

PROVINCIA RELIGIOSA DI SAN PIETRO ORDINE  
OSPEDALIERO DI SAN GIOVANNI DI DIO  
FATEBENEFRATELLI



DISCIPLINARE PER LA CONCESSIONE IN AFFITTO  
DELL'ESERCIZIO DEL BAR INTERNO  
ALL'OSPEDALE S. PIETRO DI ROMA

Allegato 1

**PREMESSA**

La Provincia Religiosa è titolare dell'azienda con sede in Roma, Via Cassia, 600 avente ad oggetto l'esercizio del BAR interno dell'Ospedale "San Pietro" – Fatebenefratelli nonché dei locali ove tale attività viene svolta, meglio individuati nella planimetria in allegato (**Allegato 3**).

Detti locali sono arredati, attrezzati ed avviati, forniti di luce ed acqua allacciate alle reti dell'Ospedale e dotati di mobili, arredi e stigliature necessari al normale funzionamento dell'attività, tutti di proprietà della Provincia Religiosa.

Per l'attività sopra descritta risulta rilasciata dalla Circostrizione XX del Comune di Roma l'autorizzazione n. 15 del 04/10/1985.

Si precisa che l'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, la Aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per la eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Si evidenzia che coesisteranno con il servizio bar richiesto alcuni distributori automatici di generi di conforto, attualmente presenti presso il Pronto Soccorso Generale, P.S. Ostetrico e negli spogliatoi. Sono altresì presenti distributori nei pressi del bar che, contrariamente a quelli sopra indicati, saranno in funzione durante la sua chiusura.

È vietata la concessione a terzi da parte dell'Aggiudicataria dell'uso anche saltuario dei locali oggetto della concessione.

È richiesto che l'Aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio, impronti costantemente la propria attività a criteri di eco-sostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, etc.).

Tutti gli allegati sono parte integrante e sostanziale del presente Disciplinare e del contratto di affitto.

I servizi e le prestazioni da eseguire sono descritti dettagliatamente nel presente documento, che ne definirà le caratteristiche tecniche e di qualità indispensabili.

In ogni caso, la futura Aggiudicataria si obbliga ad osservare ogni altra disposizione di legge vigente in materia.

**Art. 1 OGGETTO**

Il presente Disciplinare ha per oggetto l'affitto e l'esercizio della propria azienda indicata in premessa ubicata in via Cassia, 600 – Roma presso "Ospedale S. Pietro", per la quale si deve considerare un periodo di apertura di circa 280 giorni/anno (escluso domenica e festivi).

A supporto di ogni valutazione economica, si riportano di seguito ulteriori dati utili relativi alla predetta struttura ospedaliera:

- dimessi 21.000 circa (anno 2022);
- posti letto attivi circa 350;
- visite ambulatoriali 310.000 (anno 2022);
- personale attivo 1.200 collaboratori.

E' altresì da tener presente che la frequentazione dell'Ospedale (e quindi anche del bar interno) include anche i parenti, familiari ed altri accompagnatori dei pazienti.

### **Art. 2 Durata**

L'accordo avrà una durata di tre anni con esclusione di tacito rinnovo.

### **Art. 3 Locali e beni concessi in affitto**

I locali e beni costituenti l'azienda concessa in affitto verranno consegnati all'Aggiudicataria a seguito di stipula del relativo contratto, avendo cura di redigere apposito verbale.

L'Aggiudicataria si obbliga ad utilizzare tali locali e beni con la massima diligenza, impegnandosi alla loro custodia, conservazione e manutenzione ordinaria e straordinaria, senza diritto ad alcun corrispettivo al termine del contratto.

L'Affittuario si obbliga altresì ad assicurare i beni dell'azienda concessa in affitto contro i rischi di incendio, furto, perimento fortuito, responsabilità civile e rischi specifici inerenti all'attività aziendale.

Alla scadenza del contratto l'Aggiudicataria dovrà riconsegnare i locali e i beni affidatigli nello stato e nelle quantità risultanti dagli inventari e dal verbale di consegna, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso; qualora venissero rilevati danni a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al gestore.

Ogni modifica all'interno dei locali dovrà essere preventivamente autorizzata per iscritto dalla Provincia Religiosa.

