gli obblighi contrattuali, fatto salvo quanto stabilito nell'art. 103 del D. Lgs 50/2016.

La polizza o la fideiussione dovrà riportare espressamente la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione nei riguardi dell'Impresa obbligata in base all'art. 1944 del C.c. e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C., nonché il formale impegno per il fideiussore a pagare la somma garantita entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento di semplice richiesta scritta.

La ditta sarà tenuta al versamento entro 15 giorni dalla richiesta da parte dell'Azienda Sanitaria.

Alla garanzia definitiva si applicano tutte le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016. In tal caso la Ditta deve produrre la relativa documentazione a supporto.

Art. n. 4
Variazioni soggettive

E' vietato cedere, a qualunque titolo, il contratto a pena di nullità del contratto stesso, salvo quanto previsto dell'art. 106 comma 1 lettera d) del D. Lgs 50/2016.

In caso di violazione del disposto di cui al comma precedente l'Azienda Ospedale-Università Padova si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto (art. 1456 c.c.) e di incamerare il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto di agire per il risarcimento di ogni conseguente danno subito (art. 1382 c.c.).

Art. n. 5
Revisione prezzi

Il canone resterà fisso ed invariabile per il primo mese della concessione. Successivamente sarà soggetto a revisione periodica, in conformità a quanto previsto nel Capitolato Speciale nonché, per quanto attiene i consumi delle utenze, sulla base dei dati rilevati a consuntivo, al termine dell'anno solare.

Art. n. 6
Esecuzione del contratto e verifiche di qualità

L'aggiudicatario è tenuto alla corretta esecuzione del contratto secondo quanto espressamente indicato nel Capitolato Speciale e secondo quanto disposto dal presente Capitolato d'Oneri.

E' facoltà dell'Azienda Ospedale-Università Padova, con personale incaricato dalla Direzione Medica e dalla UOS Logistica dei Servizi, effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli e analisi al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni previste dal Capitolato Speciale. I controlli verranno effettuati utilizzando le schede di verifica del servizio, riportanti le specifiche contrattualmente previste.

La ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Azienda Ospedale-Università Padova in qualsiasi ora lavorativa per esercitare il controllo circa la corretta conservazione delle materie prime e dei prodotti offerti. I suddetti controlli saranno eseguiti in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il direttore del servizio o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Azienda Sanitaria effettuerà ugualmente i controlli e la ditta non potrà contestare le loro risultanze. L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso, il personale presente, e in particolare anche:

- il rispetto delle caratteristiche delle materie prime e dei prodotti posti in vendita;
- l'osservanza di quanto previsto per i controlli microbiologici previsti;
- il rispetto del piano di sanificazione e pulizia;
- il rispetto delle configurazioni organizzative e gestionali previste nel progetto di gestione presentato dalla ditta;
- il rispetto del piano di manutenzione presentato in sede di gara.

Gli inadempimenti verranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità e il gestore dovrà provvedere alla loro risoluzione; nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o nel caso in cui le stesse siano ripetute, l'Amministrazione potrà applicare una penale come successivamente specificato. Rimane in ogni caso riservato all'Azienda Sanitaria il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno sopportato.

Art. 7
Oneri a carico dell'Azienda Ospedale-Università Padova

Eventuali carenze e/o disservizi non dipendenti dalla ditta aggiudicataria che dovessero verificarsi dovranno essere tempestivamente segnalati all'Azienda Ospedale-Università Padova in modo tale che si possa immediatamente provvedere alla loro risoluzione.

Art. n. 8.
Responsabilità e oneri a carico del Gestore

Sono a carico del gestore tutte le spese, tasse, concessioni e materiali per la pulizia dei locali, oltre agli oneri relativi alla gestione, compresa l'IVA del canone mensile, da saldare all'Azienda Ospedale-Università Padova. Sono inoltre a carico del gestore la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali dati in concessione, delle attrezzature e degli impianti fissi. Sono altresì a suo carico le spese relative all'asporto e smaltimento dei rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dall'attività esercitata. In particolare il gestore deve raccogliergli secondo il tipo di rifiuto, in appositi sacchi di polietilene e quindi depositarli chiusi nel deposito temporaneo.

Sono a totale carico del gestore l'effettuazione dei controlli microbiologici sui locali e attrezzature, sugli alimenti e sul personale dipendente e gli oneri derivanti.

A carico del gestore è la fornitura del vestiario al proprio personale, di fattura tale da consentirne l'immediata distinzione dal personale dell'azienda, con cartellino d'identificazione nominativa e della qualifica, secondo le vigenti disposizioni di legge.

In caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Amministrazione per inadempimenti o comunque per responsabilità del gestore, questi dovrà provvedere all'immediato e totale rimborso a favore dell'appaltante. In caso contrario l'Amministrazione si rifarà sul deposito cauzionale costituito dall'appaltatore, richiedendone poi la ricostituzione nella misura prevista, salva ogni azione a tutela degli interessi dell'Azienda Ospedale-Università Padova.

Il gestore dovrà tenere l'inventario aggiornato delle attrezzature proposte nel progetto consentendone la verifica ogni qualvolta l'Amministrazione la richieda. Provvederà alla manutenzione ordinaria, straordinaria e alla sostituzione qualora dette attrezzature dovessero presentare un'usura superiore alla norma, o una non adeguata funzionalità.

Il gestore dovrà provvedere alla fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) contro gli infortuni previsti dalle leggi vigenti;

Il gestore dovrà nominare il Responsabile della Sicurezza il cui nominativo dovrà essere comunicato alla UOS Logistica dei Servizi dell'Azienda Ospedale-Università Padova;

Sono a totale carico del gestore tutti gli oneri per la presentazione e per l'ottenimento e il rilascio delle autorizzazioni necessarie (VVFF, Comune, Settore Igiene, ecc).

Il gestore dovrà essere disponibile a far effettuare tutti i necessari accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) in caso di necessità, in particolare per patologie infettive che dovranno essere immediatamente certificate e segnalate all'Azienda Ospedale-Università Padova.

La violazione anche di uno soltanto dei suddetti obblighi e di altri oneri previsti dal presente capitolato comporterà l'immediata applicazione delle penali previste al successivo art. 19 oltre al risarcimento del danno, fatta sempre salva la possibilità di risoluzione del contratto per inadempimento da parte della ditta aggiudicataria, con relativo incameramento del deposito cauzionale definitivo.

Art. n. 9 **Oneri fiscali e di registrazione**

Le tasse, soprattasse, imposte ordinarie e straordinarie, IVA, imposta di registro compresa, e ogni altra spesa inerente e conseguente alla stipulazione del relativo contratto sono a carico per intero del gestore.

Art. n. 10 **Aggiornamento della fornitura**

Qualora durante l'esecuzione del contratto, l'Impresa aggiudicataria introduca in commercio nuovi prodotti/servizi, anche a seguito di modifiche normative, analoghi a quelli oggetto della fornitura che presentino migliori o uguali caratteristiche di rendimento e funzionalità, i nuovi prodotti/servizi dovranno essere proposti alle medesime condizioni negoziali, in sostituzione parziale o totale di quelli aggiudicati, previa valutazione qualitativa e autorizzazione scritta da parte dell'Azienda Ospedale-Università Padova. La ditta aggiudicataria pertanto sarà tenuta a comunicare con congruo anticipo all'Azienda Sanitaria ogni modifica al servizio offerto e questa avrà la facoltà di accettare o meno quanto proposto.

In nessun caso sarà possibile introdurre modifiche di qualsiasi natura ai prodotti/servizi forniti senza preventiva accettazione da parte dell'Amministrazione.

Ogni prestazione eseguita in difformità a quanto pattuito potrà essere considerata violazione del contratto e non darà titolo a ristoro dei costi.

Art. n. 11 **Variazioni nell'esecuzione contrattuale**

L'Azienda Ospedale-Università Padova, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, ha la facoltà di chiedere all'aggiudicatario una variazione in aumento o in diminuzione della fornitura fino alla concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che l'aggiudicatario è tenuto ad eseguire agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove forniture. In tal caso la stazione appaltante imporrà all'operatore economico le medesime condizioni previste dal contratto originario così come stabilito dal citato articolo.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite, l'Azienda Ospedale-Università Padova procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'aggiudicatario.

Art. n.12
Subappalto

E' ammesso subappalto in conformità a quanto previsto all'art. 105 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

Art. n. 13
Garanzia

Il fornitore garantisce, ai sensi di legge, che il servizio fornito sia conforme a quanto dichiarato ed offerto e sia immune da vizi che lo renda inidoneo allo specifico utilizzo.

La denuncia dei vizi e dei difetti di qualità al fornitore avverrà, in deroga all'articolo 1495 del C.C., entro 20 giorni dalla scoperta.

Art. n. 14
Norme in materia di sicurezza

L'aggiudicatario deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

L'aggiudicatario dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione alle attività di manutenzione svolte e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

Essa è tenuta a provvedere all'informazione e alla formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. Il personale impiegato dovrà essere adeguatamente formato nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, antincendio e pronto soccorso.

Si dovrà dare evidenza dell'avvenuta formazione degli operatori oltre che dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi correlati con le mansioni e le attività da svolgere nell'ambito del presente appalto.

L'aggiudicatario dovrà altresì fornire all'Azienda Ospedale-Università Padova l'elenco di tutto il personale che sarà impiegato nell'attività di manutenzione, se prevista, nell'ambito del presente capitolato, indicando le rispettive qualifiche e mansioni ed aggiornandolo prontamente in caso di modifiche e sostituzioni.

Ciascun tecnico della ditta aggiudicataria dovrà portare una targhetta di riconoscimento personale nella quale devono essere riportati foto, nome e cognome, qualifica e ditta di appartenenza.

Art. n. 15
Comportamento del personale dell'Impresa aggiudicataria

I dipendenti dell'impresa aggiudicataria sono tenuti a conoscere e rispettare il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici (D.p.r. n. 62/2013) ed il Codice di Comportamento dell'Azienda Ospedale-Università Padova. Pertanto il loro comportamento sarà sempre improntato alla massima educazione, correttezza e rispetto nei confronti degli assistiti e degli operatori sanitari. Essi agiranno in ogni occasione con la più elevata diligenza professionale richiesta dal servizio e rispetteranno il segreto d'ufficio, nonché la normativa sulla privacy.

L'impresa aggiudicataria è responsabile del comportamento dei propri dipendenti, dell'osservanza delle norme del presente capitolato ed, in particolare, deve assicurare che il proprio personale:

- conservi il più assoluto segreto sui dati e sulle notizie raccolte nell'espletamento dell'incarico. Il personale resta quindi vincolato al segreto professionale ai sensi dell'art. 622 del Codice penale;
- segnali subito agli organi competenti dell'Azienda Ospedale-Università Padova anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- tenga sempre un contegno ed un comportamento corretti nei confronti dell'utenza e del personale delle Aziende Sanitarie interessate dal servizio;
- non prenda ordini da estranei nell'espletamento del servizio;

- rispetti tutte le norme inerenti la sicurezza sul lavoro, delle quali è responsabile la ditta aggiudicataria, come previsto dal D. Lgs 81/2008.

L'inosservanza dell'obbligo di mantenere il segreto d'ufficio comporterà, previa contestazione del fatto e controdeduzioni da parte della ditta, l'obbligo della stessa di allontanare immediatamente l'operatore che è venuto meno al divieto di divulgazione di informazioni riservate. Dell'avvenuto allontanamento si darà avviso all'Azienda Ospedale-Università Padova.

L'Azienda Ospedale-Università Padova potrà, altresì, chiedere l'allontanamento del personale dell'impresa aggiudicataria che non si sia comportato con correttezza ovvero che non sia di gradimento all'Azienda stessa.

Art. n. 16

Responsabilità civile e copertura assicurativa

La ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo la ditta aggiudicataria si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Azienda Ospedale-Università Padova debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di bar nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente appalto.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00.= (cinquemilioni) per sinistro con i limiti di € 5.000.000,00.= (cinquemilioni) per persona lesa e di € 5.000.000,00.= (cinquemilioni) per danni a cose. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

L'Azienda Ospedale-Università Padova è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, malattie professionali o altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta aggiudicataria, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso nel corrispettivo dell'appalto.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Azienda Ospedale-Università Padova entro 30 giorni dall'aggiudicazione della gara e prima della sottoscrizione del contratto.

Art. n. 17

Pagamento del corrispettivo e obblighi tracciabilità flussi finanziari

Il pagamento del canone di concessione che l'aggiudicatario dovrà corrispondere all'Azienda Ospedale-Università Padova dovrà essere versato in rate mensili posticipate a fronte di emissione di fattura elettronica con pagamento entro 60 gg data fattura.

L'aggiudicatario s'impegna ad utilizzare un conto corrente bancario o postale aperto presso Poste Italiane s.p.a. dedicato anche in via non esclusiva ai corrispettivi derivanti dall'esecuzione del contratto aggiudicato, del quale comunicherà, in sede di accettazione del contratto o comunque entro sette giorni dall'avvio della fornitura, gli estremi identificativi e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operarvi.

Lo stesso obbligo di comunicazione nei confronti della Stazione Appaltante dovrà essere riportato, a pena di nullità, nei contratti stipulati con subappaltatori o subcontraenti: il pagamento dei corrispettivi loro dovuti in esecuzione delle prestazioni contrattuali contenute nei contratti di subappalto o sub committenza dovranno necessariamente essere eseguiti dall'appaltatore, ai sensi della legge 136/2010 sul conto corrente dedicato.

L'appaltatore s'impegna a comunicare alla Stazione Appaltante l'inadempimento agli obblighi di trasparenza derivanti dall'applicazione del punto precedente da parte di subappaltatori o sub committenti.

L'appaltatore si impegna a custodire in maniera ordinata e diligente la documentazione che attesta il rispetto delle norme sulla tracciabilità delle operazioni finanziarie e delle movimentazioni relative ai contratti così da agevolare le eventuali verifiche da parte dei soggetti deputati ai controlli.

Si precisa che l'eventuale emissione di fattura elettronica da parte dell'aggiudicatario dovrà essere successiva al ricevimento dell'ordine ed indicare tassativamente il numero e la data dell'ordine stesso, nonché il singolo documento di trasporto DDT che si collega al singolo ordine (numero e data), se presente.

Il mancato rispetto di tale indicazione comporta la contestazione della fattura e la contestuale sospensione dei termini di pagamento fino a risoluzione della contestazione stessa trasmessa tramite PEC intestata all'Azienda Ospedale-Università Padova.

Ai fini della fatturazione elettronica il codice univoco ufficio da riportare nelle fatture è il seguente: UFQVDA.

Si chiede inoltre, cortesemente, di voler corredare la suddetta Fattura elettronica con i seguenti documenti:

- copia in PDF della stessa Fattura;
- copia in PDF del documento di trasporto (se presente);
- copia in PDF dell'ordine ricevuto dall'Azienda Ospedale-Università Padova;

I pagamenti saranno effettuati a norma di legge e tramite mandato del Tesoriere dell'Azienda Ospedale-Università Padova.

Resta tuttavia inteso che in nessun caso, ivi compreso il ritardo di pagamento dei corrispettivi dovuti, il fornitore potrà sospendere la fornitura, e, comunque, le attività previste dal contratto e nei singoli ordinativi/ricieste di fornitura; qualora il fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'ordinativo di fornitura e/o il contratto si potranno risolvere di diritto mediante comunicazione da inviare tramite posta elettronica certificata.

Art. n. 18

Prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata

Ai sensi del Protocollo di legalità sottoscritto dal Presidente della Giunta regionale del Veneto in data 07/09/2015 approvato con D.G.R. n. 1036 del 04/08/2015 e rinnovato con D.G.R. n. 951 del 02/07/2019 si prevede quanto segue:

- Nel caso in cui le informazioni antimafia di cui all'art. 84 D.Lgs. 159/2011, abbiano dato esito positivo il contratto è risolto di diritto e sarà applicata una penale a titolo di liquidazione forfettaria dei danni nella misura del 10% del valore del contratto, fatto salvo il maggior danno;
- L'impresa aggiudicataria si impegna a riferire tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione che venga avanzata in corso di esecuzione del contratto;
- La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti d'impresa, sia stata disposta una misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319 *bis*, 319 *ter*, 319 *quater*, 320, 322, 322 *bis*, 346 *bis*, 353 e 353 *bis* Codice Penale.

Le somme provenienti dall'eventuale applicazione della penale prevista, sono affidate in custodia all'appaltatore e destinate all'attuazione di misure incrementalmente della sicurezza dell'intervento secondo le indicazioni che le Prefetture faranno all'uopo pervenire.

Art. n. 19

Contestazioni e controversie-Penali

Qualora nel corso del rapporto contrattuale il servizio non fosse conforme a quanto previsto nel presente Capitolato d'onori o nel Capitolato speciale, saranno applicate le penalità previste nel Capitolato Speciale.

Art. n. 20
Licenze e Autorizzazioni – Spese di Avviamento

Il Gestore deve provvedere ad acquisire le necessarie autorizzazioni sanitarie e non (comprese eventuali licenze commerciali) per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni dovranno essere intestate al Legale rappresentante della ditta stessa. Deve osservare le leggi e i regolamenti di natura amministrativa, fiscale, sanitaria, tecnica, e di polizia che disciplinano la suddetta attività, assumendone anche la responsabilità.

In caso di scioglimento per qualsiasi causa del rapporto, il gestore nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale per la conduzione del servizio in concessione e delle attività con questi connesse.

Art. n. 21
Piano Economico - Finanziario

Il piano economico - finanziario di cui alla busta economica del disciplinare di gara dovrà essere aggiornato annualmente con le evidenze dei valori effettivi e pertanto degli eventuali scostamenti o variazioni rispetto al piano economico – finanziario iniziale.

L'aggiornamento annuale dovrà essere inviato alla Stazione Appaltante per le opportune verifiche di sostenibilità della concessione.

Art. n. 22
Risoluzione del contratto-clausola risolutiva espressa

L'Azienda Ospedale-Università Padova in caso di inadempimento del fornitore anche di uno solo degli obblighi contrattuali, potrà assegnare, mediante PEC, un termine non inferiore a 5 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per adempiere. Trascorso inutilmente il predetto termine, il contratto è risolto di diritto (art. 1454 c.c. – diffida ad adempiere).

L'Azienda Ospedale-Università Padova, inoltre, potrà, avvalendosi della facoltà di cui all'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) e previa comunicazione scritta al fornitore, da effettuarsi a mezzo lettera raccomandata A.R. o PEC, risolvere di diritto il contratto:

- in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione negli obblighi e delle condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- in caso di perdita dei requisiti soggettivi di partecipazione alle gare pubbliche ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- in caso di sospensione dell'attività commerciale, di concordato preventivo, di fallimento, di amministrazione controllata, di liquidazione;
- in caso di accertamento del mancato possesso dei requisiti in capo all'Azienda subentrante, qualora si verificasse tale situazione di variazione soggettiva;
- In caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi dell'art 3, comma 9 bis della Legge 136/2010;
- In caso in cui fosse accertata la non veridicità delle dichiarazioni presentate dal fornitore nel corso della procedura di gara;
- In caso di accertata violazione degli obblighi derivanti dal D.P.R. 62/2013 e dal codice di comportamento dell'Azienda Ospedale-Università Padova;
- esito interdittivo delle informative antimafia, di cui all'art. 84 del D. Lgs 159/11 rese dalle Prefetture ai sensi del Protocollo di Legalità della Regione Veneto di cui ratificato con DGR 1036 del 4 agosto 2015.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento della cauzione definitiva e/o la possibilità per l'Amministrazione di agire ai sensi dell'art. 1936 e ss. c.c., oltre all'eventuale richiesta di risarcimento dei danni ai sensi dell'art. 1223 c.c. e delle maggiori spese sostenute per l'affidamento del servizio ad altra ditta.

Con la risoluzione del contratto sorge in capo all'Azienda Sanitaria il diritto di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa, in danno all'Impresa inadempiente. All'impresa

inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda Sanitaria rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

L'affidamento a terzi, in caso di risoluzione del contratto, verrà comunicato alla ditta inadempiente. Nel caso di minor spesa sostenuta per l'affidamento a terzi, nulla competerà alla ditta inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà la ditta inadempiente da ogni responsabilità in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della ditta aggiudicataria senza giustificato motivo o giusta causa.

