

REGIONE MARCHE – AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE

BANDO DI GARA DI APPALTO – Servizi

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) DENOMINAZIONE E INDIRIZZO UFFICIALE DELL'AMMINISTRAZIONE

AGGIUDICATRICE: Denominazione: Azienda Sanitaria Unica Regionale, via
Caduti del Lavoro 40, I-60131 Ancona per le necessità dell'Area Vasta 5 –
Presidio Ospedaliero di Ascoli Piceno. **Punti di contatto:** Area Vasta 5 (ex
Zona Territoriale n. 13), via degli Iris, 63100 Ascoli Piceno, tel. 0736.358828,
fax 0736.358681 email: pietrino.maurizi@sanita.marche.it,
Disciplinare/Capitolato disponibile sul sito

HTTP://WWW.ASURZONA13.MARCHE.IT : I.2) INDIRIZZO PRESSO IL QUALE

È POSSIBILE OTTENERE ULTERIORI INFORMAZIONI: ASUR – Area Vasta 5 –

Ascoli Piceno, come sopra; **I.3) INDIRIZZO PRESSO IL QUALE È POSSIBILE**

OTTENERE LA DOCUMENTAZIONE: Come sopra **I.4) INDIRIZZO AL QUALE**

INVIARE LE OFFERTE: A.S.U.R. – Area Vasta 5 - San Benedetto del Tronto

(AP) – Ufficio Protocollo - indirizzo postale: via Manara n. 3-7, 63074 San

Benedetto del Tronto. **I.5) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:**

Livello regionale: Settore Sanità

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II.1) DESCRIZIONE - II.1.1) Denominazione: affidamento in concessione

della gestione bar con annessa rivendita di quotidiani e riviste, fornitura e

gestione di distributori automatici di bevande e snacks, per la durata di anni 6

con facoltà di rinnovo per mesi 12. **II.1.2) Tipo di appalto:** Servizi categoria

27 Luogo di erogazione del servizio: Presidio Ospedaliero di Ascoli Piceno e

strutture ubicate nel territorio della ex Zona Territoriale n. 13 **Codice Nuts:**

ITE34. **II.1.3)** L'avviso riguarda un appalto pubblico **II. 1.5.) Breve descrizione dell'appalto:** Gara mediante procedura aperta . **II.1.6 CPV** 55410000-7 **II.1.8) Divisione in lotti:** NO **II.1.9) Ammissibilità di varianti:** NO **II.2) ENTITÀ DELL'APPALTO - II.2.1)** importo complessivo a base d'asta € 900.000,00 al netto delle imposte di legge + IVA. **II. 3) Durata** dell'appalto: mesi 72 con facoltà di rinnovo per mesi 12.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO – III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste: cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta, IVA esclusa; cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs n. 163/2006.

III.1.3) sono ammesse a presentare offerta anche RTI secondo quanto disposto dagli art. 34 e 37 del D. Lgs n. 163/2006. Non è ammessa la partecipazione di una ditta a titolo individuale e contemporaneamente in RTI. **III.2.1) – III.2.2) – III.2.3)** Come da capitolato di gara

SEZIONE IV: PROCEDURA IV.1)

TIPO DI PROCEDURA : aperta **IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:** offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, in base ai seguenti elementi: 1) Prezzo: massimo 35 punti; 2) Qualità: massimo punti 65. I sub-punteggi sono riportati nel disciplinare di gara. **IV.3)**

INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO– IV.3.3) il disciplinare/capitolato di gara è disponibile sul sito

<http://www.asurzona13.marche.it>; **IV.3.4)** Scadenza fissata per la ricezione delle offerte: giorno xx/xx/xxxx ore 13,00; **IV.3.6)** lingua italiana **IV.3.7)** 240

giorni decorrenti dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte **IV.3.8)**

prima seduta pubblica ore 10,00 del giorno xx/xx/xxxx presso UOC Acquisti e

Logistica Area Vasta 5, via Manara 7, S. Benedetto del Tronto. Persone ammesse: legali rappresentanti delle ditte concorrenti, ovvero soggetti muniti di specifica delega. **SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI VI.1)** NO; **VI.2)** no **VI.3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:** Resp. del procedimento: dott. Pietrino Maurizi – UOC Acquisti e Logistica (tel. 0736.358828 – fax 0736.358681). Le offerte vanno inviate all'indirizzo di cui al punto I.4) secondo le modalità contenute nell'art. 2 del capitolato di gara. La stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida, purché idonea dal punto di vista tecnico ed economicamente congrua. La stazione appaltante si riserva la facoltà di modificare, sospendere o revocare il presente bando di gara con provvedimento motivato. La stazione appaltante si riserva il diritto di non aggiudicare la fornitura a proprio insindacabile giudizio, qualora le offerte non risultino all'esame tecnico rispondenti alle esigenze dell'ente, ovvero, qualora le condizioni economiche proposte dalle ditte offerenti siano ritenute non convenienti. La gara è stata bandita a seguito di determina a contrarre del Direttore Generale dell'ASUR n. XX/DG ASUR del xx/xx/xxxx.

Codice CIG 5835076909

4) PROCEDURE DI RICORSO VI. 4. 1) Organismo Responsabile: TAR Marche – piazza Cavour 29 – I-60121 Ancona. Tel. 071.206956 – fax 071.203853. **VI. 5)** data di sped. del bando alla G.U.CE xx/xx/xxxx

Il Responsabile del Procedimento: dott. Pietrino Maurizi

DISCIPLINARE DI GARA E CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR CON ANNESSA RIVENDITA DI RIVISTE E QUOTIDIANI PRESSO LO STABILIMENTO OSPEDALIERO MAZZONI DI ASCOLI PICENO E L’EROGAZIONE DI BEVANDE E SNACK TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO IL MEDESIMO STABILIMENTO OSPEDALIERO E PRESSO LE ALTRE STRUTTURE UBICATE NEL TERRITORIO DEL DISTRETTO DI ASCOLI PICENO - ASUR REGIONE MARCHE – AREA VASTA 5

CIG 5835076909

Eventuali modifiche e/o integrazioni al presente disciplinare/capitolato verranno rese pubbliche ESCLUSIVAMENTE mediante la pubblicazione sul sito internet www.asurzona12.marche.it fino a cinque giorni prima della data fissata per la scadenza per la presentazione delle offerte. L’ASUR declina ogni responsabilità per la mancata conoscenza delle stesse da parte dei concorrenti.

DISCIPLINARE DI GARA
TITOLO I
MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Art. 1 Introduzione

L'ASUR della Regione Marche, via Caduti del Lavoro n. 40 – 60131 Ancona, indice, per conto e nell'interesse della Area Vasta 5 – Stabilimento Ospedaliero e distretto sanitario di Ascoli Piceno - ai sensi del D.Lgs. 163/06 e s.m.i. e del DPR 207/2010, una procedura di gara ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs n. 163/2006, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar con annessa rivendita di riviste e quotidiani nell'Ospedale Mazzoni di Ascoli Piceno e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici nel medesimo Ospedale Mazzoni e nelle strutture ubicate nel territorio del distretto di Ascoli Piceno per la durata di anni sei, con facoltà di rinnovo per ulteriori mesi 12.

VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE (ai sensi dell'art. 29 del D. Lgs n. 163/2006) € 8.050.000,00 + imposte di legge, calcolato, ai sensi dell'art. 8 della Direttiva CE 15 gennaio 2014 e della Deliberazione AVCP n. 40/2013 (stima dei ricavi provenienti dalla gestione economica del servizio unitamente alla somma dei canoni), comprensivo di oneri di sicurezza (1%) e dell'eventuale periodo di rinnovo.

BASE D'ASTA (in aumento) COMPLESSIVA: € 900.000,00 per una durata contrattuale di anni 6, al netto delle imposte di legge e comprensiva degli oneri di sicurezza.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio stabilito alla lettera b) dell'art. 83 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai seguenti elementi:

- **QUALITA': PUNTI 65**
- **PREZZO: PUNTI 35**

Categoria del servizio n. 17 – servizi alberghieri e di ristorazione.

Luogo di erogazione del servizio:

- Bar e rivendita di riviste e quotidiani: Ospedale "Mazzoni" di Ascoli Piceno
- Distributori automatici di bevande e snack: Ospedale "Mazzoni" di Ascoli Piceno e strutture ubicate nel territorio del distretto di Ascoli Piceno

Art. 2 Modalità di presentazione e di formulazione delle offerte

L'impresa che intende partecipare alla gara dovrà presentare un plico chiuso in maniera che venga garantita l'inalterabilità del plico stesso, firmato sui lembi di chiusura e recante all'esterno la denominazione della ditta mittente e la dicitura **"GARA AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE GESTIONE BAR ASCOLI PICENO"**.

Il plico deve pervenire al seguente indirizzo: **ASUR – AREA VASTA 5 - Ufficio Protocollo, via Manara, 63074 S. Benedetto del Tronto, entro e non oltre le ore 13,00 del giorno _____**

Detto plico dovrà contenere TRE distinte buste.

BUSTA N. 1

Chiusa in maniera che venga garantita l'inalterabilità della busta e debitamente firmata sui lembi di chiusura recante la scritta "**OFFERTA ECONOMICA**"- dovrà contenere l'offerta economica in bollo o in carta resa legale, indicante:

1. Canone annuo offerto (in cifre ed in lettere) per l'esecuzione del servizio oggetto di gara
2. listino prezzi in vigore al momento della presentazione dell'offerta
3. esatta denominazione dell'impresa con l'indicazione della ragione sociale, della sede legale, codice fiscale e partita IVA;
4. firma per esteso e ben leggibile del titolare o del legale rappresentante dell'impresa offerente, in caso di partecipazione in RTI dei legali rappresentanti di tutte le ditte raggruppate.
5. fotocopia del documento di identità del sottoscrittore dell'offerta.

Non saranno accettate le offerte economiche pari o inferiori al prezzo a base d'asta.

Nella formulazione dell'offerta economica l'impresa dovrà tener conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri ed obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sulla fornitura e quindi sulla determinazione del prezzo offerto, considerato dalla stessa impresa remunerativo.

Nel caso di offerta presentata dai soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) ed e) del codice (RTI, consorzio ordinario), se non ancora costituiti, l'offerta dovrà:

- essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno il RTI o il consorzio ordinario;
- contenere l'indicazione delle parti del servizio o della fornitura che sarà eseguita dalle singole imprese riunite o consorziate (art. 37, comma 4);
- contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, sarà conferito mandato collettivo speciale di rappresentanza ad una di esse, indicata come mandataria (art. 37, comma 8).

BUSTA N. 2

Chiusa in maniera che venga garantita l'inalterabilità della busta e debitamente firmata sui lembi recante la scritta "**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**" dovrà contenere i seguenti documenti:

1. Dichiarazione ai sensi del DPR n. 445/2000, (**allegato A**) sottoscritta dal legale rappresentante della società, con allegata copia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, attestante la sussistenza ed il possesso degli stati e fatti, qualità e requisiti alla data di presentazione dell'offerta, successivamente verificabili ai sensi dell'art. 38 commi 1 e 3, art. 46 comma 1 e art. 71 commi 1 e 2 del DPR n. 445/2000

2. Dichiarazione ai sensi del DPR n. 445/2000, **(allegato B)** sottoscritta da:
- **per le imprese individuali:** il titolare e il direttore tecnico
 - **per le s.n.c** i soci e il direttore tecnico
 - **per le s.a.s.** i soci accomandatari e il direttore tecnico
 - **per altro tipo di società:** amministratori muniti di poteri di rappresentanza e il direttore tecnico e il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci
3. Cauzione provvisoria costituita da fidejussione bancaria o polizza assicurativa pari al 2% dell'importo complessivo a base d'asta, imposte di legge escluse, pari ad € 18.000,00. Tale cauzione deve prevedere espressamente:
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
 - l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
 - l'impegno del garante a rinnovare la garanzia per la durata indicata nel bando (gg. 240) (nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione) su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura.
- La cauzione dovrà avere validità per almeno 240 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
4. Impegno di un fideiussore, ai sensi dell'art. 75, comma 8 del D.Lgs. n. 163/2006, a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto.
5. Ricevuta in originale del versamento (ovvero fotocopia delle stesse corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità del dichiarante) o copia stampata dell'e-mail di conferma (per pagamento on-line) quale contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza di cui alla deliberazione del 10.01.2007.

Come previsto dal comma 2-bis art. 38 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i., la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria pari al 1‰ (uno per mille) del valore del lotto o dei lotti per cui intende partecipare. Il versamento della sanzione pecuniaria è garantito dalla cauzione provvisoria di cui al punto 3.

Al concorrente nei cui confronti è comminata la sanzione, è assegnato un termine, non superiore a 10 giorni, per rendere, integrare o regolarizzare la documentazione necessaria, In caso di inutile decorso del termine assegnato, il concorrente è altresì escluso dalla gara.

Sono ammessi a partecipare alla gara, con i requisiti ed i limiti previsti dagli artt. 34, 35, 36 e 37 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i., oltre agli imprenditori individuali, i consorzi, i raggruppamenti temporanei d'impresa e GEIE (gruppo europeo di interesse economico). Ciascuna impresa concorrente facente parte del raggruppamento dovrà produrre nella BUSTA 2 DOCUMENTI:

In caso di R.T.I. già costituita:

- l'originale o copia autentica dell'atto di costituzione del RTI o consorzio ordinario;
- la specifica delle parti di servizio che saranno effettuate da ciascun componente il raggruppamento o consorzio; in particolare dovrà essere indicata la quota delle prestazioni sul totale del valore dell'offerta; al fine di garantire la segretezza delle offerte economiche si dovrà indicare, esclusivamente, la percentuale di incidenza delle prestazioni oggetto di subappalto sul totale dei corrispettivi globale offerto (ad es. 5%). L'indicazione del valore in termini monetari comporterà, pertanto, l'esclusione, dalla gara in quanto direttamente o indirettamente indurrebbe a determinare il valore dell'offerta economica

In caso di R.T.I. non ancora costituito:

- dichiarazioni (o dichiarazione congiunta) rese dal legale rappresentante di ogni impresa raggruppanda o da persona dotata di poteri di firma attestanti a quale impresa raggruppanda, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza e l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad attenersi alle prescrizioni di cui all'art. 37 comma 8 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i..
- la specifica delle parti di servizio che saranno effettuate da ciascun componente il raggruppamento o consorzio; in particolare dovrà essere indicata la quota delle prestazioni sul totale del valore dell'offerta; al fine di garantire la segretezza delle offerte economiche si dovrà indicare, esclusivamente, la percentuale di incidenza delle prestazioni oggetto di subappalto sul totale dei corrispettivi globale offerto (ad es. 5%). L'indicazione del valore in termini monetari comporterà, pertanto, l'esclusione, dalla gara in quanto direttamente o indirettamente indurrebbe a determinare il valore dell'offerta economica

I certificati e le dichiarazioni per la partecipazione alla gara devono essere presentati sia per la ditta capogruppo sia per le ditte mandanti.

La documentazione amministrativa richiesta dovrà riportare ben visibile il numero di riferimento sopra indicato

BUSTA N. 3

Chiusa in maniera che venga garantita l'inalterabilità della busta e debitamente firmata sui lembi recante la scritta **"DOCUMENTAZIONE TECNICA"** dovrà contenere la seguente documentazione, riportante le informazioni richieste, pena la non attribuzione del punteggio di qualità:

Per quanto concerne il parametro di aggiudicazione art. 7 punto 1. lett. a), b), c):

- Progetto preliminare per l'allestimento dei locali il più possibile dettagliato, da cui si evinca esaurientemente la soluzione architettonica che si intende realizzare mediante planimetria, prospetti e sezioni (scala 1:50), eventuali particolari costruttivi (scala 1:20, 1:10 ecc), rendering 3D, firmato da professionista abilitato;
- relazione tecnica-illustrativa concernente la descrizione dell'intervento, le lavorazioni che si intendono effettuare (edilizie, impiantistiche ecc), i materiali impiegati, l'elenco delle attrezzature e degli arredi da fornire corredato da schede tecniche ed illustrative.
- Descrizione del sistema di aspirazione (modello, potenza di aspirazione ecc)

Per quanto concerne il parametro di aggiudicazione art. 7 punto 2. lett. a), b):

4. Relazione sulla gestione del servizio che, fermo restando il limite minimo numerico di cui all'art. 15 del presente capitolato, dovrà indicare:

- l'organizzazione di una giornata tipo di servizio con precisazione del numero degli operatori impiegati ai fini dell'esecuzione dell'attività, delle mansioni svolte da ciascuno di essi, delle modalità organizzative per fronteggiare le sostituzioni;
- elenco nominativo del personale reso disponibile per l'esecuzione del servizio incluso il responsabile operativo, con indicazione - per ciascuno - di un breve curriculum formativo e professionale inerente all'attività oggetto di appalto;

Per quanto concerne il parametro di aggiudicazione art. 7 punto 3. lett. a), b), c):

5. Relazione in ordine agli aspetti qualitativi del servizio che dovrà indicare

- Descrizione delle diverse tipologie di prodotti alimentari e dolciari, con indicazione dei prodotti confezionati in loco, acquisiti da diverso produttore ovvero preconfezionati), dei prodotti di caffetteria e delle bevande, proposte per la vendita presso l'esercizio;
- descrizione delle materie prime impiegate per la preparazione ed eventuali attestazioni di approvvigionamento da aziende agricole regionali;
- descrizione della eventuale produzione in loco di pizza, panini e primi piatti
- descrizione della tipologia dei distributori automatici con allegate schede tecniche

Per quanto concerne il parametro di aggiudicazione art. 7 punto 4. lett. a) b):

6. Relazione in ordine alle migliorie al servizio

- descrizione del sistema wi-fi con indicazione del numero di accessi contemporanei gestiti e del raggio di copertura
- modalità di rilevazione del gradimento agli utenti (frequenza. Reportistica ecc.)

La documentazione tecnica richiesta dovrà riportare ben visibile il numero di riferimento sopra indicato

L'offerta tecnica di cui al presente punto dovrà essere accompagnata da tutti i dati, illustrazioni, disegni, depliant e qualsiasi altro elemento che la ditta ritiene utile ai fini di un'esaustiva valutazione dell'offerta stessa.

Tutta la documentazione richiesta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della ditta offerente ovvero, in caso di RTI, dai legali rappresentanti delle singole ditte partecipanti al raggruppamento, oppure da persone munite di procura speciale abilitate ad impegnare la/e ditta/e.

La ditta dovrà altresì indicare le eventuali parti dell'offerta tecnica che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione, segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 13 comma 5 lett. a) del D. Lgs n. 163/2006.

Art. 3 Sopralluogo

La ditta concorrente potrà effettuare un sopralluogo nei locali oggetto della concessione **entro il xx/xx/2015**. Tale sopralluogo dovrà essere effettuato previo appuntamento per cui la ditta dovrà fare richiesta via fax al numero di seguito riportato indicando almeno n. 2 date utili. I referenti daranno conferma entro 24/48 ore.

- **Servizio Tecnico: geom. Fantuzi Valentino tel 0736 358304 Fax 0736358297**

I rappresentanti delle ditte dovranno essere muniti di delega della ditta che intende partecipare alla gara e di documento di riconoscimento.

Al termine del sopralluogo verrà compilato e sottoscritto il modello allegato (D) al presente disciplinare/capitolato.

Art. 4 Requisiti dell'offerta

Il canone offerto si intende comprensivo di tutti gli oneri derivanti dall'osservanza del presente disciplinare/capitolato al netto delle imposte di legge. Ciascuna impresa non potrà presentare più di una offerta. Non è ammessa la partecipazione di una impresa contemporaneamente a titolo individuale e quale componente di un raggruppamento.

Art. 5 Svolgimento della gara

L'apertura delle buste contenenti le offerte avverrà **in data xx/xx/2015 alle ore 10,00** presso la sede dell'U.O.C. Acquisti e Logistica, via Manara 7, 63074 S. Benedetto del Tronto.

Possono assistere all'apertura delle offerte, i legali rappresentanti o i rappresentanti delle imprese interessate muniti di delega specifica a svolgere le attività inerenti alla procedura di gara in nome e per conto della ditta partecipante.

La commissione di gara, nella prima seduta pubblica, procederà preliminarmente all' esame dei plichi presentati dalle imprese partecipanti ed all'ammissione alla gara solo di quelli pervenuti con le modalità ed i tempi di cui al presente disciplinare/capitolato; si procederà, quindi, all' apertura dei plichi delle ditte ammesse e si accerterà la regolarità della documentazione amministrativa mediante apertura della BUSTA N. 2 contenente la documentazione amministrativa.

Successivamente:

1. procederà all'apertura della BUSTA N. 3 contenente la documentazione tecnica, in seduta pubblica, alla presenza della Commissione Giudicatrice, nominata con determina DG ASUR, dopo la scadenza della presentazione delle offerte;
2. procederà infine, in seduta pubblica, all'apertura della BUSTA N. 1 contenente l'offerta economica dopo la presentazione della relazione tecnica sul punteggio qualitativo predisposto dalla Commissione Giudicatrice.

Le fasi sopra descritte ai punti 1. e 2. si svolgeranno in tempi successivi rispetto alla data fissata per l'apertura dei plichi. Le imprese partecipanti saranno contestualmente informate delle date in cui si svolgeranno dette operazioni.

Art. 6 Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione verrà effettuata ai sensi dell'art 83 del D.Lgs 163/06 e s.m.i., per singolo lotto intero indivisibile, alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base ai seguenti elementi:

- qualità massimo punti 65
- prezzo massimo punti 35

Punteggio prezzo.

All'impresa che avrà offerto il canone annuo più alto saranno attribuiti punti 35; alle altre imprese saranno attribuiti punteggi direttamente proporzionali.