Al termine del rapporto, tutte le migliorie/addizioni e/o innovazioni eventualmente apportate (oltre agli ulteriori arredi, attrezzature e dotazioni eventualmente acquistati dall'Aggiudicataria per lo svolgimento del servizio) rimarranno acquisite dalla Provincia Religiosa, senza riconoscimento di alcun corrispettivo. E' fatta comunque salva la facoltà della Provincia Religiosa di chiedere all'Aggiudicataria l'eliminazione di tali migliorie/addizioni e/o innovazioni a spese di quest'ultima con ripristino della situazione originaria.

La Provincia Religiosa avrà la facoltà di apportare, a proprie cure e spese ed a suo esclusivo ed insindacabile giudizio, modifiche e migliorie ai beni mobili ed immobili che compongono l'azienda affittata; in tale evenienza, ove si rendesse necessario sospendere temporaneamente l'attività, l'Aggiudicataria si impegna fin d'ora a concedere la relativa autorizzazione, rinunciando ad ogni richiesta di danni per il mancato esercizio dell'attività.

L'Aggiudicataria è tenuta a operare in ambienti che rispettino la vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, nonché di igiene e sicurezza del lavoro. L'Aggiudicataria dovrà mantenere i locali (ivi comprese le vetrature interne ed esterne), il mobilio e tutto il materiale del bar in uno stato di decoro e di perfetta pulizia, attenendosi scrupolosamente alle norme attualmente in vigore ed a quelle che potranno essere emanate in seguito dalle autorità competenti in materia di igiene e sanità.

#### **Art. 4 – Caratteristiche del servizio**

##### 4.1 Tipologia del servizio

Servizio bar e piccola ristorazione, con servizio al banco e ove possibile tavolini.

##### 4.2 Materiali con fornitura a carico dell'Aggiudicataria

Resta a carico dell'Aggiudicataria la fornitura di:

- ulteriori macchinari e attrezzature necessari al corretto svolgimento del servizio;
- tutte le stoviglie quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, bicchieri, tazze, tazzine, cucchiaini, piatti, posate e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio di bar e piccola ristorazione. Sarà consentito l'uso di bicchieri di carta usa e getta;
- materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, degli arredi e dei locali adibiti al servizio di bar.

Il materiale fornito dovrà essere adeguato alle vigenti normative in materia.

##### 4.3 Orari di erogazione del servizio

Il servizio bar osserverà generalmente il seguente orario: dalle ore 07:00 alle ore 19:00. Il servizio bar dovrà essere effettuato dal lunedì al sabato di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

##### 4.4 Interruzione del servizio

L'Aggiudicataria si obbliga a garantire il servizio senza interruzione per qualsiasi circostanza e quindi anche nell'ipotesi di sciopero. Per ogni giorno di mancata effettuazione del servizio, fatto salvo il maggior danno, l'Aggiudicataria dovrà corrispondere all'Ospedale una somma di € 200,00 a titolo di penale. La Provincia Religiosa si riserva la facoltà di sospendere il servizio,

con preavviso scritto di almeno giorni 30 (o termine più breve in caso di indifferibile urgenza), nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edilizi o impiantistici, ovvero lavori di adeguamento, nei locali.

#### 4.5 Funzionalità e qualità del servizio

L'Aggiudicataria dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione avvengano secondo le modalità, le varietà e la qualità previste nel presente Disciplinare e relativi Allegati, garantendo in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche degli alimenti. A tal fine l'Aggiudicataria dovrà produrre prima dell'avvio del servizio la seguente documentazione:

- piano generale del controllo qualità previsto;
- piano di autocontrollo igienico che è tenuta a predisporre in ottemperanza del REG. 29.04.2004, n. 852 e 853/2004.

#### 4.6 Varietà “minima” dei prodotti da somministrare e prezzi

L'Aggiudicataria deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco, ai dipendenti ed all'utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato o privo di lattosio), bevande fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra);
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato “mignon”, gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra;
- alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;

- piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
- i prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. legumi, cereali, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti simili), dovranno essere preparati in loco dall'Aggiudicataria, nel rispetto della normativa di legge.

Le ditte partecipanti all'Indagine di Mercato dovranno predisporre un listino per i prodotti in vendita ed un listino ribassato per il personale interno.

L'Aggiudicataria si impegna a mantenere i prezzi offerti fissi ed immutabili per i primi 24 mesi (due anni) di vigenza del contratto di affitto, a prescindere dalle eventuali variazioni che potrà subire il mercato. Per i successivi anni del contratto, i prezzi bar potranno essere sottoposti a revisione, in accordo con la Provincia Religiosa.