Le somme necessarie sono prelevate dal deposito cauzionale definitivo mediante l'incameramento del medesimo da parte dell'Azienda Sanitaria e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'Impresa, fatto salvo il diritto di agire per gli eventuali maggiori danni subiti. Per quanto non previsto dal presente articolo, si applicano le disposizioni di cui al codice civile in materia di inadempimento e risoluzione del contratto.

Art. n. 23 **Comunicazioni**

Le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra l'Azienda Sanitaria e la ditta aggiudicataria avverranno ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs 50/2016 mediante posta elettronica certificata all'indirizzo: protocollo.aopd@pecveneto.it

Art. n. 24 **Spese Contratto**

Il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata o nelle altre modalità e nei termini previsti dall'art. 32 comma 11 del D. Lgs. 50/2016, divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, e fatti salvi i poteri di autotutela.

Tutte le spese conseguenti e inerenti il contratto sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il contratto è soggetto ad imposta di bollo a carico della ditta aggiudicataria ai sensi del DPR n. 642 del 26 ottobre 1972.

Art. n. 26 **Foro competente**

Per tutte le controversie relative ai rapporti tra il fornitore e l'Azienda Ospedale-Università Padova sarà competente esclusivamente il Foro di Padova.

Art. n. 27 **Trattamento dei dati personali**

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 2016/679 e del D. Lgs. 196/2003 così come modificato dal D.Lgs 101/2008, i dati personali raccolti saranno trattati, da AOUP, per le finalità connesse all'espletamento della gara e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti. Il trattamento dei dati, sia su supporto cartaceo che informatizzato, sarà effettuato da AOUP in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza. I dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa. Il Titolare del Trattamento è l'Azienda Ospedale – Università Padova, con sede in via Giustiniani 1 – Padova. Il Responsabile della Protezione dei dati è contattabile al seguente indirizzo: rpd.aopd@aopd.veneto.it.

Si precisa che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, fatto salvo il diritto di accesso dei "soggetti interessati" ex legge 241/90, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara, così come pure l'esigenza dell'amministrazione di accertamento dei dati dichiarati in sede di gara.

Sul sito aziendale <http://www.aopd.veneto.it/sez,82> sono visionabili i Regolamenti aziendali in materia protezione dati personali.

Si rimanda all'INFORMATIVA AI FORNITORI SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (art.13 – Regolamento UE 2016/679) consultabile sul sito internet aziendale sezione Privacy.

Art. n. 28
Clausola finale

Per ogni altra qualsiasi norma non espressamente dichiarata o contenuta nel presente Capitolato d'oneri, valgono le norme vigenti in materia di pubbliche forniture, nonché le norme del Codice Civile in materia di obbligazioni e contratti e quanto previsto nelle Condizioni Generali di Contratto pubblicate sul sito aziendale www.aopd.veneto.it.



Regione del Veneto

AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITÀ PADOVA

Via Giustiniani, 1 – 35128 PADOVA – Tel. + 39 049 8211111

Cod.Fisc./P.IVA 00349040287 – www.aopd.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aopd@pecveneto.it

**ID Gara
20S035**

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR- CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO (Lotto 1) E PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA (Lotto 2).

Procedura di gara ai sensi degli artt.n. 60 e n.164 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

CAPITOLATO SPECIALE

LOTTO 1

**CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA,
CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE,
DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E
DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA,
ALL'INTERNO DELL'OSPEDALE SANT'ANTONIO
DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA**

* * * * *

Art. 1 **Oggetto del contratto**

Il presente Capitolato Speciale disciplina l'affidamento della concessione del servizio per la gestione del bar-caffetteria, con distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande (con esclusione dell'attività di somministrazione a mezzo di appositi distributori automatici); per la rivendita di giornali e riviste, di prodotti per l'igiene della persona e di articoli di piccola cancelleria, all'interno dell'Ospedale Sant'Antonio dell'Azienda, per il periodo di trentasei (36) mesi + trentasei (36) mesi di rinnovo opzionale+ ulteriori sei (6) mesi necessari per l'espletamento di una nuova procedura di gara.

L'attività di somministrazione non dovrà prevedere all'interno la produzione di pasti espressi, ma solo la loro eventuale rigenerazione ed il loro consumo in loco.

Si precisa che, ai sensi del D. Lgs. n° 170 del 24 aprile 2001, art. 3, lettera g), per la rivendita di giornali e riviste all'interno delle strutture pubbliche o private rivolte unicamente al pubblico, che ha accesso a tali strutture, non è necessaria l'autorizzazione.

Con l'affidamento in concessione, l'Azienda intende attribuire all'aggiudicatario della gara la locazione di un locale ubicato all'interno dell'Ospedale Sant'Antonio, in Via Facciolati n. 71 – Padova, ricavandone un canone concessorio periodico, per le attività commerciali sopraindicate, nell'area di intervento individuata nella planimetria allegata al presente capitolato (Allegato n. 1).

Pertanto, la Ditta aggiudicataria per la gestione dei servizi in oggetto dovrà corrispondere un canone annuo all'Azienda, da versare mensilmente. La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire in esclusiva tali servizi e di sfruttarli economicamente, incassando le somme corrisposte dagli utenti in occasione dell'acquisto dei prodotti.

All'interno dell'Ospedale Sant'Antonio è presente un servizio di distributori automatici di bevande ed alimenti non oggetto della gara in questione, ma lasciato a diversa ed autonoma gestione. Pertanto, il concorrente, ai fini della presente gara, non dovrà in alcun modo considerare sub-elemento d'offerta e, pertanto, offrire il servizio di gestione di distributori automatici, di alcun tipo. Il concorrente all'uopo con l'accettazione del presente Capitolato, dichiara di esserne a conoscenza, e di non aver nulla da obiettare al riguardo.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si forniscono i seguenti dati su base annua a **carattere puramente indicativo e non vincolante**:

- Personale dipendente: 881 unità
- Numero pazienti con accesso per visite specialistiche: 115.906
- Numero pazienti con ricovero: 9.145
- Numero posti letto: circa 270

All'interno dei locali in questione può gravitare, altresì, altra e diversa utenza proveniente dall'esterno per fruire dei servizi in argomento.

Le spese relative alle utenze di acqua, energia elettrica, riscaldamento, climatizzazione e asporto e smaltimento dei rifiuti assimilati agli urbani, sono da intendersi forfettariamente ricomprese nel canone versato, fatto salvo l'adeguamento dei canoni che, oltre a quanto previsto nel presente Capitolato Speciale, per la quota collegata alle utenze (energia elettrica, gas e fornitura idrica) sarà soggetta a revisione periodica, di norma annuale, sulla base dei consumi rilevati a consuntivo.

Il valore della concessione di cui all'oggetto, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., **è pari al valore del fatturato medio, stimato nell'importo annuo di Euro 797.000,00 (settecentonovantasettemila/00 Euro) oltre IVA per complessivi € 5.180.500,00 IVA esclusa.**

Importo canone mensile onnicomprensivo a base d'asta: Euro 12.800,00 (Euro dodicimilaottocento/00) mensili, oltre IVA, corrispondenti a complessivi 998.400,00 oltre IVA per il periodo di 78 mesi.

Art. 2 **Durata del contratto**

Il contratto decorrerà dalla data indicata nella lettera di aggiudicazione e avrà la durata massima di settantadue (72) mesi, oltre al tempo necessario per espletare una nuova gara, così suddivisi:

- Un **primo periodo** di vigenza contrattuale della durata di trentasei (36) mesi.
- Un **secondo periodo opzionale** della durata di trentasei (36) mesi, vincolante per la Ditta ma non per la Stazione Appaltante, condizionato alla verifica, da parte dell'Azienda, delle seguenti condizioni:
 - sussistenza di ragioni di convenienza economica;
 - regolare esecuzione del contratto;
 - livello soddisfacente del servizio.

La presenza delle condizioni che consentono la prosecuzione del contratto deve essere attestata dall'Amministrazione con apposita comunicazione da inoltrarsi alla Ditta concessionaria mediante PEC entro la scadenza del primo periodo, in difetto di comunicazione il contratto si intenderà risolto.

- Un ulteriore **periodo opzionale della durata di sei (6) mesi**, necessario per la procedura di aggiudicazione del nuovo contratto, durante il quale la Ditta, su apposita comunicazione dell'Azienda e per il periodo da questa stabilito, è tenuta a continuare la fornitura alle condizioni convenute.

L'Azienda si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto, con preavviso di almeno trenta (30) giorni, nel caso in cui, durante il periodo di vigenza contrattuale, venga attivata analogo fornitura regionale centralizzata, o Convenzione Consip.

L'impresa aggiudicataria è tenuta, comunque, a garantire le medesime condizioni convenute per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, su richiesta dell'amministrazione. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. 3

Gestione del bar – Locali a disposizione – Arredi – Attrezzature

Per le attività di cui al precedente art. 1 viene messa a disposizione l'area nello stato di fatto esistente come da planimetria allegata (Allegato n. 1).

La realizzazione di opere necessarie per la gestione del bar-caffetteria sia strutturali sia impiantistiche, e comunque tutte le opere fisse che consentiranno al gestore l'utilizzo degli spazi ai fini dell'attività in oggetto saranno a totale carico della ditta concessionaria e diverranno di proprietà dell'Azienda Ospedale-Università di Padova al termine del contratto.

Nell'area messa a disposizione, il gestore affidatario del servizio dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla fornitura e alla relativa manutenzione dell'arredo, delle attrezzature e delle strumentazioni necessarie all'esercizio delle attività di bar caffetteria, di rivendita di giornali e riviste e degli altri prodotti previsti (quali, ad esempio: bancone ed attrezzature incorporate, retro bancone, vetrinette, mobile cassa, macchine per caffè, registratore di cassa, frigoriferi, banchi frigo ed elettrodomestici vari, etc.). Arredo e attrezzature rimarranno di proprietà dell'Azienda Ospedale-Università di Padova al termine del contratto.

Gli arredi, le attrezzature e i macchinari e gli allestimenti dei locali in generale da installare secondo il progetto offerta aggiudicato, dovranno essere conformi alle normative vigenti di tutte le materie di interesse (es. igienico-sanitarie, materiali ignifughi etc.).

Tutte le macchine elettriche fornite dal gestore dovranno possedere il marchio UE.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura delle stoviglie occorrenti per la piena funzionalità del servizio bar-caffetteria.

Il gestore dovrà, inoltre, provvedere all'attivazione di una propria utenza telefonica, con spese a suo carico, per le proprie necessità di comunicazione con l'esterno.

Al fine di limitare il più possibile l'interruzione del servizio ed evitare disagi all'utenza, si dispone quanto segue in ordine all'esecuzione dei lavori e alle modalità di inizio attività:

a) il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'esecuzione dei lavori di adeguamento dei locali ed all'arredo degli stessi, nel più breve tempo possibile e, comunque, entro trenta giorni dalla comunicazione di aggiudicazione;

b) in relazione a quanto stabilito al punto precedente, il canone mensile pattuito non sarà dovuto per la durata dei lavori, per un massimo di trenta giorni. Qualora i lavori dovessero avere una durata maggiore del termine massimo stabilito, il canone dovrà essere ugualmente corrisposto a partire dal trentunesimo giorno; qualora avessero una durata inferiore il canone sarà corrisposto da tale data.

Il concessionario dovrà, a lavori eseguiti, produrre, su idoneo supporto informatico (Autocad), copia degli elaborati tecnici relativi alle opere effettuate e le dichiarazioni di conformità degli impianti realizzati.

Il Gestore si obbliga ad effettuare, a propria cura e spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesta dal Comune, dai Vigili del Fuoco o dall'Autorità Sanitaria, anche per il tramite dei Servizi Tecnici, per l'adeguamento a norma di legge in merito al contenimento dei consumi energetici, antinquinamento, sicurezza antincendio, antinfortunistica, salubrità degli ambienti, ed altri eventuali qui non indicati.

Alla scadenza del contratto, le migliorie e gli adeguamenti apportati all'immobile e all'impiantistica nonché gli arredi e le attrezzature diventeranno di proprietà dell'Azienda.

Alla scadenza del contratto, il concessionario dovrà liberare i locali dalle scorte e da quant'altro di sua proprietà, indennizzando l'Azienda di deterioramenti, perdite e danni eventualmente riscontrati e a lui imputabili. All'atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale.

L'utilizzo degli spazi è concesso al concessionario esclusivamente per un uso conforme all'oggetto della concessione.

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

I lavori devono essere eseguiti entro trenta giorni e durante la fase di allestimento l'impresa ha l'obbligo di garantire un servizio alternativo anche se semplificato.

Art. 4

Orario di apertura e prezzi delle consumazioni

L'apertura del bar (e della rivendita giornali e riviste e degli altri prodotti indicati), dovrà essere continuativa senza turno di chiusura settimanale, con i seguenti orari:

- dal lunedì al venerdì dalle 6:00 alle ore 20:00.
- sabato e domenica dalle ore 7:00 alle ore 19:00.

L'orario di apertura dovrà essere reso noto al pubblico.

L'eventuale riduzione dell'orario di apertura nel periodo estivo o in concomitanza di festività infrasettimanali, dovrà essere concordato ed autorizzato dalla Direzione Medica dell'Azienda.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Ente, senza recare intralci, disturbi o interruzioni delle attività lavorative in atto e deve essere organizzata in modo da assicurare tempi di attesa all'utenza minimi.

Pertanto, il gestore oltre ad impegnarsi a mantenere, collaboratori compresi, un comportamento consono con l'ambiente nel quale viene esercitata l'attività, dovrà assumere i necessari provvedimenti organizzativi e funzionali affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale e nel contempo sia assicurato un regolare funzionamento del servizio.

I prezzi delle consumazioni dovranno essere in linea con i prezzi di mercato.

Il listino dei prezzi va esposto in modo ben visibile a fianco della cassa e ogni sua variazione deve essere autorizzata dall'Azienda Ospedale Università di Padova.

Su detti prezzi dovrà essere applicato uno sconto del 20% (venti per cento) per il personale dipendente o convenzionato dell'Azienda.

Art. 5

Caratteristiche delle materie prime e prodotti in vendita

Potranno essere posti in vendita tutti i generi di consumo contemplati nelle corrispondenti licenze o autorizzazioni rilasciate dalla competente Autorità.

Si precisa che in ogni caso, è tassativamente vietata:

- la distribuzione e la vendita, sia sfusa sia in contenitori sigillati, di alcoolici e superalcolici, anche di asporto;
- la distribuzione e la vendita di tabacchi;
- l'installazione di video giochi;
- la vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura;
- l'affissione di manifesti pubblicitari non inerenti i prodotti venduti e comunque i manifesti pubblicitari devono rientrare nella normalità per quanto riguarda le misure e non devono offendere il normale senso del pudore. Gli stessi non potranno comunque essere affissi sui muri e sulle colonne e senza preventiva autorizzazione dell'Azienda Sanitaria.

Per ogni consumazione effettuata deve essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Tutte le operazioni di carico e scarico delle merci dovranno avvenire con le modalità e negli orari preventivamente concordati con l'Ente, limitatamente al tempo strettamente necessario per le operazioni ad esso connesse.

a) Specifiche merceologiche delle Materie Prime

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi e regolamenti vigenti in materia e, in particolare, a quelli richiamati nelle "Specifiche merceologiche delle Materie Prime" (allegato 2).

È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Qualsiasi variazione riguardante le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari deve essere preventivamente comunicata ed approvata dall'Azienda.

b) Specifiche prodotti pronti

Per la preparazione dei panini, dovrà essere utilizzato pane fresco di produzione giornaliera. I tramezzini, le piadine, le altre specialità salate ed i prodotti per la farcitura dovranno essere di prima qualità; in particolare non dovranno essere utilizzati prodotti surgelati.

I prodotti dolciari da forno (es. brioches) devono essere di prima qualità e di produzione giornaliera; non possono essere utilizzati prodotti surgelati.

Per i prodotti confezionati e quelli utilizzati per il confezionamento delle specialità salate sopra indicate, in sede di gara, i concorrenti dovranno consegnare le schede merceologiche dei prodotti messi in vendita, singolarmente o composti (da allegare alla "documentazione tecnica 2" come da art.15 del presente Capitolato). I prodotti confezionati devono possedere buone caratteristiche organolettiche. La Direzione Medica dell'Azienda si incaricherà di autorizzarne la vendita in base alla valutazione della qualità dei prodotti e delle loro componenti.

Il concessionario che volesse introdurre nuovi prodotti o modificare quelli già utilizzati, dovrà preventivamente consegnare alla Direzione Medica dell'Azienda le nuove schede merceologiche. La Stazione Appaltante si incaricherà di autorizzarne la vendita in base alla valutazione della qualità dei prodotti e delle loro componenti.

La responsabilità relativa alla messa in vendita di prodotti somministrabili (alterazioni, sofisticazioni, freschezza del prodotto, scadenza) ricade esclusivamente sul gestore del bar. Questi sarà tenuto a modificare la qualità dei prodotti messi in vendita nel bar qualora, a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, la qualità degli stessi non fosse ritenuta soddisfacente.

Art. n. 6

Gestione dell'edicola - Obblighi nella Gestione del Servizio

Il Gestore sarà tenuto, oltre alla gestione del bar-caffetteria, a:

- porre in vendita giornali e riviste con esclusione di quelle che possano offendere il comune senso del pudore, l'Azienda potrà vietare la vendita di pubblicazioni che a sua discrezione siano ritenute offensive della pubblica decenza;
- tenere in vendita oggetti di piccola cancelleria, sapone, dentifricio, altri prodotti da toilette.

Il Gestore potrà porre in vendita altri articoli o prodotti che l'utenza richiedesse e non specificatamente previsti nel presente Capitolato, solo previa autorizzazione dell'Azienda.

Il Gestore assume, con la concessione del servizio, i seguenti obblighi:

- dovrà assicurare a proprie spese l'allestimento funzionale dello spazio dedicato alla rivendita di giornali e riviste, all'interno del locale messo a disposizione dall'Azienda;
- ottenere il rilascio di tutte le autorizzazioni di carattere amministrativo previste dalle norme vigenti per la gestione del Servizio;
- provvedere a tutti gli obblighi di carattere amministrativo e contabile connessi alla gestione del servizio;
- manlevare l'Azienda da ogni richiesta o addebito per l'inosservanza di tali disposizioni;
- garantire il mantenimento di un livello adeguato del servizio al pubblico, dell'immagine e del decoro dell'ambiente, in genere del comfort della clientela, impegnandosi ad effettuare tutti gli opportuni interventi sui beni concessi;
- non potrà installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo, fatta eccezione per la pubblicità di giornali e riviste che comunque **non dovranno occupare spazi eccedenti il locale.**

Art. n. 7

Oneri a carico del Gestore

Sono a carico del gestore i costi relativi ad acqua, energia elettrica, riscaldamento, climatizzazione. Tali spese sono calcolate forfettariamente in circa 500,00 Euro mensili IVA esclusa e saranno corrisposte contestualmente al canone di concessione nel quale sono ricomprese.

Sono a carico del gestore tutte le spese, tasse, concessioni e materiali per la pulizia dei locali, oltre agli oneri relativi alla gestione, compresa l'IVA del canone mensile, da saldare all'Azienda.

Sono a carico del gestore le spese relative alla raccolta dei rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dall'attività esercitata. In particolare, il Gestore deve raccogliergli, secondo il tipo di rifiuto, in appositi sacchi di polietilene e, quindi, depositarli chiusi in idonei contenitori, il tutto a sue spese.

Le spese di asporto e smaltimento rifiuti, sono da considerarsi ricomprese nel canone di concessione, secondo la tariffa TARI del Comune di Padova, tempo per tempo vigente, pari ad Euro 1.750,00 (millesettecentocinquanta/00) annui.

Le spese relative alle utenze di acqua, energia elettrica, riscaldamento, climatizzazione e asporto e smaltimento dei rifiuti assimilati agli urbani, forfettariamente ricomprese nel canone versato, saranno soggette ad adeguamento, di norma annuale, sulla base dei consumi rilevati a consuntivo.