Punteggio qualità

Il punteggio relativo alla qualità sarà attribuito, da un'apposita Commissione Giudicatrice nominata dall'ASUR dopo la scadenza per la presentazione delle offerte, prima dell'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, secondo i criteri di seguito enunciati

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Progetto per la realizzazione dei locali | max punti 25 di cui: |
| a. Organicità della soluzione distributiva ed organizzativa degli spazi | max punti 10 |
| b. Allestimento (arredi ed attrezzature) proposto | max punti 10 |
| c. sistema di aspirazione per ridurre la diffusione degli odori | max punti 5 |

Criteri motivazionali: in sede di valutazione ed assegnazione dei punteggi, sarà data preferenza:

per il punto a.: alle migliori proposte di distribuzione degli spazi, dislocazione degli arredi ed esposizione dei prodotti sotto il profilo della funzionalità e della capacità recettiva del locale bar al fine di una ottimale fruizione del servizio da parte dell'utenza;

per il punto b): agli allestimenti ed alle attrezzature in considerazione della estetica e qualità costruttiva sia in funzione dell'armonia che della sobrietà complessiva del locale richieste dalla specifica destinazione d'uso (bar ospedaliero);

per il punto c) la preferenza sarà accordata sulla base dei criteri della massima efficienza delle apparecchiature presentate desunta dalla documentazione prodotta a corredo del progetto

2. Proposta operativa ed organizzativa di esecuzione del servizio max punti 17 di cui:

a. Distribuzione del personale per fasce orarie max punti 10

b. Qualificazione ed esperienza del personale proposto max punti 7

Criteri motivazionali: in sede di valutazione ed assegnazione dei punteggi, sarà data preferenza:

per il punto a): alla entità numerica per fascia oraria degli operatori in un'ottica di garanzia di celerità e continuità nell'erogazione del servizio;

per il punto b): alla qualificazione ed esperienza professionale degli operatori desunte dai curricula professionali presentati

3. Aspetti qualitativi del servizio

max punti 18 di cui

a. Produzione in loco di pizza, panini e primi piatti max punti 8

b. Qualità delle materie prime impiegate: prodotti a denominazione protetta e biologici, max punti 5

c. Utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale (legge regionale n. 16/2009) o di territori immediatamente confinanti con la sede dell'Area Vasta, al fine di garantire un minor livello possibile di emissione di anidride carbonica causata dai trasporti max punti 5

Criteri motivazionali: in sede di valutazione ed assegnazione dei punteggi, sarà data preferenza

Punto a): tipologia, varietà degli alimenti e cibi prodotti in loco;

Punto b): qualità e tipologia delle materie prime impiegate

Punto c): quota di approvvigionamento (in termini percentuali) da aziende agricole regionali

Si sottolinea che il criterio di attribuzione del punteggio di cui al punto c) è stato inserito a tutela di esigenze ambientali e che pertanto i prodotti di origine regionale, che devono però essere trasportati per lunghi tratti di strada all'interno del territorio regionale potrebbero non beneficiare di una

valutazione preferenziale, fatta salva la dimostrazione di una bassa emissione di anidride carbonica (esempio: trasporto con veicoli elettrici).

4. Migliorie

max punti 5 di cui:

- | | |
|---|-------------|
| a. Accesso internet WI-FI gratuito | max punti 3 |
| b. programmazione di attività di indagine di gradimento agli utenti | max punti 2 |

Criteri motivazionali: in sede di valutazione ed assegnazione dei punteggi, sarà tenuto conto di:

per il punto a) caratteristiche del servizio Internet wifi

per il punto b) la programmazione di un sistema di rilevazione del gradimento degli utenti

Per l'attribuzione dei punteggi ci si atterrà alle indicazioni previste dall'allegato P punto II) lettera a) punto 1 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163, approvato con D.P.R. 207 del 05.10.2010, mediante **"confronto a coppie"** seguendo le linee guida riportate nell'allegato G del citato Regolamento.

Il giudizio della Commissione Giudicatrice è insindacabile.

Le offerte non possono essere ritirate e vincolano l'impresa per 240 giorni consecutivi la scadenza del termine di presentazione delle medesime.

La presentazione dell'offerta economica comporta l'accettazione di tutte le condizioni del presente capitolato da parte delle ditte concorrenti.

Nel caso di offerte che abbiano ottenuto lo stesso punteggio, verrà data la preferenza a quella che avrà ottenuto un punteggio qualità maggiore; nel caso in cui qualità e prezzo risulteranno uguali, le stesse ditte saranno invitate a presentare un'offerta migliorativa sul canone. In caso di esito negativo, l'aggiudicazione avverrà per sorteggio.

Art. 7 Aggiudicazione

L'aggiudicazione della fornitura sarà effettuata con determina del Direttore Generale dell'ASUR. La stazione appaltante si riserva la facoltà di:

- invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti o dichiarazioni presentati, nonché a richiedere ulteriore documentazione specifica, oltre a quella già richiesta, comprovante l'esistenza dei requisiti sopra indicati, sospendendo nelle more della risposta, la procedura di gara.
- aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta idonea dal punto di vista tecnico ed economicamente congrua.

- non aggiudicare, a proprio insindacabile giudizio, qualora le offerte non risultino all'esame tecnico rispondenti alle esigenze dell'Ente, ovvero, qualora le condizioni economiche proposte dalle ditte offerenti non siano ritenute convenienti.
- di revocare, modificare, annullare la presente procedura, conformemente alle proprie esigenze, con provvedimento motivato senza che le ditte partecipanti possano avanzare istanza di risarcimento o altro.

Il relativo bando di gara è stato inviato per la pubblicazione all'Ufficio delle pubblicazioni Ufficiali della Unione Europea in data xx/xx/2015

Responsabile del Procedimento: dott. Pietrino Maurizi - U.O. C. Acquisti e Logistica – Area Vasta 5 – via degli Iris – 63100 Ascoli Piceno - telefono 0736.358828 – fax 0736.358681 – e-mai: pietrino.maurizi@sanita.marche.it

CAPITOLATO DI GARA

TITOLO II

DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO

Premessa:

Ai fini del presente capitolato si intende per:

- appalto: affidamento della concessione del servizio oggetto del presente capitolato;
- Amministrazione/Stazione appaltante: l'ASUR- Area Vasta 5
- Aggiudicatario/Concessionario/Gestore: impresa affidataria della concessione.

Art. 9 – Oggetto dell'appalto

La presente procedura di gara ha per oggetto l'affidamento in concessione:

- del servizio di gestione "bar interno" dello Stabilimento Ospedaliero di Ascoli Piceno (posti letto n. 322 ex DG/ASUR n. 641 del 06/08/2012), ovvero somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande;
- della gestione della rivendita di giornali e periodici con obbligo della ditta aggiudicataria di effettuare un passaggio quotidiano all'interno della struttura ospedaliera, mediante apposito carrello di proprietà della ditta aggiudicataria, con modalità, percorso ed orari da concordare con la Direzione Medica di Stabilimento Ospedaliero;
- del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde, fredde e snack.

Il rapporto contrattuale si configura essenzialmente come prestazione di un servizio a favore dei visitatori delle persone ricoverate e dei dipendenti con messa a disposizione della ditta aggiudicataria, senza che ciò possa costituire in alcun modo vincolo di affitto dei locali predisposti per tale attività.

L'esercizio si svolgerà nei locali individuati nella **planimetria allegata** (allegato E) al presente capitolato come parte integrante e sostanziale.

Art. 10 Durata della Concessione

L'affidamento del servizio oggetto di concessione avrà durata di anni sei dalla data di effettivo inizio del servizio da attestarsi con apposita comunicazione del concessionario alla stazione appaltante.

Si fa presente che l'affidamento del servizio avrà luogo nel momento in cui l'Amministrazione otterrà, da parte dell'attuale gestore, la liberazione degli spazi deputati ad ospitare il bar ed i distributori oggetto della presente procedura. L'aggiudicatario della procedura di gara nulla avrà a pretendere dalla stazione appaltante se il gestore ritarderà nel rilascio dei locali e nel ritiro delle apparecchiature attualmente installate.

Al termine del periodo di durata del servizio (anni sei) è facoltà della stazione appaltante ed, in caso di esercizio della stessa da parte della stazione appaltante, è fatto obbligo all'aggiudicatario, di garantire la prosecuzione del servizio per il tempo necessario all'aggiudicazione di nuova gara d'appalto per il medesimo servizio, e comunque per un periodo non eccedente mesi dodici dalla scadenza, alle condizioni - nessuna esclusa - in essere al termine del periodo di durata della concessione.

Non configurandosi il contratto come affitto di locali, al termine del servizio, la ditta aggiudicataria non potrà rivendicare in alcun caso il diritto al pagamento di indennità o compensi per la perdita dell'avviamento commerciale.

Durante la vigenza contrattuale, l'ASUR -Area Vasta 5- si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di procedere ai sensi di quanto previsto dall'art. 57 comma 5, lett. a) e b) del D. Lgs n. 163/2006.

Art. 11 Modalità di espletamento del servizio: norme generali

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la gestione delle attività oggetto di concessione facendosi carico di tutte le necessarie autorizzazioni di legge, nonché dotazioni di arredo, attrezzature e generi di vendita, nessuno escluso, a propria cura, rischio e spese.

Dette attività saranno espletate a cura dell'aggiudicatario a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo le norme del presente capitolato e della normativa di settore.

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

I servizi dovranno pertanto essere perfetti sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico - sanitarie, nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

Il concedente potrà per mezzo dei propri funzionari verificare il rispetto delle norme igienico-sanitarie ed in qualsiasi momento contestare la qualità dei prodotti di vendita, chiedendone la immediata sostituzione.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione del D.Lgs 114/1998 e restante normativa vigente in materia, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi.

Il servizio dovrà essere effettuato con personale qualificato ed in numero adeguato a garantire la perfetta continuità e la perfetta regolarità del servizio e secondo le norme igienico - sanitarie, retributive, assicurative e previdenziali. Nell'espletamento del servizio il personale dovrà indossare apposita divisa e cartellino di riconoscimento.

Art. 12 Modalità di espletamento della gestione bar e rivendite giornali: norme specifiche.

Art. 12.1 Locali in uso

Ai fini dell'espletamento del servizio bar con annessa rivendita di giornali e riviste l'Area Vasta 5 pone a disposizione del concessionario i locali individuati nella planimetria allegata al presente capitolato (allegato E).

Detti locali saranno consegnati all'aggiudicatario, nello stato in cui si trovano, completi di impianto elettrico – con contatore separato dalla rete ospedaliera -, nonché, di telefono collegato con la rete telefonica dell'Area Vasta 5 e pertanto abilitato per le sole comunicazioni interne e con divieto di chiamate esterne (urbane, interurbane ecc.). E' data facoltà al concessionario di installare a proprie spese un'utenza telefonica dell'esercizio bar con costi di allacciamento ed esercizio a propria cura e spese.

Le Ditte concorrenti dovranno predisporre un progetto preliminare di ristrutturazione interna dei locali, provvedendo alla fornitura ed installazione delle attrezzature e degli arredi necessari

Sulla base della planimetria allegata, dovrà essere presentato un progetto preliminare, il più possibile dettagliato, da cui si evinca esaustivamente la soluzione architettonica che si intende realizzare mediante planimetria, prospetti e sezioni (scala 1:50), eventuali particolari costruttivi (scala 1:20, 1:10 ecc), rendering 3D, firmato da professionista abilitato.

Unitamente al progetto preliminare dovrà essere presentata una relazione tecnica-illustrativa concernente la descrizione dell'intervento, le lavorazioni che si intendono effettuare (edilizie, impiantistiche ecc), i materiali impiegati, l'elenco delle attrezzature e degli arredi da fornire corredato da schede tecniche ed illustrative.

Si precisa che, prima dell'inizio dei lavori di ristrutturazione, la ditta aggiudicataria dovrà far approvare il progetto esecutivo dal Servizio Tecnico

Le ditte concorrenti non potranno pretendere alcun compenso per la stesura e presentazione del progetto.

Eventuali lavori che si rendessero necessari per rendere a norma di legge (esistente o sopravvenuta) i suddetti locali ed impianti dovranno essere tempestivamente eseguiti a proprie spese a cura dell'aggiudicatario, previa autorizzazione del Servizio Tecnico.

Detti locali saranno tenuti dall'aggiudicatario, per tutta la durata del contratto, in ottimo stato di conservazione e manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti che venissero rilevati in corso di contratto o alla scadenza o eventuale risoluzione del contratto, dovranno essere risarciti dall'aggiudicatario all'Amministrazione.

Le riparazioni di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti sono a carico della ditta aggiudicataria.

Eventuali interventi di manutenzione straordinaria, che si rendessero necessari in corso di durata del contratto, dovranno essere segnalati al Servizio Tecnico che provvederà in merito.

La ditta aggiudicataria non potrà apportare alcuna modifica strutturale ed impiantistica senza il consenso scritto dell'Amministrazione. Qualora tali modifiche siano state autorizzate, l'Amministrazione avrà la facoltà di richiedere, al termine del servizio, il ripristino senza dovere alcun indennizzo o compenso.

Il concessionario dovrà, a proprie spese, provvedere all'acquisto ed all'installazione di apposita segnaletica esterna al locale indicante la sola presenza del bar: le caratteristiche grafiche e dimensionali ed i siti di ubicazione della segnaletica dovranno essere oggetto di concertazione tra il concessionario medesimo ed il Servizio Tecnico.

Si precisa che i locali sono concessi per il solo uso di gestione del bar interno, con divieto di mutamento di destinazione ed il compenso deve intendersi quale corrispettivo per il conferimento della concessione della gestione del servizio, escludendosi esplicitamente che lo stesso possa essere configurato come canone di locazione.

E' vietata, pertanto, la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario, dei locali - o parte degli stessi - di cui al presente articolo.

La messa a disposizione dei suddetti locali non configura in alcun modo locazione di unità immobiliare destinata ad attività commerciale e pertanto non sarà sottoposto alla disciplina delle locazioni urbane.

Data la peculiare caratteristica del servizio (esercizio situato all'interno dell'Ospedale e nel quale possono accedere coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno dello Stabilimento Ospedaliero – degenti, utenti, personale, visitatori-) per cui non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, le ditte concorrenti si impegnano, in caso di aggiudicazione, e senza riserva alcuna, a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo.

Ad ultimazione dei lavori di allestimento dei locali e prima dell'effettivo inizio dell'attività, verrà effettuato un collaudo in contraddittorio tra le parti, previa presentazione di tutte le certificazioni di conformità degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Sarà a totale carico della ditta aggiudicataria ottenere tutte le autorizzazioni di enti terzi necessarie all'esecuzione dei lavori per l'allestimento dei locali e per l'esercizio dell'attività.

Art. 12.2 Utenze

Le spese relative ai consumi di energia elettrica (anche per il riscaldamento) ed acqua dei locali posti a disposizione per il servizio bar sono a carico dell'aggiudicatario.

Quanto all'energia elettrica il concessionario dovrà provvedere, entro non oltre i 15 giorni successivi alla formalizzazione della concessione, ad intestare a proprio nome la rete elettrica a servizio esclusivo del bar (attualmente intestata all'amministrazione appaltante).

Si precisa che il mancato adempimento di cui sopra costituirà causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 codice civile (clausola risolutiva espressa).

Per i consumi di acqua il concessionario provvederà a rimborsare, dietro emissione di regolare fattura con cadenza trimestrale, contestualmente alla fattura relativa al canone concessorio, un importo forfettario di Euro 200,00 mensili al netto delle imposte di legge.

Si precisa che il riscaldamento e la climatizzazione degli ambienti sono garantiti da un impianto alimentato da energia elettrica e che, pertanto, non vi è consumo di gas metano.

Si precisa altresì che l'Amministrazione non richiederà il rimborso delle spese di pulizia dell'ambiente condominiale adiacente al bar ed agli altri locali commerciali.

E' a carico del concessionario ogni e qualsiasi onere, tassa o imposta inerente alla gestione dell'attività.

Art. 12.3 Locale bagno

L'Area Vasta 5 pone inoltre in uso e a disposizione del concessionario un locale bagno -esterno all'esercizio bar - adeguato per diversamente abili: detto locale bagno si intende a servizio dell'utenza del bar, oltreché dell'utenza ospedaliera che faccia richiesta all'esercente del bar.

Il concessionario dovrà inoltre garantire l'utilizzo del bagno:

- al personale dell'Area Vasta 5 in servizio nelle immediate adiacenze del locale bar, e cioè agli operatori dell'Ufficio Relazioni con il Pubblico, ed alla relativa utenza;
- agli operatori - e relativa utenza - delle Associazioni di Volontariato presenti nello sportello in uso alle predette associazioni e collocato nelle immediate adiacenze del locale bar.

E' obbligo del concessionario di garantire, a propria cura spese e rischio, la costante pulizia del bagno, la relativa sanificazione quotidiana e il costante rifornimento dei materiali e generi di consumo necessari all'utilizzo dei servizi.

L'erogazione e la fornitura delle utenze a servizio del locale bagno (energia elettrica, acqua, riscaldamento) saranno garantite dall'Area Vasta 5 a propria cura e spese, così come sarà a carico della stessa la manutenzione straordinaria dello stesso locale.

Si precisa che ad ogni effetto di legge e di contratto il Concessionario è costituito custode dello stesso locale bagno e sullo stesso Concessionario graverà la manutenzione ordinaria del detto locale bagno.

Art. 12.4 Orario

L'aggiudicatario dovrà erogare il servizio bar dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi.

L'orario di apertura del bar è stabilito dalle ore 7,00 alle ore 21,00 continuativo per tutti i giorni dell'anno: su richiesta dell'aggiudicatario potranno essere concesse variazioni dell'orario di apertura esclusivamente in aumento rispetto alla fascia anzidetta

Art. 12.5 Prezzi

I prezzi di vendita per le tipologie sotto indicate (da riportare in listino esposto nel locale bar) da praticare saranno i seguenti:

- caffè espresso € 0,90
- cappuccino € 1,10
- brioche € 0,90
- bottiglia acqua naturale/frizzante in pet da ml. 500 € 0,80
- bottiglia bibite varie in pet da ml. 500 € 1,80
- bibita alla spina da cl. 25 € 1,50
- succo di frutta cl.200 € 1,70

A fianco di tale listino dovrà essere esposto all'interno del bar, in maniera ben visibile, anche il listino prezzi dei generi direttamente confezionati dal gestore (panini, toast, pizza, primi piatti ecc.)

Ai dipendenti dell'Amministrazione appaltante, provvisti di tesserino identificativo, l'aggiudicatario dovrà praticare una **riduzione forfettaria di € 0,20 sul prezzo sopra indicato relativamente a: caffè, cappuccino, brioche ed acqua naturale/frizzante in pet da ml. 500**. Tale riduzione forfettaria di € 0,20 dovrà essere mantenuta in caso di aumenti di prezzi.

Analoga riduzione dovrà essere garantita alle associazioni di volontariato operanti all'interno della struttura il cui elenco sarà trasmesso alla ditta aggiudicataria a cura della Direzione Medica di Stabilimento Ospedaliero.

Art. 12.6 Attrezzature, arredi, stoviglie

L'aggiudicatario dovrà provvedere, a sua cura e spese, all'allestimento dei locali ed alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, arredi e stoviglie occorrenti per la gestione del servizio, alla relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, alla relativa sostituzione in caso le stesse non siano più funzionali, al ritiro delle stesse alla cessazione del contratto.

Al termine del contratto tutte le attrezzature, arredi e stoviglie rimarranno di proprietà della ditta aggiudicataria.

La stazione appaltante è esonerata da qualsivoglia responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furto delle attrezzature, arredi e stoviglie in dotazione all'aggiudicatario.

Le apparecchiature ed attrezzature dovranno essere perfettamente rispondenti alle normative vigenti in materia di antinfortunistica: a tal fine l'aggiudicatario dovrà consegnare all'Amministrazione copia della documentazione attestante, per tutte le apparecchiature ed attrezzature in dotazione, la rispondenza delle stesse secondo quanto in precedenza specificato.

L'ASUR – Area Vasta n. 5 è esonerata da qualsivoglia responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furto delle attrezzature, arredi e stoviglie in dotazione all'aggiudicatario.

Art. 12.7 Prodotti

L'aggiudicatario dovrà provvedere, a sua cura e spese e con gestione autonoma, all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico dei seguenti prodotti alimentari:

- caffetteria, bibite, bevande;
- pasticceria, panini, pizza, toast
- piatti caldi
- cioccolata, caramelle, biscotteria e dolciumi vari;
- gelati preconfezionati;
- acque minerali;.

E' consentita la preparazione di prodotti alimentari previsti nell'autorizzazione sanitaria.

In conformità al D.Lgs 155/1997 e successive modifiche ed integrazioni l'aggiudicatario dovrà applicare e mantenere adeguate procedure di controllo e sicurezza secondo il sistema HACCP. I prodotti dolci e salati al banco dovranno essere freschi di giornata.

Tutti i prodotti e tutti i generi di consumo venduti dovranno essere di prima qualità e delle migliori marche, sempre freschi e/o di recente acquisto, completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia. E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Nell'ambito dei prodotti alimentari, quantomeno di quelli confezionati, dovrà essere garantita la presenza di prodotti per celiaci e diabetici.

Per quanto concerne le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria, e dei prodotti utilizzati per la preparazione dei sandwiches, panini, primi piatti, pizza ecc. l'Amministrazione ha la facoltà di più ampia verifica, e può prescrivere il cambio di qualità fino al raggiungimento del livello qualitativo necessario per il buon esito del servizio: il mancato adeguamento da parte dell'aggiudicatario alle specifiche qualitative imposte dall'Amministrazione comporterà l'applicazione delle penali come previsto nel successivo art. 33. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi consentiti dalla legge, e la scadenza: quest'ultima, in particolare modo, dovrà essere controllata e rispettata dal gestore anche per i prodotti sfusi e/o aperti, ai sensi della Direttiva 2000/13/CE., ritenendo con ciò vietata la somministrazione di qualsiasi prodotto oltre la data di scadenza indicata sulla confezione.

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

I residui alimentari e gli scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

La preparazione ed il confezionamento in loco di alimenti compositi quali panini, tramezzini, pizza, primi piatti, ecc in loco deve avvenire in una zona lavoro dedicata e separata

Esposizione dei prodotti. E' fatto obbligo alla Ditta Concessionaria predisporre modalità espositive della merce posta in vendita che siano consone al contesto ospedaliero in cui l'attività è inserita. Ogni prodotto venduto o consumato senza l'originaria confezione, deve essere protetto dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservato, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in apposite vetrine, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.

Dovrà essere inoltre previsto un assortimento di articoli di prima necessità a basso/medio costo per rispondere alle esigenze minime della clientela.

Divieto di pubblicità: È fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di installare cartelli pubblicitari all'esterno dei locali bar ad esclusione delle insegne, le cui dimensioni di ubicazione dovranno essere concordate con il Servizio Tecnico. Non è altresì consentito che nei locali stessi siano svolte attività promozionali o di vendita da parte di terzi.

Limite nelle somministrazioni e nella conduzione del bar: E' fatto assoluto divieto di vendita di tabacchi, alcolici e superalcolici ai dipendenti in orario di servizio, in applicazione della L. 125/2001, così come ripreso all'art. 41 del D.Lgs. 81/08 e D. Lgs n. 106/2009, art. 41 comma 3 e di biglietti di lotterie di qualsiasi natura.

E' vietata l'installazione di videogiochi e divertimenti di qualsiasi genere. E' consentita l'installazione di distributori di ricariche e schede telefoniche in sedi da concordare con il Servizio Tecnico. La vendita può essere effettuata unicamente all'interno dei locali concessi.

Art. 13 Rivendita di giornali e riviste

Quanto al servizio di rivendita di giornali e riviste, dovrà essere garantita una vasta gamma di quotidiani, riviste e testate giornalistiche di stampa nazionale, compresi prodotti di editoria rivolta all'infanzia ad esclusione di pubblicazioni vietate ai minori.

I giornali e le riviste dovranno essere costantemente aggiornate secondo i relativi tempi di distribuzione e diffusione.

Art. 14 Modalità di espletamento del servizio di installazione e gestione distributori automatici: norme specifiche.

Art. 14.1 Tipologia dei distributori

Le attrezzature impiegate per la distribuzione dovranno essere di nuova costruzione per esigenze di affidabilità, sicurezza d'uso ed igiene.