L'Aggiudicataria venderà tutti i prodotti al prezzo offerto in sede di indagine ("prezzo vincolato") e non potranno essere messi in vendita prodotti ad un prezzo maggiore rispetto a quello indicato nei listini approvati.

#### 4.7 Qualità dei Prodotti

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico ed i suoi sali.

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

L'Aggiudicataria potrà preparare – secondo norma – cibi freddi (panini farciti, insalate) confezionati in loco. Il pane (escluso quello da toast e le piadine), i panini e le focacce, di qualsiasi tipo e forma, dovranno essere freschi di giornata; lo stesso dicasi per brioches e paste di pasticceria.

Ogni genere di consumo, confezionato o meno dall'Aggiudicataria, dovrà essere sottoposto ai giudizi di qualità organolettica e igienica richiesti dal Comitato di Vigilanza dell'Ente.

Il Comitato di Vigilanza potrà effettuare detti controlli di qualità in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, sia direttamente sia avvalendosi di propri fiduciari; l'Aggiudicataria sarà tenuta a rimuovere immediatamente dai locali del bar i generi che in seguito ai controlli siano stati ritenuti non idonei.

Per gli articoli confezionati direttamente dal gestore o da fornitori esterni di natura non industriale per conto del gestore stesso il controllo di qualità potrà essere associato con la verifica delle quantità degli ingredienti.

La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, fatte salve le eventuali sanzioni di legge a carico del gestore.

#### 4.8 Progetto consegna alimenti residuati

L'Aggiudicataria dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi. Detti prodotti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, ad Enti di beneficenza, Associazioni di volontariato, etc., situati in località distanti non più di 20 km dalle sedi dei bar per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno. Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE" a pagina 7 di 12. Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, anche tramite apposito D.D.T. debitamente firmato, etc. Il servizio, senza oneri per la Provincia Religiosa e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.

#### **Art. 5 - Conformità degli alimenti e degli ambienti**

L'Aggiudicataria si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti del servizio bar siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, dalla letteratura scientifica del settore ed alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione dei prodotti, l'igiene e la sanità degli stessi e delle materie prime impiegate e/o da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di effettuare il riciclo dei prodotti giornalmente offerti, nonché degli avanzi. L'Aggiudicataria si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, del bar, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, comprese le stoviglie, ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta ed assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sui prodotti venduti agli utenti l'Amministrazione si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico della Aggiudicataria qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

#### **Art. 6 - Organi di controllo**

La Provincia Religiosa, tramite propri incaricati di fiducia, si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza alla legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nonché a quanto previsto nel presente Disciplinare, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio. Nel caso gli accertamenti rilevassero difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Aggiudicataria sarà tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Ente per le verifiche effettuate, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Comitato di Vigilanza della Provincia Religiosa;
- gli organi di vigilanza ed ispezione dell'ASL, per quanto di competenza;
- gli organi di vigilanza ed ispezione dei NAS.

L'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso per l'accesso ai locali dati in affitto. L'Aggiudicataria comunicherà, prima dell'inizio del servizio, il nome del personale autorizzato a presenziare alle verifiche ed a firmare, per presa visione gli eventuali rapporti di non conformità, redatti contestualmente alla loro rilevazione. L'assenza del personale autorizzato di cui sopra sottintende l'accettazione dei rilievi formulati. Tali controlli potranno riguardare:

- qualità delle materie prime impiegate;
- date di scadenza dei prodotti;
- corretta applicazione dei prezzi concordati;
- temperature e metodi di stoccaggio delle derrate;
- pulizia ed igiene delle attrezzature e degli ambienti;

- controllo dei prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo, la detersione e la disinfezione;
- controllo del personale (rispetto degli obblighi contributivi, assicurativi e formativi);
- osservazione delle modalità operative e di funzionamento del bar;
- stato d'usura e conservazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti.