Art. 8

Pulizia e igiene dei locali

8.1 - Norme generali

Il concessionario dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia e sanificazione delle aree destinate a bar e a servizi igienici. Le Ditte concorrenti, in sede di offerta, dovranno presentare un completo manuale HACCP, specifico per l'attività di ristorazione presso strutture sanitarie, ed un dettagliato crono-programma operativo delle operazioni di pulizia e sanificazione. I prodotti utilizzati dovranno essere autorizzati dal Ministero della Sanità ed essere corredati da scheda tecnica che sarà oggetto di valutazione da parte della Direzione Medica; ove disponibili sono da preferirsi prodotti ecocompatibili.

Gli orari in cui effettuare le pulizie saranno tassativamente quelli indicati in sede di offerta e, comunque, le pulizie di fondo dovranno essere fatte tutti i giorni prima dell'apertura o dopo la chiusura dei locali. Durante l'orario di apertura saranno svolte le pulizie necessarie a mantenere l'ordine ed il decoro dei locali.

8.2 - Pulizia degli impianti e delle attrezzature

La pulizia delle attrezzature utilizzate per la preparazione degli alimenti dovrà essere eseguita al termine dell'attività giornaliera, avendo particolare cura delle prese elettriche sulle quali non dovrà mai essere impiegato il getto di acqua corrente.

8.3 - Materiale di pulizia

E' fatto specificatamente divieto di detenere materiale di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei prodotti. Il materiale di pulizia dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in apposito locale separato.

Il concessionario ha l'obbligo di tinteggiare i locali al momento della loro consegna.

8.4 – Rifiuti

I rifiuti assimilati agli urbani, provenienti dall'attività esercitata, dovranno essere raccolti in appositi contenitori, dotati di sacco e convogliati al deposito indicato dalla Direzione Medica.

Il concessionario dovrà uniformarsi alle disposizioni comunali in materia di smaltimento dei rifiuti urbani e alle indicazioni dell'Azienda in materia di raccolta differenziata. Saranno a totale carico del concessionario anche gli oneri derivanti dalla raccolta, trasporto e smaltimento degli olii esausti provenienti dalle lavorazioni.

8.5 – Disinfestazione/Deblattizzazione/Derattizzazione

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare con cadenza semestrale (primavera e autunno) un intervento abbattente di disinfestazione generale dei locali che saranno accompagnati da almeno altri 10 interventi con cadenza mensile di portata medio/leggera mirati alle zone ritenute più a rischio attraverso l'uso di esche per blatte e di gel insetticida per il controllo dei parassiti, avvalendosi del servizio di una ditta specializzata nel settore e certificata ISO. Le operazioni dovranno essere ripetute anche con altra tempistica qualora la Direzione Medica Ospedaliera ne ravvisasse la necessità. Sono a carico della Ditta aggiudicataria gli oneri derivanti da tale attività compresa la rimozione di mobili, suppellettili e materie prime, da effettuare prima dell'intervento e di tutte le successive operazioni di pulizia.

Il concessionario dovrà fornire, in sede di offerta, le schede tecniche dei prodotti che verranno utilizzati (da inserire nella "documentazione tecnica 2", come da art.15 del presente Capitolato). Inoltre, a conclusione di ogni intervento effettuato, dovrà trasmettere alla Direzione Medica, la documentazione rilasciata dalla ditta specializzata attestante l'avvenuta attività di disinfestazione.

Art. 9

Personale, rapporto di lavoro e clausola sociale

Il Gestore ha l'obbligo di comunicare l'elenco nominativo del personale utilizzato per il bar, con impegno a segnalare entro tre giorni ogni successiva variazione. Tale elenco nominativo del personale costituisce il documento di autorizzazione all'accesso dei lavoratori impiegati dal concessionario, presso l'Azienda di Padova.

Il numero e la quantità di personale impiegato dovrà essere adeguato in modo da garantire la perfetta continuità e la regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico sanitarie ed assicurative-previdenziali.

In ogni caso il gestore del bar 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 Sanitaria.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad organizzare, a proprie spese, i corsi di formazione o specializzazione professionale del proprio personale, necessari per l'esecuzione del servizio oggetto della Concessione.

Il Gestore garantisce che il personale, prima di iniziare il servizio, è in possesso di certificazione di idoneità fisica specifica, rilasciata da un medico competente, ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 ed è sottoposto, con oneri a carico dell'impresa, ai controlli sanitari; il gestore si impegna a sostituire immediatamente i dipendenti che non risultassero idonei.

L'assunzione di personale dovrà essere effettuata secondo la normativa vigente sul collocamento, in relazione a quanto previsto dai contratti di categoria. Il concessionario deve applicare ai propri lavoratori dipendenti, impiegati nello svolgimento del servizio, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro vigente alla data di aggiudicazione di gara per la categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Padova.

Nel caso in cui nel servizio vengano impiegati operatori stranieri, il concessionario è tenuto all'osservanza di quanto prescritto dalla legge tempo per tempo vigente in materia.

Il concessionario si obbliga a ottemperare a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, in materia di lavoro e assicurazioni sociali, con assunzione a proprio carico dei relativi oneri. Si impegna a esibire in qualsiasi momento le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, nonché il modello delle denunce annuali delle retribuzioni soggette a contribuzione e il modello di versamento dei contributi SSN.

La Stazione Appaltante, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e, previa comunicazione al concessionario delle inadempienze a essa comunicate dal competente Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il concessionario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita allo stesso soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro competente avrà certificato la regolarizzazione della posizione. Non potrà essere sollevata eccezione alcuna per la ritardata restituzione, né chiesto alcun risarcimento per danni eventualmente patiti.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, il concessionario è obbligato ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente concessionario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Art. 10

Comportamento del personale dipendente del concessionario

Il personale dipendente dal concessionario deve essere professionalmente preparato e fisicamente idoneo.

Nello svolgimento del servizio sono tenuti a:

- tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e irreprensibile, comunque conforme alle regole di buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio;
- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti;
- mantenere un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito.

Il comportamento sarà sempre improntato alla massima educazione, correttezza e rispetto nei confronti del personale della Stazione Appaltante, dell'utenza e di terzi.

Essi agiranno in ogni occasione con la più elevata diligenza professionale richiesta dal servizio e rispetteranno il segreto d'ufficio, nonché la normativa sulla privacy.

Il concessionario è responsabile del comportamento dei propri dipendenti, dell'osservanza delle norme del presente capitolato ed, in particolare, deve assicurare che il proprio personale: consegni immediatamente le cose, qualunque sia il loro valore e stato, rinvenute nell'ambito dei locali di pertinenza, ai responsabili che saranno segnalati dalla Stazione Appaltante; segnali subito agli organi competenti della Stazione Appaltante anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio; rispetti tutte le norme inerenti la tutela della salute e la sicurezza nel luogo di lavoro, delle quali è responsabile il concessionario, come previsto dal D. Lgs n. 81/2008.

La Stazione Appaltante potrà chiedere l'allontanamento del personale del concessionario che abbia violato le regole comportamentali.

Art. 11
Direzione del Servizio

Il concessionario deve affidare la direzione complessiva del servizio richiesto (gestione del bar e gestione dell'edicola) a un direttore con idonea qualifica professionale a svolgere tale funzione ed individuare un suo sostituto in caso di assenza e/o impedimento e notificarlo, all'inizio del servizio, alla UOS Logistica dei Servizi ed alla Direzione Medica.

Funzione del direttore è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità del servizio.

Il direttore del servizio è referente unico dell'intero appalto, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dell'Azienda, per il controllo del buon andamento del servizio. Il direttore del servizio o il suo facente funzioni deve essere facilmente rintracciabile durante la fascia oraria di funzionamento del servizio, mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dal gestore.

Art. 12
Controlli sul servizio

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di eseguire, con proprio personale ed in ogni momento, ogni necessario controllo ed, in particolare, i seguenti:

- sui piatti pronti e sulla adeguatezza delle temperature e della grammature;
- sulla presentazione dei piatti (sapore, palatabilità, profumo);
- sulla carica batterica, sui residui anticrittogamici ed altre sostanze eventualmente presenti nelle vivande cotte e crude e nei locali;
- sulle modalità di stoccaggio e conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative adottate nel ciclo produttivo;
- sul rispetto del manuale di corretta prassi igienica;
- sul rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato;
- sul rispetto di quanto indicato nella relazione tecnica di organizzazione e gestione del servizio, in relazione a tutta la documentazione presentata in sede di offerta;
- sull'organico di personale presente in servizio nelle varie fasce orarie di lavoro e sul comportamento dello stesso;
- in generale, sul corretto espletamento del servizio.

Il controllo viene eseguito secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia, in particolare il "Pacchetto Igiene Europeo" Reg.to CE 178/2002, Reg.ti CE 852, 853, 854, 882/2004 e la normativa regionale D.G.R. 292/2007 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 13
Sopralluogo

Ai fini della presentazione dell'offerta economica e della progettazione dei lavori di adeguamento e miglioria, le imprese concorrenti potranno effettuare un sopralluogo, in presenza di un incaricato della Stazione Appaltante. Sarà a totale carico dei concorrenti l'acquisizione di tutti gli elementi tecnici necessari per sviluppare il progetto definitivo delle opere e migliorie da effettuarsi. Il sopralluogo verrà effettuato con le modalità previste all'art.4 del disciplinare di gara.

Art. 14
Criteri di valutazione

La procedura di aggiudicazione terrà conto dell'aspetto economico e qualitativo dei servizi offerti, individuando l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei parametri di valutazione sotto indicati:

- a) Qualità: punteggio massimo punti70/100
- b) Prezzo punteggio massimo punti30/100

Modalità di attribuzione dei punteggi

A) **Qualità:**

La valutazione degli elementi che contribuiscono ad assegnare il punteggio tecnico sarà effettuata da una Commissione Giudicatrice appositamente nominata. Tale Commissione assegnerà, sulla base della documentazione tecnica, il punteggio qualitativo previsto per ciascun criterio e sub criterio di valutazione riportato nella tabella sottostante secondo il metodo aggregativo compensatore.

LOTTO 1: TABELLA DI VALUTAZIONE

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punti max Subcriterio
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) Organizzazione del personale impiegato (e sostituzione dell'assente) nelle varie fasi del servizio e relative qualifiche	10
		1.2) Piano di formazione del personale	5
		1.3) Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	5
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei generi di consumo, con particolare riferimento all'approvvigionamento da fornitori sulla base della filiera corta.	15
		2.2) Soluzioni per garantire una sana e corretta alimentazione (prodotti biologici) e la possibilità di scelta per celiaci(prodotti senza glutine), vegetariani, diabetici e altro.	10
3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) Programma dettagliato per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi. Cadenza degli interventi.	6
		3.2) Caratteristiche dei prodotti utilizzati (eco-compatibilità)	4
4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) Attrezzature ed Arredi: caratteristiche, estetica, qualità dei materiali e funzionalità.	7
		4.2) Progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio.	5
		4.3) Servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze.	3
		PUNTEGGIO MAX.	70

Non verranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le ditte che totalizzeranno un punteggio di qualità inferiore a 42 (quarantadue) punti ottenuti.

B) Offerta economica: punteggio massimo di 30 (trenta) punti, secondo le seguenti modalità:

Al concorrente che presenterà il maggior rialzo verrà assegnato il punteggio massimo di 30/100, utilizzando la seguente formula di interpolazione lineare di assegnazione del punteggio ovvero:

$$PE_i = PE_{max} (R_i / R_{best})^\alpha$$

dove:

PE_i = punteggio economico attribuito all'offerta del concorrente i -esimo;

PE_{max} = punteggio economico massimo assegnabile;

R_i = Valore (rialzo) offerto dal concorrente i -esimo;

R_{best} = Valore (rialzo) dell'offerta più conveniente;

α = coefficiente pari a 0,25

L'aggiudicazione del servizio avverrà, pertanto, a favore della Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto per qualità e prezzo.

Art. 15

Documentazione tecnica richiesta alle ditte concorrenti

➤ **Documentazione tecnica 1**

in questa sezione è necessario allegare i documenti di seguito elencati, non integrabili in fase successiva di gara, **firmati digitalmente**:

Critério 1 : Progetto di Gestione

- **Sub 1.1)** Modalità di organizzazione, di gestione del personale e di gestione delle sostituzioni del personale assente; numero e funzioni di addetti previsti, con relative qualifiche e mansioni, competenze ed esperienze del personale maturate in servizi analoghi (curricula tecnici) (max 10 fogli = 20 pagine/facciate - formato A4)
- **Sub 1.2)** Formazione pregressa dei singoli addetti previsti e previsione corsi formativi futuri (autodichiarazione dei corsi di formazione effettuati e Piano formativo futuro) (max 5 fogli = 10 pagine/facciate - formato A4)
- **Sub 1.3)** Metodologie e criteri utilizzati per il controllo della qualità del servizio (Relazione) (max 5 fogli = 10 pagine/facciate - formato A4)

Critério 2 : Alimenti

- **Sub 2.1) e 2.2)** Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei generi di consumo, con particolare riferimento all'approvvigionamento da fornitori sulla base della "filiera corta", e

impiego di alimenti di tipo "biologico", per celiaci, vegetariani, diabetici e altre categorie (Relazione) (max 10 fogli = 20 pagine/facciate - formato A4)

Critero 3 : Pulizie e sanificazione

- **Sub 3.1)** Programma dettagliato per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi. Cadenza degli interventi. (Relazione) (max 2 fogli = 4 pagine/facciate - formato A4)
- **Sub 3.2)** Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei prodotti utilizzati (Brochure e Schede tecniche) e manuale HACCP.

Critero 4 : Progetto di allestimento degli spazi

- **Sub 4.1) 4.2) e 4.3)** Attrezzature ed Arredi: caratteristiche, estetica, qualità dei materiali e funzionalità; progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio; attività manutentiva (max 10 fogli = 20 pagine/facciate - formato A4)

Ciascun requisito o elemento qualitativo descritto dovrà poter trovare riscontro nella documentazione tecnica ufficiale (schede tecniche, attestazioni, progetti, ecc.) e il fornitore si rende disponibili a fornire i singoli riscontri in caso di richiesta da parte dell'amministrazione.

➤ **Documentazione tecnica 2:**

schede merceologiche di cui all'art.5 del presente Capitolato, schede tecniche di cui all'art.8.5 del presente Capitolato, altre schede tecniche (eventuali) depliant illustrativi (eventuali), certificazioni di qualità (eventuali), e quanto possa essere utile ai fini della verifica delle caratteristiche delle soluzioni proposte, il tutto in lingua italiana.

➤ **Documentazione tecnica 3:**

qualora il concorrente esaurisca lo spazio disponibile per il caricamento dei documenti tecnici richiesti, potrà sfruttare il presente requisito per caricare la **documentazione tecnica** che intende trasmettere. Tale documentazione dovrà essere caricata in formato pdf, all'interno di una cartella in formato zip, **firmata digitalmente**.

Nella documentazione tecnica non deve essere fatta menzione alcuna dei prezzi, pena l'esclusione dalla gara. Pertanto, se per qualsiasi motivo non imputabile alla stazione appaltante, dovessero rinvenirsi elementi economici nella documentazione tecnica, tali da ricondurre alla costruzione dell'offerta economica, la ditta verrà **esclusa dalla gara**.

Si precisa che quanto dichiarato/indicato nella documentazione tecnica presentata costituisce impegno formale per l'aggiudicataria nell'esecuzione della fornitura.

Art.16

Inadempienze e penali

Qualora nel corso del rapporto contrattuale il servizio non fosse conforme a quanto previsto nel presente Capitolato speciale saranno applicate le seguenti penalità:

1.in caso di inadempimento/inosservanza parziale degli obblighi contrattuali, confermati da richiamo scritto, verrà applicata una penale da un minimo di Euro 300,00 ad un massimo di Euro 5.000,00 per ogni infrazione, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale danno subito. Si elencano le seguenti fattispecie di inadempimenti:

- ❖ non puntuale esecuzione delle operazioni di manutenzione ordinaria prevista sulle attrezzature e sugli arredi
 - ❖ non puntuale esecuzione delle operazioni di pulizia, disinfezione, disinfestazione e smaltimento rifiuti ;
 - ❖ mancata osservanza di norme di corretta prassi igienica ed inerenti la sicurezza degli ambienti di lavoro per la tutela degli utenti e dei dipendenti del Gestore
 - ❖ non rispetto degli orari e di tutte le prescrizioni previste dal contratto, salvo successivi accordi diversi intercorsi con l'Azienda
 - ❖ mancata osservanza delle caratteristiche merceologiche dei prodotti
 - ❖ non puntuale rispetto di qualsiasi altro onere previsto dal presente Capitolato
- Esecuzione dei lavori di adeguamento e arredo dei locali: per ogni giorno di ritardo penale pari a Euro 300,00 (trecento) da applicarsi dal trentunesimo giorno.

2. in caso di inadempimento/inosservanza parziale di cui sopra, **ripetuti e rilevati per 3 volte nell'arco dell'anno solare, la terza volta** verrà applicata una penale da un minimo di Euro 600,00 ad un massimo di Euro 6.000,00 fatto salvo risarcimento dell'eventuale danno subito;

3. in caso di inadempimento totale o parziale degli obblighi contrattuali, dovuto a **dolo o colpa grave** del Gestore, l'Azienda si riserva il diritto di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ. con incameramento della cauzione e fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni subiti; tale diritto potrà essere esercitato nei seguenti casi:

- in presenza di documentate procedure concorsuali nei confronti del gestore del servizio ovvero in presenza di atti di sequestro o pignoramenti nei confronti dello stesso;
- in caso di cessione totale o parziale del contratto;
- in caso di frode o colpa grave dell'aggiudicataria nell'esecuzione degli obblighi o condizioni contrattuali;
- per mutamento di destinazione dei locali o modifica d'attività non concordata con l'Azienda;
- per gravi e reiterate negligenze nella condizione dell'esercizio tali da compromettere la qualità del servizio ed arrecare pregiudizio all'immagine dell'Azienda; per tali effetti sono considerate gravi negligenze le eventuali carenze igienico- sanitarie accertate dagli organi competenti;
- per mancato pagamento per più di tre mesi delle rate del canone o recidiva morosità nel pagamento delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Azienda;
- per variazione dell'orario di servizio non concordate ed autorizzate dalla Direzione Medica;
- per inattività totale dell'esercizio, imputabile al Gestore.

Nel caso di risoluzione di cui al punto 3, il gestore del servizio sarà automaticamente escluso dalla possibilità di contrarre ulteriori obbligazioni con l'Ente.

In caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del rapporto contrattuale ed al termine del contratto, il Gestore nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale in relazione alla gestione.

L'Azienda, qualora i disservizi e non conformità dovessero risultare in numero superiore a 6 nell'arco dell'anno solare, avrà altresì la piena facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa della ditta appaltatrice e conseguentemente di procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione definitiva e all'esecuzione del servizio affidandolo alla Ditta che sarà risultata 2°, in sede di gara; a carico del precedente appaltatore resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che la stazione appaltante ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 17
Aggiornamento canone

L'ammontare del canone, al fine di limitare possibili situazioni di eccessiva onerosità a svantaggio di una delle controparti, sarà aggiornato allo scadere del 2° mese dall'avvio del servizio, e successivamente con cadenza mensile.

Allo scadere di ogni mese, il canone versato sarà per il mese successivo, aumentato o ridotto in base alla variazione del fatturato delle vendite registrate, rispetto al mese precedente.

La variazione sarà riconosciuta nelle quote di seguito riportate:

VARIAZIONE DI FATTURATO RISPETTO AL MESE PRECEDENTE		VARIAZIONE RICONOSCIUTA CANONE
Riduzione fatturato	Oltre 5%	Il canone sarà ridotto di una percentuale pari alla variazione del fatturato, decurtata di punti 5.
	Da 0 a 5%	Nulla è riconosciuto, il canone rimane invariato
Incremento fatturato	Da 0 a 5%	
	Oltre 5%	Il canone sarà aumentato di una percentuale pari alla variazione del fatturato, decurtata di punti 5.

- Qualora la riduzione/incremento del fatturato, rispetto al mese precedente dell'ultimo versato, sia ricompresa in un range tra lo 0% e il 5% (compreso), l'importo del canone rimarrà invariato, in quanto tale riduzione/incremento di introiti è da considerare in una logica di oscillazione del mercato.

- Se la riduzione del fatturato, rispetto al mese precedente dell'ultimo versato, è superiore al 5% il canone del mese successivo all'ultimo versato sarà ridotto, di una percentuale pari alla riduzione di fatturato, percentuale decurtata del 5%, in quanto soglia che si reputa rientri nel "rischio di impresa".