Tali apparecchiature dovranno rispettare la norma CEI – EN60335 – “Norme particolare per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita”.

Sono a carico del concessionario tutte le spese di installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria, rifornimento e quant'altro necessario a garantire il perfetto funzionamento delle macchine.

Per esigenze di carattere igienico, di decoro e di rispetto per l'ambiente, la ditta aggiudicataria è tenuta a mettere a disposizione, a fianco di ciascun distributore installato, dei sistemi atti al recupero ed alla raccolta differenziata dei vuoti o dei materiali a gettare connessi con il servizio erogato (bicchieri, palette, bustine, involucri, lattine ecc.). E' obbligo della ditta aggiudicataria l'allontanamento e lo smaltimento dei rifiuti ingombranti (scatole ed imballaggi vari).

Il Servizio Tecnico, sentito il Servizio Prevenzione e Protezione, approverà il piano di collocazione dei distributori e potrà, a insindacabile giudizio di organizzazione interna, disporre la disinstallazione o lo spostamento dei distributori a spese del concessionario.

I distributori automatici dovranno essere in perfetto stato, garantire l'erogazione 24 ore su 24 ed essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, rispettare i parametri di rumorosità e di tossicità previsti dalla legge. In particolare dovranno essere muniti di marcatura CE e conformi al D. Lgs n. 81/2008.

Ogni distributore dovrà:

- essere di ultima generazione e comunque in regola e conforme alle vigenti normative in materia;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- essere munito di gettoniera che accetta qualsiasi tipo di moneta (fino a € 0,05) o in alternativa erogare resto in moneta o, preferibilmente, possedere entrambe le soluzioni;
- per il personale dipendente, le macchine devono essere in grado di erogare i prodotti anche con sistemi alternativi (es. tessere magnetiche, chiavi elettroniche ricaricabili ecc), che dovranno essere forniti e distribuiti dalla ditta stessa (con modalità successivamente da concordare) previo pagamento di un eventuale deposito cauzionale (max € 2,5) da restituire alla riconsegna;
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- riportare con targhetta indelebile o altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della società aggiudicataria del servizio ed il suo recapito, nonché il nominativo del referente cui rivolgersi in caso di urgenza;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazione;
- essere sollevato dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente;

- essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti.

Art. 14.2 Prodotti da erogare

Nelle apparecchiature distributrici di bevande e/o altri generi di conforto, da installare negli spazi oggetto della concessione, dovranno essere resi disponibili prodotti di alto livello qualitativo, contraddistinti da primari marchi e conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria. Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa.

La ditta concessionaria si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 7 (sette) giorni consecutivi di calendario prima della scadenza.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati. In caso di prodotti contestati, gli stessi dovranno essere sostituiti a spese della Ditta entro gg. 2 (due) dalla richiesta, fatto salvo il pagamento della penale nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

L'AV5 si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

Art. 14.3 Elenco e prezzo dei prodotti

La tipologia minima di prodotti che dovranno essere erogati ed i relativi prezzi massimi sono i seguenti:

Descrizione	Prezzo
BEVANDE CALDE	
Caffè (corto, lungo, macchiato)	0,50
Caffè decaffeinato	0,50
Solubili (cioccolato, latte, tè)	0,50
Super Bevanda (orzo, ginseng)	0,50
BEVANDE FREDE	
Acqua minerale 50 cl	0,40
Lattine Coca Cola 33 cl	1,00
Bevande Pet 50 cl	1,30
Integratori	1,30
Succhi brik 25 cl	0,60
SNACK	
Pasticceria A salati	0,60
Pasticceria B merende gr.40/45	0,60
Pasticceria C prodotti Ferrero	0,60
Pasticceria D Patate	0,60
Pasticceria E merende gr.55/60	0,90
Buono-Wafer integrali	0,90

FRESCHI – temperatura 0-4°	
Tamezzini singoli	1,50
Yogurt	1,50
Tamezzino quadrato	1,50
Fresco k & f prima fascia	1,00

I prezzi di vendita massimi sopra indicati dovranno essere mantenuti fissi per tutto il periodo della concessione e sono da intendersi comprensivi di tutte le spese da sostenere a carico della Ditta concessionaria (ammortamenti e manutenzione, impianti, materie prime, personale ecc.). Ogni eventuale incremento dei prezzi comporterà una sanzione pari ad € 50,00 e l'eventuale risoluzione del contratto.

E' vietata la vendita di alcolici e superalcolici

Art. 14.4 Erogatori d'acqua potabile

E' fatto, altresì, obbligo al concessionario di installare, a sua cura, spese e rischio, erogatori gratuiti di acqua potabile a temperatura ambiente nonché refrigerata, marcati CE, nuovi od in perfetto stato tale da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutto il periodo previsto dalla concessione. Quanto al numero ed alla localizzazione degli erogatori il concessionario dovrà garantire l'installazione iniziale dei seguenti apparecchi, salvo obbligo del concessionario di installazione gratuita di ulteriori apparecchi – in numero massimo di cinque unità - su richiesta dell'AV5 -:

STRUTTURA E SITO	NUMERO DISTRIBUTORI
STRUTTURE DI ASCOLI PICENO	
OSPEDALE MAZZONI Via degli Iris	
PRONTO SOCCORSO	1
RIANIMAZIONE	1
SALA OPERATORIA	1
SERT	1
DIREZIONE DI AREA VASTA	1
UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO	1
SEDE SERVIZIO CURE DOMICILIARI	1
EX OSPEDALE LUCIANI	
Via delle Zeppelle	
RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE – R.S.A.	1
RESIDENZA PROTETTA	1

Art. 14.5 Cambiamonete

All'interno dello Stabilimento Ospedaliero Mazzoni, e precisamente negli spazi:

- a) del piano terra - reception ospedaliera;
- b) del terzo piano – atrio;

il concessionario dovrà rispettivamente installare - a propria cura e spese - una macchina cambiamonete accanto ai distributori automatici ivi previsti come da tabella sopra indicata.

Art. 14.6 Obblighi ed oneri del concessionario

Il concessionario dovrà:

- fornire e completare l'installazione dei distributori entro gg. 10 naturali e consecutivi dalla data di sottoscrizione del contratto;
- i distributori dovranno essere collocati in maniera tale da non essere situati in prossimità di uscite di sicurezza ovvero in locali non adatti;
- garantire la costante pulizia e l'igiene dei distributori installati, procedere al periodico controllo dei medesimi, stoccare e conservare a magazzino i prodotti utilizzati nei distributori in conformità alle prescrizioni stabilite dal sistema HACCP ;
- garantire il costante e pieno rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi, assicurando interventi di fornitura entro massimo 12 ore dalla chiamata;
- utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri, palettine ecc) conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- collocare idonei recipienti porta rifiuti dotati di coperchio e ritorno automatico – da sostituire qualora diventino inadatti allo scopo – in prossimità delle aree di ritrovo, per la raccolta dei rifiuti prodotti in conseguenza dell'utilizzo delle apparecchiature;
- impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali ed infortunistici e corrispondere la giusta retribuzione in ottemperanza ai contratti collettivi di lavoro ed agli accordi sindacali vigenti, rispondere verso detto personale, come verso i terzi utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;
- provvedere, su richiesta degli uffici preposti, allo spostamento temporaneo dei distributori, come disposto dall'art. 1 o consentire un'accurata pulizia degli spazi dagli stessi occupati;
- garantire in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti.

Art. 14.6 Manutenzioni

La Ditta concessionaria dovrà garantire a proprie spese la manutenzione dei distributori ed assicurare il funzionamento continuativo degli stessi nonché ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti. Su tutti i distributori installati dovranno essere effettuati periodici interventi di manutenzione preventiva, con frequenza tale da garantire il costante funzionamento dei distributori. In caso di guasto la Ditta concessionaria dovrà provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro e non oltre 8 ore lavorative. Nel caso in cui non sia possibile riparare il guasto in loco o sia necessario un fermo del distributore superiore alle 24 ore solari, la ditta dovrà sostituire il distributore entro

e non oltre i successivi 4 giorni lavorativi, a propria cura e spesa, con altra apparecchiatura di eguali o superiori caratteristiche.

Art. 14.7 Localizzazione distributori

I distributori che dovranno essere installati sono complessivamente n. 75, suddivisi e dislocati nelle varie sedi come da allegato prospetto (allegato F).

Il numero di distributori sopra indicati potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione nel corso del periodo di fornitura e pertanto la ditta concessionaria si impegnerà ad eseguire le variazioni richieste. L'Area Vasta 5 si riserva la facoltà di chiedere alla ditta concessionaria, per motivi legati a traslochi/variazioni di locali o per altre ragioni di opportunità, lo spostamento delle apparecchiature in sedi diverse o in locali diversi da quelli originariamente indicati, senza che questo possa comportare oneri diversi a carico dell'AV5.

Art. 15 Personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali la Ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 348 del CCNL – settore Turismo - dovrà provvedere all'assunzione di tutto il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola della Gestione uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

Il suddetto personale dovrà essere in regola con le vigenti normative del CCNL di riferimento del settore; l'aggiudicatario ha l'obbligo di applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni non inferiori a quelle risultanti del CCNL di categoria di riferimento.

È fatto obbligo all'aggiudicatario di fornire all'Amministrazione, mantenendolo costantemente aggiornato, l'elenco nominativo del personale impiegato nell'effettuazione del servizio, con indicazione della qualifica e delle mansioni attribuite nell'ambito dell'appalto, recante gli estremi del documento di lavoro ed assicurativo. La consistenza numerica e qualitativa del personale deve restare costante, per numero e titoli professionali, così come risulta dal progetto di organizzazione del servizio presentato in sede di offerta; in ogni caso, per tutta la durata dell'attività quotidiana, dovranno essere presenti almeno 1 cassiere e n. 1 unità al bar, oltre ad una seconda unità al bar nella fascia oraria 8,00 - 12,00.

A richiesta dell'Amministrazione l'aggiudicatario dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia; l'aggiudicatario è inoltre tenuto alla esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali, dell'inquadramento contrattuale del personale dipendente.

L'aggiudicatario dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento dei suddetti obblighi ed oneri ogni qualvolta sia richiesto nel corso del contratto: eventuali irregolarità ovvero omissioni da parte dell'aggiudicatario in materia comporteranno la revoca della concessione ai sensi del successivo art. 23.

L'aggiudicatario dovrà nominare, entro la data di inizio del servizio, **un proprio responsabile operativo (con il sostituto in caso di sua assenza)**, rintracciabile nelle ore di apertura dell'esercizio, munito di delega a trattare in ordine a qualsiasi problema concernente l'esecuzione del servizio.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle certificazioni sanitarie di legge; detto personale dovrà mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale e vestire decorosamente, indossando apposita divisa di lavoro (a carico della ditta aggiudicataria) recante il cartellino di riconoscimento e ed inoltre dovrà sempre tenere un comportamento irreprensibile.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di richiedere in ogni momento l'allontanamento immediato di coloro che, a suo giudizio insindacabile, non tenessero una condotta consona alla natura del luogo all'interno del quale prestano la propria opera.

L'aggiudicatario è tenuto ad informare tempestivamente la Direzione medica di Stabilimento Ospedaliero in merito all'esistenza di malattie infettive o comunque rilevanti per l'attività svolta; il personale, inoltre, indipendentemente dalle visite sanitarie, potrà essere sottoposto ad accertamenti da parte della Direzione Sanitaria dell'Ospedale.

Il personale addetto all'espletamento del servizio presterà la propria opera alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità dell'aggiudicatario fermo restando che nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra la stazione appaltante ed il predetto personale.

Art. 16 Oneri del concessionario

In aggiunta agli obblighi previsti negli articoli che precedono il concessionario dovrà provvedere, a sua cura e spese:

- al rispetto di tutte le normative e prescrizioni vigenti sopravvenute in corso di contratto, concernenti l'attività oggetto di affidamento ed all'acquisizione di ogni autorizzazione necessaria per lo svolgimento della stessa attività; in particolare l'aggiudicatario dovrà essere munito, preventivamente all'inizio dell'attività, delle prescritte autorizzazioni comunali in materia di esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e rivendita di riviste e quotidiani, previste dalla vigente normativa in materia e dalla L.R. 27/2009 e smi.
- a provvedere all'allestimento dei locali affidati ed alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature;
- a segnalare per iscritto al Servizio Tecnico la necessità di eventuali manutenzioni straordinarie dei locali. In assenza della suddetta segnalazione la stazione appaltante non risponderà dei danni derivanti dalla mancata manutenzione straordinaria.

- ad utilizzare i locali esclusivamente per l'attività interna, con divieto assoluto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti il contratto
- a provvedere al pagamento di tutte le spese inerenti imposte, tasse, concessioni ecc relative alla gestione del servizio in concessione;
- alla pulizia e sanificazione, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione ordinaria e straordinaria del locale bar, nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili presenti e/o utilizzate per l'attività;
- alla raccolta e trasporto dei rifiuti presso i punti di stoccaggio indicati dalla stazione appaltante, nel rispetto delle leggi vigenti, derivanti dall'attività espletata, nonché allo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali. E' fatto divieto assoluto di abbandonare rifiuti nell'area ospedaliera.
- a conformarsi alle prescrizioni che saranno dettate dalla stazione appaltante in sede di DUVRI allegato al presente capitolato
- a comunicare in via preventiva, prima dell'avvio dell'attività, il listino dei prezzi e delle consumazioni.
- entro il 30 giugno di ogni anno il concessionario dovrà trasmettere all'U.O. Acquisti e Logistica, nella forma di atto notorio, apposita dichiarazione attestante il fatturato relativo alla gestione del servizio oggetto di gara (bar – rivendita giornali – distributori automatici)

Art. 17 Estensioni del servizio e servizi accessori – Colazioni donatori AVIS

L'Area Vasta 5 potrà avvalersi della facoltà di richiedere al concessionario di fornire servizi accessori occasionali e temporanei (es.: servizio di coffee break e/o buffet, in occasione di convegni, manifestazioni o incontri) concordandone preventivamente modalità e costi con la ditta aggiudicataria.

L'Area Vasta 5, inoltre, potrà richiedere al concessionario l'estensione del servizio oggetto di affidamento con eventuali ulteriori attività: in tali ipotesi le relative modalità economico-disciplinari saranno oggetto di specifici accordi integrativi del contratto tra l'Amministrazione e concessionario.

Il concessionario dovrà provvedere alla fornitura di colazione ai donatori AVIS che effettuino la donazione presso il reparto ospedaliero. Tali colazioni saranno mensilmente fatturate dalla ditta concessionaria all'Amministrazione al costo di € 2,00 (IVA 10% C.) cad. In alternativa alla colazione al bar dell'Ospedale, è previsto che i donatori possano consumare la colazione (caffè/cappuccino e brioche) presso il distributore automatico che verrà installato presso il Centro Trasfusionale, nel qual caso il costo da fatturare all'Amministrazione ammonterà ad € 1,00 (IV A C.).

Art. 18 Norme igienico-sanitarie

Tutti gli adempimenti di cui al presente punto dovranno essere realizzati a cura e spese del concessionario, senza che lo stesso possa vantare nei confronti dell'Area Vasta 5 alcuna pretesa economica a qualsivoglia titolo.

L'esecuzione delle attività oggetto di concessione dovrà essere espletata nella più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche, in applicazione del D. Lgs n. 193/2007 e s.m.i. (HACCP) e ciò sia in relazione alla quantità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione delle bevande, dei cibi e degli ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili e sia infine ai requisiti del personale.

La Ditta Concessionaria deve provvedere alla massima pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature e delle suppellettili.

I locali dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massima igiene e decoro, attenendosi a tutte le prescrizioni che i competenti Uffici dell'Area Vasta 5 vorranno impartire.

La Ditta Concessionaria dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali oggetto della presente concessione nonché delle zone adiacenti e dei locali di stoccaggio delle merci.

I prodotti utilizzati per le pulizie devono essere autorizzati dall'Amministrazione ed essere corredati da schede tecniche e di sicurezza.

La frequenza delle pulizie dovrà essere tale da garantire ambienti ed arredi costantemente puliti anche nello ore di punta. Il materiale di pulizia dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa ed adeguatamente custodito.

La pulizia delle attrezzature utilizzate per la preparazione degli alimenti dovrà essere eseguita quotidianamente al termine dell'attività o all'occorrenza.

La Ditta Concessionaria dovrà trasmettere la pianificazione annuale degli interventi di controllo degli infestanti (artropodi e roditori) in tutti i locali assegnati, attraverso la definizione di un piano di monitoraggio le cui risultanze dovranno essere conservate ed esibite su richiesta.

In caso di presenza accertata di infestanti, le modalità di esecuzione dei trattamenti di disinfestazione e derattizzazione dovranno essere definite di concerto con il Servizio aziendale preposto e le operazioni eventualmente essere ripetute anche con altra tempistica qualora l'Area Vasta ne ravvisasse la necessità.

Sono a carico della Ditta Concessionaria gli oneri derivanti da tale attività compresa la rimozione di mobili, suppellettili e materie prime da effettuare prima dell'intervento.

Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dall'Area Vasta la concessione potrà essere revocata con risoluzione immediata del contratto ai sensi del successivo art. 30.

Ventilazione locale : dal momento che il locale individuato come piccolo laboratorio non presenta finestre, il relativo utilizzo – dal momento che non sono previsti impianti di cottura – è subordinato all'installazione di un impianto di aerazione artificiale (condizionamento) a norma UNI 10339, funzionante a tutta aria esterna con adeguati ricambi volume/ora, controllo della temperatura e umidità relativa e corretta ubicazione delle prese d'aria e dei punti di presa ed espulsione esterni.

Art. 19 Prevenzione dei rischi, sicurezza e igiene del lavoro

L'aggiudicatario è responsabile, sia nei confronti dell'Amministrazione, sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei propri lavoratori. Esso è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolge l'attività, in particolare il D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'aggiudicatario dovrà:

- 1) osservare le misure generali di tutela definite dall'art. 15 del D.Lgs. 81/2008;
- 2) rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a conoscenza della stazione appaltante;
- 3) impiegare mezzi idonei ad ogni lavorazione;
- 4) impiegare personale idoneo ad ogni lavorazione, il personale della ditta che effettuerà il servizio dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento (ai sensi del Capo III Sez. I, art. 26 comma 8 del D.Lgs 81/2008)
- 4) istruire e responsabilizzare il personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella dei terzi;
- 5) controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- 6) predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
- 7) fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo. La stazione appaltante si impegna, nei termini e nei modi prescritti dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, ad informare l'aggiudicatario sui rischi specifici esistenti negli ambiti di lavoro in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività. Ogni ditta partecipante deve prendere visione del Documento di prima informazione per le Ditte esterne sui principali rischi esistenti nell'Amministrazione e sulle relative misure di prevenzione ed emergenza.
- 8) La ditta aggiudicataria, prima dell'avvio dell'attività, è tenuta a coordinarsi e cooperare con il Servizio Prevenzione e Protezione ai fini della verifica e conferma dei rischi interferenti e delle misure di prevenzione e protezione per il contenimento evidenziati nel DUVRI allegato, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. Il DUVRI opportunamente integrato e firmato dalle parti costituirà lo strumento che regolerà le attività lavorative tra l'Amministrazione e l'impresa aggiudicataria là dove si evidenziano le interferenze tra le due attività.

Art. 20 Responsabilità dell'aggiudicatario e Copertura Assicurativa

Il concessionario assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi e vertenze sindacali del suo personale, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio.

Danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali ed alle medesime ricollegabili e da comportamenti anche omissivi del personale addetto si intendono assunte dal concessionario che ne risponderà in via esclusiva; l'amministrazione

appaltante è quindi esonerata da ogni responsabilità per danni di qualsivoglia natura, compreso gli infortuni o altro che dovessero accadere a terzi ed al personale dell'impresa aggiudicataria nell'esecuzione del contratto o a cause ad esso connesse.

In particolare l'aggiudicatario si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingestione di cibi contaminati o avariati.

A tale proposito la ditta aggiudicataria è tenuta, prima della sottoscrizione del contratto, ad esibire e depositare presso la stazione appaltante una apposita **polizza assicurativa** con primaria compagnia di assicurazioni che abbia i seguenti requisiti minimi:

1. assicuri la responsabilità civile verso terzi e dipendenti in conformità alla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro per tutta l'attività svolta dalla ditta aggiudicataria e dedotta dal presente capitolato comprese le eventuali attività accessorie e complementari, nulla escluso né eccettuato;
2. abbia un massimale di garanzia non inferiore ad € 5.000.000,00 per sinistro e per anno;
3. comprenda le seguenti garanzie:
 - danni da smercio dei prodotti a terzi;
 - danni da somministrazione di prodotti alimentari (cibi e bevande) a terzi sino a 12 mesi;
 - danni causati da eventuali subappaltatori;
 - precisazione che la qualifica di terzi si intende estesa a tutti i soggetti escluso solo il legale rappresentante della ditta aggiudicataria;
 - danni derivanti dalla conduzione dei locali oggetto del contratto;

Art. 21 Controlli

L'Amministrazione si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che l'aggiudicatario possa nulla eccepire, di effettuare o predisporre verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte della ditta aggiudicataria, di tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato ed, in modo specifico, controlli di rispondenza e qualità.

I controlli potranno riguardare a mero titolo esplicativo:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza dei prodotti;
- qualità dei prodotti forniti anche con riferimento all'attività di rivendita dei quotidiani e riviste;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti D. Lgs. 155/1997 e D.Lgs. 193/2007;
- divieto assoluto di vendita di alcolici/superalcolici
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute negli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie

- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'Area Vasta 5 prenderà i provvedimenti di cui ai successivi artt. 29 e 30.

I prodotti contestati o le irregolarità riscontrate dovranno essere rimossi con spese a totale carico dell'aggiudicatario entro il più breve tempo possibile, e comunque non oltre le 24 ore dall'avvenuta contestazione.

Art. 22 Divieto di cessione

Ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i. è fatto divieto all'aggiudicatario di cedere l'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

E' fatto altresì divieto all'aggiudicatario di compiere atti di disposizione, di qualsivoglia natura, dei locali adibiti a bar nei confronti di terzi.

Le violazioni agli obblighi di cui al presente articolo comporteranno la risoluzione del contratto.

Art. 23 Canone

Il canone annuo, quale corrispettivo per l'affidamento del servizio di cui al presente capitolato, viene determinato dall'importo di aggiudicazione e rideterminato, dopo i primi 12 mesi, ai sensi del successivo art. 24.

Tale canone sarà fatturato in quattro rate trimestrali **anticipate**, pari ciascuna a tre dodicesimi dell'importo annuo aggiudicato.

Il pagamento delle rate trimestrali dovrà essere corrisposto all'Amministrazione entro gg. 60 dalla data di emissione della fattura.