Il Comitato di Vigilanza della Provincia Religiosa - costituito dal Direttore Amministrativo, Direttore Sanitario, Nutrizionisti e Responsabile Servizio Alberghiero - al fine di adempiere alle proprie funzioni di controllo potrà:

- effettuare sopralluoghi nei locali oggetto del presente Disciplinare senza alcun preavviso verso i gestori, i quali non potranno opporsi al loro svolgimento;
- richiedere per iscritto ai gestori ogni informazione ritenuta opportuna cui i gestori dovranno dare adeguata e tempestiva risposta per iscritto, nei termini indicati;
- raccogliere i questionari messi a disposizione dell'utenza per misurare il "gradimento del servizio", relativamente alla qualità degli alimenti distribuiti, alla qualità delle preparazioni, alla qualità del confezionamento dei cibi, alla presenza dei prodotti richiesti dal capitolato sul bancone, al rispetto dei prezzi esposti al pubblico, alla qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate, all'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature, al rispetto degli orari di apertura e chiusura, alla qualità del servizio svolto dal personale e quant'altro ritenga utile per misurare la suddetta soddisfazione dell'utenza in merito al servizio;

Ove nell'esercizio dell'attività di controllo il Comitato di Vigilanza dovesse riscontrare eventuali inadempienze, potrà procedere all'applicazione di sanzioni ai sensi come meglio specificate nel successivo art. 10.

#### **Art. 7 - Obblighi dell'aggiudicataria**

Fermo restando che il rischio imprenditoriale, economico e gestionale dell'affidamento del servizio rimangono a totale carico dell'Aggiudicataria, di seguito si riportano tutte le ulteriori obbligazioni che assumerà con la stipula del contratto.

##### 7.1 Spese

Sono a carico dell'Aggiudicataria, e quindi si intenderanno compresi nell'offerta della stessa, le seguenti spese:

- la spesa per l'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per

evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;

- la spesa relativa alla dotazione di un'apposita divisa per il personale addetto al servizio;
- la spesa relativa all'acquisto di tutte le materie prime necessarie per lo svolgimento del servizio;
- le spese per l'esecuzione dei controlli di qualità, ad esempio indagini analitiche sui semi lavorati e sui prodotti finiti ed i monitoraggi del piano di autocontrollo igienico. La Provincia Religiosa si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, tutta la documentazione relativa ai controlli qualità ed ai monitoraggi del piano di autocontrollo igienico eseguiti che dovranno corrispondere al piano generale del controllo qualità ed al piano di autocontrollo igienico forniti dall'Aggiudicataria prima dell'avvio del servizio;
- la spesa relativa alla pulizia dei locali, ivi comprese le aree esterne, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- le spese di funzionamento dei locali e delle attrezzature, le spese di esercizio e gestione (ivi incluse quelle relative ai consumi concernenti l'energia elettrica, il gas e l'acqua, nonché i costi del servizio di riscaldamento e condizionamento)
- le spese connesse alle utenze che saranno periodicamente contabilizzate dalla Provincia Religiosa ed addebitate all'Aggiudicataria;
- la tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e/o ogni altra tassa posta a carico dell'affittuario;
- le spese connesse all'esistenza ed al rinnovo delle licenze, ecc., nessuna esclusa.

## 7.2. Ulteriori adempimenti

L'Aggiudicataria dovrà inoltre provvedere:

- all'assolvimento degli oneri anche assicurativi e previdenziali, riguardanti il personale impiegato nell'attività, esonerando integralmente la Provincia Religiosa da ogni responsabilità nonché da ogni controversia che potesse insorgere dal rapporto di lavoro con il personale impiegato, che verrà assunto esclusivamente in nome proprio dell'Affittuario essendo espressamente escluso ogni rapporto con la Provincia Religiosa;
- far osservare all'utenza ed al personale impiegato le disposizioni legislative in materia di divieto di fumo nei locali concessi;
- far mantenere all'utenza nonché al personale impiegato un comportamento decoroso e comunque consono al Codice Etico della Provincia Religiosa. L'Aggiudicataria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero

trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste della Provincia Religiosa in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Ente.

### 7.3 Danni

L'Aggiudicataria è direttamente responsabile dei danni derivanti da negligenza, imprudenza, imperizia, ed inosservanza di prescrizioni di leggi, regolamenti, norme contrattuali, o direttive impartite dalla Provincia Religiosa, arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti o da persone da essa chiamate in luogo per qualsiasi motivo, a seguito dell'espletamento delle sue funzioni, sia al proprio personale ed a quello dell'Ospedale o a terzi comunque presenti, sia a cose proprie o dell'ospedale o comunque pertinenti agli edifici ed ai loro impianti, ad attrezzature ed arredi, e ne risponderà in via esclusiva esonerando espressamente da ogni responsabilità la Provincia Religiosa ed il suo personale.