- Se si dovesse registrare un incremento del fatturato delle vendite, rispetto al mese precedente dell'ultimo versato superiore al 5%, l'importo del canone del mese successivo all'ultimo versato sarà aumentato di una percentuale data dai punti percentuali eccedenti il 5%.

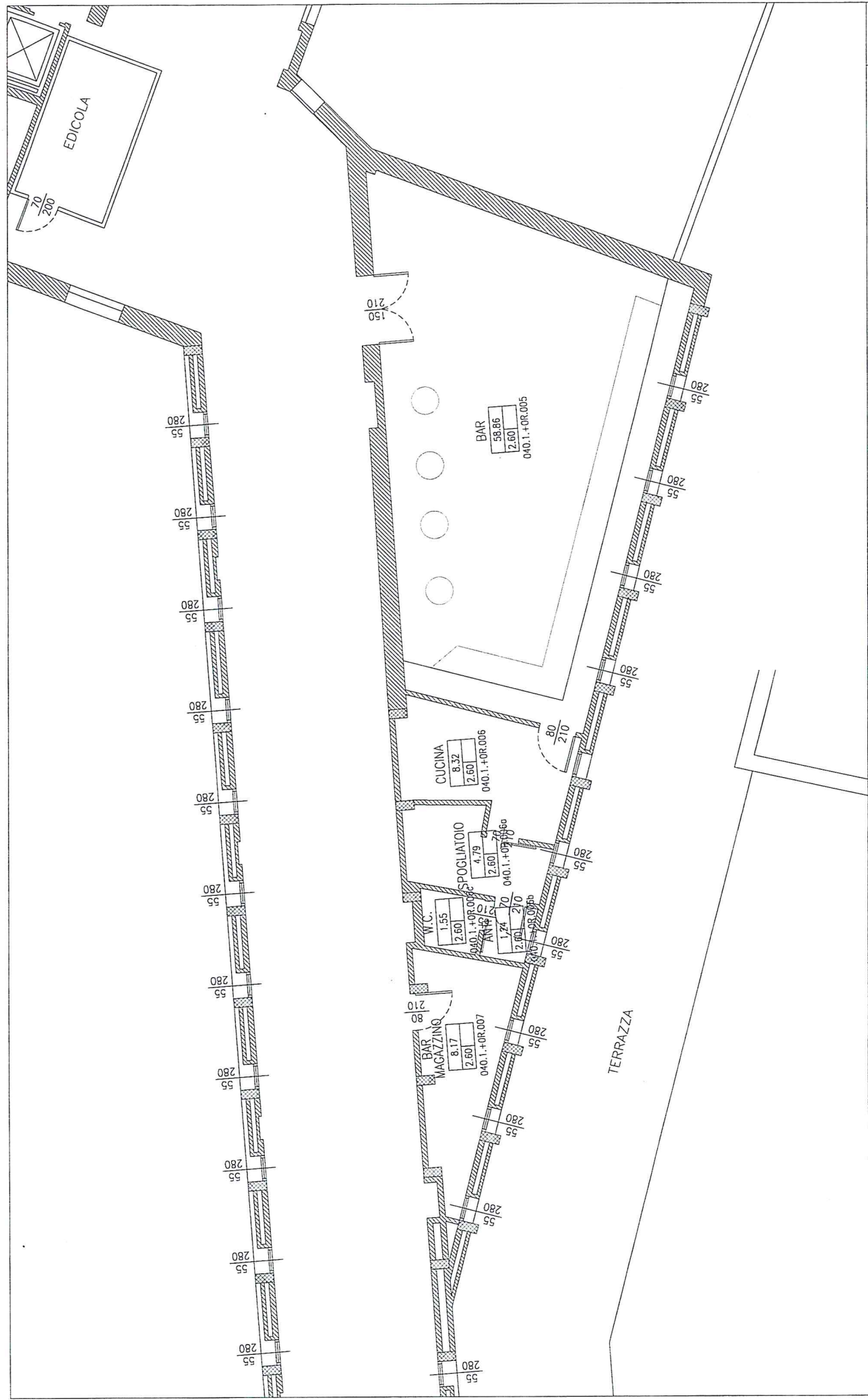
A titolo puramente esemplificativo:

Canone versato nel mese (es. maggio):	€ 12.800
Riduzione fatturato calcolata nel confronto col mese precedente (aprile vs maggio):	4%
Quota riconosciuta:	€ 0,00
Canone ricalcolato nel mese seguente (giugno):	€ 12.800

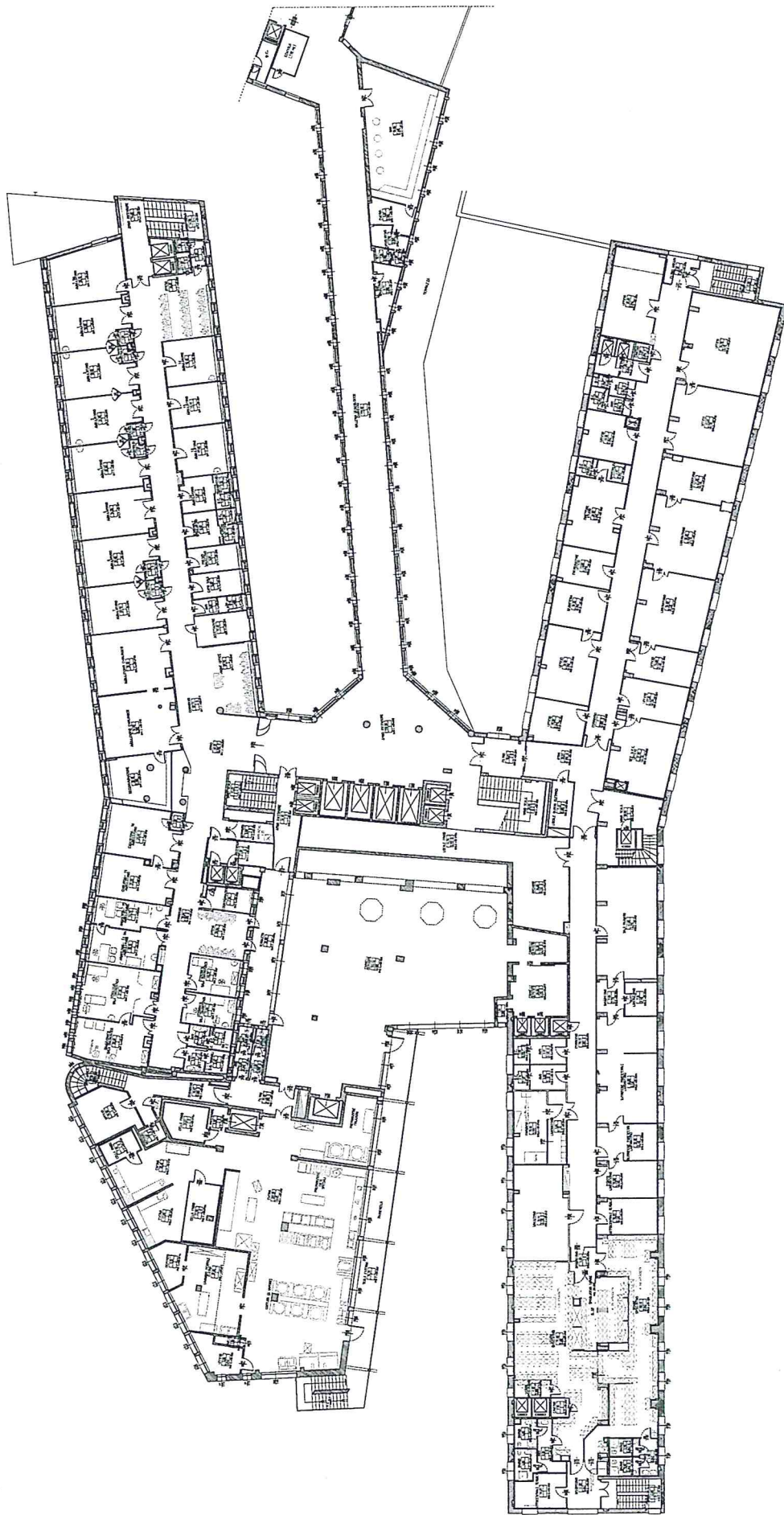
Canone versato nel mese (es. maggio):	€ 12.800
Riduzione fatturato calcolata nel confronto col mese precedente (aprile vs maggio):	-25%
Quota riconosciuta:	25% - 5% = - 20%
Canone ricalcolato nel mese seguente (giugno):	€ 10.240

Canone versato nel mese:	€ 12.800
Canone versato nel mese (es. maggio):	+25%
Quota riconosciuta:	25% - 5% = + 20%
Canone ricalcolato nel mese seguente (giugno):	€ 15.360

ALLEGATO N° 1



	<p>TAVOLA 03</p>	<p>Pianta Piano Rialzato</p>	<p>Stato di Fatto</p>	
<p>scala 1:75</p>		<p>BAR PRESSO MONOBLOCCO</p>		<p>edificio n° 39-40-41-42</p>
<p>DIPARTIMENTO INTERAZIENDALE DI AREA TECNICA - SEZIONE ELABORAZIONE GRAFICA</p>				



SCHEDE DI PRODOTTO
**ALLEGATO N° 2 al Capitolato Speciale per la concessione del servizio di gestione
del bar-caffetteria presso l’Ospedale Sant’Antonio**

Denominazione Prodotto : LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO

Specifiche merceologiche

Il latte pastorizzato deve provenire da allevamenti e da stabilimenti conformi al D.P.R. n° 54/1997, all. “C”, D. lgs. n° 193/2007 ed avere una durata, dal confezionamento, inferiore a 5 giorni.

Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

Specifiche di servizio

Il latte deve essere consegnato giornalmente, lo stesso giorno del confezionamento od al max il giorno successivo alla data di confezionamento riportata.

L’etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n° 231/2017 ed in particolare:

- denominazione del tipo di latte;
- termine di conservazione: max 4 giorni di conservazione per il latte fresco in modo da consumarlo entro 3 giorni.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della L. 169/89) e deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie corrette (D.P.R. n. 327/80) alla temperatura di 0°C / +6°C

Tolleranze

Non sono previste tolleranze

Norme di riferimento

Legge n° 283/62; DPR 327/1980; Legge n° 169/1989 D. Lgs. n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997 n° 54 all. “C”; D. Lgs. n° 193/2007.

Limiti microbiologici

LATTE INTERO F. P.	n	C	M	M
Tenore in germi	5	1	5 x 10 ³	> 10 ³
Coliformi	5	1	Assente	< 5
Germi patogeni	Assente in 25 grammi			

n= n° campioni prelevati per lotto

c= n° max ammesso di campioni compresi tra **m** e **M**

m = n° germi considerato accettabile

M = n° germi considerato inaccettabile

Limiti chimico fisici

peso specifico a 20°C	non inferiore a 1028
grasso latte intero	inferiore a 3.25%
grasso latte parz. scremato	inferiore a 1.80%
residuo secco magro	non inferiore a 8.50%
indice crioscopico	inferiore o uguale a -0.520°C
prova della fosfatasi	Negativa
prova della perossidasi	Positiva
Acidità	inferiore a 1.8%
Antibiotici	non rilevabili

Denominazione Prodotto: LATTE UHT INTERO
Confezione: tetrapack da lt. 1
Specifiche merceologiche Deve contenere almeno il 3,20 % di grasso.
Specifiche di servizio
Tolleranze Non sono ammesse tolleranze
Norme di riferimento Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla O.M. 11 ottobre 1978, tabella "A"; D. M. 16 dicembre 1993; D. Lgs. n° 231/2017; D. Lgs. n° 193/2007.

Denominazione Prodotto: MOZZARELLA
Specifiche merceologiche <ul style="list-style-type: none"> - prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili in stabilimenti nazionali riconosciuti con bollo CEE - forma tondeggianti od ovoidale - pasta bianca, lattiginosa - crosta sottilissima, morbida ed edibile - sapore gradevole non acido e tipicamente burroso - confezione singola
Specifiche di servizio Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna. Data di scadenza: almeno il 70% di vita commerciale del prodotto
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. "C"; D. lgs. 193/2007.

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 10 M = 100	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto : RICOTTA FRESCA
<p>Specifiche merceologiche</p> <p>Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - siero vaccino; - latte vaccino; - sale. <p>Si richiede che la ricotta abbia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un tenore di grasso stq 20% circa (<i>quantità massima</i>) <u>minimo di 10 %</u> - un'umidità non superiore a 60-65% <p>Pasta di colore bianco, a struttura grumosa non omogenea Sapore dolce, leggermente acidulo.</p>
<p>Specifiche di servizio</p> <p>La ricotta deve essere stata prodotta da non oltre 3 giorni Data di scadenza: almeno il 70% di vita commerciale del prodotto</p>
<p>Tolleranze</p> <p>Non sono previste tolleranze</p>
<p>Norme di riferimento</p> <p>Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. "C"; D. lgs. 193/2007.</p>

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 10 M = 100	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: CRESCENZA
Specifiche merceologiche <ul style="list-style-type: none"> - Prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato in stabilimenti nazionali riconosciuti con bollo CEE; - Forma parallelepipedica quadrangolare di dimensione 20 – 25 x lato, 6 – 8 cm altezza, 8-10 larghezza; - pasta con colore bianco a struttura compatta, butirrosa e morbida, priva di occhiature; - Sapore dolce, fresco, fondente in bocca, con lievi sfumature di acidulo; - Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.
Specifiche di servizio Il prodotto, alla consegna, deve essere stato prodotto da oltre 5 giorni e da meno di 10 giorni. Data di scadenza: almeno il 70% di vita commerciale del prodotto
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. “C”; D. lgs. 193/2007.

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 10 M = 100	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: TALEGGIO
<p>Specifiche merceologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodotto esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato in stabilimenti nazionali riconosciuti con bollo CEE - forma parallelepipedica quadrangolare con lati cm. 20 - 25, scalzo diritto 5 – 7 cm, facce piane - pasta a struttura unita, mantecata e morbida, elastica e pastosa, colore da bianco a paglierino - sapore caratteristico dolce, delicato, leggermente aromatico - contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 48% - condizioni di produzione e commercializzazione previste dal DPR 15.09.1988 (DOC) e riconoscimento di DOP europea, Regolamento CE 1107/1996.
<p>Specifiche di servizio</p> <p>Il prodotto, alla consegna, deve essere stato prodotto da oltre 30 giorni e da meno di 50 giorni. Etichettatura conforme al D. Lgs n° 231/2017, indicante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elenco ingredienti; - data di produzione - nome del fornitore; - ragione sociale; - sede del fabbricante; - sede dello stabilimento; - modalità di conservazione; - dicitura identificazione del lotto e bollo CEE
<p>Tolleranze</p> <p>Non sono previste tolleranze</p>
<p>Norme di riferimento</p> <p>Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. “C”; D. lgs. 193/2007.</p>

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: ASIAGO PRESSATO
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Il formaggio deve avere un peso compreso tra 11 e 15 Kg. <i>Timbro del consorzio</i>
Specifiche merceologiche <ul style="list-style-type: none"> - Prodotto a Denominazione di Origine Controllata, marchiato a fuoco sulla forma - Crosta sottile, consistente ed elastica - Pasta di colore paglierino, ricca di occhiature sparse uniformemente - Sapore morbido, dolce, gradevole con retrogusto ed aroma di noce - Grasso minimo 44% sulla sostanza secca
Specifiche di servizio La maturazione deve essere di almeno 30 giorni La consegna del formaggio deve essere effettuata con rispetto temperatura del freddo
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. "C"; D. lgs. 193/2007, DPR 21 dicembre 1978.

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: MONTASIO
Specifiche merceologiche <ul style="list-style-type: none"> - prodotto a Denominazione di Origine Controllata – DPR n° 1269 del 3 ottobre 1955 e DPR 10 marzo 1986, marchiato a fuoco sulla forma - sapore aromatico e leggermente piccante - al taglio la pasta risulta compatta, bianca o leggermente paglierina e con occhiatura di piccole dimensioni - crosta liscia, elastica, di colore marrone chiaro - grasso minimo 45% sulla sostanza secca
Specifiche di servizio <ul style="list-style-type: none"> - la maturazione deve essere di almeno 100 giorni e non superare i 6 mesi
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. “C”; D. lgs. 193/2007.

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 1 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 1000 M = 10000	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: YOGURT														
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Barattoli da gr. 125														
Specifiche merceologiche Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco di vacca: <ul style="list-style-type: none"> - Sapore lievemente acidulo, ma gradevole; - Consistenza liquida-cremosa; - Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato; - Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro. Requisiti microbiologici minimi <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 30%; text-align: center;"><i>Alla produzione</i></th> <th style="width: 30%; text-align: center;"><i>Alla distribuzione</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Germi specifici di fermentazione vivi</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lactobacillus bulgaricus: 1 x 10g</td> <td style="text-align: center;">1 x 10⁸ - 1 x 10¹⁰/g</td> <td style="text-align: center;">1 - 5 x 10⁶/g</td> </tr> <tr> <td>Streptococcus thermophil: 1 x 10g</td> <td style="text-align: center;">1 x 10⁸ - 1 x 10¹⁰/g</td> <td style="text-align: center;">1 - 5 x 10⁶/g</td> </tr> </tbody> </table> PH 3,5 a 4 Grassi circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro.				<i>Alla produzione</i>	<i>Alla distribuzione</i>	Germi specifici di fermentazione vivi			Lactobacillus bulgaricus: 1 x 10g	1 x 10 ⁸ - 1 x 10 ¹⁰ /g	1 - 5 x 10 ⁶ /g	Streptococcus thermophil: 1 x 10g	1 x 10 ⁸ - 1 x 10 ¹⁰ /g	1 - 5 x 10 ⁶ /g
	<i>Alla produzione</i>	<i>Alla distribuzione</i>												
Germi specifici di fermentazione vivi														
Lactobacillus bulgaricus: 1 x 10g	1 x 10 ⁸ - 1 x 10 ¹⁰ /g	1 - 5 x 10 ⁶ /g												
Streptococcus thermophil: 1 x 10g	1 x 10 ⁸ - 1 x 10 ¹⁰ /g	1 - 5 x 10 ⁶ /g												
Specifiche di servizio Data di scadenza: almeno il 70% di vita commerciale del prodotto;														
Tolleranze Non sono ammesse tolleranze														
Norme di riferimento Legge n° 283/2962; DPR 32719/80; D. Lgs n. 231/2017; DPR 14 gennaio 1997 n° 54, all. "C"; D. Lgs. 193/2007.														

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 1 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 10 M = 100	n = 5 c = 2
Tenore in germi	m = 50000 M = 100000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 0 M = 5	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: BURRO
<p>Specifiche merceologiche</p> <p>Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e a di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> – acqua: 11,38 %; – grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%); – albumine e lattosio: 0,54 %; – ceneri: 0,13 %. <p>Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido ne presentare alterazione di colore sulla superficie.</p> <p>La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.</p> <p>Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.</p>
<p>Specifiche di servizio</p> <p>Il prodotto, alla consegna, deve essere stato prodotto da oltre 5 giorni.</p>
<p>Tolleranze</p> <p>Non sono previste tolleranze</p>
<p>Norme di riferimento</p> <p>Legge n° 1526 del 23 dicembre 1956; Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017, DPR 14 gennaio 1997 n° 54, all. "C"; D. Lgs. 193/2007.</p>

Limiti microbiologici

Germi mesofili	< 5x 10 ⁵ UFC/g	
Coliformi totali	< a 10 UFC/g	
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 1000 M = 10000	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Pezzatura del prodotto conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.
Specifiche merceologiche Deve essere ottenuto dalla coscia di un suino con peso vivo non inferiore ai kg. 120 Non deve essere un prodotto “ricostituito” e d in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari Non deve contenere polifosfati aggiunti, né conservanti. Il grasso di copertura risulta compatto, senza parti ingiallite. Colorazione: al taglio la fetta è di color rosa opaco. Gusto: dolce, di nocciola, non acidulo Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: - acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%; Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti: - intera superficie ricoperta dalla cotenna - presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti - rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli) - presenza di odori sgradevoli Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE
Specifiche di servizio Il prosciutto deve essere confezionato in idoneo involucro plastico o carta alluminata.
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento D. Lgs n° 193/2007; D. Lgs. 193/2006; D. Lgs. n° 231/2017.