La liquidazione del rateo spettante all'Amministrazione dovrà essere effettuata mediante versamento sui c/c bancario **IT34G0605502600000000008175** intestato ad Area Vasta 5 – Ascoli Piceno presso Banca delle Marche – Agenzia n. 2 – Ancona.

Unitamente alla fatturazione del singolo rateo del canone annuo l'aggiudicatario dovrà provvedere al rimborso delle fatture relative ai consumi di acqua in misura pari ad 1/4 dell'importo annuo predeterminato all'art. 12.2 del presente capitolato.

Il rimborso dell'utenza (acqua) sarà fatturato separatamente dal canone trimestrale. Il pagamento dovrà effettuarsi nei tempi e con modalità analoghe a quello del canone.

In caso di ritardato pagamento (canone ed utenze), saranno applicati, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza (61° giorno dalla data di emissione della fattura). Il tasso è quello corrispondente all'EURIBOR a 6 mesi in vigore alla scadenza del termine di pagamento, maggiorato di 1,5 punti percentuali.

Il mancato pagamento del canone oltre un massimo ulteriori gg. 30 dalla scadenza, comporta l'automatica risoluzione del contratto.

Per il periodo di tempo necessario alla ditta aggiudicataria per l'esecuzione dei lavori di adeguamento/allestimento dei locali, il canone non sarà dovuto.

Art. 24 Revisione del corrispettivo – Revisione prezzi di vendita al pubblico

I prezzi offerti per la somministrazione di bevande ed alimenti si intendono comprensivi di tutti gli oneri e spese di cui al presente capitolato

Il canone dovuto all'Amministrazione, nonché le somme annue dovute a rimborso per le utenze resteranno fissi ed invariabili per i primi 12 mesi dalla data di inizio del servizio.

Parimenti resteranno fissi ed invariabili, per la prima annualità di durata del servizio, i prezzi indicati all'art. 12.5 ed i prezzi praticati dall'aggiudicatario come da listino esposto e depositato presso l'U.O.C. Acquisti e Logistica.

A decorrere dal secondo anno il canone annuo e l'importo a rimborso del consumo di acqua saranno aggiornati sulla base della variazione annua dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) pubblicato dall'ISTAT, prendendo a riferimento il mese di effettivo inizio del servizio.

A decorrere dalla seconda annualità di esecuzione del servizio, l'aggiudicatario potrà richiedere, con apposita istanza corredata da idonea documentazione tendente a giustificare la variazione ai aumenti (tariffari, listini, indicatori, ecc.), l'aggiornamento del listino prezzi al pubblico. L'Amministrazione si riserva di autorizzare in toto, ovvero in parte, o non autorizzare la richiesta di aumento prezzi sulla base della valutazione della documentazione presentata dall'aggiudicatario a corredo dell'istanza.

Art. 25 Consegna locali e inizio servizio

La consegna dei locali all'aggiudicatario verrà effettuata dall'Amministrazione entro gg. 3 dalla stipula del contratto, salvo eventuali impedimenti non imputabili alla stessa.

Della consegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio con l'aggiudicatario.

A decorrere dalla data di consegna, l'aggiudicatario avrà a disposizione gg. 30 naturali e consecutivi per l'approntamento dei locali con gli arredi e le attrezzature secondo progetto presentato in sede di gara nonché con la merce oggetto di vendita e per l'inizio effettivo del servizio.

Solo in presenza di motivate ed oggettive circostanze che dovessero impedire al concessionario la completa predisposizione di quanto necessario per l'avvio del servizio entro il termine suddetto, l'Amministrazione potrà concedere un rinvio dell'inizio del servizio a data successiva ai 30 giorni prestabiliti. In ogni caso l'apertura dell'esercizio e l'inizio dell'attività dovranno avvenire entro e non oltre giorni 60 dalla data di consegna dei locali.

Resta inteso che alla data di avvio del servizio il concessionario dovrà aver acquisito tutte le licenze/autorizzazioni/registrazioni previste dalla legge.

La data di inizio del servizio, attestata da apposita comunicazione del concessionario, coinciderà con la decorrenza del periodo di durata del servizio stesso

L'Amministrazione si riserva di valutare in contraddittorio con il concessionario, eventuali variazioni del progetto per la predisposizione degli arredi e delle attrezzature, ove ciò si ritenesse necessario e/o opportuno sotto il profilo dell'estetica, qualità degli arredamenti ed attrezzature, fruibilità dei servizi ecc.

Art. 26 Opere di miglioria

Nel caso in cui l'aggiudicatario intendesse eseguire lavori di adattamento o di abbellimento nel locale concesso dovrà chiedere il preventivo assenso scritto all'Amministrazione, unendo il relativo progetto. Una volta ottenuta l'autorizzazione, prima di iniziare i lavori, l'aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le disposizioni vigenti in materia (es. autorizzazioni, certificazioni...). Qualora l'aggiudicatario dovesse intraprendere opere edilizie ed impiantistiche, senza la predetta autorizzazione, la concessione oggetto del presente appalto si intenderà decaduta, per fatto e colpa dell'aggiudicatario con conseguente diritto dell'Amministrazione al risarcimento danni.

Le migliorie eventualmente realizzate, anche con il consenso della stazione appaltante, non fanno sorgere diritto ad alcuna indennità a favore del concessionario.

Art. 27 Riconsegna dei locali

Al termine del periodo di durata del servizio, e salvo eventuale rinnovo, l'aggiudicatario dovrà restituire i locali con relativi impianti ed accessori nel medesimo stato in cui li ha ricevuti, fatte salve le eventuali opere di miglioria apportate con il consenso dell'Amministrazione (ferma in tal caso la facoltà dell'Amministrazione di chiedere la rimessione pristino) ed il normale logorio d'uso, liberi da arredi, attrezzature e quant'altro di proprietà della ditta.

La riconsegna dei locali avverrà con la stesura di apposito verbale in contraddittorio tra le parti.

Eventuali danni riscontrati ai locali ed accessori in sede di riconsegna e non derivanti dal normale uso saranno posti a carico dell'aggiudicatario.

La riconsegna dei locali dovrà in ogni caso effettuarsi entro gg. 10 dalla data di scadenza del periodo di durata del servizio

Art. 28 Deposito cauzionale definitivo

La Ditta aggiudicataria è tenuta, prima della stipula del contratto, a presentare un **deposito cauzionale definitivo** pari al 20% dell'importo contrattuale (IVA esclusa) entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento della richiesta che verrà formulata dalla stazione appaltante.

Il suddetto deposito cauzionale dovrà essere presentato in uno dei seguenti modi:

- Con fidejussione bancaria rilasciata da Aziende di Credito a ciò autorizzate ai sensi di legge;
- Con polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

- Mediante versamento in contanti della somma presso la Tesoreria

Qualora la cauzione sia presentata con fidejussione bancaria/ polizza assicurativa, le stesse devono chiaramente riportare il periodo di validità del contratto (data della scadenza) cui la garanzia si riferisce e devono altresì espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma.2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta da parte della stazione appaltante.

La cauzione definitiva, in qualunque forma presentata, deve coprire l'intero periodo di validità del contratto.

Il deposito cauzionale definitivo rimane vincolato per tutta la durata stabilita ed è svincolato e restituito al contraente soltanto alla conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione

Il deposito cauzionale è dato a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime. E' fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Il deposito cauzionale definito può essere ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso di certificazione di sistema di qualità. In caso di RTI, ai fini della riduzione al 50%, tutti gli operatori economici costituenti il raggruppamento dovranno essere in possesso di tale certificazione.

Art. 29 Contestazioni e penali

Nelle ipotesi di accertata violazione da parte dell'aggiudicatario o dei suoi dipendenti, degli obblighi previsti nel presente capitolato, l'Amministrazione provvederà all'applicazione nei confronti dell'aggiudicatario medesimo delle penali, variabili da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1.000, recuperabili mediante apposita fatturazione o mediante trattenuta sul deposito cauzionale, con particolare riferimento a:

- per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nell'effettivo inizio dell'erogazione del servizio;
- manifesto atteggiamento di maleducazione del personale dell'aggiudicatario verso terzi;
- insufficiente pulizia dei locali, arredi, ecc.;
- inosservanza orario di apertura e chiusura;
- scarsa qualità degli alimenti e bevande distribuite;
- mancato rispetto dei prezzi come da listino;
- scarsa qualità del confezionamento di cibi;
- non corretto stato ed uso dei locali, impianti, arredi e attrezzature;
- scarsa igiene generale dei locali, attrezzature e personale;
- violazione divieti in materia di pubblicità, giochi, esposizione di tavoli esterni,
- scarsa varietà e mancato aggiornamento, secondo i relativi tempi di distribuzione e diffusione, dei giornali e delle riviste;

- mancata e/o parziale effettuazione del passaggio quotidiano nei reparti per la vendita dei quotidiani/riviste
- violazione di altri obblighi per i quali non è espressamente prevista la revoca della concessione

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza all'aggiudicatario con termine di giorni 10 dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte dell'aggiudicatario medesimo fermo restando in ogni caso la risarcibilità degli ulteriori danni subiti dall'Amministrazione.

Oltre la terza delle infrazioni sopra elencate si procederà alla risoluzione del contratto secondo quanto specificato nel successivo art. 30.

Art. 30 Risoluzione del contratto

L'Amministrazione risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- mancato reintegro della cauzione eventualmente escussa, entro il termine di gg. 30 (trenta) dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione;
- mancata copertura assicurativa della polizza prevista dall'art. 20 del presente capitolato durante la vigenza contrattuale;
- mancato allestimento dei locali e conseguente mancato avvio del servizio entro il termine di cui all'art. 25 del presente capitolato;
- ritardo nel pagamento del canone trimestrale superiore a gg. 30 oltre i gg. 60 decorrenti dalla data di emissione della fattura;
- gravi danni cagionati all'Amministrazione da comportamento del concessionario e/o suoi dipendenti;
- subappalto non autorizzato;
- cessione del credito;
- cessione del contratto;
- cessazione d'azienda, cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- in tutte le eventuali ulteriori ipotesi previste dalla documentazione di gara.

L'Amministrazione ha altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di gg. 15 decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto:

- in caso di ripetute inadempienze agli obblighi contrattuali già oggetto di applicazione delle penali di cui al precedente articolo 29 e comunque dopo tre contestazioni scritte relative al servizio;
- il concessionario non impieghi attrezzature e/o prodotti con i requisiti previsti nel presente capitolato;

- il concessionario si renda colpevole di frode e/o negligenza/inadempimento per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- mancato rispetto degli obblighi in materia di prevenzione dei rischi, sicurezza e igiene del lavoro (art. 19).
- In caso di violazione delle norme in materia di tracciabilità, ai sensi della legge n. 136/2010
- revoca, da parte delle competenti autorità, delle autorizzazioni di legge rilasciate all'aggiudicatario per l'espletamento del servizio oggetto di affidamento.

La risoluzione contrattuale è disposta dal RUP sulla base di una relazione particolareggiata redatta dal Direttore dell'Esecuzione e corredata dei documenti necessari.

Dell'avvenuta risoluzione verrà preso atto con provvedimento del Direttore Generale ASUR.

La risoluzione comporterà l'incameramento della cauzione definitiva, nonché l'addebito a carico dello stesso aggiudicatario dei danni subiti dall'Amministrazione per spese dirette o conseguenti sostenute a causa delle inadempienze o colpe, compreso quello derivante dall'affidamento del servizio stesso ad altra ditta, riservandosi la possibilità di affidare il servizio alla ditta che segue in graduatoria..

Nulla sarà dovuto all'aggiudicatario per eventuali migliorie realizzate nei locali. In caso di risoluzione la ditta aggiudicataria è obbligata a proseguire il servizio, su richiesta dell'Amministrazione, fino al subentro della nuova impresa.

Recesso

La stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere anticipatamente dal contratto, in tutto o in parte, con semplice preavviso di gg.30, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere danni e/o compensi, nei seguenti casi:

- qualora intervengano processi di riorganizzazione del SSN anche da parte della Regione Marche;
- qualora la SUAM aggiudichi la concessione di cui al presente capitolato a condizioni economiche più convenienti;
- qualora, nel corso della validità contrattuale, il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi della Pubblica Amministrazione (CONSIP), ai sensi dell'art. 26 della L. 488/99 e s.m.i., aggiudichi la concessione di cui al presente capitolato a condizioni economiche più vantaggiose.

Il recesso comporta il pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite e del decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite.

Art. 31 Cessione o trasformazione d'azienda – Liquidazione della ditta aggiudicataria

L'aggiudicatario è tenuto a comunicare, alla stazione appaltante, la cessione di azienda, anche se concernente il solo ramo relativo all'appalto, entro e non oltre sette giorni dal trasferimento stesso. L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 2558 del codice civile, di recedere dal contratto

entro 3 mesi dalla data di ricezione della comunicazione inviata con lettera raccomandata A.R. qualora la cessionaria non sia in grado di dimostrare di essere in possesso dei requisiti dell'impresa aggiudicataria, e, comunque, di quelli richiesti per partecipare alla gara. L'aggiudicatario è inoltre tenuto a comunicare alla Amministrazione qualsiasi atto di trasformazione dell'impresa stessa, nonché le eventuali modificazioni dell'assetto societario, entro e non oltre sette giorni da quando gli atti sono stati compiuti. L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, nel caso in cui l'aggiudicatario, in seguito alle trasformazioni e modificazioni suddette, non abbia più i requisiti richiesti per partecipare alla gara. La mancata comunicazione di quanto sopra previsto entro i termini previsti costituisce inadempimento dell'aggiudicatario ed attribuisce alla Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, oltre il risarcimento dei danni.

In caso di liquidazione o di scioglimento della ditta aggiudicataria o di cambiamento della ragione sociale, l'Amministrazione avrà diritto di pretendere la continuazione dell'esecuzione del contratto da parte della società in liquidazione, quanto pretendere la continuazione da parte della nuova ditta subentrante.

ART. 32 Subappalto – Cessione del contratto

E' consentito il subappalto nel rispetto della normativa vigente e nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto. Ciascuna impresa partecipante dovrà dare indicazione in sede di offerta del servizio o parte del servizio che intende subappaltare e la relativa misura percentuale.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni, prescrizioni e modalità di cui all'art. 118 del D. Lgs n. 163/2006.

E' vietata la cessione del contratto. Il concessionario è direttamente responsabile della perfetta esecuzione del contratto. Qualsiasi atto contrario fa sorgere in capo all'Amministrazione il diritto a risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

ART. 33 Trattamento dei dati

Ai sensi dell'art. 13 (informativa) e 23 (consenso) del D. Lgs n. 196/2003, il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei soggetti candidati e della loro riservatezza con i contemperamenti previsti dalla legge 7 agosto 1990 n. 241 e s.m.i.. In particolare il trattamento dei dati personali (registrazione, conservazione, organizzazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente, all'accertamento del possesso dei requisiti di idoneità ed all'inesistenza di cause ostative sia per la gestione della stipula e dell'esecuzione del contratto, ivi compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo.

ART. 34 Contratto e Spese accessorie

Ai sensi dell'art. 11 D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i. , il rapporto contrattuale verrà costituito mediante scrittura privata tra l'aggiudicatario e la stazione appaltante, allorché quest'ultima avrà ottenuto il rilascio dei locali ed il ritiro dei distributori da parte dell'attuale gestore del servizio. La ditta aggiudicataria nulla avrà a pretendere per eventuali ritardi nella stipula del contratto. L'aggiudicatario sarà invitato a presentare, entro un termine perentorio, tutta la documentazione necessaria per la stipula del contratto e precisamente:

- copia della polizza assicurativa
- elenco nominativo del personale addetto al servizio con indicazione della qualifica/livello retributivo/mansioni ricoperte
- nominativo del responsabile operativo e suo sostituto (
- deposito cauzionale definitivo

In caso di mancanza di uno dei requisiti il contratto non verrà stipulato.

Tutte le eventuali spese inerenti e conseguenti al contratto, nessuna esclusa, saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 36 Foro Competente

Foro competente per le controversie che dovessero insorgere tra l'Ente Appaltante e la ditta aggiudicataria sarà in ogni caso quello di Ancona

ALLEGATI:

- A – autodichiarazione;
- B – autodichiarazione;
- C- offerta economica;
- D – modello sopralluogo;
- E –Elenco Distributori
- F- Planimetria ;
- G - Documento di Prima Informazione
- H - DUVRI

Allegato A

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI E DI ATTO DI NOTORIETÀ

(ai sensi degli artt. 46-47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

In caso di RTI/Consorzio ordinario/GEIE **non costituito** la dichiarazione deve essere resa dai Legali Rappresentanti di tutte le imprese raggruppande o consorziande.

All'Azienda Sanitaria Unica Regionale

OGGETTO: PROCEDURA DI GARA PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR CON ANNESSA RIVENDITA DI RIVISTE E QUOTIDIANI PRESSO LO STABILIMENTO OSPEDALIERO DI ASCOLI PICENO – AREA VASTA 5

Il sottoscritto _____
nato il _____ a _____ (_____) _____
residente a _____ (_____) Via _____
in qualità di _____
dell'impresa (ragione sociale) _____
con codice fiscale _____ partita IVA _____
con sede legale in _____ (_____) Via _____
Telefono, fax, e-mail dell'ufficio gare _____
PEC _____

Sotto la propria responsabilità e consapevole delle conseguenze amministrative e penali previste dal DPR n.445/00 e smi, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci

DICHIARA

1. che la ditta è iscritta nel Registro delle Imprese di
Per le seguenti attività di impresa (cod.....)

Categoria ai sensi dell'art. 5 L. 180/2011:

- ☐ micro impresa (organico sia inferiore a 10 persone e il cui fatturato o il totale di bilancio annuale non superi 2 milioni di euro)
- ☐ piccola impresa (organico sia inferiore a 50 persone e il cui fatturato o il totale del bilancio annuale non superi 10 milioni di euro)
- ☐ media impresa (organico sia inferiore a 250 persone e il cui fatturato non superi 50 milioni di euro o il cui totale di bilancio annuale non sia superiore a 43 milioni di euro)
- ☐ grande impresa

(per le Cooperative o Consorzi di cooperative)

☐ che l'Impresa è iscritta nella Sezione dell'Albo Nazionale delle società cooperative di cui al D.M. delle Attività produttive del 23/06/2004 al n.....

(per le Cooperative sociali o Consorzi di cooperative sociali con sede legale nella Regione Marche)

☐ che l'Impresa è iscritta nella Sezione dell'Albo regionale della Regione Marche al n.....

(per le Cooperative o Consorzi di cooperative sociali con sede legale in altre Regioni)

☐ che l'Impresa è iscritta nella Sezione dell'Albo regionale di cui alla Legge n. 381/1991 (ove istituito) al n.....

Contratto Collettivo Nazionale settore _____ numero totale addetti _____

Tribunale fallimentare competente _____;

INPS competente sede di _____; PC/ matricola n _____

INAIL competente sede di _____; Codice Ditta n _____

Ufficio Provinciale del lavoro competente _____;

Ufficio delle Entrate competente: _____;

2. che la ditta ha i seguenti direttori tecnici, titolari, soci, amministratori muniti del potere di rappresentanza:

I soggetti indicati dovranno compilare l'allegato B

Nome e Cognome	Carica sociale e scadenza	Luogo e data di nascita	Residenza (Via e Città)

3. | | di non trovarsi in alcuna delle condizioni di cui all'art.38 del Decreto Legislativo n.163/2006 e s.m.i.; **SPAZIO RISERVATO all'elencazione delle condanne penali riportate: ai sensi dell'art.38 comma 2 del D. Lgs.163/2006 devono essere necessariamente dichiarate tutte le condanne subite ed anche i reati per i quali si sia beneficiato della non menzione o della sospensione della pena (1)**

.....
.....
.....
(1) Devono essere dichiarate tutte le condanne subite. Sarà la stazione appaltante a valutare la gravità delle stesse in relazione alla moralità professionale. In particolare, ai fini della dichiarazione (ed al fine di non incorrere nell'esclusione per false dichiarazioni) si devono considerare tutte le sentenze e tutti i decreti penali di condanna passati in giudicato nonché le sentenze di applicazione della pena su richiesta (patteggiamento) ai sensi dell'art. 444 del cpp. Si fa presente che nel certificato del Casellario giudiziale rilasciato ai soggetti privati interessati, non compaiono le sentenze di applicazione delle pena su richiesta ai sensi degli artt. 444 e 445 cpp, i decreti penali di condanna, le condanne per le quali è stato concesso il beneficio della "non menzione" ai sensi dell'art. 175 cpp, le condanne per contravvenzioni punibili con la sola pena pecuniaria dell'ammenda che invece sono obbligatoriamente da dichiarare. Nei casi di incertezza si consiglia all'interessato di effettuare presso il competente Ufficio del Casellario giudiziale una semplice visura con la quale il soggetto interessato potrà prendere visione di tutti i propri procedimenti penali senza le limitazioni sopra indicate.

4. | | che la ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68;

5. | | che la ditta non si trova, rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura di affidamento, in una **situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile** o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

L'impresa può alternativamente barrare una delle seguenti caselle:

- ☐ di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura dei soggetti che si trovano in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente, **con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione**

6. | | di possedere capacità professionale, tecnica, finanziaria ed economica tale da consentire l'effettuazione della fornitura nel rispetto delle modalità e dei tempi richiesti;

6.1 | | ai sensi dell'art. 39 del d.lgs. 163/06 e smi, di essere in possesso del seguente requisito di cui all'art. 9 della L.R. n. 27/2009 (Requisiti professionali):

6.2 | | aver frequentato, con esito positivo, un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito ai sensi delle normative delle Regioni o delle Province Autonome di Trento e Bolzano;

6.3 |_| aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o alla amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;

6.4 |_| essere in possesso di laurea, anche triennale, o di diploma di scuola secondaria superiore o di altra scuola a indirizzo professionale, almeno triennale, purché nei corsi di studio siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

6.5 REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA (art.41 comma 1 lettera c) del D. Lgs. 163/06)

che il fatturato globale d'impresa (totale "A" Valore della produzione) realizzato nell'ultimo triennio, decorrente dalla data di pubblicazione del bando, è il seguente:

anno
anno
anno
totale

con impegno, in caso di sorteggio ex art. 48 D. Lgs n. 163/2006 ed a richiesta dell'ASUR, a produrre copia dei bilanci degli ultimi tre esercizi.

A pena di esclusione l'importo complessivo del triennio non potrà essere pari o inferiore ad € 1.800.000,00 + imposte di legge (doppio dell'importo complessivo a base d'asta) In caso di RTI l'impresa capogruppo dovrà possedere almeno il 60% del requisito; le mandanti almeno il 20% ciascuna.

6.6 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E FINANZIARIA (art.42 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 163/06)

che i principali servizi nel settore oggetto della gara – somministrazione al pubblico di alimenti e bevande - effettuati nell'ultimo triennio, decorrente dalla data di pubblicazione del bando, sono le seguenti:

denominazione attività	ubicazione	anno	fatturato
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			

A pena di esclusione la ditta concorrente dovrà dimostrare un fatturato specifico (somministrazione al pubblico di alimenti e bevande) nel triennio almeno pari ad € 1.000.000,00 al netto delle imposte di legge (valore degli introiti stimati in un anno).