### 7.4 Oneri Diversi

L'Aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienico sanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP.

### 7.5 Igiene e Sicurezza

L'Aggiudicataria deve ottemperare agli obblighi previsti dal D.lgs. n. 193/2007 "pacchetto igiene" inerente i regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari trattati nell'attività di cui sopra ed in particolare:

- valutare i rischi per gli alimenti e redigere il relativo Piano di autocontrollo;
- applicare tutte le misure di igiene e sicurezza previste in tale piano.

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

## **Art. 8 - Responsabile del contratto**

L'Aggiudicataria dovrà comunicare all'Ospedale, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del Responsabile del contratto e i relativi recapiti telefonici. Eventuali variazioni del Responsabile dovranno essere comunicate per tempo. In caso di assenza deve essere immediatamente sostituito.

Il Responsabile del contratto cura la realizzazione ed il buon andamento del servizio, mantiene le relazioni con i referenti istituzionali dell'Ente deve essere reperibile durante l'orario del servizio. L'affidataria dovrà comunicare l'indirizzo e i recapiti ove inviare ogni eventuale comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio del Responsabile di contratto.

#### **Art. 9 - Personale**

L'Aggiudicataria dovrà assicurare il servizio bar e la pulizia/sanificazione degli ambienti con proprio personale. Entro 30 giorni dall'affidamento del servizio, l'Aggiudicataria dovrà produrre copia dell'organigramma con i nominativi del personale e le registrazioni relative al loro grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione ed aggiornamento).

Tutto il personale scelto dall'Aggiudicataria dovrà indossare, durante le ore di servizio, un'apposita divisa di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni nei luoghi di lavoro. Gli indumenti da lavoro dovranno essere distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione. Le divise fornite devono essere complete (giacca e pantaloni, camice e pantaloni, cuffia, guanti ecc.).

Tutto il personale dovrà essere in possesso di cartellino di riconoscimento.

L'Aggiudicataria è, inoltre, tenuta verso il personale impiegato agli obblighi di informazione/formazione in materia igienicosanitaria ed in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.

L'Aggiudicataria è tenuta ad informare tempestivamente la Provincia Religiosa dell'esistenza di malattie infettive e comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire le Autorità competenti.

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio.

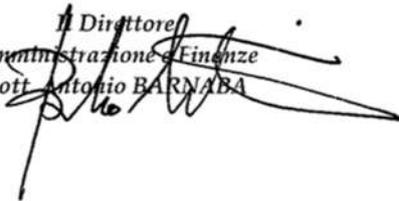
#### **Art. 10 – Procedura di contestazione inadempienze ed applicazione sanzioni**

Fermo restando quanto previsto all'art. 4.4, il Comitato di Vigilanza, anche sulla base delle segnalazioni pervenute dall'utenza e/o dalle Autorità competenti, potrà contestare all'Aggiudicataria eventuali inadempienze riscontrate – a titolo esemplificativo e non esaustivo - in relazione a qualità degli alimenti distribuiti, qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate, igiene del personale, dei locali e delle attrezzature, rispetto degli orari di apertura e chiusura,

vendita e somministrazione di prodotti non preventivamente autorizzati, mancanza del certificato sanitario, nei casi in cui lo stesso è previsto dalla legge, vendita e somministrazione di prodotti deteriorati o scaduti, qualità del servizio svolto dal personale, prezzi delle consumazioni, e/o al listino prezzi o presenza di animali nei locali.

In tal caso l'Aggiudicataria dovrà comunicare le proprie deduzioni nel termine massimo di cinque giorni naturali e consecutivi dalla data di ricezione della contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accolte ovvero non siano pervenute nei termini suddetti, il Comitato di Vigilanza applicherà una penale in misura variabile da € 100,00 a € 1.000,00 in relazione sia al numero di inadempienze riscontrate che alla gravità delle stesse. Resta in ogni caso la facoltà di risoluzione del contratto in presenza di inadempienze gravi e/o ripetute, da comunicare per iscritto all'Aggiudicataria. In tal caso la Provincia Religiosa avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi in danno dell'Aggiudicataria, fermo restando l'incameramento, a titolo di risarcimento, della somma consegnata a titolo di deposito cauzionale al momento della stipula del contratto.

Il Direttore  
Amministrazione e Finanze  
Dott. Antonio BARNABA



**PER ACCETTAZIONE**

**(Timbro e Firma della Ditta)**