Limiti microbiologici

Carica batterica totale	10 ⁴ /g
Escherichia coli	< 10/g
Stafilococco aureo	< 10/g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g
Salmonella spp.	assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g.

Denominazione Prodotto: PROSCIUTTO CRUDO TIPO PARMA DISSOSSATO
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Pezzatura del prodotto conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.
Specifiche merceologiche Prosciutto dissossato in confezione sottovuoto. Deve essere ottenuto dalla coscia fresca di un suino nazionale Periodo di stagionatura: - prosciutto con peso tra 7 e 9 Kg: non inferiore a 15 mesi e non superiore a 14 mesi - prosciutto con peso tra 10 e 12 Kg: non inferiore a 15 mesi e non superiore a 16 mesi. Colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse Sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante. Contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: - acqua 62%, proteine 28%, grassi 5-6%; Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti: - di vena, di gambo, di sott'osso, di giarrè, di noce; - irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti. Il prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico che individua l'inizio della produzione. Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE
Specifiche di servizio Il prosciutto deve essere confezionato sottovuoto
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento Legge n° 26/1990; DM 15 febbraio 1993 n° 253; D. Lgs n. 193/2007; D. Lgs. n° 231/2017.

Limiti microbiologici

Carica batterica totale	10 ⁵ /g.
Escherichia coli	< 50/g.
Stafilococco aureo	< 10 ² /g.
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g.
Salmonella spp.	assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g

Denominazione Prodotto: MORTADELLA
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg.
Specifiche merceologiche Deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino. Il grasso duro (lardelli) non deve superare il 25 % e sono assenti parti tendinee e cartilaginose. Caratteristiche al taglio: <ul style="list-style-type: none"> – la massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti – la componente carnosa di colore rosa, il grasso di colore bianco sodo – aroma gradevole, non troppo aromatico per eccesso di spezie – sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40 %. Non sono consentiti polifosfati aggiunti. Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE
Specifiche di servizio La mortadella deve essere confezionata in sottovuoto
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento D. Lgs n° 193/2007; D. Lgs. n° 231/2017.

Limiti microbiologici

Carica batterica totale	10 ⁴ /g
Escherichia coli	< 10/g
Stafilococco aureo	< 10/g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g
Salmonella spp.	assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g.

Denominazione Prodotto: SALAME TIPO MILANO
Confezione (peso, pezzi, ecc...) La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 3 chili.
Specifiche merceologiche Salame costituito da impasto di carne suina o suina e bovina e grasso suino duro. Il diametro dell'insaccato deve essere compreso tra 90 e 110 mm. Stagionatura non inferiore a 60 giorni. Caratteristiche al taglio: <ul style="list-style-type: none"> – la massa insaccata deve presentarsi compatta, di consistenza non elastica – colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti – aroma delicato, gradevole – sapore dolce e delicato, mai acido Assenza di difetti esterni, assenza di punte di rancido. Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE
Specifiche di servizio Il prodotto oggetto della consegna deve avere un periodo di stagionatura inferiore a 90 gg.
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento D. Lgs n° 193/2007; D. Lgs. n° 231/2017.

Limiti microbiologici

Carica batterica totale	10 ⁵ /g.
Escherichia coli	< 50/g.
Stafilococco aureo	< 10 ² /g.
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g.
Salmonella spp.	assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g

Denominazione Prodotto: COPPA TIPO PARMA
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Pezzzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 1,500 kg.
Specifiche merceologiche Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo. La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti. La maturazione deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda e uniforme, senza zone di rammollimento. Il grasso non deve essere giallo ne avere odore o sapore di rancido. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai tre mesi. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56/60 %. Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31 marzo 1965. Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE
Specifiche di servizio Il prodotto oggetto della consegna deve avere un periodo di stagionatura non inferiore a 90 gg.
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento D. Lgs n° 193/2007; D. Lgs. n° 231/2017.

Limiti microbiologici

Carica batterica totale	10 ⁵ /g.
Escherichia coli	< 50/g.
Stafilococco aureo	< 10 ² /g.
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g.
Salmonella spp.	assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g

Denominazione prodotto: UOVA PASTORIZZATE
Confezione: tetrapack da lt. 1
<p>Specifiche merceologiche</p> <p>Il prodotto deve essere preparato da uova di gallina intere sgusciate, pastorizzate e omogeneizzate. Gli additivi devono essere assenti</p> <p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui alle previsioni e rimandi normativi del D. L.gs 193/2007. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici descritti.</p> <p>Salmonella: assente in 25 gr. Batteri aerobici mesofili: $< o = 10^5$ in 1 ml. Enterobatteri: $< o = 10^2$ in 1 ml. Stafi. Aureo: assente in 1 gr.</p>
<p>Specifiche di servizio</p> <p>Il trasporto deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C La vita residua del prodotto non deve essere inferiore al 70% della vita totale.</p>
<p>Tolleranze</p> <p>Non sono ammesse tolleranze</p>
<p>Norme di riferimento</p> <p>D. Lgs n° 193/2007; D. Lgs. n° 231/2017; Nota Min. Salute 12 gennaio 2016 n° 559; Decreto Min. Pol. Agrarie 11 dicembre 2009; Regolamenti CE nn° 178/2002, 852/2004, 853/2004, 882/2004, 589/2008.</p>

Denominazione prodotto: UOVA FRESCHE DI GALLINA								
Confezione: cartoni da n. 90 uova								
<p>Specifiche merceologiche</p> <p>Categoria qualitativa A Categoria di peso: 55 - 60 gr.</p> <p>Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - guscio e cuticola: normali, netti, intatti; - albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - germe: sviluppo impercettibile; - odore: esente da odori estranei. <p>Le uova della Categoria A non debbono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento, né prima né dopo la classificazione.</p> <p>Devono rispondere ai seguenti criteri</p> <table border="0"> <tr> <td>microbologici Salmonella</td> <td>assente in 25 gr.</td> </tr> <tr> <td>Batteri aerobici mesofili</td> <td>$< o = 10^5$ in 1</td> </tr> <tr> <td>ml. Enterobatteri</td> <td>$< o = 10^2$ in 1 ml.</td> </tr> <tr> <td>Stafi.aureo</td> <td>assente in 1</td> </tr> </table>	microbologici Salmonella	assente in 25 gr.	Batteri aerobici mesofili	$< o = 10^5$ in 1	ml. Enterobatteri	$< o = 10^2$ in 1 ml.	Stafi.aureo	assente in 1
microbologici Salmonella	assente in 25 gr.							
Batteri aerobici mesofili	$< o = 10^5$ in 1							
ml. Enterobatteri	$< o = 10^2$ in 1 ml.							
Stafi.aureo	assente in 1							
<p>Specifiche di servizio</p> <p>La validità del prodotto, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C. La vita residua del prodotto non deve essere inferiore al 70% della vita totale.</p>								
<p>Tolleranze</p> <p>Non sono ammesse tolleranze</p>								
<p>Riferimenti di legge</p> <p>D. lgs. n° 193/2007; D. lgs. n° 231/2017.</p>								

Denominazione Prodotto: PRODOTTI SURGELATI**Specifiche merceologiche**

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti; in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle normativa vigente per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327/1980, art. 52 e allegato “C”).

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI:

- il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali.

Norme di riferimento:

D. lgs n° 110/1992; D. M. 15 giugno 1971; Legge n° 283/1962; DPR 327/1980.

Denominazione Prodotto: ORTAGGI

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Specifiche di servizio

Le confezioni devono essere conservate e trasportate a T° non superiore a - 18C°.

Il termine minimo di conservazione deve essere almeno il 70% della vita commerciale del prodotto.

Tolleranze:

non sono ammesse tolleranze.

Norme di riferimento

D. Lgs. n° 193/2007; D. Lgs. 231/2017; D. Lgs. n° 110/1992; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995; legge n° 283 del 30 aprile 1962; D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327; D. lgs. n° 231/2017; O.M. del 6 giugno 1985 e 18 luglio 1990; D.M. 27 febbraio 1996, n° 209; D.M. 30 aprile 1998, n° 250.

Parametri microbiologici

Carica batterica totale	$m = 10^5$ $M = 10^6$	$n = 5$ $c = 2$
Escherichia coli	$m = 10$ $M = 10^2$	$n = 5$ $c = 1$
Coliformi totali	$m = 10^2$ $M = 10^3$	$n = 5$ $c = 2$
Stafilococchi coag. +	$m = 10$ $M = 50$	$n = 5$ $c = 2$
Salmonella spp.	assenza in 25 g.	
Listeria monocytogenes	$m = 10$ $M = 100$	$n = 5$ $c = 2$

Parametri chimici

Trimetilammina (TMA)	≤ 1 mg / 100 gr
Basi azotate volatili (TVN)	< 30 mg / 100 gr
PH	$< 6,7$

Denominazione Prodotto: PANE

Specifiche merceologiche

- Ingredienti: farina di tipo 0 , lievito ed eventualmente olio extra vergine di oliva
- Umidità massima 29%
- Vietati l'uso dello strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altri tipo di grasso.
- Il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:
 - crosta dorata e croccante
 - mollica morbida ma non collosa elastica con alveolatura regolare
 - gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Specifiche di servizio

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei al trasporto, lavabili e muniti di copertura.
- deve essere di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Tolleranze

E' ammessa una tolleranza di +/- 5 grammi per pezzo.

Non sono ammesse tolleranze di imballaggio per il pane confezionato.

Norme di riferimento

Legge n° 580/1967; legge n° 283/1962; DPR n° 187/2001; DPR n° 502/1998.

Denominazione Prodotto: FARINA 00

Specifiche merceologiche

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge.
La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla legge n° 580/1967 e successive modificazioni.

Specifiche di servizio

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992, n° 109.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tolleranze

Non sono ammesse tolleranze.

Norme di riferimento

Legge n° 580/1967; DPR n° 187/2001.

<p>Denominazione Prodotto: CAFFÈ</p>
<p>Specifiche merceologiche: miscela di caffè torrefatto in grani o macinato; confezionato in sacchetti con formato: g 250, macinato sottovuoto, g 500 macinato sottovuoto, da 1 – 3 kg in grani; composizione della miscela: almeno 80% Arabica e restante 20% di Robusta di buona qualità. Procedimento di lavorazione: tostatura di una singola qualità alla volta, alla temperatura max di 200 °C. Tempo di tostatura: 12 – 15 minuti. Raffreddamento ad aria e pulizia dei chicchi tostati. Miscelatura e confezionamento con procedure automatiche. Data di scadenza: dai 14 mesi dal confezionamento (18 mesi nei formati 250 – 500 gr. sottovuoto).</p>
<p>Tolleranze Non sono ammesse tolleranze</p>
<p>Norme di riferimento Legge n° 283/1962; D.P.R n° 327/1980; Reg. (CE) n° 178/2002; Reg. (CE) n° 853/2004; D. Lgs. n° 193/2007; D. Lgs. 231/2017; del D.M. 21 marzo 1973. Le miscele di caffè devono essere state sottoposte a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ispezione sanitaria in ottemperanza alle circolari del Ministero della Sanità tempo per tempo vigenti; - analisi per accertare la rispondenza ai parametri di cui al D.P.R. n° 470/1973 (Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati); - analisi chimiche per accertare che il livello di Ocratossina, eventualmente presente, non sia superiore al limite di tolleranza stabilito dal Ministero della Salute.



Regione del Veneto

AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITÀ PADOVA

Via Giustiniani, 1 – 35128 PADOVA – Tel. + 39 049 8211111

Cod.Fisc./P.IVA 00349040287 – www.aopd.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aopd@pecveneto.it

**ID Gara
20S035**

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR- CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO (Lotto 1) E PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA (Lotto 2).

Procedura di gara ai sensi degli artt.n. 60 e n.164 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

CAPITOLATO SPECIALE

LOTTO 2:

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA

* * * * *

Art. 1
Oggetto del contratto

Il presente Capitolato Speciale disciplina l'affidamento della concessione del servizio per la gestione del bar-caffetteria, con distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande (con esclusione dell'attività di somministrazione a mezzo di appositi distributori automatici), al piano rialzato dello stabile Monoblocco dell'Azienda, per il periodo di 36 (trentasei) mesi + 36 (trentasei) mesi di rinnovo opzionale.

L'attività di somministrazione non dovrà prevedere all'interno la produzione di pasti espressi, ma solo la loro eventuale rigenerazione ed il loro consumo in loco.

Nell'area messa a disposizione il concessionario dovrà prevedere uno spazio da destinare alla vendita di prodotti per la cura della persona e articoli da regalo.

Con l'affidamento in concessione, l'Azienda intende attribuire all'aggiudicatario della gara la locazione di un locale ubicato al piano rialzato dello stabile Monoblocco, in Via Giustiniano n. 2 – Padova, ricavandone un canone concessorio periodico, per l'attività commerciale sopraindicata, nell'area di intervento individuata nella planimetria allegata al presente capitolato (Allegato n. 1).

Pertanto, la Ditta aggiudicataria per la gestione del servizio in oggetto dovrà corrispondere un canone annuo all'Azienda, da versare mensilmente. La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire in esclusiva tale servizio e di sfruttarlo economicamente, incassando le somme corrisposte dagli utenti in occasione dell'acquisto dei prodotti.

All'interno dell'Azienda Ospedale Università di Padova è presente un servizio di distributori automatici di bevande ed alimenti non oggetto della gara in questione, ma lasciato a diversa ed autonoma gestione. Pertanto, il concorrente, ai fini della presente gara, non dovrà in alcun modo considerare sub-elemento d'offerta e, pertanto, offrire il servizio di gestione di distributori automatici, di alcun tipo. Il concorrente all'uopo con l'accettazione del presente Capitolato, dichiara di esserne a conoscenza, e di non aver nulla da obiettare al riguardo.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si forniscono i seguenti dati su base annua **a carattere puramente indicativo e non vincolante**:

- Personale dipendente: 5.300 unità
- Numero pazienti con accesso per visite specialistiche: 1.650.000
- Numero pazienti con ricovero: 60.000
- Numero posti letto: circa 1.500

All'interno dei locali in questione può gravitare, altresì, altra e diversa utenza proveniente dall'esterno per fruire dei servizi in argomento.

Le spese relative alle utenze di acqua, energia elettrica, riscaldamento, climatizzazione e asporto e smaltimento dei rifiuti assimilati agli urbani, sono da intendersi forfettariamente ricomprese nel canone versato, fatto salvo l'adeguamento dei canoni che, oltre a quanto previsto nel presente Capitolato Speciale, per la quota collegata alle utenze (energia elettrica, gas e fornitura idrica) sarà soggetta a revisione periodica, di norma annuale, sulla base dei consumi rilevati a consuntivo.

Il valore della concessione di cui all'oggetto, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. n° 50/20126 e s.m.i., è pari al valore del fatturato medio, stimato nell'importo annuo di € 1.455.000,00, (unmilionequattrocentocinquantacinquemila euro) oltre IVA.

Importo canone mensile onnicomprensivo a base d'asta: Euro 36.600,00 (Euro trentaseimilaseicento/00) mensili oltre IVA per complessivi € 2.854.800,00 oltre IVA per il periodo di 78 mesi.

Art. 2 **Durata del contratto**

Il contratto decorrerà dalla data indicata nella lettera di aggiudicazione e avrà la durata massima di 72 (settantadue) mesi, oltre al tempo necessario e sufficiente per espletare una nuova gara, così suddivisi:

- Un **primo periodo** di vigenza contrattuale della durata di 36 (trentasei) mesi.
- Un **secondo periodo opzionale** della durata di 36 (trentasei) mesi, vincolante per la Ditta ma non per la Stazione Appaltante, condizionato alla verifica, da parte dell'Azienda, delle seguenti condizioni:
 - sussistenza di ragioni di convenienza economica;
 - regolare esecuzione del contratto;
 - livello soddisfacente del servizio.

La presenza delle condizioni che consentono la prosecuzione del contratto deve essere attestata dall'Amministrazione con apposita comunicazione da inoltrarsi alla Ditta concessionaria mediante PEC entro la scadenza del primo periodo, in difetto di comunicazione il contratto si intenderà risolto.

- Un ulteriore **periodo della durata di 6 (sei) mesi**, necessario per la procedura di aggiudicazione del nuovo contratto, durante il quale la Ditta, su apposita comunicazione dell'Azienda e per il periodo da questa stabilito, è tenuta a continuare la fornitura alle condizioni convenute.

Si precisa che la decorrenza del contratto relativo al presente lotto 2 è subordinata alla naturale scadenza del contratto in essere con l'attuale fornitore stabilita al 31/01/2023 salvo la risoluzione di diritto del medesimo contratto nelle ipotesi previste dal capitolato d'oneri.

L'Azienda si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni, nel caso in cui, durante il periodo di vigenza contrattuale, venga attivata analoga fornitura regionale centralizzata, o Convenzione Consip.

L'impresa aggiudicataria è tenuta, comunque, a garantire le medesime condizioni convenute per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, su richiesta dell'amministrazione. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. 3 **Gestione del bar – Locali a disposizione – Arredi – Attrezzature**

Per le attività di cui al precedente art. 1 viene messa a disposizione l'area nello stato di fatto esistente come da planimetria allegata (Allegato n. 1).

La realizzazione di opere necessarie per la gestione del bar-caffetteria sia strutturali sia impiantistiche e, comunque, tutte le opere fisse che consentiranno al gestore l'utilizzo degli spazi ai fini dell'attività in oggetto, saranno a totale carico della Ditta concessionaria e diverranno di proprietà dell'Azienda Ospedale-Università Padova al termine del contratto.

Nell'area messa a disposizione, il gestore affidatario del servizio dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla fornitura e alla relativa manutenzione dell'arredo, delle attrezzature e delle strumentazioni necessarie all'esercizio delle attività di bar caffetteria e degli altri prodotti previsti (quali, ad esempio: bancone ed attrezzature incorporate, retro bancone, vetrinette, mobile cassa, macchine per caffè, registratore di cassa, frigoriferi, banchi frigo ed elettrodomestici vari, etc.). Arredo e attrezzature rimarranno di proprietà dell'Azienda Ospedale-Università Padova al termine del contratto.

Gli arredi, le attrezzature e i macchinari e gli allestimenti dei locali in generale da installare secondo il progetto offerta aggiudicato, dovranno essere conformi alle normative vigenti di tutte le materie di interesse (es. igienico-sanitarie, materiali ignifughi etc.).

Tutte le macchine elettriche fornite dal gestore dovranno possedere il marchio UE.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura delle stoviglie occorrenti per la piena funzionalità del servizio bar-caffetteria.

Il gestore dovrà, inoltre, provvedere all'attivazione di una propria utenza telefonica, con spese a suo carico, per le proprie necessità di comunicazione con l'esterno.

Al fine di limitare il più possibile l'interruzione del servizio ed evitare disagi all'utenza, si dispone quanto segue in ordine all'esecuzione dei lavori e alle modalità di inizio attività:

a) il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'esecuzione dei lavori di adeguamento dei locali ed all'arredo degli stessi, nel più breve tempo possibile e, comunque, entro trenta giorni dalla comunicazione di aggiudicazione;

b) in relazione a quanto stabilito al punto precedente, il canone mensile pattuito non sarà dovuto per la durata dei lavori, per un massimo di trenta giorni. Qualora i lavori dovessero avere una durata maggiore del termine massimo stabilito, il canone dovrà essere ugualmente corrisposto a partire dal trentunesimo giorno; qualora avessero una durata inferiore il canone sarà corrisposto da tale data.

Il concessionario dovrà, a lavori eseguiti, produrre, su idoneo supporto informatico (Autocad), copia degli elaborati tecnici relativi alle opere effettuate e le dichiarazioni di conformità degli impianti realizzati.

Il Gestore si obbliga ad effettuare, a propria cura e spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesta dal Comune, dai Vigili del Fuoco o dall'Autorità Sanitaria, anche per il tramite dei Servizi Tecnici, per l'adeguamento a norma di legge in merito al contenimento dei consumi energetici, antinquinamento, sicurezza antincendio, antinfortunistica, salubrità degli ambienti, ed altri eventuali qui non indicati.

Alla scadenza del contratto, le migliorie e gli adeguamenti apportati all'immobile e all'impiantistica diventeranno di proprietà dell'Azienda Ospedaliera, compresi gli arredi e le attrezzature.