7. |_| di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

8. |_| (eventuale) **AVVALIMENTO** (art. 49 d. lgs. 163/06 e smi) che la ditta intende avvalersi dei seguenti requisiti (barrare la casella corrispondente):

- ☐ economici/finanziari
☐ tecnici/organizzativi

posseduti dalla seguente impresa ausiliaria:.....

Inoltre **allega** la seguente documentazione (in caso di avvalimento):

- ☒ dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art.38 del d.lgs 163/06 e smi;
☒ dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

☐ dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art.34 del d.lg. 163/06 e smi, né si trova in una situazione di controllo di cui all'art.34, comma 2 del D. Lgs. 163/06 e smi con una delle altre imprese che partecipano alla gara;

☐ in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto (nel caso di avalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui al punto precedente l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5) dell'art.49 del d.lgs.163/06 e smi).

9. ☐ di impegnarsi a mantenere valida l'offerta per giorni 240 a decorrere dalla data di presentazione dell'offerta;

10. ☐ di aver piena conoscenza dell'ubicazione della strutture interessate al servizio e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esecuzione della stessa e di rispettare, nell'esecuzione del servizio, tutte le vigenti norme igienico sanitarie, di aver preso visione delle norme e condizioni contrattuali previste nel disciplinare/capitolato speciale e nei documenti di gara, tutte accettate senza riserva alcuna, nonché di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza in vigore;

11. ☐ di aver valutato, nella determinazione del canone offerto, tutti gli oneri di qualsiasi natura che dovrà sostenere per l'espletamento del servizio in concessione in conformità alla documentazione di gara (bando di gara, disciplinare di gara, capitolato speciale e relativi allegati, schema di contratto) e che il canone offerto è remunerativo;

12. Di autorizzare l'amministrazione ad effettuare le comunicazioni di cui all'art.79 del D. Lgs. 163/06 al seguente numero di fax.....ovvero al seguente domicilio per comunicazioni postali.....

(timbro e firma per esteso e leggibile del legale rappresentate)

La presente dichiarazione dovrà essere prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445/2000.

Allegato B

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA IN CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI DEL D.P.R. n. 445/2000
(resa dai soggetti individuati nella tabella di pag.38 dell'allegato A)

All'Azienda Sanitaria Unica Regionale

OGGETTO: PROCEDURA DI GARA PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR CON ANNESSA RIVENDITA DI RIVISTE E QUOTIDIANI PRESSO LO STABILIMENTO OSPEDALIERO DI ASCOLI PICENO – AREA VASTA 5

Il/La sottoscritto/a, _____ nato/a _____, il _____,
dell'impresa (ragione sociale) _____, con sede in _____

_____ C.F. _____, P.IVA _____ ai fini della partecipazione alla gara di cui
all'oggetto, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 per le
dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi,

DICHIARA

sotto la propria personale responsabilità, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, quanto
segue:

- di essere nato nel luogo e nel giorno sopra indicati;
- di essere _____ dell'impresa sopra indicata;
- ed attesta, sotto la propria responsabilità di possedere i sotto elencati requisiti d'ordine generale di cui all'art. 38, comma 1 lettere b), c) ed m-ter) del D. Lgs n. 163/2006 e che:
- ☐ nei propri confronti, **non** è mai stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero per delitti finanziari, oppure sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18

oppure

- ☐ nei propri confronti è stata emessa sentenza passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art.444 del c.p.p. per reati di cui sopra o reati diversi, per i seguenti reati:

.....
.....

(ATTENZIONE: Ai sensi dell'art.38 comma 2 del D. Lgs.163/2006 devono essere necessariamente dichiarati tutti i reati anche quelli per i quali si sia beneficiato della non menzione o della sospensione della pena (1))

_____, li _____

(timbro e firma del dichiarante)

La presente dichiarazione dovrà essere prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445/2000.

*(1) Devono essere dichiarate **tutte** le condanne subite. Sarà la stazione appaltante a valutare la gravità delle stesse in relazione alla moralità professionale. In particolare, ai fini della dichiarazione (ed al fine di non incorrere nell'esclusione per false dichiarazioni) si devono considerare tutte le sentenze e tutti i decreti penali di condanna passati in giudicato nonché le sentenze di applicazione della pena su richiesta*

(patteggiamento) ai sensi dell'art. 444 del cpp. Si fa presente che nel certificato del Casellario giudiziale rilasciato ai soggetti privati interessati, non compaiono le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi degli artt. 444 e 445 cpp, i decreti penali di condanna, le condanne per le quali è stato concesso il beneficio della "non menzione" ai sensi dell'art. 175 cpp, le condanne per contravvenzioni punibili con la sola pena pecuniaria dell'ammenda che invece sono obbligatoriamente da dichiarare. Nei casi di incertezza si consiglia all'interessato di effettuare presso il competente Ufficio del Casellario giudiziale una semplice visura con la quale il soggetto interessato potrà prendere visione di tutti i propri procedimenti penali senza le limitazioni sopra indicate.

Allegato n. C

OFFERTA ECONOMICA (da redigere su carta legale o resa legale)

NOTA BENE:

I valori da indicare nelle colonne A e B non potranno essere pari o inferiori rispettivamente alla base d'asta annuale di € 150.000,00 al netto delle imposte di legge ed alla base d'asta per n. 6 anni di € 900.000,00 al netto delle imposte di legge

Il sottoscritto _____ nato a _____

Il _____ residente a _____ in via _____ n. _____

nella sua qualità di _____, ai fini della partecipazione alla gara per l'affidamento della gestione del bar con annessa rivendita di riviste e quotidiani nell'Ospedale Mazzoni di Ascoli Piceno e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici nel medesimo Ospedale Mazzoni e nelle strutture ubicate nel territorio del distretto di Ascoli Piceno, presenta la propria migliore offerta come sotto specificata:

OFFERTA ECONOMICA			
Colonna A			Colonna B
	Canone annuo offerto (imposte di legge escluse)	Aliquota IVA	Canone complessivo offerto per n. 6 anni (imposte di legge escluse)

Data _____

Firma del Legale Rappresentante

Allegato D

DICHIARAZIONE DI SOPRALLUOGO

Il Sig. _____

della Ditta _____

Titolare / Legale Rappresentante della ditta, ovvero provvisto di regolare delega firmata dal Legale Rappresentante, ha effettuato il sopralluogo presso lo Stabilimento Ospedaliero di Ascoli Piceno per l'appalto relativo al servizio di gestione bar ed ha preso visione dei locali

Amministrazione	Sottoscrizione ditta partecipante	Data e ora
Area Vasta 5		

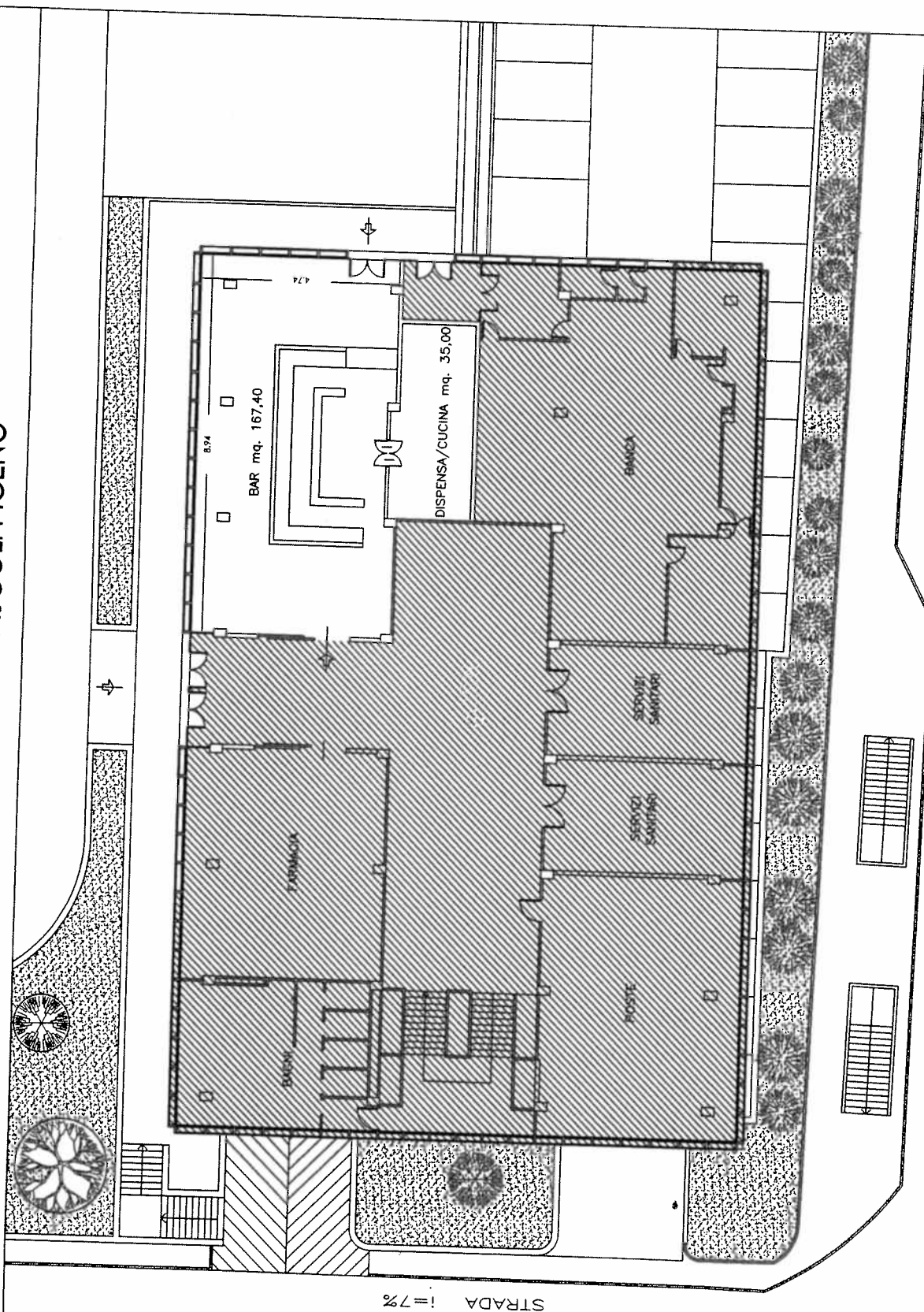
Allegato E

- caffè e bevande calde analoghe (codice 1)
- acqua minerale 0,5 l. (codice 2)
- snack e prodotti da forno (codice 3)
- altre bibite, thè in lattina e succhi di frutta (codice 4)

STRUTTURA E SITO	NUMERO DISTRIBUTORI	CODICI
STRUTTURE DI ASCOLI PICENO		
OSPEDALE MAZZONI Via degli Iris		
PIANO TERRA - RECEPTION	5	1, 2, 3-4
PRIMO PIANO – ATRIO	3	1, 2, 3-4
SECONDO PIANO - ATRIO	3	1, 2-3-4
TERZO PIANO - ATRIO	3	1, 2-3-4
QUARTO PIANO - ATRIO	3	1, 2, 3-4
QUINTO PIANO - ATRIO	3	1, 2, 3-4
SESTO PIANO - ATRIO	3	1, 2-3-4
SALA OPERATORIA	3	1, 1, 2- 3-4
MENSA	2	1, 2
PALAZZINA DAY HOSPITAL	2	1, 2-3-4
ANATOMIA PATOLOGICA	2	2-3-4
INGRESSO 118	3	1, 2, 3-4
EMODINAMICA- SECONDO PIANO	2	
PRONTO SOCCORSO	3	
PIASTRA AMBULATORIALE	3	1,2, 3-4
FISIOTERAPIA	3	1, 2, 3-4
RADIOTERAPIA	2	1, 2-3-4
DIALISI	2	1, 2-3-4
UFFICIO FORMAZIONE	4	1,1, 2, 2-3-4
UFFICIO ACCETTAZIONE	3	1, 2, 3-4
CENTRO TRASUSIONALE - AVIS	4	1,2,3,4
PALAZZINA DIR. GENERALE – PRIMO PIANO	2	1, 2-3-4
EX OSPEDALE LUCIANI		
Via delle Zeppelle		
RSA – RP – SRR – CENTRO DIURNO	3	1, 2, 3-4
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE		
Via Marcello Federici		
DIPARTIMENTO PREVENZIONE	3	1, 2, 3-4
STRUTTURE DI OFFIDA (AP)		
DISTRETTO SANITARIO (Ex Ospedale Annibaldi)	2	1, 2-3-4
RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE	2	1, 2-3-4
STRUTTURE DI ACQUASANTA TERME (AP)		
RSA – LOC. 5PAGGESE	2	1, 2-3-4

REGIONE MARCHE

AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE
AREA VASTA N.5 - ASCOLI PICENO -



PIANTA PIANO TERRA A QUOTA 0.00 mt. - Stato di Fatto - Scala 1:200

	Servizio Prevenzione e Protezione DUVRI PRELIMINARE D. Lgs. n. 81/2008 e smi Art. 26. - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione	Cod. Sigla: Edizione: 9- 2014 Rev. Data: Pag. 1/17
---	---	--

ALLEGATO AL CAPITOLATO DI GARA**DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

Oggetto dell'appalto	AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR CON ANNESSA RIVENDITA DI RIVISTE E QUOTIDIANI PRESSO LO STABILIMENTO OSPEDALIERO MAZZONI DI ASCOLI PICENO E L'EROGAZIONE DI BEVANDE E SNACK TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO IL MEDESIMO STABILIMENTO OSPEDALIERO E PRESSO LE ALTRE STRUTTURE UBICATE NEL TERRITORIO DEL DISTRETTO DI ASCOLI PICENO - ASUR REGIONE MARCHE - AREA VASTA 5
☐ Appalto di Lavori	
☒ Appalto di Servizi	GESTIONE DEL BAR, RIVENDITA GIORNALI, L'EROGAZIONE DI BEVANDE E SNACK TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI
☐ Appalto di Fornitura	
Durata del servizio:	anni sei, con facoltà di rinnovo per ulteriori mesi 12.
Azienda Committente	AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE (ASUR) della Regione Marche, per conto e nell'interesse dell'AREA VASTA 5

Importo a base d'asta	900.000.00, senza oneri
CIG	5835076909

RUP: Dott. Pietrino Maurizi , UOC Acquisti e Logistica ASUR AV 5

 S. Benedetto Tr.	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale DUVRI - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA Servizio: Concessione e gestione del servizio Bar presso l'Ospedale Civile di S. Benedetto del Tronto con annessa rivendita di riviste e quotidiani e servizi accessori	Cod. Sigla: Edizione: 09 - 2014 Rev. Data: Pag.
---	--	--

1. INTRODUZIONE

Il presente documento viene allegato al Bando di gara per l'appalto relativo al servizio in oggetto e ne costituisce pertanto parte integrante e non enucleabile. Viene redatto allo scopo di promuovere la cooperazione ed il coordinamento fra la affidataria, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze, gli infortuni e gli incidenti durante le attività lavorative oggetto dell'appalto. I criteri adottati nel presente documento per la valutazione dei rischi interferenziali sono i medesimi utilizzati dalla Committente per la propria valutazione dei rischi ex art. 28 del D.Lgs. 81/2008.

2. AGGIORNAMENTO DEL DUVRI. Il presente DUVRI è un documento dinamico per cui la valutazione dei rischi da interferenza potrà essere eventualmente e/o necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si rendessero necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

3. ANAGRAFICA SICUREZZA SUL LAVORO**Parte 1 - Informazioni generali fornite dalla Committenza****CONTRATTO D'APPALTO - SICUREZZA SUL LAVORO****INFORMAZIONI FORNITE DALLA COMMITTENZA**

Ragione Sociale	AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE - Via Caduti del Lavoro - 60131 Ancona	
Attività svolta	AREA VASTA 5	
Sede Legale	Socio-sanitaria pubblica	
Tel. e Fax	Via degli Iris 63100 Ascoli Piceno	
P. IVA - C.F.	Tel. 1 0736 / 358442 - 358586 fax. 0736/358829	
	n. 02175860424	

REFERENTI/RESPONSABILI DELLA COMMITTENTE PER LA SICUREZZA

Ruolo	Nominativo	Recapito
Direttore AV5	Dott. M. Del Moro	0735.7931
RSPP	Dr.ssa Marta Ursini	0735793587
ASPP	Ing. M. Cardinali, Q. Olori, D. Passaretti, M. Filipponi	0736358615
Medico Competente	Dr. Pierluigi Lucadei	0736358270

INFORMAZIONI RICHIESTE ALLA DITTA ESECUTRICE**Referenti/responsabili della Ditta esecutrice sono:**

Ruolo	Nominativo	Recapito
Nominativo ditta		
Datore di lavoro		
RSPP		
Referente		
Numero medio di persone impiegate	Numero adeguato alla esecuzione dei lavori contemplati e descritti nel capitolato di appalto nei tempi contemplati	

N.B. Ai sensi del D.Lgs. 163/2006, ulteriori e pertinenti dati/informazioni saranno acquisiti dai Servizi preposti dell'AV5

N.B. Ai sensi del D.Lgs. 163/2006, ulteriori e pertinenti dati/informazioni saranno acquisiti dai Servizi preposti dell'AV 5 di

PARTE 4. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE DELL'APPALTO IN OGGETTO

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO IN APPALTO.

L'appalto ha per oggetto la concessione e la gestione del bar e servizi accessori presso le pertinenze dell'ASUR AV 5 di San Benedetto del Tronto, sotto elencate:

OGGETTO	AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR CON ANNESSA RIVENDITA DI RIVISTE E QUOTIDIANI PRESSO LO STABILIMENTO OSPEDALIERO MAZZONI DI ASCOLI PICENO E L'EROGAZIONE DI BEVANDE E SNACK TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO IL MEDESIMO STABILIMENTO OSPEDALIERO E PRESSO LE ALTRE STRUTTURE UBICATE NEL TERRITORIO DEL DISTRETTO DI ASCOLI PICENO - ASUR REGIONE MARCHE – AREA VASTA 5 Durata: 6 (sei) anni dalla data di effettivo inizio con facoltà di rinnovo per ulteriori mesi 12. Importo del servizio a base d'asta (in aumento): € 900.000.00 al netto dell'IVA,
----------------	---

3. Previsto la realizzazione dei progetti relativi agli impianti, attrezzature ed arredamenti di esercizio secondo normativa vigente del settore. Nei locali adibiti a bar, le Ditte concorrenti dovranno predisporre un progetto per le ristrutturazioni parziali o totali dei locali e/o impianti ed integrazioni o sostituzioni di arredi e attrezzature e la sostituzione o modifica dell'attuale porta-vetrata con apertura automatica. Nello spazio da adibire ad edicola le Ditte concorrenti dovranno predisporre un progetto di ristrutturazione interna del locale destinato, provvedendo successivamente all'installazione delle attrezzature e degli arredi necessari. I progetti tecnici, le opere strutturali e impiantistiche e comunque tutte le opere, sia fisse che mobili, gli impianti dovranno essere qualificati e conformi e realizzati in sicurezza, compresi gli arredi e le apparecchiature ed attrezzature utilizzate. Per i lavori di adeguamento degli spazi assegnati ed il collaudo la ditta aggiudicataria dovrà coordinarsi con il Responsabile del Servizio Tecnico, la DMO ed il RSPP dell'ASUR AV 5.

In generale, l'esecuzione dei servizi dovrà avvenire in accordo ai vincoli legislativi di riferimento come meglio dettagliati nel capitolato di gara. In particolare, si dovrà operare nel rispetto delle normative in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.). Nell'esecuzione del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà evitare interferenze e intralci alla normale attività delle varie pertinenze dell'ASUR AV 5.

4. Attività di coordinamento e cooperazione con la Ditta appaltatrice, ivi compresi eventuali subappaltatori.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre e sottoporre al SPP dell'ASUR AV 5, entro 15 gg. dalla data di aggiudicazione, il proprio DVR ai sensi del D. Lgs 81/08, con allegata formale dichiarazione del proprio Responsabile legale sulla conformità delle misure di prevenzione e protezione a favore dei dipendenti propri e dell'ASUR AV 5 nonché degli utenti, a totale sgravio dell'ASUR AV 5 di qualsivoglia responsabilità.

Prima dell'avvio dei lavori e dell'attività dovrà essere effettuato il tavolo di coordinamento e cooperazione, con sopralluogo preliminare congiunto, ai sensi dell'art 26 comma 2 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. anche ai fini delle attività informative relative alla gestione delle emergenze tra RSPP dell'ASUR AV 5 e Referente della sicurezza della Ditta.

La ditta dovrà realizzare in proprio, adottando le misure di sicurezza, di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli interferenti, nei lavori eventualmente necessari nell'area assegnata per il servizio Bar, edicola e servizi accessori, come meglio descritti nel capitolato. La Ditta concessionaria per la realizzazione dei progetti relativi all'arredamento, attrezzature ed impianti e nell'eseguire i rifornimenti e le manutenzioni del bar, edicola e dei distributori automatici deve concordare le modalità, le tempistiche e ogni altre disposizioni con il Servizio Tecnico dell'ASUR AV 5, onde evitare/limitare le interferenze con l'attività dell'ASUR AV 5

Ogni responsabilità nel caso di infortuni o di danni che potessero occorrere al personale impiegato per il servizio, nonché ai terzi per fatto imputabile all'appaltatore ed al proprio personale durante l'esecuzione delle mansioni a cui è preposto, sarà imputato all'appaltatore medesimo, restandone completamente sollevata l'Amministrazione di questa AV5. L'esecuzione del servizio è a totale rischio e responsabilità dell'Appaltatore il quale è direttamente responsabile delle eventuali manomissioni, rotture, sottrazioni, danni di ogni genere arrecati all'ASUR AV 5 o a terzi dal proprio personale ed ha l'obbligo del risarcimento completo del danno. Nel caso, per qualsiasi motivo si dovessero determinare situazioni analoghe o identiche a quelle descritte, l'appaltatore sarà chiamato a darne giustificazione e ad operare il ristabilimento della situazione "ex ante".

Il concessionario eserciterà l'attività appaltata applicando misure e modalità atte ad evitare danni a cose della Committente derivanti da incendio e/o scoppio o qualsiasi altra causa, a cose di terzi, a cose di proprietà dell'assicurato o da lui comunque detenute a qualsiasi titolo; per danni derivanti da allagamento e quelli conseguenti alla rottura o al guasto di recipienti o di tubazioni, con riferimento ai locali gestiti; per danni da esalazioni fumogene o danni comunque derivanti da inquinamento accidentale di qualsiasi tipo; per danni ai locali nei quali si svolge l'attività ed a quanto in essi contenuto; per danni derivanti da utilizzo non autorizzato di attrezzature/macchinari di proprietà dell'ASUR AV 5; per danni relativi ad uso non conforme di montacarichi/ascensori indicati. In ogni caso, danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali alle medesime ricollegabili, s'intendono assunti dall'appaltatore che ne risponderà in via esclusiva, esonerandone già in via presuntiva ed espressamente la Committente.

L'accesso ai locali destinati al servizio sarà riservato al personale della ditta di gestione, che comunicherà i nominativi alla Direzione dell'ASUR AV 5 prima dell'inizio dell'appalto, ed in caso di variazioni durante l'appalto. La Direzione dell'ASUR AV 5 tramite proprio personale (DMO, SPP, Servizio Tecnico) si riserva in qualunque momento di procedere all'ispezione dei locali concessi, per controlli relativi alla sicurezza, senza preavviso al Concessionario.

Disposizioni a tutela della sicurezza negli ambienti di lavoro, a seguito dei rischi individuati
Norme generali di comportamento ed oneri per la ditta aggiudicataria nell'espletamento del servizio
oggetto dell'appalto:

- a. **accedere** alle aree aziendali utilizzando comportamenti atti ad evitare eventuali interferenze con percorsi pedonali e/o dedicati alle emergenze, a lavori in corso; svolgere il proprio ruolo e le proprie manovre in sicurezza, nel rispetto del codice della strada, con automezzi a passo d'uomo, segnalando manovre in retromarcia, senza addurre danni a persone o a cose;
- b. **scaricare** il proprio materiale nel **luogo preventivamente concordato** con la Committente; per i **riifornimenti** dei prodotti utilizzare le aree di accesso indicate; la ditta non occuperà con i propri mezzi spazi di parcheggio riservato alle utenze o al passaggio dei mezzi di soccorso;
- c. prestare particolare attenzione durante il **trasporto** e lo stoccaggio dei materiali dalla sede di scarico al servizio bar, edicola, distribuzione automatica;
- d. contenere gli arredi dell'edicola senza invadere oltremodo la hall d'ingresso e rimuovere le attrezzature non autorizzate;
- e. il **trasporto** dei prodotti di rifornimento avverrà con carrelli sicuri e dotati di ruote con freno, il volume del carico e le eventuali sporgenze saranno tali da non creare danni al montacarichi e pericoli per le persone che si incroceranno dal luogo di sosta del mezzo al luogo di intervento. I rifornimenti dei distributori automatici avverranno con regolarità; i carrelli utilizzati non dovranno essere lasciati nelle aree ospedaliere.
- f. utilizzare i **montacarichi** indicati dalla Direzione dell'ASUR AV 5 per il trasporto dei prodotti per il rifornimento ai piani dei distributori automatici e al bar; rispettare tassativamente i limiti di portata del montacarichi, frenare e fissare il carrello all'interno del vano del sollevatore; eseguire il trasporto nei sollevatori senza commistione di personale dipendente/esterno; la ditta utilizzerà conformemente i sollevatori al fine di non provocare danni a persone e cose tali da impedire l'utilizzo degli stessi: eventuali danni procurati per l'uso non conforme sono a totale carico della ditta;
- g. nell'ambito dello svolgimento di attività il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- h. particolare attenzione sarà prestata **all'igiene del personale**, che dovrà indossare idonee divise di lavoro e protezioni, onde evitare contaminazione di alimenti e bevande;

- i. i lavoratori della Ditta avranno l'obbligo di mantenere **pulite** le aree oggetto di intervento; in particolar modo è fatto obbligo di procedere alla pulizia del locale bar e la sollecita pulizia/asciugatura in caso di fuoriuscita di acqua dai distributori automatici previa delimitazione e segnalazione delle aree coinvolte;
- j. il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc.... che saranno stabilite da parte di organi di controllo e/o di vigilanza.
- k. adottare misure efficaci di sicurezza nelle operazioni di approvvigionamento, rifornimento, smaltimento **rifiuti** negli ambienti in concessione; **allontanare tempestivamente** contenitori, scatole, casse, cesti, roller, pallets vuotati, **rifiuti**, attrezzature dismesse, ecc...
- l. i **rifiuti** saranno raccolti contestualmente alla loro produzione in appositi contenitori chiusi ed allontanati quanto prima ed in ogni modo non devono assolutamente essere depositati, seppure temporaneamente in ambiente sanitario o abbandonati in aree interne/esterne. La ditta assicura lo smaltimento pianificato presso idonee discariche dei rifiuti prodotti;
- m. nella fase di sgombero di **rifiuti**, materiali e arredi/attrezzature, prestare le dovute attenzioni durante il trasporto dalle aree interne ed esterne ospedaliere; il trasporto dei **rifiuti** avverrà in contenitori chiusi per evitare rotture e spandimenti;
- n. non sono permessi, se non autorizzati, stoccaggi o deposito presso luoghi non identificati dal Committente né di prodotti, né di attrezzature
- o. le attrezzature e le apparecchiature utilizzate dovranno essere consone all'attività di produzione, somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande; attrezzature per esposizione, vendita e distribuzione giornali, attrezzatura per il rifornimento dei distributori automatici, attrezzature per lo smaltimento rifiuti. E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di lasciare depositato nelle aree di pertinenza dell'ASUR AV 5 le attrezzature che utilizzerà per il rifornimento dei servizi.
- p. contenere la **produzione di odori** e la loro diffusione negli ambienti dell'ASUR AV 5, derivanti dalla preparazione di alimenti, con appositi accorgimenti ed idonei dispositivi;
- q. la ditta aggiudicataria eseguirà la pulizia, la sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinaria e straordinaria dei locali bar e delle aree adiacenti all'esercizio (edicola, depositi, distributori, spogliatoi, ecc.), nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti;
- r. utilizzo di prodotti occorrenti per le attività di cui al punto che precede assolutamente non tossici e biodegradabili; le sostanze chimiche (**detergenti/disinfettanti**) utilizzate devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate e i loro **contenitori** devono riportare idonea etichettatura indicante le caratteristiche di pericolosità del prodotto;
- s. è **vietato** fumare, utilizzare fiamme libere, gettare mozziconi di sigarette e materiale infiammabile nelle aree della Committenza;
- t. è **vietato** a qualsiasi lavoratore presso l'ASUR AV 5 di **assumere alcolici/superalcolici** in qualsiasi quantità durante l'orario di lavoro nonché sostanze stupefacenti, ai sensi della L. 30.03.2001 n°125 e smi;
- u. è **vietato** occupare spazi della hall di ingresso con **attrezzature** e macchinari non contemplati nel capitolato e non espressamente autorizzati dall'ASUR AV 5;
- v. è **vietato** portare sul luogo di lavoro e utilizzare **attrezzature** e sostanze non espressamente autorizzate;
- w. è fatto assoluto **divieto** al personale dipendente dell'Assuntore di utilizzare **attrezzature** ed utensili della Committenza e viceversa (salvo autorizzazioni specifiche);
- x. è **vietato** tenere alto il volume degli **audiovisivi**, **se permessi** (è un bar ospedaliero);
- y. è **vietato** accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate al servizio;
- z. è **vietato** compiere, di propria iniziativa, manovre o operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- aa. è **vietato** ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- bb. per eventuali problematiche tecniche è reperibile il personale manutentore del Servizio Tecnico dell'ASUR AV 5.

Nell'ASUR AV 5 sono adottate le seguenti misure di prevenzione / protezione in caso di incendio e/o emergenza:

- sono presenti estintori ed eventualmente idranti, segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguata;
- sono state istituite le squadre di gestione dell'emergenza e lotta antincendio e quelle degli addetti al primo soccorso;
- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza; i nominativi degli addetti sono noti a tutti i dipendenti del presidio in cui si presta opera ed indicati nel documento di valutazione dei rischi;

- per il primo soccorso, nel P.O. Madonna del Soccorso è presente il Pronto Soccorso, aperto h24.

INDICE DEI RISCHI INTERFERENTI, potenzialmente presenti nelle strutture dell'ASUR AV 5 di

Considerato gli orari di apertura/chiusura del bar, la presenza/assenza di personale dell'ASUR AV 5 o assimilato e/o di altre imprese presenti nell'area dove opera l'appaltatore; analizzate le modalità di esecuzione dei servizi nelle varie fasi, si evidenziano rischi interferenziali tra le attività istituzionali dell'ASUR AV 5e alcune di quelle della ditta aggiudicataria. E' necessario pertanto definire le misure di prevenzione per la sicurezza e gli eventuali relativi costi che non saranno soggetti a ribasso d'asta.

Cod.R	Fattore di rischio	Presenza/Assenza	IR
RISCHI LEGATI ALL'ATTIVITA' LAVORATIVA (es: ambienti e posti di lavoro, di passaggio, percorsi, attività...)			
RI 1	Installazione di cantiere temporaneo o mobile		
RI 2	Accesso nelle aree/zone protette, sorvegliate e controllate	Rischio presente	B
RI 3	Lavori su coperture o strutture non pedonabili	RNP	
RI 4	Polveri, fibre, fumi derivanti da ristrutturazioni	RNP	
RI 5	Caduta di oggetti o materiali dall'alto- Caduta da luoghi sopraelevati	Rischio presente	B
RI 6	Allestimento ponteggio	RNP	
RI 7	Aperture nel suolo o nelle pareti	RNP	
RI 8	Rischio di crollo di strutture e impiantistiche (causa terzi)	RNP	
RI 9	Ambienti di lavoro ristretti / poco ventilati/ poco illuminati	RNP	
RI 10	Interruzione/sospensione temporanea di impianti	RNP	
RI 11	Carico – scarico materiali	RNP	
RI 12	Movimentazione carrelli- Ribaltamento/rovesciamento di materiale e carrelli	Rischio presente	B
RI 13	Dislivelli o pendenze pericolosi	Rischio presente	B
RI 14	Pavimenti bagnati / pericolosi	RNP	
RI 15	Superfici e pareti vetrate o trasparenti	RNP	
RI 16	Riempimento/svuotamento serbatoi fissi	Rischio presente	B
RI 17	Scale	RNP	
RI 18	Presenza di altre imprese	RNP	
RI 19	Presenza di personale, pazienti, utenti accompagnatori, visitatori, altri	Rischio presente	B
RISCHI MECCANICI - MACCHINE, IMPIANTI, ATTREZZATURE		Rischio presente	B
RI 20	Tubazioni con fluidi in pressione ad alta/bassa temperatura		
RI 21	Tubazioni impianto gas medicali	RNP	
RI 22	Organi meccanici in movimento (es. autogru, ecc..)	RNP	
RI 23	Impianti a funzionamento automatico	RNP	
RI 24	Proiezione di materiali (schegge, schizzi, scintille, ecc..)	RNP	
RI 25	Superfici a temperatura elevata	RNP	
RI 26	Parti sporgenti, taglienti (es: lame dei macchinari, coltelli)	RNP	
RI 27	Impigliamento	RNP	
RI 28	Superfici, spigoli, angoli	RNP	
RI 29	Schiacciamento, compressioni, urti, impatti	RNP	
RI 30	Tagli, punture, abrasioni	RNP	
RI 31	Scivolamento - Caduta	RNP	
RISCHIO DA MEZZI DI TRASPORTO e SOLLEVAMENTO		RNP	
RI 32	Apparecchi di sollevamento e accessori (ascensori, montacarichi, montalettighe)		
RI 33	Pedane elevatrici e carrelli elevatori	Rischio presente	B
RI 34	Circolazione autovetture e automezzi in genere o di soccorso- Investimenti	RNP	
RISCHIO ELETTRICO		Rischio presente	B
RI 35	Rischio elettrico, generico	RNP	
RI 36	Cabine elettriche di trasformazione	Rischio presente	M
RI 37	Cavi elettrici interrati/sotto traccia	RNP	
RI 38	Cariche elettrostatiche	RNP	
RI 39	Formazione di archi	RNP	
RISCHIO TERMICO		RNP	
RI 40	Calore per contatto - Calore radiante		
RI 41	Vapore ad alta temperatura	RNP	
RI 42	Ustioni	RNP	
RI 43	Freddo	RNP	
RISCHI DI INCENDIO ED ESPLOSIONI		RNP	
RI 44	Disattivazione temporanea sistemi antincendio		
		RNP	

RI 45	Incendio - Esplosioni	Rischio presente	B
RI 46	Liquidi infiammabili o combustibili	RNP	
RI 47	Gas infiammabili o combustibili	RNP	
RI 48	Sostanze comburenti	RNP	
RI 49	Zone a rischio potenziale di esplosione (atex)	RNP	
RI 50	Materiale combustibile solido	RNP	
RISCHIO FISICO		RNP	
RI 51	Rumore	RNP	
RI 52	Vibrazioni meccaniche	RNP	
RI 53	Ultrasuoni	RNP	
RI 54	Microclima (T. elevata /bassa/ UR, condizioni climatiche esterne)	RNP	
RI 55	Illuminazione	RNP	
RISCHIO RADIAZIONI			
RI 56	Radiazioni ionizzanti	RNP	
RI 57	Campi elettromagnetici a diversa frequenza (microonde ,RF, IF, UV, fototerapia)	RNP	
RI 58	Radiazioni ottiche (IR, sorgenti laser)	RNP	
RI 59	Altri agenti fisici (IF, US, atmosfere iperbariche)	RNP	
RI 60	Campi elettromagnetici statici, a Radiofrequenza	RNP	
RISCHIO BIOLOGICO			
RI 61	Agenti biologici o infettivi (in grado di provocare infezioni, intossicazioni, allergie)	Rischio presente	B
RISCHIO CHIMICO			
RI 62	Prodotti chimici pericolosi	RNP	
RI 63	Agenti cancerogeni, mutageni,	RNP	
RI 64	Antiblastici	RNP	
RI 65	Rischio amianto	RNP	
RISCHIO AMBIENTE ED ECOLOGIA			
RI 66	Rifiuti da cantiere, materiali di risulta, rifiuti da gestione servizio commerciale	Rischio presente	B
RI 67	Acque reflue sanitarie	RNP	
RI 68	Pozzetti della rete fognaria	RNP	
RI 69	Aree di deposito temporaneo rifiuti pericolosi, non pericolosi, urbani	RNP	
RI 70	Disinfestazione/derattizzazione	RNP	
RISCHIO DA STRESS LAVORO CORRELATO			
RI 71	Aggressione verbale/fisica	RNP	

NB: l'interferenza si intende relativa alla presenza di attività e/o di personale della Committente presente presso le aree/siti dell'ASUR AV 50oggetto dell'appalto.

8. Sintesi dei fattori di interferenza e di rischio specifico introdotti dalla ditta affidataria

CR	Rischi specifici di interferenza	Px D			IR
1	Installazione cantiere temporaneo	2	2	4	B
4	Polveri, fumi e odori derivanti da allestimento/gestione esercizio commerciale	2	2	4	B
11	Carico – scarico materiali	2	2	4	B
12	Movimentazione carrelli- Ribaltamento/rovesciamento di materiale e carrelli	2	2	4	B
15	Superfici e pareti vetrate o trasparenti	2	2	4	B
18	Presenza di altre imprese	2	2	4	B
19	Presenza di personale, pazienti, utenti accompagnatori, visitatori, altri	2	2	4	B
32	Apparecchi di elevazione (montacarichi)	2	2	4	B
34	Circolazione autovetture e automezzi in genere o di soccorso- Investimenti	2	2	4	B
35	Rischio elettrico, generico	2	4	8	M
45	Rischio incendio nella sede del servizio	2	2	4	B
61	Rischio da alimenti non conformi (in grado di provocare infezioni, intossicazioni, allergie)	2	2	4	B
66	Rifiuti da cantiere, materiali di risulta, rifiuti da gestione servizio commerciale pubblico	2	2	4	B

- **Rischio da interferenza tra i mezzi di trasporto e altri mezzi o persone presenti nelle aree del P.O. Madonna del Soccorso e sedi territoriali:** nell'appalto sono stati individuati, limitatamente all'entità dei lavori di allestimento dei locali, circolazione di mezzi di trasporto e durante la gestione del servizio previsto, attività di movimentazione mezzi e materiali durante i rifornimenti e distribuzione di prodotti del servizio bar, distributori bevande, riviste e giornali, coffee break c/o sala convegni; durante le operazioni di manutenzione arredi, attrezzature, impianti e durante lo smaltimento rifiuti. Le procedure di sicurezza che verranno adottate

- nel Presidio Ospedaliero e nelle sedi territoriali per ridurre i rischi interferenti da circolazione mezzi e movimentazione carichi dovrà garantire che non verrà trasmesso alcun tipo di evento dannoso correlato, come investimenti, guasti, rotture, urti, colpi, cadute per scivolamento ed inciampi (materiale ingombrante, pavimento bagnato causato da distributori automatici, rifiuti, ecc..) con pazienti/utenti, visitatori, personale dipendente e di ditte terze, corsisti, ecc...
- **Rischio correlato all'interferenza con lavori di altri appaltatori dell'ASUR AV 5:** possibile presenza di altri appaltatori nei luoghi di lavoro della Committente. Sarà cura dell' Aggiudicataria operare affinché il proprio POS/PSC risulti compatibile e coerente con quello delle ditte terze eventualmente presenti nell'area con quanto riportato sul proprio POS/PSC e sul DUVRI, ai sensi del art 26/2008, comma 2.
 - **Rischi durante operazioni di rifornimento/manutenzione e pulizia di bar, edicola e distributori automatici:** possibili interferenze per presenza di pazienti/utenti/dipendenti
 - **Rischio di potenziali intossicazioni alimentari o chimiche:** la ditta garantisce l'applicazione di proprio piano HACCP ed è obbligato a conservare prodotti chimici pericolosi nei contenitori originali, senza travasi, e conservarli in appositi armadi chiusi a chiave (es. detersivi e prodotti chimici velenosi o nocivi)
 - **Rischio da scorrette procedure di smaltimento rifiuti :** la ditta smaltirà conformemente i rifiuti prodotti secondo normativa vigenti, senza abbandonarli nelle aree interne ed esterne ospedaliere.
 - **Rischio incendio:** possibile nell'area assegnata per presenza di forno e attrezzature
 - **Rischio elettrico, generico.**

Attività negli ambienti di lavoro dell'appalto comportanti rischi interferenziali.
Nelle tabelle seguenti vengono dettagliati i rischi interferenti individuati e le misure adottate.

R 1	Attività	
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C ☒ A ↔ A	Installazione cantiere temporaneo	Potenziali pericoli da circolazione e manovra di mezzi d'opera e passaggio di utenze e automezzi. La tipologia dei lavori richiede l'impiego di mezzo d'opera e attrezzature idonee. La DMO/ST indicheranno la zona di apprestamento del cantiere e le aree da interdire al transito di persone e mezzi. Aree interessate: Hall d'ingresso principale , aree attigue ai locali bar
Evento/danno INDICE DI RISCHIO: B		Rischi derivanti: investimenti, urti, impatti colpi, caduta di oggetti, scivolamento, cadute a livello, inalazione di polveri, tagli
Misure di prevenzione e protezione		Eseguire l'installazione del cantiere ai sensi del Titolo IV del D.Lgs. 81/2008, nelle zone concordate con la DMO/Servizio Tecnico, pianificando la logistica e analizzando le condizioni migliori di sicurezza per lo stesso, ed utilizzo comune degli spazi di manovra. La ditta appresta e delimita il cantiere e la zona di deposito/stoccaggio dei materiali nell'area indicata dall'ASUR AV 5 La recinzione deve essere stabilmente sicura ed impedire l'accesso a terzi. L'impianto elettrico di cantiere, compreso la messa a terra, deve essere realizzato in sicurezza coordinandosi con il ST. Il cantiere deve essere tenuto in ordine, evitando lo stoccaggio di rifiuti e materiale di risulta. I mezzi d'opera, i sistemi e le attrezzature saranno quelli specifici ed applicabili alle tipologie e alle metodologie di lavoro più adatte allo scopo ed elencate nel POS. Lo smobilizzo del cantiere deve avvenire in sicurezza e senza rischi per le persone e danni per le cose. La ditta si coordinerà con il ST/DMO per l'interdizione dell'area al transito di persone e di automezzi. L'eventuale utilizzo di montacarichi dell'ASUR AV 5 dovrà essere concordato con la DMO/ST che indicherà quale utilizzare e l'orario per l'uso.

R 2	Attività	
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C ☒ A ↔ A	Polveri, rumore, fumi derivanti da allestimento esercizio commerciale Inquinamento olfattivo da odori molesti derivanti da preparazione e cottura cibi	Aree interessate: Presenza di attività sanitaria e tecnico-amministrativa nelle aree vicine e/o limitrofe ai locali bar con transito di utenti, pazienti, visitatori, presenza di personale AV5.
Evento/danno INDICE DI RISCHIO: B		Effetti generali di disturbo. Inalazione di polvere, fibre da demolizione potenzialmente responsabile di infezioni polmonari fungine in pazienti critici e/o immunodepressi e/o operandi

	Diffusione di odori molesti derivanti da preparazione cottura cibi: fastidio olfattivo, disturbi gastrici, cefalee
Misure di prevenzione e protezione	Misure comportamentali per l'appaltatore presso l'ASUR AV 5 Si richiama il rispetto degli obblighi di legge e delle misure di buona tecnica e prevenzione in relazione alla produzione di rumore, vibrazioni, di polveri, l'uso di macchine, spandimenti di odori. Polveri/fibre. La produzione e/o la diffusione delle polveri/fibre/silicati nelle aree vicine deve essere assolutamente evitata utilizzando adeguati apprestamenti, tecniche e attrezzature idonee. Per le attività che prevedono lo sviluppo o il rilascio di polveri e/o fibre, si deve operare con cautela installando aspiratori e/o segregando gli spazi con teli o barriere ed eseguire bagnature delle parti da demolire. I materiali di demolizione devono essere smaltiti previa bagnatura, volti ad evitare il sollevamento delle polveri. Le polveri e le fibre depositatesi devono essere sollecitamente raccolte ed eliminate con i mezzi e gli accorgimenti richiesti dalla loro natura. Effettuare i lavori di demolizione in orari convenuti con la DMO/ST e le UUOO interessate. Inquinamento olfattivo: la ditta adotta tecnologie idonee disponibili per la riduzione e/o abbattimento delle emissioni odorigene applicabili al contesto delle emissioni moleste derivanti da ambienti di cottura (qualora non vi sia alcuna alternativa a monte per evitare la generazioni di odori molesti), ai sensi della normativa vigente.