Alla scadenza del contratto, il concessionario dovrà liberare i locali dalle scorte e da quant'altro di sua proprietà, indennizzando l'Azienda Ospedaliera di deterioramenti, perdite e danni eventualmente riscontrati e a lui imputabili. All'atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale.

L'utilizzo degli spazi è concesso al concessionario esclusivamente per un uso conforme all'oggetto della concessione.

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

I lavori devono essere eseguiti entro trenta giorni e durante la fase di allestimento l'impresa ha l'obbligo di garantire un servizio alternativo anche se semplificato.

Art. 4

Orario di apertura e prezzi delle consumazioni

Il bar dovrà essere aperto tutti i giorni, in modo continuativo dalle 7:00 alle ore 20:00, senza turno di chiusura settimanale.

L'orario di apertura dovrà essere reso noto al pubblico.

L'eventuale riduzione dell'orario di apertura nel periodo estivo o in concomitanza di festività infrasettimanali, dovrà essere concordato ed autorizzato dalla Direzione Medica dell'Azienda.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Ente, senza recare intralci, disturbi o interruzioni delle attività lavorative in atto e deve essere organizzata in modo da assicurare tempi di attesa all'utenza minimi.

Pertanto, il gestore oltre ad impegnarsi a mantenere, collaboratori compresi, un comportamento consono con l'ambiente nel quale viene esercitata l'attività, dovrà assumere i necessari provvedimenti organizzativi e funzionali affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale e nel contempo sia assicurato un regolare funzionamento del servizio.

I prezzi delle consumazioni dovranno essere in linea con i prezzi di mercato.

Il listino dei prezzi va esposto in modo ben visibile a fianco della cassa e ogni sua variazione deve essere autorizzata dall'Azienda Ospedale Università di Padova.

Su detti prezzi dovrà essere applicato uno sconto del 20% (venti per cento) per il personale dipendente e convenzionato della AOUP.

Art. 5

Caratteristiche delle materie prime e prodotti in vendita

Potranno essere posti in vendita tutti i generi di consumo contemplati nelle corrispondenti licenze o autorizzazioni rilasciate dalla competente Autorità.

Si precisa che in ogni caso, è tassativamente vietata:

- la distribuzione e la vendita, sia sfusa sia in contenitori sigillati, di alcoolici e superalcolici, anche di asporto;
- la distribuzione e la vendita di tabacchi;
- l'installazione di video giochi;
- la vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura;
- l'affissione di manifesti pubblicitari non inerenti i prodotti venduti e comunque i manifesti pubblicitari devono rientrare nella normalità per quanto riguarda le misure e non devono offendere il normale senso del pudore. Gli stessi non potranno comunque essere affissi sui muri e sulle colonne e senza preventiva autorizzazione dell'Azienda Sanitaria.

Per ogni consumazione effettuata deve essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Tutte le operazioni di carico e scarico delle merci dovranno avvenire con le modalità e negli orari preventivamente concordati con l'Ente, limitatamente al tempo strettamente necessario per le operazioni ad esso connesse.

a) Specifiche merceologiche delle Materie Prime

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi e regolamenti vigenti in materia e, in particolare, a quelli richiamati nelle "Specifiche merceologiche delle Materie Prime" (allegato n. 2).

È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Qualsiasi variazione riguardante le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari deve essere preventivamente comunicata ed approvata dall'Azienda.

b) Specifiche prodotti pronti

Per la preparazione dei panini, dovrà essere utilizzato pane fresco di produzione giornaliera. I tramezzini, le piadine, le altre specialità salate ed i prodotti per la farcitura dovranno essere di prima qualità; in particolare non dovranno essere utilizzati prodotti surgelati.

I prodotti dolciari da forno (es. briosche) devono essere di prima qualità e di produzione giornaliera; non possono essere utilizzati prodotti surgelati.

Per i prodotti confezionati e quelli utilizzati per il confezionamento delle specialità salate sopra indicate, in sede di gara i concorrenti dovranno consegnare le schede merceologiche dei prodotti messi in vendita, singolarmente o composti da allegare alla "documentazione tecnica 2" come da art.14 del presente Capitolato). I prodotti confezionati devono possedere buone caratteristiche organolettiche. La Direzione Medica dell'Azienda si incaricherà di autorizzarne la vendita in base alla valutazione della qualità dei prodotti e delle loro componenti.

Il concessionario che volesse introdurre nuovi prodotti o modificare quelli già utilizzati, dovrà preventivamente consegnare alla Direzione Medica dell'Azienda le nuove schede merceologiche. La Stazione Appaltante si incaricherà di autorizzarne la vendita in base alla valutazione della qualità dei prodotti e delle loro componenti.

La responsabilità relativa alla messa in vendita di prodotti somministrabili (alterazioni, sofisticazioni, freschezza del prodotto, scadenza) ricade esclusivamente sul gestore del bar. Questi sarà tenuto a modificare la qualità dei prodotti messi in vendita nel bar qualora, a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, la qualità degli stessi non fosse ritenuta soddisfacente.

Il Gestore sarà tenuto oltre alla gestione del bar-caffetteria, a tenere in vendita prodotti per la cura della persona e articoli da regalo.

Il Gestore potrà porre in vendita altri articoli o prodotti che l'utenza richiedesse e non specificatamente previsti nel presente Capitolato, solo previa autorizzazione dell'Azienda.

Art. n. 6
Oneri a carico del Gestore

Sono a carico del gestore i costi relativi ad acqua, energia elettrica, riscaldamento, climatizzazione. Tali spese sono calcolate forfettariamente in Euro 400,00 circa IVA esclusa e saranno corrisposte contestualmente al canone di concessione.

Sono a carico del gestore tutte le spese, tasse, concessioni e materiali per la pulizia dei locali, oltre agli oneri relativi alla gestione, compresa l'IVA del canone mensile, da saldare all'Azienda.

Sono, altresì, a suo carico le spese relative alla raccolta dei rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dall'attività esercitata. In particolare, il Gestore deve raccogliergli, secondo il tipo di rifiuto, in appositi sacchi di polietilene e, quindi, depositarli chiusi in idonei contenitori, il tutto a sue spese.

Le spese di asporto e smaltimento rifiuti, sono da considerarsi ricomprese nel canone di concessione, secondo la tariffa TARI del Comune di Padova, tempo per tempo vigente, pari ad Euro 1.600,00 (milleseicento/00) annui.

Le spese relative alle utenze di acqua, energia elettrica, riscaldamento, climatizzazione e asporto e smaltimento dei rifiuti assimilati agli urbani, forfettariamente ricomprese nel canone versato, saranno soggette ad adeguamento, di norma annuale, sulla base dei consumi rilevati a consuntivo.

Art. 7
Pulizia e igiene dei locali

7.1 - Norme generali

Il concessionario dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia e sanificazione delle aree destinate a bar e a servizi igienici. Le Ditte concorrenti, in sede di offerta, dovranno presentare un completo manuale HACCP, specifico per l'attività di ristorazione presso strutture sanitarie, ed un dettagliato crono-programma operativo delle operazioni di pulizia e sanificazione. I prodotti utilizzati dovranno essere autorizzati dal Ministero della Sanità ed essere corredati da scheda tecnica che sarà oggetto di valutazione da parte della Direzione Medica; ove disponibili sono da preferirsi prodotti ecocompatibili.

Gli orari in cui effettuare le pulizie saranno tassativamente quelli indicati in sede di offerta e, comunque, le pulizie di fondo dovranno essere fatte tutti i giorni prima dell'apertura o dopo la chiusura dei locali. Durante l'orario di apertura saranno svolte le pulizie necessarie a mantenere l'ordine ed il decoro dei locali.

7.2 - Pulizia degli impianti e delle attrezzature

La pulizia delle attrezzature utilizzate per la preparazione degli alimenti dovrà essere eseguita al termine dell'attività giornaliera, avendo particolare cura delle prese elettriche sulle quali non dovrà mai essere impiegato il getto di acqua corrente.

7.3 - Materiale di pulizia

E' fatto specificatamente divieto di detenere materiale di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei prodotti. Il materiale di pulizia dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in apposito locale separato.

Il concessionario ha l'obbligo di tinteggiare i locali al momento della loro consegna.

7.4 – Rifiuti

I rifiuti assimilati agli urbani, provenienti dall'attività esercitata, dovranno essere raccolti in appositi contenitori, dotati di sacco e convogliati al deposito indicato dalla Direzione Medica.

Il concessionario dovrà uniformarsi alle disposizioni comunali in materia di smaltimento dei rifiuti urbani e alle indicazioni dell'Azienda in materia di raccolta differenziata. Saranno a totale carico del concessionario anche gli oneri derivanti dalla raccolta, trasporto e smaltimento degli olii esausti provenienti dalle lavorazioni.

7.5 – Disinfestazione/Deblattizzazione/Derattizzazione

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare con cadenza semestrale (primavera e autunno) un intervento abbattente di disinfestazione generale dei locali che saranno accompagnati da altri 10 interventi con cadenza mensile di portata medio/leggera mirati alle zone ritenute più a rischio attraverso l'uso di esche per blatte e di gel insetticida per il controllo dei parassiti, avvalendosi del servizio di una ditta specializzata nel settore e certificata ISO. Le operazioni dovranno essere ripetute anche con altra tempistica qualora la Direzione Medica ne ravvisasse la necessità. Sono a carico della Ditta aggiudicataria gli oneri derivanti da tale attività compresa la rimozione di mobili, suppellettili e materie prime, da effettuare prima dell'intervento e di tutte le successive operazioni di pulizia.

Il concessionario dovrà fornire, in sede di offerta, il nominativo e le credenziali della Ditta a cui intende affidare il servizio di disinfestazione e le schede tecniche dei prodotti che verranno utilizzati (da inserire nella "documentazione tecnica 2" come da art.14 del presente Capitolato). Inoltre, a conclusione di ogni intervento effettuato, dovrà trasmettere alla Direzione Medica, la documentazione rilasciata dalla ditta specializzata attestante l'avvenuta attività di disinfestazione.

Art. 8

Personale, rapporto di lavoro e clausola sociale

Il Gestore ha l'obbligo di comunicare l'elenco nominativo del personale utilizzato per il bar, con impegno a segnalare entro tre giorni ogni successiva variazione. Tale elenco nominativo del personale costituisce il documento di autorizzazione all'accesso dei lavoratori impiegati dal concessionario, presso l'Azienda Ospedale Università di Padova.

Il numero e la quantità di personale impiegato dovrà essere adeguato in modo da garantire la perfetta continuità e la regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico sanitarie ed assicurative-previdenziali.

In ogni caso il gestore del bar 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 Sanitaria.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad organizzare, a proprie spese, i corsi di formazione o specializzazione professionale del proprio personale, necessari per l'esecuzione del servizio oggetto della Concessione.

Il Gestore garantisce che il personale, prima di iniziare il servizio, è in possesso di certificazione di idoneità fisica specifica, rilasciata da un medico competente, ai sensi del D. Lgs. n° 81/2008 ed è sottoposto, con oneri a carico dell'impresa, ai controlli sanitari; il gestore si impegna a sostituire immediatamente i dipendenti che non risultassero idonei.

L'assunzione di personale dovrà essere effettuata secondo la normativa vigente sul collocamento, in relazione a quanto previsto dai contratti di categoria. Il concessionario deve applicare ai propri lavoratori dipendenti, impiegati nello svolgimento del servizio, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro vigente alla data di aggiudicazione di gara per la categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Padova.

Nel caso in cui nel servizio vengano impiegati operatori stranieri, il concessionario è tenuto all'osservanza di quanto prescritto dalla legge tempo per tempo vigente in materia.

Il concessionario si obbliga a ottemperare a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, in materia di lavoro e assicurazioni sociali, con assunzione a proprio carico dei relativi oneri. Si impegna a esibire in qualsiasi momento le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, nonché il modello delle denunce annuali delle retribuzioni soggette a contribuzione e il modello di versamento dei contributi SSN.

La Stazione Appaltante, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al concessionario delle inadempienze a essa comunicate dal competente Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il concessionario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita allo stesso soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro competente avrà certificato la regolarizzazione della posizione. Non potrà essere sollevata eccezione alcuna per la ritardata restituzione, né chiesto alcun risarcimento per danni eventualmente patiti.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, il concessionario è obbligato ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente concessionario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Art. 9

Comportamento del personale dipendente del concessionario

Il personale dipendente dal concessionario deve essere professionalmente preparato e fisicamente idoneo.

Nello svolgimento del servizio sono tenuti a:

- tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e irreprensibile, comunque conforme alle regole di buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio;
- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti;
- mantenere un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito.

Il comportamento sarà sempre improntato alla massima educazione, correttezza e rispetto nei confronti del personale della Stazione Appaltante, dell'utenza e di terzi.

Essi agiranno in ogni occasione con la più elevata diligenza professionale richiesta dal servizio e rispetteranno il segreto d'ufficio, nonché la normativa sulla privacy.

Il concessionario è responsabile del comportamento dei propri dipendenti, dell'osservanza delle norme del presente capitolato ed, in particolare, deve assicurare che il proprio personale: consegni immediatamente le cose, qualunque sia il loro valore e stato, rinvenute nell'ambito dei locali di pertinenza, ai responsabili che saranno segnalati dalla Stazione Appaltante; segnali subito agli organi competenti della Stazione Appaltante anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio; rispetti tutte le norme inerenti la tutela della salute e la sicurezza nel luogo di lavoro, delle quali è responsabile il concessionario, come previsto dal D. Lgs n° 81/2008.

La Stazione Appaltante potrà chiedere l'allontanamento del personale del concessionario che abbia violato le regole comportamentali.

Art. 10

Direzione del Servizio

Il concessionario deve affidare la direzione complessiva del servizio richiesto (gestione del bar) a un direttore con idonea qualifica professionale a svolgere tale funzione ed individuare un suo sostituto in caso di assenza e/o impedimento e notificarlo, all'inizio del servizio, alla UOS Logistica dei Servizi ed alla Direzione Medica.

Funzione del direttore è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità del servizio.

Il direttore del servizio è referente unico dell'intero appalto, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dell'Azienda, per il controllo del buon andamento del servizio. Il direttore del servizio o il suo facente funzioni deve essere facilmente rintracciabile durante la fascia oraria di funzionamento del servizio, mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dal gestore.

Art. 11
Controlli sul servizio

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di eseguire, con proprio personale ed in ogni momento, ogni necessario controllo ed, in particolare, i seguenti:

- sui piatti pronti e sulla adeguatezza delle temperature e della grammature;
- sulla presentazione dei piatti (sapore, palatabilità, profumo);
- sulla carica batterica, sui residui anticrittogamici ed altre sostanze eventualmente presenti nelle vivande cotte e crude e nei locali;
- sulle modalità di stoccaggio e conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative adottate nel ciclo produttivo;
- sul rispetto del manuale di corretta prassi igienica;
- sul rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato;
- sul rispetto di quanto indicato nella relazione tecnica di organizzazione e gestione del servizio, in relazione a tutta la documentazione presentata in sede di offerta;
- sull'organico di personale presente in servizio nelle varie fasce orarie di lavoro e sul comportamento dello stesso;
- in generale, sul corretto espletamento del servizio.

Il controllo viene eseguito secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia, in particolare il "Pacchetto Igiene Europeo" Reg.to CE 178/2002, Reg.ti CE 852, 853, 854, 882/2004 e la normativa regionale D.G.R. 292/2007 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 12
Sopralluogo

Ai fini della presentazione dell'offerta economica e della progettazione dei lavori di adeguamento e miglioria, le imprese concorrenti potranno effettuare un sopralluogo, in presenza di un incaricato della Stazione Appaltante. Sarà a totale carico dei concorrenti l'acquisizione di tutti gli elementi tecnici necessari per sviluppare il progetto definitivo delle opere e migliorie da effettuarsi. Il sopralluogo verrà effettuato con le modalità previste all'art.4 del disciplinare di gara.

Art. 13
Criteri di valutazione

La procedura di aggiudicazione terrà conto dell'aspetto economico e qualitativo dei servizi offerti, individuando l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei parametri di valutazione sotto indicati:

- | | | | |
|----|----------|-------------------------|--------|
| a) | Qualità: | punteggio massimo punti | 70/100 |
| b) | Prezzo | punteggio massimo punti | 30/100 |

Modalità di attribuzione dei punteggi

A) Qualità:

La valutazione degli elementi che contribuiscono ad assegnare il punteggio tecnico sarà effettuata da una Commissione Giudicatrice appositamente nominata. Tale Commissione assegnerà, sulla base della documentazione tecnica, il punteggio qualitativo previsto per ciascun criterio e sub criterio di valutazione riportato nella tabella sottostante secondo il metodo aggregativo compensatore.

LOTTO 1: TABELLA DI VALUTAZIONE

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punti max Subcriterio
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) Organizzazione del personale impiegato (e sostituzione dell'assente) nelle varie fasi del servizio e relative qualifiche	10
		1.2) Piano di formazione del personale	5
		1.3) Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	5
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei generi di consumo, con particolare riferimento all'approvvigionamento da fornitori sulla base della filiera corta.	15
		2.2) Soluzioni per garantire una sana e corretta alimentazione (prodotti biologici) e la possibilità di scelta per celiaci(prodotti senza glutine), vegetariani, diabetici e altro.	10
3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) Programma dettagliato per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi. Cadenza degli interventi.	6
		3.2) Caratteristiche dei prodotti utilizzati (eco-compatibilità)	4
4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) Attrezzature ed Arredi: caratteristiche, estetica, qualità dei materiali e funzionalità.	7
		4.2) Progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio.	5
		4.3) Servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze.	3
PUNTEGGIO MAX.			70

Non verranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le ditte che totalizzeranno un punteggio di qualità inferiore a **42 (quarantadue) punti ottenuti**.

B) Offerta economica: punteggio massimo di 30 (trenta) punti, secondo le seguenti modalità:

Al concorrente che presenterà il maggior rialzo verrà assegnato il punteggio massimo di 30/100, utilizzando la seguente formula di interpolazione lineare di assegnazione del punteggio ovvero:

$$PE_i = PE_{max} (R_i / R_{best})^\alpha$$

dove:

PE_i = punteggio economico attribuito all'offerta del concorrente i -esimo;

PE_{max} = punteggio economico massimo assegnabile;

R_i = Valore (rialzo) offerto dal concorrente i -esimo;

R_{best} = Valore (rialzo) dell'offerta più conveniente;

α = coefficiente pari a 0,25

L'aggiudicazione del servizio avverrà, pertanto, a favore della Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto per qualità e prezzo.

Art. 14

Documentazione tecnica richiesta alle ditte concorrenti

➤ **Documentazione tecnica 1**

in questa sezione è necessario allegare i documenti di seguito elencati, non integrabili in fase successiva di gara, **firmati digitalmente**:

Critério 1 : Progetto di Gestione

- **Sub 1.1)** Modalità di organizzazione, di gestione del personale e di gestione delle sostituzioni del personale assente; numero e funzioni di addetti previsti, con relative qualifiche e mansioni, competenze ed esperienze del personale maturate in servizi analoghi (curricula tecnici) (max 10 fogli = 20 pagine/facciate - formato A4)
- **Sub 1.2)** Formazione pregressa dei singoli addetti previsti e previsione corsi formativi futuri (autodichiarazione dei corsi di formazione effettuati e Piano formativo futuro) (max 5 fogli = 10 pagine/facciate - formato A4)
- **Sub 1.3)** Metodologie e criteri utilizzati per il controllo della qualità del servizio (Relazione) (max 5 fogli = 10 pagine/facciate - formato A4)

Critério 2 : Alimenti

- **Sub 2.1) e 2.2)** Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei generi di consumo, con particolare riferimento all'approvvigionamento da fornitori sulla base della "filiera corta", e impiego di alimenti di tipo "biologico", per celiaci, vegetariani, diabetici e altre categorie (Relazione) (max 10 fogli = 20 pagine/facciate - formato A4)

Critério 3 : Pulizie e sanificazione

- **Sub 3.1)** Programma dettagliato per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi. Cadenza degli interventi. (Relazione) (max 2 fogli = 4 pagine/facciate - formato A4)
- **Sub 3.2)** Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei prodotti utilizzati (Brochure e Schede tecniche) e manuale HACCP.

Critério 4 : Progetto di allestimento degli spazi

- **Sub 4.1) 4.2) e 4.3)** Attrezzature ed Arredi: caratteristiche, estetica, qualità dei materiali e funzionalità; progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio; attività manutentiva (max 10 fogli = 20 pagine/facciate - formato A4)

Ciascun requisito o elemento qualitativo descritto dovrà poter trovare riscontro nella documentazione tecnica ufficiale (schede tecniche, attestazioni, progetti, ecc.) e il fornitore si rende disponibili a fornire i singoli riscontri in caso di richiesta da parte dell'amministrazione.

➤ **Documentazione tecnica 2:**

schede merceologiche di cui all'art.5 del presente Capitolato, schede tecniche di cui all'art.8.5 del presente Capitolato, altre schede tecniche (eventuali) depliant illustrativi (eventuali), certificazioni di qualità (eventuali), e quanto possa essere utile ai fini della verifica delle caratteristiche delle soluzioni proposte, il tutto in lingua italiana.

➤ **Documentazione tecnica 3:**

qualora il concorrente esaurisca lo spazio disponibile per il caricamento dei documenti tecnici richiesti, potrà sfruttare il presente requisito per caricare la **documentazione tecnica** che intende trasmettere. Tale documentazione dovrà essere caricata in formato pdf, all'interno di una cartella in formato zip, **firmata digitalmente**.

Nella documentazione tecnica non deve essere fatta menzione alcuna dei prezzi, pena l'esclusione dalla gara. Pertanto, se per qualsiasi motivo non imputabile alla stazione appaltante, dovessero rinvenirsi elementi economici nella documentazione tecnica, tali da ricondurre alla costruzione dell'offerta economica, la ditta verrà **esclusa dalla gara**.

Si precisa che quanto dichiarato/indicato nella documentazione tecnica presentata costituisce impegno formale per l'aggiudicataria nell'esecuzione della fornitura.

Art. 15

Inadempienze e penali

Qualora nel corso del rapporto contrattuale il servizio non fosse conforme a quanto previsto nel presente Capitolato Speciale saranno applicate le seguenti penalità:

1. in caso di inadempimento/inosservanza parziale degli obblighi contrattuali, confermati da richiamo scritto, verrà applicata una penale da un minimo di Euro 300,00 ad un massimo di Euro 5.000,00 per ogni infrazione, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale danno subito. Si elencano le seguenti fattispecie di inadempimenti:

- ❖ non puntuale esecuzione delle operazioni di manutenzione ordinaria prevista sulle attrezzature e sugli arredi;
- ❖ non puntuale esecuzione delle operazioni di pulizia, disinfezione, disinfestazione e smaltimento rifiuti;
- ❖ mancata osservanza di norme di corretta prassi igienica ed inerenti la sicurezza degli ambienti di lavoro per la tutela degli utenti e dei dipendenti del Gestore;
- ❖ non rispetto degli orari e di tutte le prescrizioni previste dal contratto, salvo successivi accordi diversi intercorsi con l'Azienda;
- ❖ mancata osservanza delle caratteristiche merceologiche dei prodotti;
- ❖ non puntuale rispetto di qualsiasi altro onere previsto dal presente Capitolato d'oneri;

• Esecuzione dei lavori di adeguamento e arredo dei locali: per ogni giorno di ritardo penale pari a Euro 300,00 (trecento) da applicarsi dal trentunesimo giorno.

2. in caso di inadempimento/inosservanza parziale di cui sopra, **ripetuti e rilevati per 3 volte nell'arco dell'anno solare, la terza volta** verrà applicata una penale da un minimo di Euro 600,00 ad un massimo di Euro 6.000,00 fatto salvo risarcimento dell'eventuale danno subito;

3. in caso di inadempimento totale o parziale degli obblighi contrattuali, dovuto a **dolo o colpa grave** del Gestore, l'Azienda si riserva il diritto di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ. con incameramento della cauzione e fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni subiti; tale diritto potrà essere esercitato nei seguenti casi:

- in presenza di documentate procedure concorsuali nei confronti del gestore del servizio ovvero in presenza di atti di sequestro o pignoramenti nei confronti dello stesso;
- in caso di cessione totale o parziale del contratto;
- in caso di frode o colpa grave dell'aggiudicataria nell'esecuzione degli obblighi o condizioni contrattuali;
- per mutamento di destinazione dei locali o modifica d'attività non concordata con l'Azienda;
- per gravi e reiterate negligenze nella condizione dell'esercizio tali da compromettere la qualità del servizio ed arrecare pregiudizio all'immagine dell'Azienda; per tali effetti sono considerate gravi negligenze le eventuali carenze igienico- sanitarie accertate dagli organi competenti;
- per mancato pagamento per più di tre mesi delle rate del canone o recidiva morosità nel pagamento delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Azienda;
- per variazione dell'orario di servizio non concordate ed autorizzate dalla Direzione Medica;
- per inattività totale dell'esercizio, imputabile al Gestore.

Nel caso di risoluzione di cui al punto 3, il gestore del servizio sarà automaticamente escluso dalla possibilità di contrarre ulteriori obbligazioni con l'Ente.

In caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del rapporto contrattuale ed al termine del contratto, il Gestore nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale in relazione alla gestione. L'Azienda, qualora i disservizi e non conformità dovessero risultare in numero superiore a 6 nell'arco dell'anno solare, avrà altresì la piena facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa della ditta appaltatrice e conseguentemente di procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione definitiva e all'esecuzione del servizio affidandolo alla Ditta che sarà risultata 2°, in sede di gara; a carico del precedente appaltatore resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che la stazione appaltante ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 16
Aggiornamento canone

L'ammontare del canone, al fine di limitare possibili situazioni di eccessiva onerosità a svantaggio di una delle controparti, sarà aggiornato allo scadere del 2° mese dall'avvio del servizio, e successivamente con cadenza mensile.

Allo scadere di ogni mese, il canone versato sarà per il mese successivo, aumentato o ridotto in base alla variazione del fatturato delle vendite registrate, rispetto al mese precedente.

La variazione sarà riconosciuta nelle quote di seguito riportate:

VARIAZIONE DI FATTURATO RISPETTO AL MESE PRECEDENTE		VARIAZIONE RICONOSCIUTA CANONE
Riduzione fatturato	Oltre 5%	Il canone sarà ridotto di una percentuale pari alla variazione del fatturato, decurtata di punti 5.
	Da 0 a 5%	Nulla è riconosciuto, il canone rimane invariato
Incremento fatturato	Da 0 a 5%	
	Oltre 5%	Il canone sarà aumentato di una percentuale pari alla variazione del fatturato, decurtata di punti 5.

- Qualora la riduzione/incremento del fatturato, rispetto al mese precedente dell'ultimo versato, sia ricompresa in un range tra lo 0% e il 5% (compreso), l'importo del canone rimarrà invariato, in quanto tale riduzione/incremento di introiti è da considerare in una logica di oscillazione del mercato.

- Se la riduzione del fatturato, rispetto al mese precedente dell'ultimo versato, è superiore al 5% il canone del mese successivo all'ultimo versato sarà ridotto, di una percentuale pari alla riduzione di fatturato, percentuale decurtata del 5%, in quanto soglia che si reputa rientri nel "rischio di impresa".

- Se si dovesse registrare un incremento del fatturato delle vendite, rispetto al mese precedente dell'ultimo versato superiore al 5%, l'importo del canone del mese successivo all'ultimo versato sarà aumentato di una percentuale data dai punti percentuali eccedenti il 5%.

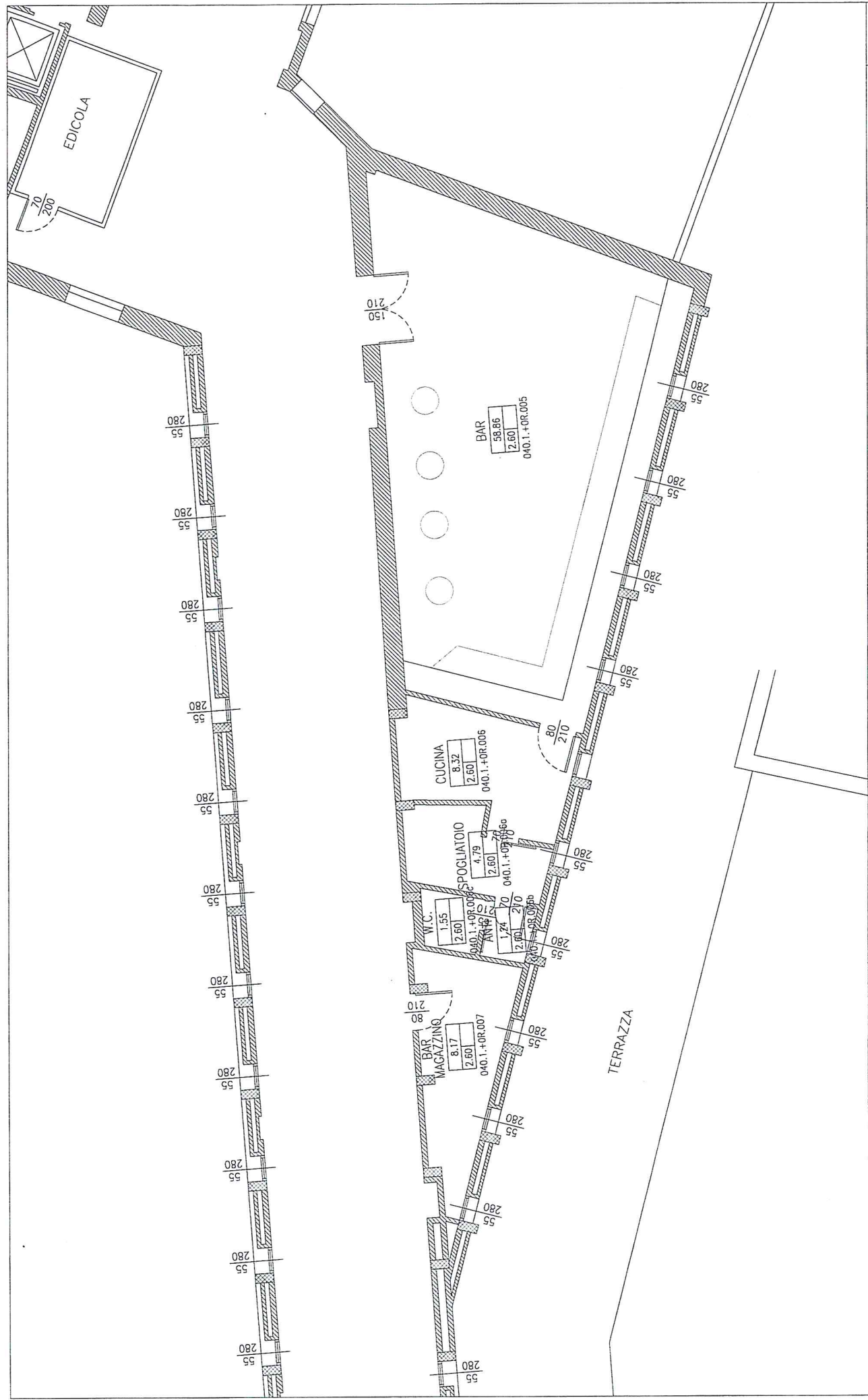
A titolo puramente esemplificativo:

Canone versato nel mese (es. maggio):	€ 36.600
Riduzione fatturato calcolata nel confronto col mese precedente (aprile vs maggio):	4%
Quota riconosciuta:	€ 0,00
Canone ricalcolato nel mese seguente (giugno):	€ 36.600

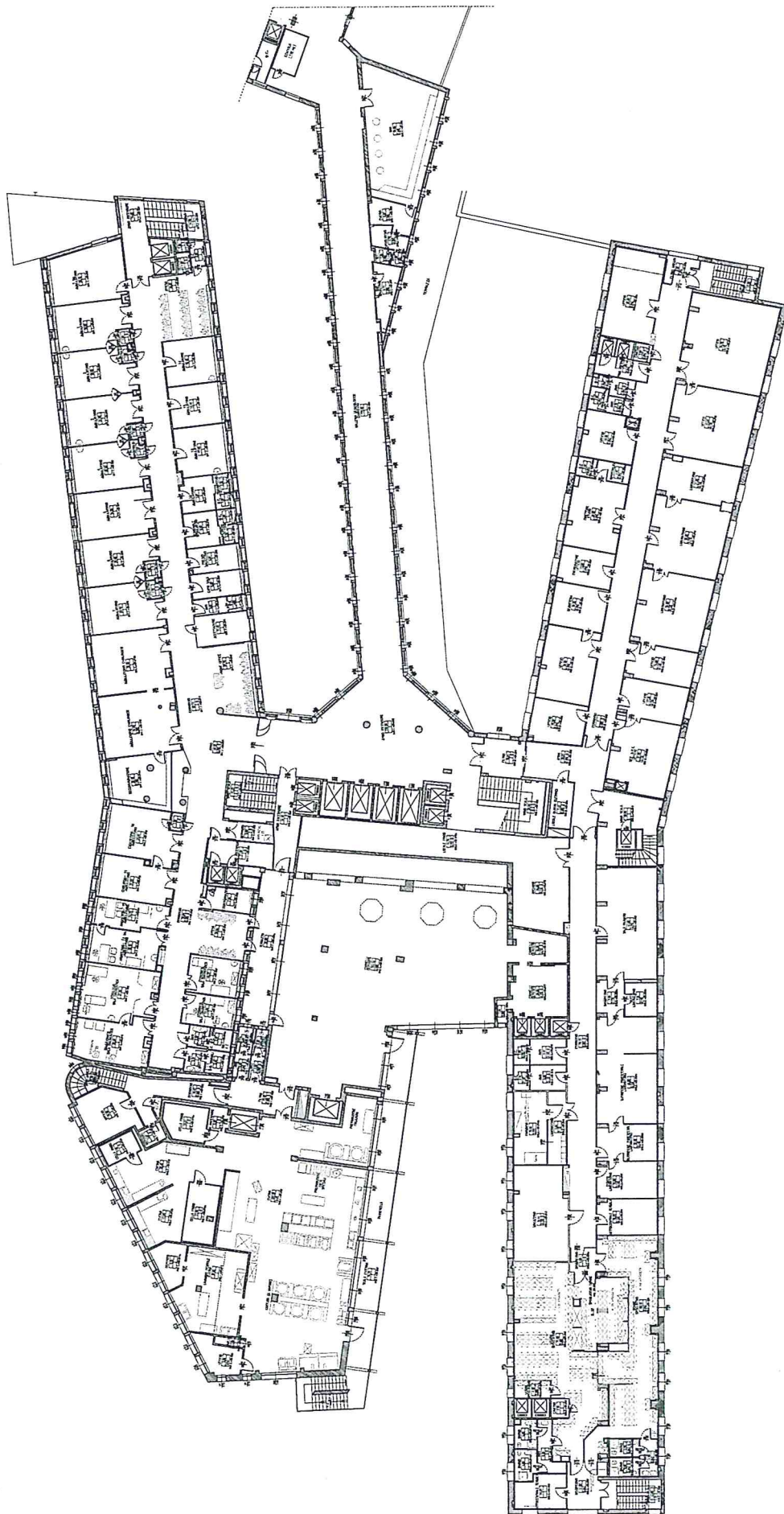
Canone versato nel mese (es. maggio):	€ 36.600
Riduzione fatturato calcolata nel confronto col mese precedente (aprile vs maggio):	-25%
Quota riconosciuta:	25% - 5% = - 20%
Canone ricalcolato nel mese seguente (giugno):	€ 29.280

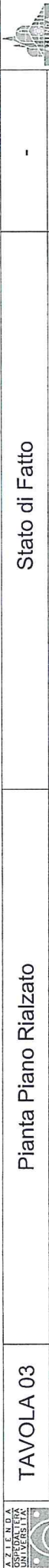
Canone versato nel mese:	€ 36.600
Incremento fatturato calcolata nel confronto col mese precedente (aprile vs maggio):	+25%
Quota riconosciuta:	25% - 5% = + 20%
Canone ricalcolato nel mese seguente (giugno):	€ 43.920

ALLEGATO N° 1



<p>TAVOLA 03</p> <p>scala 1:75</p>	<p>Pianta Piano Rialzato</p>	<p>Stato di Fatto</p>	<p>edificio n° 39-40-41-42</p>
<p>AZIEDA OSPEDALIERA UNIVERSITA' PADOVA</p>	<p>BAR PRESSO MONOBLOCCO</p> <p>DIPARTIMENTO INTERAZIENDALE DI AREA TECNICA - SEZIONE ELABORAZIONE GRAFICA</p>		
<p>ULS16 LABORATORIO PROGETTUALE</p>			



	<p>TAVOLA 03</p> <p>scala 1:350</p>	<p>Stato di Fatto</p>	<p>edificio n° 39-40-41-42</p>
--	-------------------------------------	-----------------------	--------------------------------

MONOBLOCCO

DIPARTIMENTO INTERAZIENDALE DI AREA TECNICA - SEZIONE ELABORAZIONE GRAFICA

SCHEDE DI PRODOTTO
**ALLEGATO N° 2 al Capitolato Speciale per la concessione del servizio di gestione
del bar-caffetteria presso il Monoblocco**

Denominazione Prodotto : LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO

Specifiche merceologiche

Il latte pastorizzato deve provenire da allevamenti e da stabilimenti conformi al D.P.R. n° 54/1997, all. "C", D. lgs. n° 193/2007 ed avere una durata, dal confezionamento, inferiore a 5 giorni.

Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

Specifiche di servizio

Il latte deve essere consegnato giornalmente, lo stesso giorno del confezionamento od al max il giorno successivo alla data di confezionamento riportata.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n° 231/2017 ed in particolare:

- denominazione del tipo di latte;
- termine di conservazione: max 4 giorni di conservazione per il latte fresco in modo da consumarlo entro 3 giorni.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della L. 169/89) e deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie corrette (D.P.R. n. 327/80) alla temperatura di 0°C / +6°C

Tolleranze

Non sono previste tolleranze

Norme di riferimento

Legge n° 283/62; DPR 327/1980; Legge n° 169/1989 D. Lgs. n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997 n° 54 all. "C"; D. Lgs. n° 193/2007.

Limiti microbiologici

LATTE INTERO F. P.	n	C	M	M
Tenore in germi	5	1	5 x 10 ³	> 10 ³
Coliformi	5	1	Assente	< 5
Germi patogeni	Assente in 25 grammi			

n= n° campioni prelevati per lotto

c= n° max ammesso di campioni compresi tra **m** e **M**

m = n° germi considerato accettabile

M = n° germi considerato inaccettabile

Limiti chimico fisici

peso specifico a 20°C	non inferiore a 1028
grasso latte intero	inferiore a 3.25%
grasso latte parz. scremato	inferiore a 1.80%
residuo secco magro	non inferiore a 8.50%
indice crioscopico	inferiore o uguale a -0.520°C
prova della fosfatasi	Negativa
prova della perossidasi	Positiva
Acidità	inferiore a 1.8%
Antibiotici	non rilevabili

Denominazione Prodotto: LATTE UHT INTERO
Confezione: tetrapack da lt. 1
Specifiche merceologiche Deve contenere almeno il 3,20 % di grasso.
Specifiche di servizio
Tolleranze Non sono ammesse tolleranze
Norme di riferimento Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla O.M. 11 ottobre 1978, tabella "A"; D. M. 16 dicembre 1993; D. Lgs. n° 231/2017; D. Lgs. n° 193/2007.

Denominazione Prodotto: MOZZARELLA
Specifiche merceologiche <ul style="list-style-type: none"> - prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili in stabilimenti nazionali riconosciuti con bollo CEE - forma tondeggianti od ovoidali - pasta bianca, lattiginosa - crosta sottilissima, morbida ed edibile - sapore gradevole non acido e tipicamente burroso - confezione singola
Specifiche di servizio Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna. Data di scadenza: almeno il 70% di vita commerciale del prodotto
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. "C"; D. lgs. 193/2007.