R 11	Attività	Rischio di interferenza correlato al carico scarico materiali/prodotti ed ai mezzi di trasporto della ditta con altri mezzi o persone presenti nelle aree esterne ed interne del P.O.
Valutazione Rischi Interferenze ☒ C → A ☒ A → C ☒ A ↔ A		Transito mezzi: presenza di veicoli della ditta in circolazione e manovra in aree in cui possono essere presenti automezzi dell'ASUR AV 5 ambulanze del CO 118 e delle Pubbliche Assistenze, auto delle forze dell'ordine, automezzi di altri appaltatori o prestatori d'opera/terzi; automezzi di pazienti, utenti, visitatori, automezzi del personale dell'ASUR AV 5 Carico/scarico materiali : presenza di utenti/altro personale AV5 in transito o che svolgono la propria attività lavorativa; altri appaltatori, prestatori d'opera, terzi nelle aree di carico-scarico o nei tragitti percorsi da operatori della ditta appaltante. Aree interessate: tutte le aree di carico- scarico; sui piazzali della AV5, corridoi e ingressi presidio, zona bar/edicola attribuita al concessionario, sito ai piani del distributore automatico.
Evento/danno INDICE DI RISCHIO: B		Investimenti, urti, caduta materiali, schiacciamenti, colpi, impatti, compressioni, cadute per scivolamento ed inciampi per materiale ingombrante e/o per pavimento bagnato causato da guasti sui distributori automatici.
Misure di prevenzione e protezione		Misure comportamentali per l'appaltatore presso l'ASUR AV 5 Eseguire le operazioni di carico e scarico materiali nelle aree indicate, se necessario delimitare l'area con piantane e cordelle e segnaletica di divieto di accesso. Movimentare i materiali in sicurezza, individuare percorsi protetti ed orari favorevoli, secondo indicazioni DMO. All'interno del P.O. la circolazione dei mezzi deve avvenire nel rispetto del codice della strada e comunque a passo d'uomo. Mantenere sempre la visibilità della zona di transito e verificare gli spazi di manovra. Durante tutta la fase di carico/scarico azionare i segnali di allarme retromarcia e visivi di sosta del mezzo. Prima di procedere allo scarico/carico merci dal mezzo verificare che questo sia stato assicurato contro spostamenti intempestivi (motore spento e freno a mano e marcia inseriti). Parcheggiare il mezzo in modo da ridurre al minimo l'ingombro della via di transito veicolare. Segnaletica di sicurezza, allarmi sonori sugli automezzi. La ditta appaltatrice non deve utilizzare per lo scarico-carico le attrezzature della committente. Il trasporto dei materiali/prodotti (a mano o a mezzo carrelli o transpallet) dovrà avvenire a velocità e con le cautele che impediscano urti con persone o cose, in particolare nei percorsi con curve cieche ed in prossimità degli accessi. Il committente mantiene libera l'area di scarico per facilitare le operazioni di transito/scarico. E' onere del committente vietare l'ingresso al personale non preventivamente autorizzato ed identificato. Allontanare celermente scatole, casse,

	contenitori, roller, pallets vuoti, carrelli, rifiuti. Non sono consentiti, se non autorizzati dalla DMO, stoccaggi né di prodotti, né di attrezzature in luoghi non indicati dalla Committente.
--	--

R 12	Attività	Movimentazione carrelli- ribaltamento/rovesciamento di materiale e carrelli per rifornimento/manutenzione e pulizia di bar, edicola e distributori automatici
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C ☒ A ↔ A		Rischi da interferenza con pz/utenti/ lavoratori durante il trasporto e scarico dei rifornimenti. Aree interessate: Ascensori/ montacarichi, corridoi e atri presidi; zone prospicienti i distributori tenuti aperti per il rifornimento/ manutenzione.
Evento/danno INDICED I RISCHIO: B		Investimenti, urti, impatti, compressioni, scivolamenti
Misure di prevenzione e protezione		Misure comportamentali per l'appaltatore presso l'ASUR AV 5 Mantenere sempre la visibilità della zona di transito e verificare gli spazi di manovra. Delimitare e segnalare chiaramente l'operazione di rifornimento, manutenzione, pulizia in corso e la relativa inaccessibilità. Mantenere fruibili le vie d'esodo in caso di emergenza incendio. Segnalare l'eventuale fuori servizio di macchine, prese ed interruttori elettrici. Delimitazione area con piantane e cordelle e segnaletica di divieto di accesso. Segnalare gli eventuali lavori in corso su componenti elettrici che esponcano lavoratori o utenti a rischio di elettrocuzione.

R 15	Attività	Porte-vetrare ad apertura automatica ad uso pedonale
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C ☒ A ↔ A		In caso di installazione di porta di vetro automatica scorrevole, con apertura temporizzata o a fotocellula occorre applicare le soluzioni più adeguate in funzione al tipo di traffico pedonale (intenso, limitato, monodirezionale, bi-direzionale, ecc.), alla tipologia degli utenti (compresi disabili, bambini, ecc.), alla presenza di potenziali pericoli o particolari situazioni locali. Rischi meccanici dovuti al movimento della porta.
Evento/danno INDICED I RISCHIO: B		Caduta parti, instabilità, urti, impatti, compressioni, schiacciamenti, tagli, cesoiamenti
Misure di prevenzione e protezione		Misure comportamentali per l'appaltatore presso l'ASUR AV 5 Si raccomanda di adottare soluzioni contro i rischi meccanici strutturali e di usura della porta di vetro automatica scorrevole, in conformità alla Direttiva Macchine 98/37/CE, 2006/42/CE e alle EN 12650-1-2. Installare fotocellule e sensori conformi Le ante trasparenti devono essere opportunamente evidenziate

R 18	Attività	Rischi da presenza di altre imprese Rischio con altri appaltatori dell'ASUR AV 5 impegnati nello svolgimento di servizi / lavori presso le strutture
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C ☒ A ↔ A		Presenza di altre imprese: è possibile che più imprese operino nelle adiacenze del luogo di lavoro o siti di rifornimento (es. cantieri per ristrutturazioni, imprese di pulizia, ditte di manutenzione, impresa di ristorazione, fornitori, ritiro rifiuti, ecc..) Possibile interferenza tra i lavoratori delle varie imprese.
Evento/danno INDICE DI RISCHIO: B		Investimenti, urti, caduta materiali, schiacciamenti, scivolamenti, collisione mezzi, inalazione polveri, elettrocuzione, danno acustico.
Misure di prevenzione e protezione		Misure comportamentali per l'appaltatore presso la sede dell'ASUR AV 5 di In caso di sovrapposizioni di lavori, problemi e/o presenza di rischi legati alla contemporaneità di intervento su una medesima area occorrerà il coordinamento preventivo tra i rispettivi referenti delle ditte ed il RSPP. Comportamenti da adottare da parte della società committente Il committente informa la ditta appaltatrici riguardo ai possibili rischi correlati alla possibile presenza di altre imprese.

R 19	Attività	Presenza di personale, pazienti, utenti accompagnatori, visitatori, altri
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C ☒ A ↔ A		Aree interessate: Nelle aree attigue al bar e nelle altre sedi sarà presente la normale circolazione di personale, utenti, pazienti, visitatori, personale ditte terze, ecc..
Evento/danno INDICE DI RISCHIO: B		Investimenti, urti, caduta materiali, inciampi, impatti, schiacciamenti, scivolamenti, collisione mezzi, inalazione polveri, odori molesti, elettrocuzione, danno acustico.
Misure di prevenzione e protezione		Misure comportamentali per l'appaltatore presso l'ASUR AV 5 La Ditta aggiudicataria svolgerà l'attività tenendo conto delle esigenze di orari e percorsi interni delle UUOO/Servizi, movimentando le attrezzature senza arrecare danni a persone e cose. La committente informa la ditta appaltatrice riguardo ai rischi presenti nelle sedi esaminate mediante distribuzione di note informative.

R 32	Attività	Apparecchi di elevazione (montacarichi)
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C		Per i rifornimenti del bar e dei distributori ai vari piani dei plessi la ditta utilizzerà i montacarichi indicati dalla Direzione AV5. Gli elevatori sono mantenuti regolarmente. In caso di emergenza il Servizio Tecnico interverrà tempestivamente.
Evento/danno INDICE DI RISCHIO: B		Traumi, fratture, schiacciamenti, danni tecnici, fermomacchina
Misure di prevenzione e protezione		Misure comportamentali per l'appaltatore presso l'ASUR AV 5 Utilizzare i montacarichi indicati Direzione dell'ASUR AV 5 per il trasporto dei prodotti per il rifornimento ai piani dei distributori automatici e al bar; osservare scrupolosamente i percorsi del "materiale sporco" e del "materiale pulito" in essere all'interno delle singole strutture individuati dall'ASUR AV 5 anche al fine di limitare le interferenze con le attività proprie dell'ASUR AV 5 rispettare tassativamente i limiti di portata del montacarichi, frenare e fissare il carrello all'interno del vano del sollevatore; eseguire il trasporto nei sollevatori senza commistione di personale dipendente/esterno; la ditta utilizzerà conformemente i sollevatori al fine di non provocare danni a persone e cose tali da impedire l'utilizzo degli stessi: eventuali danni procurati per l'uso non conforme sono a totale carico della ditta; il trasporto dei prodotti di rifornimento avverrà con carrelli sicuri e dotati di ruote con freno, il volume del carico e le eventuali sporgenze saranno tali da non creare danni al montacarichi e pericoli per le persone che si incroceranno dal luogo di sosta del mezzo al luogo di intervento. I rifornimenti dei distributori automatici avverranno con regolarità; i carrelli utilizzati non dovranno essere lasciati nelle aree ospedaliere.

R 34	Attività	Circolazione autovetture e automezzi in genere o di soccorso- Investimenti
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C ☒ A → A		Nelle zone cortilizie dell'ASUR AV 5, dove la ditta aggiudicataria andrà ad operare anche con automezzi per il trasporto di materiale o rifornimenti, accedono mezzi di imprese terze che effettuano forniture e servizi per AV5, auto di dipendenti, auto di utenti e di assistenza sanitaria.
Evento/danno INDICE DI RISCHIO: B		Urti, traumi, investimenti, schiacciamenti
Misure di prevenzione e protezione		Misure comportamentali per l'appaltatore presso l'ASUR AV 5 I veicoli utilizzati per il carico/scarico dei materiali dovranno muoversi a passo d'uomo e con attenzione nelle aree e spazi di sosta previsti per tali attività. Rispettare la segnaletica stradale convenzione e la cartellonistica aziendale e di sicurezza.. Fare attenzione al passaggio delle utenze e alla presenza di automezzi di altre ditte e cose. In caso di retromarcia avviare il cicalino e/o farsi guidare da persona a terra. Il mezzo va presidiato e se lasciato incustodito, va messo in sicurezza. Nella pertinenza del P.O. gli spazi esterni di circolazione e di parcheggio sono regolamentati da segnaletica stradale

R 35	Attività	Rischio elettrico connesso all'utilizzo degli impianti elettrici delle sedi di svolgimento dei lavori
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C ☒ C → A		Utilizzo di corrente ad alto voltaggio, presenza di quadri elettrici, uso di ciabatte e prolunghe. Potenziale accesso agli impianti da parte di personale non autorizzato
Evento/danno INDICE DI RISCHIO: M		Danni da elettrocuzione, folgorazioni
Misure di prevenzione e protezione		Misure comportamentali per l'appaltatore presso l'ASUR AV 5 In ogni ambiente ospedaliero esistono impianti ed apparecchiature elettriche conformi alle norme, verificati e gestiti da personale interno qualificato. E' vietato intervenire o utilizzare energia senza precisa autorizzazione e accordi con il Servizio Tecnico dell'ASUR AV 5. L'accesso ai luoghi dove sono presenti gli impianti elettrici, quadri, cabine, ecc..deve essere concordato ed autorizzato dal Servizio Tecnico. Ciabatte e prolunghe eventualmente utilizzate devono essere posizionate e fissate in sicurezza. Non lasciare cavi sul pavimento in zone di passaggio. Far effettuare interventi di manutenzione su impianti e macchinari da personale specializzato. La ditta utilizza macchinari a norme CEI. Tutte le apparecchiature elettriche (fisse, mobili, portatili o trasportabili) devono essere corredate di targhetta su cui, tra l'altro, devono essere riportate la tensione, l'intensità ed il tipo di alimentazione prevista dal costruttore, i marchi di conformità e tutte le altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso. Messa a terra: tutte le macchine di classe I devono essere collegate conformemente all'impianto di terra.

R 45	Attività	Rischio di incendio nei luoghi di lavoro dell'appalto
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C ☒ C → A		Potenziale pericolo di incendio per uso improprio di fiamme libere, saturazione di locali per vapori e gas infiammabili/comburenti. Potenziale rischio incendio per la presenza di macchinari, attrezzature e fonti energetiche (gas, energia elettrica, forno)
Evento/danno INDICE DI RISCHIO: B		Ustioni, intossicazioni, soffocamento
Misure di prevenzione e protezione		Misure comportamentali per l'appaltatore presso la sede l'ASUR AV 5 La Ditta aggiudicataria è invitata ad osservare quanto previsto dal D.M. 10/03/98 e s.m.i, in particolare la corretta manutenzione e controllo di macchinari (forno, cucine, ecc...., delle fonti energetiche (gas) e adotta misure di tipo organizzativo e gestionale antincendio quali: rispetto dell'ordine e della pulizia, informazione/formazione dei rispettivi lavoratori, controllo delle misure antincendio e procedure di sicurezza. Occorrerà in particolare evitare l'accumulo di materiali combustibili o infiammabili, l'ostruzione delle vie d'esodo, il bloccaggio delle porte tagliafuoco; l'uso di sorgenti di innesco (uso di fiamme libere, rispetto del divieto di fumare) o la realizzazione di aperture su componenti resistenti al fuoco. Spegnere e/o staccare le spine dei macchinari e della ciabatte alla chiusura dell'esercizio. Qualora il personale della Ditta in concessione riscontri situazioni di emergenza (ad es. incendio, scoppio, fumo, fuga di gas, allagamento, ecc..) dovrà tempestivamente dare l'allarme ad un lavoratore dell'ASUR AV 5 o al Centralino dell'ASUR AV 5 di componendo il n° di telefono 07363581 (qualora si usi un telefono interno, il n° è il 4). All'interno dei locali dell'ASUR AV 5 le uscite di emergenza e i relativi percorsi sono chiaramente indicati come da normativa vigente. Qualora sia necessario evacuare la struttura, ciò dovrà avvenire senza ingombrare le vie d'esodo con ostacoli. In caso di emergenza sanitaria chiamare il 118. E' attivo H24 il Pronto Soccorso. In tutti luoghi di lavoro dell'ASUR AV 5 sono presenti lavoratori specificamente formati alla lotta antincendio, che agiscono conformemente al piano di emergenza ed evacuazione in caso di incendio.

R 61	Attività	Rischio di intossicazione/avvelenamenti da alimenti/bevande
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C ☒ A → A		Igiene degli alimenti L'esecuzione del servizio Bar dovrà essere espletato nella più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche, con applicazione conforme del D.Lgs. n. 193/2007 (HACCP). Il gestore deve attenersi scrupolosamente alla normativa in vigore in merito alle procedure di conservazione e preparazione degli alimenti con un proprio Piano di autocontrollo e ciò sia in relazione alla quantità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione delle bevande, dei cibi e degli ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili e sia infine ai requisiti del personale. In particolare il gestore del servizio Bar si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingestione di bevande o cibi contaminati o avariati da parte dell'utenza.
Evento/danno INDICED I RISCHIO: B		Il rischio di esposizione ad intossicazioni/avvelenamenti derivanti da consumo di generi e bevande è potenzialmente presente per la caratteristica dell'attività esercitata
Misure di prevenzione e protezione		Misure di esercizio e comportamentali per l'appaltatore presso la AV5 - Gli alimenti devono essere adeguatamente trattati e conservati, applicare le norme HACCP; proteggere gli alimenti dagli insetti - i piani di lavoro devono essere sempre igienizzati - adozione da parte del personale delle norme igieniche (adozione di divisa pulita, lavarsi le mani dopo aver eseguito un lavoro, proteggere adeguatamente eventuali ferite, graffi o lesioni cutanee, non portare le mani alla bocca o agli occhi, non mangiare, non bere e non fumare). - il personale deve adeguatamente formato sulla gestione degli alimenti e sulle norme HACCP - I prodotti chimici non devono assolutamente essere travasati in bottiglie anonime

R 66	Attività	Rischi da smaltimento rifiuti derivante dalle fasi lavorative Smaltimento rifiuti derivanti da ristrutturazione locali e dalla gestione del servizio bar/ristoro
Valutazione Rischi Interferenze ☒ A → C		Smaltimento rifiuti da cantiere e materiale dismesso Smaltimento di rifiuti derivanti dalle fasi del servizio, abbandono di rifiuti in aree non conformi, spandimenti materiali e liquidi. Presenza di personale, pazienti, utenti, altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi
Evento/danno INDICED I RISCHIO: B		Spandimenti, imbrattamenti, abbandono di rifiuti, carenze igieniche (umido, riciclabili, ecc.): rischio infezioni, scivolamento.
Misure di prevenzione e protezione		Misure comportamentali per l'appaltatore presso l'ASUR AV 5 Smaltire conformemente e quotidianamente i rifiuti prodotti nelle aree secondo modalità conformi e stabili; non accumulare, non depositare e/o abbandonare i rifiuti nelle aree non consentite. Durante le fasi di smaltimento di rifiuti evitare spandimenti di polveri e liquidi, imbrattamenti e/o diffusione di rifiuti nei percorsi di trasporto. Sigillare ermeticamente i sacchi dei rifiuti, utilizzare contenitori ed idonei carrelli chiusi per il trasporto, individuare percorsi protetti ed orari favorevoli. Utilizzare montacarichi indicati dalla DMO. In caso di spandimenti ed imbrattamenti effettuare immediatamente la pulizia e l'igiene delle zone interessate.

12. STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA per abbattimento dei rischi interferenti

Costi della sicurezza dai rischi da interferenza

La maggior parte dei potenziali rischi evidenziati nel presente documento è eliminabile o riducibile al minimo mediante procedure gestionali che scandiscano le fasi operative del servizio. Per la fase di ristrutturazione dei locali, l'attuazione delle relative misure di sicurezza dai rischi da cantiere da adottare sono normalmente riportati nelle procedure operative di sicurezza della ditta e quindi sono incluse nel costo delle lavorazioni. La stima dei costi relativi agli adempimenti riguardanti la sicurezza dei lavoratori/utenza per le interferenze dei rischi derivanti dalle attività oggetto di appalto ha tenuto conto delle singole categorie di lavorazione, e sulla base dei rischi da

interferenza individuati si ritiene che l'adozione delle misure sopra riportate e il rispetto di tutte le norme generali elencate nel DUVRI non comportino costi della sicurezza da interferenza. Quanto sopra, fatti salvi eventuali dati integrativi in base ad eventuali ulteriori notizie tecniche.

La stima dei costi relativi agli adempimenti riguardanti la sicurezza dei lavoratori e dell'utenza per le interferenze dei rischi derivanti delle attività oggetto di appalto tiene conto delle singole categorie di lavorazione, e sulla base dei rischi da interferenza individuati, l'attuazione delle relative misure da adottare è pari a € 200.

13. ADEMPIMENTI ORGANIZZATIVI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

a) Rispetto D. Lgs. 81/2008 (sicurezza luoghi di lavoro)

L'impresa aggiudicataria 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.

Al fine di procedere in sicurezza alle operazioni oggetto dell'appalto, la ditta appaltatrice si impegna, con l'accettazione del contratto, a fornire al proprio personale le attrezzature e DPI idonei allo svolgimento del proprio lavoro e ad effettuare la valutazione dei rischi per la propria impresa, nonché ad esprimere l'eventuale valutazione congiunta del rischio con i propri collaboratori e / o subappaltatori, ed a consegnarla alla stazione appaltante, nonché a mettere a conoscenza del personale addetto il presente documento con le relative prescrizioni. L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al presente documento, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

L'impresa aggiudicataria 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 ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi. L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dei propri dipendenti DPI appropriati ai rischi inerenti le attività svolte per e quelli presenti nell'area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

La ditta garantirà, durante tutta la durata dell'appalto, gli interventi di revisione periodica e gli eventuali interventi di manutenzione delle macchine, delle attrezzature, degli impianti e dei servizi igienico assegnati.

b) Requisiti di idoneità del personale

Adibire alla lavorazione personale qualificato; fornire le istruzioni relative alle specifiche procedure da adottare per i lavori da svolgere

Il personale della società fornitrice impiegato nella gestione del servizio sarà professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del medesimo oltre che essere, per intero, regolarmente assunto ed assicurato secondo quanto previsto dalle vigenti Leggi e dal C.C.N.L. di categoria (Turismo - Sez. Pubblici Esercizi), liberando pertanto l'ASUR AV 5 da qualsiasi responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi al proprio personale nello svolgimento dell'attività lavorativa.

Il personale della ditta che effettuerà il servizio dovrà essere munito di divisa, con cartellino di riconoscimento (ai sensi del Capo III Sez.I, art. 26 comma 8 del D.Lgs 81/2008), tenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale, disporre delle autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti leggi in materia. Il gestore presenta alla Direzione dell'ASUR AV 5 l'elenco nominativo aggiornato del personale impiegato ed il nominativo di un Responsabile operativo del servizio, sempre reperibile.

c) Formazione. L'impresa aggiudicataria 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. La ditta dovrà dimostrare con idonea certificazione, di aver svolto l'attività di formazione e informazione dei lavoratori prevista dal D.Lgs. 81/2008; in particolare dovrà risultare la formazione antincendio e di primo soccorso e quella relativa all'igiene degli alimenti e allo specifico all'uso delle macchine e delle attrezzature.

14. ALLEGATO: DOCUMENTO DI PRIMA INFORMAZIONE, che costituisce parte integrante del presente DUVRI, in applicazione dell'art. 26 D. Lgs n. 81 del 09.04. 2008 sulla prima informazione sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui l'affidatario è destinato a operare. L'allegato contiene le misure specifiche di prevenzione, di emergenza da adottare e le indicazioni e raccomandazioni generali per la ditta appaltatrice: Rischi in Ambito Sanitario; Disposizioni Generali per la Sicurezza; Emergenza Incendio ed Evacuazione, Primo Soccorso.