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 10 M = 100	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto : RICOTTA FRESCA
<p>Specifiche merceologiche</p> <p>Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - siero vaccino; - latte vaccino; - sale. <p>Si richiede che la ricotta abbia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un tenore di grasso stq 20% circa (<i>quantità massima</i>) <u>minimo di 10 %</u> - un'umidità non superiore a 60-65% <p>Pasta di colore bianco, a struttura grumosa non omogenea Sapore dolce, leggermente acidulo.</p>
<p>Specifiche di servizio</p> <p>La ricotta deve essere stata prodotta da non oltre 3 giorni Data di scadenza: almeno il 70% di vita commerciale del prodotto</p>
<p>Tolleranze</p> <p>Non sono previste tolleranze</p>
<p>Norme di riferimento</p> <p>Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. "C"; D. lgs. 193/2007.</p>

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 10 M = 100	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: CRESCENZA
Specifiche merceologiche <ul style="list-style-type: none"> - Prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato in stabilimenti nazionali riconosciuti con bollo CEE; - Forma parallelepipedica quadrangolare di dimensione 20 – 25 x lato, 6 – 8 cm altezza, 8-10 larghezza; - pasta con colore bianco a struttura compatta, butirrosa e morbida, priva di occhiature; - Sapore dolce, fresco, fondente in bocca, con lievi sfumature di acidulo; - Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.
Specifiche di servizio Il prodotto, alla consegna, deve essere stato prodotto da oltre 5 giorni e da meno di 10 giorni. Data di scadenza: almeno il 70% di vita commerciale del prodotto
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. “C”; D. lgs. 193/2007.

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 10 M = 100	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: TALEGGIO
<p>Specifiche merceologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodotto esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato in stabilimenti nazionali riconosciuti con bollo CEE - forma parallelepipedica quadrangolare con lati cm. 20 - 25, scalzo diritto 5 – 7 cm, facce piane - pasta a struttura unita, mantecata e morbida, elastica e pastosa, colore da bianco a paglierino - sapore caratteristico dolce, delicato, leggermente aromatico - contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 48% - condizioni di produzione e commercializzazione previste dal DPR 15.09.1988 (DOC) e riconoscimento di DOP europea, Regolamento CE 1107/1996.
<p>Specifiche di servizio</p> <p>Il prodotto, alla consegna, deve essere stato prodotto da oltre 30 giorni e da meno di 50 giorni. Etichettatura conforme al D. Lgs n° 231/2017, indicante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elenco ingredienti; - data di produzione - nome del fornitore; - ragione sociale; - sede del fabbricante; - sede dello stabilimento; - modalità di conservazione; - dicitura identificazione del lotto e bollo CEE
<p>Tolleranze</p> <p>Non sono previste tolleranze</p>
<p>Norme di riferimento</p> <p>Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. “C”; D. lgs. 193/2007.</p>

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: ASIAGO PRESSATO
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Il formaggio deve avere un peso compreso tra 11 e 15 Kg. <i>Timbro del consorzio</i>
Specifiche merceologiche <ul style="list-style-type: none"> - Prodotto a Denominazione di Origine Controllata, marchiato a fuoco sulla forma - Crosta sottile, consistente ed elastica - Pasta di colore paglierino, ricca di occhiature sparse uniformemente - Sapore morbido, dolce, gradevole con retrogusto ed aroma di noce - Grasso minimo 44% sulla sostanza secca
Specifiche di servizio La maturazione deve essere di almeno 30 giorni La consegna del formaggio deve essere effettuata con rispetto temperatura del freddo
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. "C"; D. lgs. 193/2007, DPR 21 dicembre 1978.

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 100 M = 1000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: MONTASIO
Specifiche merceologiche <ul style="list-style-type: none"> - prodotto a Denominazione di Origine Controllata – DPR n° 1269 del 3 ottobre 1955 e DPR 10 marzo 1986, marchiato a fuoco sulla forma - sapore aromatico e leggermente piccante - al taglio la pasta risulta compatta, bianca o leggermente paglierina e con occhiatura di piccole dimensioni - crosta liscia, elastica, di colore marrone chiaro - grasso minimo 45% sulla sostanza secca
Specifiche di servizio <ul style="list-style-type: none"> - la maturazione deve essere di almeno 100 giorni e non superare i 6 mesi
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017; DPR 14 gennaio 1997, n° 54, All. “C”; D. lgs. 193/2007.

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 1 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 1000 M = 10000	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: YOGURT														
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Barattoli da gr. 125														
Specifiche merceologiche Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco di vacca: <ul style="list-style-type: none"> - Sapore lievemente acidulo, ma gradevole; - Consistenza liquida-cremosa; - Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato; - Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro. Requisiti microbiologici minimi <table style="width: 100%; border: none;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 30%; text-align: center;"><i>Alla produzione</i></th> <th style="width: 30%; text-align: center;"><i>Alla distribuzione</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Germi specifici di fermentazione vivi</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lactobacillus bulgaricus: 1 x 10g</td> <td style="text-align: center;">1 x 10⁸ - 1 x 10¹⁰/g</td> <td style="text-align: center;">1 - 5 x 10⁶/g</td> </tr> <tr> <td>Streptococcus thermophil: 1 x 10g</td> <td style="text-align: center;">1 x 10⁸ - 1 x 10¹⁰/g</td> <td style="text-align: center;">1 - 5 x 10⁶/g</td> </tr> </tbody> </table> PH 3,5 a 4 Grassi circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro.				<i>Alla produzione</i>	<i>Alla distribuzione</i>	Germi specifici di fermentazione vivi			Lactobacillus bulgaricus: 1 x 10g	1 x 10 ⁸ - 1 x 10 ¹⁰ /g	1 - 5 x 10 ⁶ /g	Streptococcus thermophil: 1 x 10g	1 x 10 ⁸ - 1 x 10 ¹⁰ /g	1 - 5 x 10 ⁶ /g
	<i>Alla produzione</i>	<i>Alla distribuzione</i>												
Germi specifici di fermentazione vivi														
Lactobacillus bulgaricus: 1 x 10g	1 x 10 ⁸ - 1 x 10 ¹⁰ /g	1 - 5 x 10 ⁶ /g												
Streptococcus thermophil: 1 x 10g	1 x 10 ⁸ - 1 x 10 ¹⁰ /g	1 - 5 x 10 ⁶ /g												
Specifiche di servizio Data di scadenza: almeno il 70% di vita commerciale del prodotto;														
Tolleranze Non sono ammesse tolleranze														
Norme di riferimento Legge n° 283/2962; DPR 32719/80; D. Lgs n. 231/2017; DPR 14 gennaio 1997 n° 54, all. "C"; D. Lgs. 193/2007.														

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	Assenza in 1 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 10 M = 100	n = 5 c = 2
Tenore in germi	m = 50000 M = 100000	n = 5 c = 2
Coliformi 30°C	m = 0 M = 5	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: BURRO
<p>Specifiche merceologiche</p> <p>Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e a di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> – acqua: 11,38 %; – grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%); – albumine e lattosio: 0,54 %; – ceneri: 0,13 %. <p>Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido ne presentare alterazione di colore sulla superficie.</p> <p>La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.</p> <p>Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.</p>
<p>Specifiche di servizio</p> <p>Il prodotto, alla consegna, deve essere stato prodotto da oltre 5 giorni.</p>
<p>Tolleranze</p> <p>Non sono previste tolleranze</p>
<p>Norme di riferimento</p> <p>Legge n° 1526 del 23 dicembre 1956; Legge n° 283/1962; DPR 327/1980; D. Lgs n° 231/2017, DPR 14 gennaio 1997 n° 54, all. "C"; D. Lgs. 193/2007.</p>

Limiti microbiologici

Germi mesofili	< 5x 10 ⁵ UFC/g	
Coliformi totali	< a 10 UFC/g	
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	
Salmonella	Assenza in 25 g	
Staphylococcus aureus	m = 1000 M = 10000	n = 5 c = 2
Escherichia coli	m = 10000 M = 100000	n = 5 c = 2

Denominazione Prodotto: PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Pezzatura del prodotto conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.
Specifiche merceologiche Deve essere ottenuto dalla coscia di un suino con peso vivo non inferiore ai kg. 120 Non deve essere un prodotto “ricostituito” e d in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari Non deve contenere polifosfati aggiunti, né conservanti. Il grasso di copertura risulta compatto, senza parti ingiallite. Colorazione: al taglio la fetta è di color rosa opaco. Gusto: dolce, di nocciola, non acidulo Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: - acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%; Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti: - intera superficie ricoperta dalla cotenna - presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti - rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli) - presenza di odori sgradevoli Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE
Specifiche di servizio Il prosciutto deve essere confezionato in idoneo involucro plastico o carta alluminata.
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento D. Lgs n° 193/2007; D. Lgs. 193/2006; D. Lgs. n° 231/2017.

Limiti microbiologici

Carica batterica totale	10 ⁴ /g
Escherichia coli	< 10/g
Stafilococco aureo	< 10/g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g
Salmonella spp.	assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g.

Denominazione Prodotto: PROSCIUTTO CRUDO TIPO PARMA DISOSSATO
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Pezzatura del prodotto conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.
Specifiche merceologiche Prosciutto disossato in confezione sottovuoto. Deve essere ottenuto dalla coscia fresca di un suino nazionale Periodo di stagionatura: - prosciutto con peso tra 7 e 9 Kg: non inferiore a 15 mesi e non superiore a 14 mesi - prosciutto con peso tra 10 e 12 Kg: non inferiore a 15 mesi e non superiore a 16 mesi. Colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse Sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante. Contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: - acqua 62%, proteine 28%, grassi 5-6%; Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti: - di vena, di gambo, di sott'osso, di giarrè, di noce; - irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti. Il prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico che individua l'inizio della produzione. Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE
Specifiche di servizio Il prosciutto deve essere confezionato sottovuoto
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento Legge n° 26/1990; DM 15 febbraio 1993 n° 253; D. Lgs n. 193/2007; D. Lgs. n° 231/2017.

Limiti microbiologici

Carica batterica totale	10 ⁵ /g.
Escherichia coli	< 50/g.
Stafilococco aureo	< 10 ² /g.
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g.
Salmonella spp.	assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g

Denominazione Prodotto: MORTADELLA
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg.
Specifiche merceologiche Deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino. Il grasso duro (lardelli) non deve superare il 25 % e sono assenti parti tendinee e cartilaginose. Caratteristiche al taglio: <ul style="list-style-type: none"> – la massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti – la componente carnosa di colore rosa, il grasso di colore bianco sodo – aroma gradevole, non troppo aromatico per eccesso di spezie – sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40 %. Non sono consentiti polifosfati aggiunti. Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE
Specifiche di servizio La mortadella deve essere confezionata in sottovuoto
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento D. Lgs n° 193/2007; D. Lgs. n° 231/2017.

Limiti microbiologici

Carica batterica totale	10 ⁴ /g
Escherichia coli	< 10/g
Stafilococco aureo	< 10/g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g
Salmonella spp.	assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g.

Denominazione Prodotto: SALAME TIPO MILANO
Confezione (peso, pezzi, ecc...) La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 3 chili.
Specifiche merceologiche Salame costituito da impasto di carne suina o suina e bovina e grasso suino duro. Il diametro dell'insaccato deve essere compreso tra 90 e 110 mm. Stagionatura non inferiore a 60 giorni. Caratteristiche al taglio: <ul style="list-style-type: none"> – la massa insaccata deve presentarsi compatta, di consistenza non elastica – colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti – aroma delicato, gradevole – sapore dolce e delicato, mai acido Assenza di difetti esterni, assenza di punte di rancido. Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE
Specifiche di servizio Il prodotto oggetto della consegna deve avere un periodo di stagionatura inferiore a 90 gg.
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento D. Lgs n° 193/2007; D. Lgs. n° 231/2017.

Limiti microbiologici

Carica batterica totale	10 ⁵ /g.
Escherichia coli	< 50/g.
Stafilococco aureo	< 10 ² /g.
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g.
Salmonella spp.	assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g

Denominazione Prodotto: COPPA TIPO PARMA
Confezione (peso, pezzi, ecc...) Pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 1,500 kg.
Specifiche merceologiche Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo. La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti. La maturazione deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda e uniforme, senza zone di rammollimento. Il grasso non deve essere giallo ne avere odore o sapore di rancido. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai tre mesi. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56/60 %. Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31 marzo 1965. Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE
Specifiche di servizio Il prodotto oggetto della consegna deve avere un periodo di stagionatura non inferiore a 90 gg.
Tolleranze Non sono previste tolleranze
Norme di riferimento D. Lgs n° 193/2007; D. Lgs. n° 231/2017.

Limiti microbiologici

Carica batterica totale	10 ⁵ /g.
Escherichia coli	< 50/g.
Stafilococco aureo	< 10 ² /g.
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g.
Salmonella spp.	assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g

Denominazione prodotto: UOVA PASTORIZZATE
Confezione: tetrapack da lt. 1
<p>Specifiche merceologiche</p> <p>Il prodotto deve essere preparato da uova di gallina intere sgusciate, pastorizzate e omogeneizzate. Gli additivi devono essere assenti</p> <p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui alle previsioni e rimandi normativi del D. Lgs 193/2007. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici descritti.</p> <p>Salmonella: assente in 25 gr. Batteri aerobici mesofili: $< o = 10^5$ in 1 ml. Enterobatteri: $< o = 10^2$ in 1 ml. Stafi. Aureo: assente in 1 gr.</p>
<p>Specifiche di servizio</p> <p>Il trasporto deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C La vita residua del prodotto non deve essere inferiore al 70% della vita totale.</p>
<p>Tolleranze</p> <p>Non sono ammesse tolleranze</p>
<p>Norme di riferimento</p> <p>D. Lgs n° 193/2007; D. Lgs. n° 231/2017; Nota Min. Salute 12 gennaio 2016 n° 559; Decreto Min. Pol. Agrarie 11 dicembre 2009; Regolamenti CE nn° 178/2002, 852/2004, 853/2004, 882/2004, 589/2008.</p>

Denominazione prodotto: UOVA FRESCHE DI GALLINA								
Confezione: cartoni da n. 90 uova								
<p>Specifiche merceologiche</p> <p>Categoria qualitativa A Categoria di peso: 55 - 60 gr.</p> <p>Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - guscio e cuticola: normali, netti, intatti; - albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - germe: sviluppo impercettibile; - odore: esente da odori estranei. <p>Le uova della Categoria A non debbono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento, né prima né dopo la classificazione.</p> <p>Devono rispondere ai seguenti criteri</p> <table border="0"> <tr> <td>microbologici Salmonella</td> <td>assente in 25 gr.</td> </tr> <tr> <td>Batteri aerobici mesofili</td> <td>< o = 10⁵ in 1</td> </tr> <tr> <td>ml. Enterobatteri</td> <td>< o = 10² in 1 ml.</td> </tr> <tr> <td>Stafi.aureo</td> <td>assente in 1</td> </tr> </table>	microbologici Salmonella	assente in 25 gr.	Batteri aerobici mesofili	< o = 10 ⁵ in 1	ml. Enterobatteri	< o = 10 ² in 1 ml.	Stafi.aureo	assente in 1
microbologici Salmonella	assente in 25 gr.							
Batteri aerobici mesofili	< o = 10 ⁵ in 1							
ml. Enterobatteri	< o = 10 ² in 1 ml.							
Stafi.aureo	assente in 1							
<p>Specifiche di servizio</p> <p>La validità del prodotto, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C. La vita residua del prodotto non deve essere inferiore al 70% della vita totale.</p>								
<p>Tolleranze</p> <p>Non sono ammesse tolleranze</p>								
<p>Riferimenti di legge</p> <p>D. lgs. n° 193/2007; D. lgs. n° 231/2017.</p>								

Denominazione Prodotto: PRODOTTI SURGELATI**Specifiche merceologiche**

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti; in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali scongelamenti, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327/1980, art. 52 e allegato "C").

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI:

- il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali.

Norme di riferimento:

D. lgs n° 110/1992; D. M. 15 giugno 1971; Legge n° 283/1962; DPR 327/1980.

Denominazione Prodotto: ORTAGGI

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Specifiche di servizio

Le confezioni devono essere conservate e trasportate a T° non superiore a - 18C°.

Il termine minimo di conservazione deve essere almeno il 70% della vita commerciale del prodotto.

Tolleranze:

non sono ammesse tolleranze.

Norme di riferimento

D. Lgs. n° 193/2007; D. Lgs. 231/2017; D. Lgs. n° 110/1992; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995; legge n° 283 del 30 aprile 1962; D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327; D. lgs. n° 231/2017; O.M. del 6 giugno 1985 e 18 luglio 1990; D.M. 27 febbraio 1996, n° 209; D.M. 30 aprile 1998, n° 250.

Parametri microbiologici

Carica batterica totale	$m = 10^5$ $M = 10^6$	$n = 5$ $c = 2$
Escherichia coli	$m = 10$ $M = 10^2$	$n = 5$ $c = 1$
Coliformi totali	$m = 10^2$ $M = 10^3$	$n = 5$ $c = 2$
Stafilococchi coag. +	$m = 10$ $M = 50$	$n = 5$ $c = 2$
Salmonella spp.	assenza in 25 g.	
Listeria monocytogenes	$m = 10$ $M = 100$	$n = 5$ $c = 2$

Parametri chimici

Trimetilammina (TMA)	≤ 1 mg / 100 gr
Basi azotate volatili (TVN)	< 30 mg / 100 gr
PH	$< 6,7$

Denominazione Prodotto: PANE

Specifiche merceologiche

- Ingredienti: farina di tipo 0 , lievito ed eventualmente olio extra vergine di oliva
- Umidità massima 29%
- Vietati l'uso dello strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altri tipo di grasso.
- Il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:
 - crosta dorata e croccante
 - mollica morbida ma non collosa elastica con alveolatura regolare
 - gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Specifiche di servizio

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei al trasporto, lavabili e muniti di copertura.
- deve essere di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Tolleranze

E' ammessa una tolleranza di +/- 5 grammi per pezzo.

Non sono ammesse tolleranze di imballaggio per il pane confezionato.

Norme di riferimento

Legge n° 580/1967; legge n° 283/1962; DPR n° 187/2001; DPR n° 502/1998.

Denominazione Prodotto: FARINA 00

Specifiche merceologiche

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge.
La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla legge n° 580/1967 e successive modificazioni.

Specifiche di servizio

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992, n° 109.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tolleranze

Non sono ammesse tolleranze.

Norme di riferimento

Legge n° 580/1967; DPR n° 187/2001.

<p>Denominazione Prodotto: CAFFÈ</p>
<p>Specifiche merceologiche: miscela di caffè torrefatto in grani o macinato; confezionato in sacchetti con formato: g 250, macinato sottovuoto, g 500 macinato sottovuoto, da 1 – 3 kg in grani; composizione della miscela: almeno 80% Arabica e restante 20% di Robusta di buona qualità. Procedimento di lavorazione: tostatura di una singola qualità alla volta, alla temperatura max di 200 °C. Tempo di tostatura: 12 – 15 minuti. Raffreddamento ad aria e pulizia dei chicchi tostati. Miscelatura e confezionamento con procedure automatiche. Data di scadenza: dai 14 mesi dal confezionamento (18 mesi nei formati 250 – 500 gr. sottovuoto).</p>
<p>Tolleranze Non sono ammesse tolleranze</p>
<p>Norme di riferimento Legge n° 283/1962; D.P.R n° 327/1980; Reg. (CE) n° 178/2002; Reg. (CE) n° 853/2004; D. Lgs. n° 193/2007; D. Lgs. 231/2017; del D.M. 21 marzo 1973. Le miscele di caffè devono essere state sottoposte a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ispezione sanitaria in ottemperanza alle circolari del Ministero della Sanità tempo per tempo vigenti; - analisi per accertare la rispondenza ai parametri di cui al D.P.R. n° 470/1973 (Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati); - analisi chimiche per accertare che il livello di Ocratossina, eventualmente presente, non sia superiore al limite di tolleranza stabilito dal Ministero della Salute.

ATTESTAZIONE DI PUBBLICAZIONE

La presente deliberazione e' stata pubblicata in copia all'Albo di questa Azienda Ospedaliera di Padova per 15 giorni consecutivi dal

Il Direttore
UOC AFFARI GENERALI
(Avv.Maria Grazia Cali)

CERTIFICAZIONE DI ESECUTIVITA'

La presente deliberazione e' divenuta esecutiva il 24/11/2021

Il Direttore
UOC AFFARI GENERALI
(Avv.Maria Grazia Cali)

Copia composta di n°116 fogli (incluso il presente) della delibera n. 2092 del 24/11/2021 firmata digitalmente dal Direttore Generale e conservata secondo la normativa vigente presso Infocert S.p.a.

Padova, li

Il Direttore
UOC AFFARI GENERALI
(Avv.Maria Grazia Cali)