15. Procedure documentali Aziende esterne

- a. Prima dell'inizio dei lavori oggetto dell'Appalto, la Ditta aggiudicataria inoltra al Responsabile del Procedimento dell'ASUR AV 5, così come previsto dalla D.Lgs. n.163/20064 " Codice unico degli appalti" la documentazione appositamente prevista integrata da quella che segue :
- b. Documento che permetta di identificare il Legale Rappresentante della Impresa Appaltatrice ovvero il nominativo del Responsabile della Commessa , cioè la figura tecnica responsabile per conto della stessa Azienda Esterna delle operazioni di appalto, organigramma aziendale, organigramma e nominativo dei Dirigenti e dei Preposti interessati ai lavori e nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione e del Medico Competente (ai sensi del DLgs 81/2008);
- c. Elenco nominativo dei lavoratori incaricati dell'espletamento delle opere o dei lavori in appalto e copia del libro matricola della ditta o ditte operanti con la relativa posizione assicurativa e previdenziale;
- d. Autocertificazione sottoscritta dal Legale Rappresentante della ditta appaltatrice dell'avvenuto assolvimento degli obblighi derivanti dalle norme per la sicurezza, previdenziali ed assicurative previste dalla vigente legislazione;
- e. Estratto del Documento aziendale di Valutazione del Rischio ai sensi del D. Lgs 81/2008 nel quale siano chiaramente evidenziati i rischi connessi con le attività lavorative oggetto delle operazioni in appalto, le misure preventive assunte in ambito aziendale, ed i protocolli operativi eventualmente esistenti;
- f. Copia del Piano di Sicurezza redatto dall'impresa, ai sensi D. Lgs 81/2008, ove previsto;
- g. Attestazione dell'avvenuta formazione ed informazione, ai sensi del D. Lgs 81/2008, dalla quale emerga che i lavoratori stessi sono stati formati anche e soprattutto relativamente ai rischi specifici di attività;
- h. Elenco dei dispositivi di protezione individuale di cui sia dotato il personale incaricato delle prestazioni connesse con l'appalto con evidenziata la dichiarazione di avvenuta formazione degli stessi all'uso ed alla manutenzione dei dispositivi stessi.
- i. Esempio di tesserino di riconoscimento (art.26 comma 8 D.Lgs. 81/2008) che ogni dipendente della Ditta appaltatrice è tenuto a porre in evidenza sulla divisa di lavoro prima di accedere alle strutture dell'ASUR AV 5;
- j. Dichiarazione di impegno ad attenersi alle azioni di coordinamento imposte in senso preventivo da parte dell'AV5, azioni emanate sia riguardo a concomitanti attività della stessa AV5 di che di altre ditte esterne;
- k. Elenco delle attrezzature e mezzi d'opera utilizzati. Gli stessi dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di Legge in materia di sicurezza e disporre della necessaria documentazione che ne attesti la conformità e verifica periodica prevista da enti pubblici o strutture accreditate al controllo
- l. Dichiarazione di impegno a comunicare tempestivamente ogni e qualsiasi variazione circa i dati trasmessi con le precedenti documentazioni;
- m. Manuali di manutenzione e di esecuzione degli interventi redatti sulla scorta delle vigenti disposizioni in materia di sicurezza

	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale DUVRI DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008 , n. 81 e smi Art. 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto	Cod. Sigla: Rev. 0 Data: 11-2011 Pag
---	---	--

APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

Appalto: Affidamento del servizio Bar presso l'Asur AV 5 ed annessa vendita di riviste e quotidiani e servizi accessori

PER LA COMMITTENTE

Luogo e data: Li,.....

Il Datore di Lavoro :firma.....

Il R-SPP :firma.....

Il Responsabile Unico del Procedimento.....:firma.....

PER LA DITTA APPALTATRICE

Luogo e data:

Il Datore di Lavoro:firma.....

Il R-SPP :firma.....

Il Referentefirma.....

	ASUR –AREA VASTA N. 5 S. Benedetto Tr. Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Cod. DOCINFO/SPP Sigla: SDVR Edizione:11/ 2011 Rev. 1 Data: Pag. 1/12
DOCUMENTO DI PRIMA INFORMAZIONE per le ditte appaltatrici e prestatori d'opera che operano presso l'ASUR AV5 (ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81 del 09.04. 2008 e s.m.i.)		

ALLEGATO: DOCINFO/SPP

ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Informazioni sui rischi esistenti dei luoghi di lavoro dell'ASUR AV5, ai sensi dell'art. 26 comma 1 lett. b del D.Lgs. 81/2008. Individuazione e valutazione dei rischi.
Misure adottate per eliminare i rischi interferenti (art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008).

Premessa

Il Documento di Valutazione del Rischio dell'ASUR AV5 (DVR) oltre a raccogliere la situazione aziendale dei vari fattori di rischio presi in considerazione, definisce lo stato di fatto, in relazione alle argomentazioni trattate comparate a livello aziendale, ed individua i rischi presenti e le misure proposte, programmate e attuate. La valutazione dei rischi generale è stata ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 e smi. Il DVR è agli atti presso il SPP Aziendale/Direzione dell'ASUR AV5 di S. Benedetto del Tronto (A.P.).

Si è ritenuto opportuno estrapolare dal DVR il presente documento al fine di fornire ai soggetti esterni l'ASUR AV5 tutte le necessarie e dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare, al fine di predisporre le necessarie misure di prevenzione, protezione per la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro nell'esecuzione dell'appalto (art. 26 del D.Lgs 81/2008). Per consentire un'immediata valutazione delle situazioni di rischio presenti all'interno dell'ASUR AV5 sono state predisposte delle tabelle in cui sono stati individuati i rischi in relazione ai luoghi ed agli ambienti ove questi possono essere riscontrati.

Resta inteso che ai fini di un adeguato coordinamento, la ditta appaltatrice, prima dell'inizio dell'appalto, dovrà prendere i necessari contatti ed acquisire le necessarie informazioni direttamente dalla Struttura aziendale e/o i Servizi dell'ASUR AV5 che richiedono i lavori. Attraverso questi ultimi potrà essere richiesto il supporto del Servizio Prevenzione e Protezione dell'ASUR AV5 per meglio definire le misure di prevenzione previste o definire specifiche in relazione all'attività da svolgere.

In questo documento vengono riportate le condizioni di base da rispettare per ogni intervento in ambito aziendale, e l'individuazione di rischi tipici in ambito sanitario e tecnico-amministrativo che possono coinvolgere anche le attività in appalto, al fine di valutazione congiunta delle possibili interferenze e dei provvedimenti necessari (art.26 D.Lgs. 81/08). Con il presente documento di prima informazione vengono fornite alle ditte partecipanti all'appalto:

- informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività da svolgere;
- sui rischi derivanti da possibili interferenze negli ambienti in cui la ditta è destinata ad operare nell'espletamento del contratto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle eventuali interferenze;

Lo scopo del presente documento è quello di:

- fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività affinché ne informino adeguatamente i propri lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra Committente e Società Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi ed eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle effettuazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Descrizione sintetica dell'attività lavorativa dell'ASUR AV5

L'ASUR AV5 svolge nelle strutture di pertinenza il servizio socio sanitario consistente in assistenza, diagnosi e cura delle patologie umane. Inoltre svolge attività di gestione amministrativa, controllo ed indirizzo programmatico delle attività sanitarie per l'utenza; attività di produzione beni e servizi di supporto, attività tecniche di manutenzione di strutture, impianti ed apparecchiature, acquisizione di beni e materiali di consumo, attività collegate alla ristorazione, all'igiene ospedaliera, alla produzione e smaltimento rifiuti. I referenti aziendali sono: il Direttore di Zona, la Direzione Medica di Presidio Ospedaliero e Territoriale, l'UO Provveditorato-Economo, l'UO Servizio Tecnico, il Servizio Prevenzione e Protezione, l'Ufficio Infermieristico, Dirigenti di Struttura prevenzionali ai fini della sicurezza, Dirigenti e Preposti delle UUOO sedi di attività.

		• Attenersi alla segnaletica di sicurezza e alle indicazioni del Responsabile del Reparto/Servizio suo delegato • Nell'eventualità di dover accedere agli ambienti e/o effettuare prove con gli impianti in funzione: • mantenersi a distanza appropriata; • non interporre al raggio d'azione del fascio luminoso; • utilizzare i DPI specifici • Formazione, informazione, sorveglianza sanitaria
Stress termico determinato da alte temperature	• Servizio Cucina • Centrali Termiche • Centrale di Sterilizzazione • Scambiatori di calore • Tubazioni di fluidi caldi • Gruppi elettrogeni	• Attenersi alla segnaletica di sicurezza e alle indicazioni del Responsabile di settore o del Servizio Tecnico o suo di suo delegato; • Utilizzare idonei DPI
Stress termico determinato da basse temperature	• Deposito Ossigeno, ecc.. • Deposito di azoto liquido • Centro Trasfusionale	• Attenersi alla segnaletica di sicurezza e alle indicazioni del Responsabile del Servizio Tecnico o suo delegato; • Utilizzare i DPI specifici; • Non usare fiamme libere o provocare scintille • Le attrezzature utilizzate non devono essere fonte/causa d'innesco né generare situazioni di pericolo
Spazi di lavoro	• Reparti di degenza e Servizi vari ospedalieri ed extraospedalieri	• Ricavare uno spazio di idonee dimensioni in relazione alla tipologia dell'intervento da svolgere; • Movimentare materiale, attrezzature ecc. con personale sufficiente e con l'utilizzo di appropriati ausili in modo da evitare spandimenti, cadute o quant'altro possa essere di pregiudizio per la salute degli utenti ed addetti dell'ASUR AV5; • Attenersi alla segnaletica di sicurezza ed in generale alla cartellonistica presente ed in particolare per quanto riguarda portata, ingombri dimensioni, materiale presente ecc;
Strutture	Tutti i Reparti e Servizi ospedalieri ed extraospedalieri	• Prestare attenzione al passaggio di persone e trasporto di materiali in particolare in presenza di superfici che potrebbero essere umide (es. cucine), non uniformi (es. piazzali esterni,) non raccordate (es. rampe di carico); di collegamento tra piani (es. 5° piano) • Il trasporto di mezzi, materiali ed attrezzature all'interno o all'esterno della struttura deve avvenire senza pregiudizio per gli occupanti, gli avventori, gli addetti, gli utenti e senza arrecare danno alla stabilità della struttura medesima. • Attenersi alla segnaletica di sicurezza (portata, altezza, larghezza, etc.) ove prevista • Attenersi alla segnaletica orizzontale e verticale, caricare e scaricare materiali e merci nelle zone appositamente individuate; • Attenersi ai sensi di marcia previsti, non superare la velocità prevista
Incolunità fisica legata ad aggressioni	• UO/Servizi del DSM (Psichiatria, CIM) • SERT	• Non rimanere mai da soli con i pazienti ed intervenire accompagnati dal personale del servizio;

		• Attenersi alle indicazioni del Responsabile del Servizio o suo delegato e alla segnaletica di sicurezza presente; • Assicurarsi che le superfici, attrezzature oggetto dell'intervento siano pulite e non contaminate. Nel caso l'intervento previsto sia quello di pulizia, procedere come previsto dalle procedure vigenti all'interno dell'ASUR AV5; • Formazione, informazione, sorveglianza sanitaria
Agenti chimici classificati - Gas anestetici (Protossido d'azoto, alogenati, etc..) - Vuoto - Aria compressa - Gas metano - Vapore	• Blocco Operatorio • Centrali e reti di distribuzione • Prese di adduzione nei vari reparti servizi • Deposito bombole • Officina meccanica • Cucine • Centrale termica	• Controllo accessi • Segnaletica ed etichettatura di sicurezza • Impianti ed apparecchiature a ciclo chiuso, ove possibile; • Sistemi di aspirazione localizzati • Qualunque intervento sui sistemi di erogazione, stoccaggio, deposito, con particolare riferimento agli interventi destinati all'interruzione dell'erogazione deve essere oggetto di specifica autorizzazione da parte della Direzione di Presidio dell' AV5; • Attenersi alla segnaletica di sicurezza presente ed alle indicazioni del Responsabile Servizio Tecnico o suo delegato; • Non usare fiamme libere o provocare scintille; • Le attrezzature utilizzate non devono essere fonte/causa d'innesco né generare situazioni di pericolo; • Al fine di prevenire concentrazioni ambientali pericolose di aerodispersi gli interventi devono essere eseguiti con porte e finestre aperte o con altro sistema di areazione forzata; • Utilizzare i DPI specifici; • Intervenire sempre in due addetti • Utilizzo di DPI. Formazione, informazione, sorveglianza sanitaria
Agenti chimici classificati pericolosi: -Formaldeide e derivati (Formalina 10%)	• Anatomia Patologica • Laboratorio Analisi • Sala Mortuaria • Blocco Operatorio • Servizio Veterinario • Farmacia (deposito)	• Attenersi alla segnaletica di sicurezza presente nei reparti; • Attenersi alle misure di sicurezza evidenziate dalle etichette; • Attenersi alle indicazioni del Responsabile del Servizio o suo delegato
Agenti chimici classificati pericolosi: Glutaraldeide Acido peracetico	• Radiologia • Endoscopia	• Al fine di prevenire concentrazioni ambientali pericolose di aerodispersi gli interventi devono essere eseguiti con porte e finestre aperte o con altro sistema di areazione forzata;
Agenti chimici classificati pericolosi: Solventi	• Anatomia patologica • Laboratorio analisi • Manutenzione e impianti	• Manipolare con attenzione i contenitori al fine di evitare rotture, spandimenti ecc.; • Le attrezzature utilizzate non devono essere fonte/causa d'innesco né generare situazioni di pericolo;
Agenti chimici classificati pericolosi (R40, R45, R47, R49 R61, R63, R64)	• Anatomia patologica • Laboratori Analisi • Laboratorio di Microbiologia • Centro Trasfusionale • Deposito temporaneo rifiuti chimici • Manutenzione e impianti	• Utilizzare sempre i DPI specifici • NON travasare o mescolare sostanze • Utilizzo di DPI. Formazione, informazione, sorveglianza sanitaria

Elettrolocazione	• Cabine elettriche • Sottocentrali, quadri, impianti, apparecchiature alimentate elettricamente, batterie di condensatori	sanitaria • Impianti realizzati a regola d'arte • Macchine ed attrezzature marcate CE • Controlli e manutenzione periodica • In ogni ambiente ospedaliero esistono impianti ed apparecchiature elettriche, conformi a specifiche norme, verificati e gestiti da personale interno qualificato. • Vietato intervenire o utilizzare energia senza precisa autorizzazione e accordi con il Servizio Tecnico. • Gli interventi su apparecchiature, impianti, attrezzature che espongono a rischio di elettrolocazione devono essere sempre eseguiti da persone esperte e qualificate, con impianti e/o attrezzature fuori tensione, previa autorizzazione da parte del Responsabile del Servizio Tecnico o suo delegato utilizzando : • I DPI specifici (guanti e pedane isolanti ecc.) • Utensili e attrezzature idonei all'uso sia per la sicurezza dell'operatore che per l'impianto o attrezzatura; • Procedure di sicurezza e misure precauzionali a garanzia di tutti i soggetti • Formazione, informazione
Rischio Incendio Scoppio Esplosioni	• Centrali tecnologiche; • Impiantistica ed attrezzature elettriche • Deposito di gas medicali • Cucina • Guardaroba • Archivi • UUOO/Servizi in genere ospedalieri ed extraospedalieri • Locali seminterrati, locali non presidiati • Locali tecnici	• Riduzione del carico d'incendio • Sistemi di rilevazione fumi • Presidi antincendio, manutenzione presidi antincendio • Procedura di gestione emergenze • Addetti antincendio • Evento connesso con maggiore probabilità a deposito ed utilizzo di materiali infiammabili e facilmente combustibili; all'utilizzo di fonti di calore, ad impianti ed apparecchi elettrici non controllati o non gestiti correttamente; alla presenza di fumatori; ad interventi di manutenzione e di ristrutturazione; ad accumulo di rifiuti e scarti combustibili, ecc.. • Attenersi alla segnaletica di sicurezza e alle indicazioni del Responsabile del Reparto/Servizio o suo delegato; • Manipolare con attenzione i contenitori di sostanze o preparati pericolosi al fine di evitare rotture, spandimenti ecc.; • Non usare fiamme libere o provocare scintille; • Non fumare; • Gli utensili e le attrezzature utilizzate • Non devono essere fonte/causa d'innescò né generare situazioni di pericolo; • La predisposizione dell'ambiente e/o dell'area di lavoro deve prevedere la disponibilità di dispositivi supplementari per la prevenzione incendio (estintori ecc.) idonei; • In caso d'incendio cercare di contenere l'evento ed avvisare immediatamente il personale dell'ASUR AV5. • Formazione ed informazione
Allarme incendio Evacuazione	• L'ASUR AV5 è classificata ad alto rischio di incendio per la presenza di degenti, personale dipendente,	• Procedura di gestione emergenze (PEVAC) • In caso di allarme incendio, seguire le istruzioni del personale di servizio, e la segnaletica di esodo verso luoghi sicuri

Apparecchi telefonici utilizzabili	• Nei reparti è disponibile un telefono sia per l'emergenza che per le comunicazioni aziendali. Per le chiamate esterne occorre richiedere al centralino la connessione, solo per motivi strettamente di servizio.
Depositi	• Tutti i contenitori, casse, cesti, roller e pallet, una volta scaricati devono tempestivamente essere allontanati a cura e spese della ditta installatrice. • Non sono permessi stoccaggi presso l'ASUR AV5 né di prodotti né di attrezzature.
Rifiuti	• Non si possono abbandonare i rifiuti nell'area ospedaliera e non si può usufruire dei cassonetti e aree di stoccaggio dell'azienda. I rifiuti prodotti ed il materiale non più utilizzabile di proprietà dall'Appaltatore devono essere caricati ed allontanati a cura e spese della stessa ditta, immediatamente.
Viabilità e sosta	• I mezzi utilizzati per il trasporto e la consegna dovranno essere dotati del contrassegno di verifica degli scarichi. • Per la riduzione del rischio di investimento è bene che i mezzi siano dotati di indicatori acustici di retromarcia e che, vengano definiti preventivamente i luoghi dove è ammesso eseguire le operazioni di carico e scarico delle merci. • Per la circolazione nelle aree esterne occorre attenersi alla segnaletica stradale.
Ambienti confinati	• Vi sono ambienti, intercapedini e cunicoli destinati al passaggio di impianti ai quali si deve accedere per attività di manutenzione, di pulizia e di controllo. • L'accesso è sottoposto a rigide condizioni di sicurezza, che deve essere rilasciato dal Servizio Tecnico.
Cadute	• Infortunio possibile in ogni luogo ospedaliero, particolarmente in presenza di pavimenti bagnati, ostacoli sui percorsi, pozzetti aperti. • Il rischio può essere sensibilmente ridotto dall'uso di transenne, catene e cartelli mobili, specifica segnaletica che delimitano le aree interessate.
Cadute dall'alto	• Infortunio possibile per lavori in altezza come ad es. attività di pulizia, d'ispezione, di manutenzione che vengono svolte a soffitto, per infissi alti, in copertura. • Possibile caduta sia di oggetti, materiali che delle persone stesse che lavorano in quota. • Le coperture degli edifici ospedalieri sono differenziate per condizioni e attrezzature di ancoraggio: ogni accesso sarà preventivamente autorizzato da Servizio Tecnico.

INDICAZIONI E RACCOMANDAZIONI GENERALI PER LA DITTA APPALTATRICE RIGUARDANTI LA SICUREZZA SUL LAVORO

Come stabilito dall' art . 26 del D.Lgs 81/2008 l'osservanza di tutte le norme in materia di Sicurezza ed Igiene sul lavoro, nonché della prescrizione di tutte le relative misure di tutela e dell'adozione delle cautele prevenzionistiche necessarie è a Vostro carico per i rischi specifici propri della Vostra Impresa e/o attività. Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008 vi ricordiamo che l'esecuzione dei lavori presso le nostre sedi, nonché eventuali lavori da Voi realizzati nell'ambito del nostro ciclo produttivo, dovranno essere svolti sotto la Vostra direzione e sorveglianza che, pertanto, ci solleva da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone ed a cose (sia di nostra proprietà che di terzi) che possono verificarsi nell'esecuzione dei lavori stessi. Ci riserviamo la facoltà di accertare e di segnalarVi, in qualunque momento e con le modalità che riterremo più opportune, la violazione da parte Vostra degli obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro e in materia ambientale. In caso di violazione dei suddetti obblighi, l'ASUR AV5 avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori e il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.

Vi chiediamo di adempiere tassativamente alle seguenti richieste:

- a) **restituire debitamente firmata, anche tramite fax, la dichiarazione in allegato;**
- b) ottemperare agli obblighi specificatamente previsti dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- c) rispettare le normative vigenti in campo ambientale applicabili alla Vostra attività;
- d) garantire:
 - un contegno corretto del vostro personale sostituendo coloro che non osservano i propri doveri,
 - l'esecuzione dei lavori con capitali, macchine e attrezzature di Vostra proprietà e in conformità alle vigenti norme di sicurezza e norme di buona tecnica;
- e) assolvere regolarmente le obbligazioni che stanno a Vostro carico per la previdenza sociale e assicurativa (INAIL, INPS, ecc.);
- f) far esporre ai lavoratori la tessera di riconoscimento prevista dall'art. 18 e 26 del D.Lgs. 81/2008 (obbligatoria anche per i lavoratori autonomi) o provvedere alla compilazione del registro sostitutivo, quando previsto;
- g) Rispettare le disposizioni riportate nel presente documento.

Norme comportamentali

Di seguito le principali indicazioni a cui i lavoratori della ditta appaltatrice devono attenersi scrupolosamente. In particolare:

- a) Prima dell'inizio dei lavori, Vi preghiamo di informarci su eventuali rischi derivanti dalla Vostra attività che potrebbero interferire con la nostra normale attività lavorativa.
- b) I Vostri dipendenti, per tutto quanto loro necessari, dovranno unicamente far capo al loro preposto.
- c) Prima dell'inizio dei lavori deve essere data comunicazione al Responsabile di Presidio e/o al Responsabile del Reparto/Servizio interessato o che ne ha fatto richiesta ;
- d) Segnalare immediatamente al Responsabile del Reparto/Servizio ogni anomalia, disfunzione o situazione di pericolo;
- e) Segnalare immediatamente al Responsabile del Reparto/Servizio ogni infortunio che dovesse verificarsi;
- f) Attenersi alle indicazioni fornite dal personale tecnico dell'ASUR AV5;
- g) E' vietato fumare in tutti gli ambienti dell'ASUR AV5
- h) E' vietato mangiare negli ambienti di lavoro;
- i) Non utilizzare gli ascensori/montacarichi per il trasporto di materiale se non con esplicita autorizzazione del Responsabile Ufficio Tecnico;
- j) Prima dell'inizio dei lavori attuare tutte le misure di sicurezza previste dal piano di sicurezza (opere provvisorie ove previste, delimitazioni, recinzioni, segnaletica, dispositivi di protezione individuale, ecc.);
- k) Segnalare, limitare o vietare l'accesso all'ambiente e/o alla zona di lavoro interessata;
- l) E' facoltà del datore di lavoro della ditta appaltatrice e del referente della sede di lavoro interrompere il lavoro nel caso in cui riscontrino eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza capaci di dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, e/o sopraggiunte nuove interferenze tali da non rendere più sicuro lo svolgimento dei lavori;
- m) L'impiego di attrezzature, macchine, materiale o di opere provvisorie di proprietà dell'ASUR AV5 è di norma vietato. Qualora fosse convenuta l'esecuzione da parte nostra di opere complementari all'oggetto del presente contratto o l'uso di nostro materiale, attrezzature, macchine, impianti, resta inteso che, all'atto della consegna di dette opere e/o materiali e previa Vostra necessaria ricognizione, ci rilascerete dichiarazione attestante il rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche onde sollevarci da qualsiasi responsabilità conseguente ad eventuali danni personali o materiali sia di Vostri dipendenti che di terzi.
- n) Per eventuali interventi su attrezzature e/o macchinari consultare sempre i libretti di istruzione tecnica prima dell'inizio ed accertarsi la fermata di tale attrezzatura non possa essere di pregiudizio dell'incolumità fisica dei pazienti, visitatori e personale in genere;
- o) La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei lavori, all'interno delle nostre sedi è completamente a cura e rischio dell'Assuntore che dovrà provvedere alle relative incombenze.
- p) Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore