



ASU FC
Azienda sanitaria
universitaria
Friuli Centrale



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

FC22SER043.1

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
PER 36 MESI DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO –CHIOSCO – SITO PRESSO IL
PARCO DI SANT’OSVALDO (UD)

Procedura riservata ai sensi dell’art. 61 D.lgs. 36/2023

CIG B26282D5C8

CAPITOLATO TECNICO

Sommario

1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE	4
2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO	4
3. RISCHIO OPERATIVO	4
4. CARATTERISTICHE DELLA CONCESSIONE DI SERVIZIO	5
4.1 SERVIZIO BAR:	5
4.2 SERVIZIO RISTORANTE:	6
4.3 FORNITURA ARREDI E ATTREZZATURE	8
4.4 LAVORI	9
5. SERVIZI AGGIUNTIVI EXTRA CANONE	9
6. ORARI E GIORNI DI APERTURA	9
7. QUALITA' DEI PRODOTTI SOMMINISTRATI	9
7.1 INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI	11
8. PRESCRIZIONI GENERALI	11
8.1 INDICAZIONI AMBIENTALI SULLE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO (CAM)	12
8.2 PRESCRIZIONI IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	13
8.2.1 PEST CONTROL	13
8.2.2 PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE	14
8.3 PRESCRIZIONI IN MATERIA DI GESTIONE DEI RIFIUTI	14
9. BACINO DI UTENZA POTENZIALE	15
10. CANONE	16
11. LOCALI E BENI CONCESSI IN USO	16
11.1 CONSEGNA	17
11.2 RICONSEGNA	17
12. MANUTENZIONE	18
13. UTENZE	18
14. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO IN RELAZIONE AL PERSONALE E ALLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	18
15. PUBBLICITA' NEI LOCALI	19
16. PROGETTO PER LA DESTINAZIONE DI CIBI E BEVANDE NON SOMMINISTRATI	19
17. FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	20
18. RESPONSABILITA'	21
19. RESPONSABILE DEL SERVIZIO	21
20. PRESCRIZIONI SUL PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO	22

21. COPERTURA ASSICURATIVA	22
22. REQUISITI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	24
23. ATTIVITA' DI VERIFICA DEL SERVIZIO	25
ALLEGATO – TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA SOMMINISTRARE	27
PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO	31
PIANO ECONOMICO FINANZIARIO DI MASSIMA	32
REFERENTE PER IL SOPRALLUOGO	32
PLANIMETRIE	32

1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente Capitolato Tecnico ha a oggetto l'affidamento in concessione per 36 mesi, eventualmente rinnovabile per ulteriori 24 mesi, del servizio di gestione degli spazi, siti presso l'area del parco Sant'Osvaldo sita in Via Pozzuolo n.330 a Udine, e destinati a punto di ristoro:

- per la produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande (servizio di gestione bar e ristorante).
- per la fornitura e l'installazione di arredi e forniture, per le quali si rinvia alla relativa descrizione.

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La concessione del servizio dovrà essere eseguita da parte del Concessionario con la precisa osservanza:

- a) delle norme in materia di concessione di servizi, in particolare dalle specifiche norme contenute nel D.Lgs. n. 36/2023 "Codice dei Contratti Pubblici";
- b) delle norme in materia di Contabilità di Stato contenute nel R.D. n. 2440/1923 e nel R.D. n. 827/1924, in quanto applicabili alla presente concessione;
- c) del D.Lgs. 9 Aprile 2008 n. 81 e s.m.i., "Testo unico in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori";
- d) di eventuali normative di settore in quanto applicabili; in particolare si deve far riferimento alla normativa riguardante la sicurezza alimentare, la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- e) delle condizioni generali e particolari della concessione del servizio riportate nel presente capitolato, nella restante documentazione di gara e nelle prescrizioni delle leggi e dei regolamenti generali in materia, attualmente in vigore o che verranno emanati durante l'esecuzione del servizio anche per quanto riguarda eventuali aspetti non trattati nel presente documento;
- f) delle norme del Codice Civile e delle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia per quanto non espressamente disciplinato dalle fonti suindicate.

3. RISCHIO OPERATIVO

Al Concessionario non verrà corrisposto alcun compenso da parte dell'ASUFC per il servizio oggetto della concessione.

Al Concessionario spetta il diritto, a fronte del pagamento del canone di concessione offerto in gara, di gestire i servizi oggetto della concessione e di introitare i proventi derivanti dall'esercizio

di tale attività da parte dell'utenza, secondo quanto descritto negli atti di gara e dettagliato, con completa assunzione del rischio operativo a carico del Concessionario.

Pertanto il Concessionario dovrà eseguire il contratto con autonomia organizzativa e sotto la propria esclusiva responsabilità, assumendosi il **rischio operativo** legato alla gestione del servizio ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. n. 36/2023. Ne consegue che il Concessionario:

- provvede a gestire l'attività mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari (comprese le apparecchiature, attrezzature e arredi di sua proprietà, necessari all'allestimento dei locali concessi in uso per la esecuzione del servizio);
- assume il **rischio di domanda**, per cui non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per l'eventuale mancata fruizione del servizio da parte della utenza o per calo della utenza.
- assume il **rischio di disponibilità**, ossia il rischio legato alla capacità, da parte del Concessionario, di erogare le prestazioni contrattuali pattuite, sia per volume che per standard di qualità previsti;
- al termine della concessione e della relativa gestione del servizio, non potrà rivendicare alcun diritto al pagamento di indennità o compensi per la perdita dell'avviamento commerciale, non configurandosi alcun affitto di beni immobili.

4. CARATTERISTICHE DELLA CONCESSIONE DI SERVIZIO

Il Concessionario deve eseguire il servizio di gestione degli spazi destinati a punti di ristoro per il servizio bar e ristorante. Dovrà garantire la produzione, somministrazione e la vendita di alimenti e bevande nel rispetto di quanto previsto negli atti di gara, nel Capitolato Tecnico e nell'osservanza di quanto offerto in gara.

Il Concessionario - mediante la propria organizzazione di mezzi e persone - è obbligato a garantire la continuità e la qualità del servizio per tutta la vigenza del contratto.

Il Concessionario dovrà gestire il punto di ristoro con il massimo decoro e scrupolosità e con la piena osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti, civili, amministrative, sanitarie, penali e fiscali, nonché dei regolamenti e protocolli dell'ASUFC.

Tutte le spese di gestione - comprese imposte, tasse e contributi - sono a carico del Concessionario.

In generale, i generi di consumo somministrati devono essere in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio durante l'orario di apertura fino all'orario di chiusura.

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

4.1 SERVIZIO BAR:

Il Concessionario deve provvedere alla somministrazione, durante l'orario di apertura del locale,

di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar, conformi alle normative vigenti.

Prodotti e alimenti devono almeno includere:

- Bibite, bevande calde e fredde, caffè, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioche, toast, piadine e prodotti similari, ovvero alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;
- Caffetteria (con disponibilità di latte e altre bevande vegetali per intolleranze /allergie alimentari), bevande calde di vario tipo, acque, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o dealcolicate ecc.;
- Panini, anche con pane integrale o altri tipi di pane (cereali, Kamut, farro) e nelle varianti con verdure e formaggi, sandwich, pizzette, tramezzini, toast anche nelle varianti con verdure;
- Prodotti da forno e pasticceria, gelati confezionati, cioccolata (anche in monoporzione), caramelle egomme anche senza zucchero;
- Disponibilità giornaliera di varietà di frutta (preferibilmente di stagione);
- Prodotti di gastronomia da intendersi preferibilmente come alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento. Piatti semplici, con mero assemblaggio di ingredienti (es. insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione.

Sul bancone del bar dovrà essere messo a disposizione degli utenti zucchero bianco e di canna grezzo, dolcificanti ipocalorici confezionati.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini, paste e toast etc...) dovrà limitare al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

4.2 SERVIZIO RISTORANTE:

Il Concessionario dovrà garantire un'ampia scelta di preparazioni relativamente a primi piatti, secondi piatti, contorni, panini, tramezzini, toast, dolci e macedonie etc., predisponendo, laddove possibile, anche varianti per vegetariani, vegani e senza glutine.

Il Concessionario non potrà, in ogni caso, svolgere attività di vendita e commercializzazione di prodotti la cui presenza e/o vendita e/o commercializzazione presso l'ASUFC non sia consentita secondo quanto previsto dalla normativa vigente e/o dalle procedure e regolamenti applicabili.

Il Concessionario si impegna a garantire, inoltre, un menù fisso (di seguito "menù") come di seguito composto e al prezzo vincolato di € 15,00 IVA inclusa. L'eventuale revisione del prezzo del menù soggiace alle stesse modalità e tempistiche previste per la revisione del "listino prezzi vincolato".

Il menù dovrà essere costituito da: un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; pane e

frutta; e una bottiglia di acqua minerale da 50 ml.

Un primo piatto a scelta tra:

- primo piatto caldo: la tipologia del primo piatto dovrà variare il più possibile.
Nel periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto caldo con un primo piatto freddo (es. pasta o riso freddo)
 - Giornalmente dovranno essere previste almeno una delle seguenti alternative fisse:
 - pasta e riso in bianco
 - pasta e riso al pomodoro
 - minestra o crema di verdura o minestrone (almeno 2 volte/settimana a base di legumi)
 - Un secondo piatto da variare il più possibile.
 - Giornalmente dovranno essere previste almeno una delle seguenti alternative fisse:
 - fettina ai ferri : (manzo, pollo, tacchino, suino)
 - latticini (alternare la tipologia ogni giorno)
 - tonno in scatola
 - salumi
 - Giornalmente dovrà essere previsto almeno un secondo compatibile con la dieta vegetariana.

Contorno caldo a scelta tra: 2 scelte di verdure di stagione

Pane a scelta tra:

- panino
- crackers
- grissini

Frutta di stagione a scelta tra: 2 scelte tra diversi tipi di frutta fresca oppure una scelta può essere sostituita da macedonia di frutta fresca.

- Alternative fisse:
 - Yogurt
 - budino

In alternativa a tale menù, dovrà essere prevista anche la possibilità di scelta di cestini da asporto.

I menù da asporto devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti e di formato adeguato alle pietanze presenti.

È fatto divieto di vendere cibo riciclato.

Il Concessionario si impegna inoltre a garantire il servizio mensa anche attraverso il

meccanismo del servizio sostitutivo di mensa con buoni pasto elettronici e con obbligo di convenzionamento con i fornitori degli Enti pubblici suddetti di tale servizio.

Inoltre, in relazione al suddetto menù solo i seguenti soggetti avranno diritto ad avere un prezzo agevolato per il "menù fisso" pari ad € 15,00 IVA inclusa:

- personale dell'ASUFC (es. dipendenti, studenti universitari tirocinanti etc.);
- personale degli Enti con sede nelle strutture di proprietà aziendale site in Udine, via Pozzuolo n. 330.

4.3 FORNITURA ARREDI E ATTREZZATURE

Il Concessionario deve assicurare la progettazione, fornitura e installazione di arredi e attrezzature.

Gli arredi e le attrezzature necessari al servizio, che si intendono a carico del Concessionario, dovranno essere:

- di elevata tipologia costruttiva, realizzati con materiali di prima qualità che ne garantiscano durata e praticità di utilizzo, idonei all'utilizzo richiesto;
- ogni loro componente, con i quali l'utilizzatore può entrare in contatto durante l'esecuzione della concessione, deve evitare lesioni fisiche e danni materiali;
- i materiali impiegati devono garantire la massima sicurezza e affidabilità;
- devono essere conformi alla normativa vigente, specie antincendio;
- devono essere lavabili e disinfettabili;
- le superfici devono essere antigraffio, antiriflesso e resistenti agli urti;
- la lavorazione e la finitura di tutti gli arredi e le attrezzature devono essere curate ed eseguite a regola d'arte;
- gli arredi proposti dovranno essere tra loro coordinati nel disegno, nel colore e nei materiali al fine di conferire agli ambienti e mantenere nel tempo un senso di armonia e gradevolezza estetica.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire all'ASUFC, prima dell'inizio del servizio e in fase di collaudo, tutte le certificazioni di sicurezza relative agli arredi ed attrezzature installate e copia dei certificati comprovanti le caratteristiche dei materiali utilizzati. L'ASUFC si riserva la facoltà di far eseguire in qualsiasi momento controlli e verifiche sugli arredi e attrezzature fornite e qualora i materiali adoperati, anche se forniti, non presentino i requisiti richiesti, né sarà ordinata la sostituzione.

La proprietà degli arredi e attrezzature nuove rimarrà dell'aggiudicatario con possibilità di riscatto.

4.4 LAVORI

All'avvio della concessione dovranno essere svolti i seguenti lavori edili (vedasi planimetrie di cui agli Allegati nn. 1, 2 e 3):

- Realizzazione rivestimento lavabile in smalto fino ad altezza 2 metri nell'Edificio 19 - Locali n. 08 (Cucina), nn. 01, 02, 03, 04 (WC, AWC) (Allegato n. 2);
- Apertura porta tra i locali nn. 11 (Dispensa) e 16 (Area pranzo) dell'Edificio 19 (Allegato n. 2);
- Realizzazione nuova parete divisoria nel locale n. 11 tra spazi a dispensa e corridoio (vedasi linea tratteggiata di cui alla planimetria – Allegato n. 2).

Eventuali lavori di adeguamento dovranno essere preventivamente autorizzati dall'ASUFC e si intendono a carico del Concessionario nonché eventuali modifiche successive agli impianti dovranno essere preventivamente autorizzate dall'ASUFC e dovrà essere prodotta tutta la documentazione ad essi inerente.

5. SERVIZI AGGIUNTIVI EXTRA CANONE

Il Concessionario potrà assicurare, a richiesta di ASUFC, il servizio di buffet per occasioni particolari e potrà assicurare anche servizi di catering e banqueting e servizi di consegna cibi a domicilio.

Per quanto concerne il servizio di buffet, su richiesta e secondo le indicazioni dell'ASUFC, il Concessionario si impegna a presentare in tempo utile il preventivo per tale servizio per occasioni particolari (es. convegni, inaugurazioni, ecc.).

Tale preventivo è una proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'ASUFC, che sarà libero di accettarlo o meno.

In caso di accettazione, le modalità di effettuazione del servizio e il costo verranno concordati con l'ASUFC.

6. ORARI E GIORNI DI APERTURA

Ferme restando tutte le disposizioni normative e regolamentari, il Concessionario sarà flessibile nella scelta dell'ordinario orario di apertura assicurando tuttavia l'apertura tutti i giorni feriali nella fascia dalle ore 8.00 alle ore 16.30.

Sarà comunque facoltà dell'ASUFC, per rispondere ad esigenze istituzionali particolari, chiedere l'apertura dei locali e la fornitura del servizio principale in orari e giornate, anche festive, diverse da quelle ordinarie.

7. QUALITA' DEI PRODOTTI SOMMINISTRATI

I prodotti impiegati nella preparazione e somministrazione dovranno essere di prima qualità e delle marche più accreditate, sempre freschi o di recente acquisto. Essi dovranno essere approvvigionati e, ove necessario, confezionati come prescritto dalle norme di legge vigenti. Se richiesto dall'ASUFC, il Concessionario dovrà indicare la provenienza e la composizione dei prodotti.

I prodotti dovranno:

- essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
- essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura;
- essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni;
- non essere modificati geneticamente in conformità alle vigenti norme in materia;
- provenire anche da modelli produttivi agricoli e di allevamento che consentano la produzione di materie prime più salubri perché prive di residui di fitofarmaci, antibiotici e sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni);
- essere conformi al rapporto alimentazione-salute e prevedere modalità di approvvigionamento secondo una logica di filiera corta e sostenibile, di origine nazionale e che favorisca l'utilizzo dei prodotti locali e/o piccoli produttori, oltre che incentivare anche il consumo di proteine vegetali (legumi esclusa la soia);

Inoltre il Concessionario deve:

- Impiegare prevalentemente ingredienti freschi e di stagione;
- Somministrare unicamente ovo prodotti, prodotti carnei e prodotti lattiero caseari di produzione nazionale e comunitaria;
- Fornire unicamente frutta fresca e di stagione di prima scelta, garantendo un'adeguata varietà;
- Fornire indicazione chiara e completa degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione e porne evidenza anche in luogo di somministrazione.

Non deve:

- Effettuare congelazione di prodotti scongelati in precedenza, per cui tutti gli alimenti scongelati andranno utilizzati in giornata o altrimenti eliminati;
- Utilizzare prodotti in cattivo stato di conservazione (anche se non scaduti) oppure oltre la data di scadenza stabilita (anche se apparentemente in buono stato di

conservazione);

- Effettuare ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

I prodotti somministrati devono essere della tipologia indicata nell'apposito Allegato ("TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA SOMMINISTRARE") al presente Capitolato Tecnico, al quale si fa integrale rinvio.

In caso di vendita e somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti con validità oltre la data di scadenza oppure non conformi allo standard di qualità prescritto, l'Ente concedente si riserva di applicare le penali indicate all'art. 9 dello Schema di contratto ordinando al Concessionario l'adozione delle misure più opportune, riservandosi la facoltà di risoluzione del contratto nei casi più gravi.

7.1 INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

Il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza. Il Concessionario inoltre, dovrà offrire prodotti e alimenti alternativi per le persone affette da intolleranze o allergie alimentari.

In caso di violazione di tali prescrizioni, l'ASUFC applica le penali previste dall'art. 9 dello Schema di contratto e, nei casi più gravi, si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

8. PRESCRIZIONI GENERALI

L'attività di gestione del servizio dovrà essere svolta:

- a) rispettando tutte le norme vigenti in materia igienico – sanitaria nella preparazione e conservazione dei generi alimentari ed in particolare applicando il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP;
- b) prestando massima attenzione alla pulizia e alla costante e corretta manutenzione dei locali, degli arredi e delle attrezzature;
- c) garantendo la gestione di tutti i rifiuti secondo il D.Lgs. 152/2006 "Norme in materia ambientale" e provvedendo alla differenziazione di tutti i rifiuti e al conferimento secondo le disposizioni stabilite dall'ASUFC;
- d) garantendo l'osservanza del divieto di fumare in tutti i locali concessi;
- e) rispettando tutte le norme previste per i servizi di ristorazione collettiva;
- f) adibendo al servizio addetti cortesi e professionali in numero tale da garantire con continuità la rapidità del servizio;
- g) assicurando di non disturbare l'attività istituzionale e sanitaria svolta presso le sedi Aziendali;

- h) rispettando i prezzi degli alimenti e bevande concordati con ASUFC e rendendoli facilmente consultabili;
- i) rispettando le specifiche contenute nell'Allegato "Specifiche e caratteristiche dei prodotti da somministrare".

È fatto divieto al Concessionario:

- di svolgere o di consentire, nei locali concessi in uso, assemblee e riunioni e, più in generale, ogni attività che disturbi la tranquillità e la quiete della struttura ospitante ovvero ostacoli il normale svolgimento dell'attività ospedaliera e sanitaria;
- di installare, nei locali concessi in uso, videogiochi, slot-machine, videogame (con o senza possibilità di vincita) e ogni altro prodotto/servizio diseducativo o comunque riconducibile alla sfera delle dipendenze;
- di introdurre o di consentire l'introduzione e permanenza di animali nei locali dove si preparano, manipolano, trattano e conservano gli alimenti;
- di consentire che nel locale operino venditori ambulanti e/o questuanti, che dovranno essere tempestivamente allontanati.

In caso di mancato rispetto delle suddette prescrizioni per la esecuzione del servizio, l'ASUFC applica le penali previste dall'art. 9 dello Schema di contratto e, nei casi più gravi, si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

8.1 INDICAZIONI AMBIENTALI SULLE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO (CAM)

Si chiede al Concessionario di osservare le seguenti indicazioni:

- a) La fornitura e l'utilizzo di attrezzature, utensilerie e articoli complementari dovrà essere preferibilmente in materiale riutilizzabile (stoviglieria, bicchieri in vetro, posate in acciaio inossidabile, stoviglie in ceramica o porcellana bianca), ovvero in materiale compostabile.
- b) Il Concessionario avrà l'obbligo di uniformarsi a qualsiasi disposizione dell'ASUFC in materia di smaltimento rifiuti solidi urbani e di raccolta differenziata. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il Concessionario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege o per motivazioni sanitarie oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e

smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

- c) Relativamente alle attrezzature di proprietà, nell'attività si dovranno utilizzare preferibilmente apparecchiature (es. lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici, frigoriferi, display/televisori, sorgenti luminose e lampadine) a minor consumo energetico in commercio, che devono essere conformi al Reg.(UE) 2017/1369.

8.2 PRESCRIZIONI IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Le attività di rifornimento, preparazione, conservazione e somministrazione dei prodotti alimentari devono essere effettuate dal personale addetto nel rispetto della normativa sulla Sicurezza alimentare e secondo la metodologia HACCP esplicitata nel Manuale di Autocontrollo Igiene Aziendale adottato dal Concessionario. Il Concessionario, pertanto, deve osservare e far osservare al personale addetto le disposizioni di carattere igienico e sanitario previste per le attività specifiche della Concessione, garantendo in particolare:

- l'applicazione del sistema previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Reg. CE 852/04 e le altre norme del "pacchetto igiene" applicabili, al fine di una garanzia della qualità e della sicurezza del servizio mediante controlli e verifiche igienico sanitarie documentate (Manuale di Autocontrollo). Detto manuale - da produrre alla data del verbale di avvio del servizio, già completo di tutte le procedure relative alla gestione delle singole preparazioni che si intende fornire - dovrà essere approvato da ASUFC
- l'adozione di eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso del Contratto ai fini igienico-sanitari, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle autorità sanitarie competenti.

L'Amministrazione, in qualsiasi momento nel corso della Concessione, può disporre l'accertamento degli obblighi e adempimenti indicati nel presente articolo, tramite controlli da parte del a DEC e/o degli altri soggetti eventualmente incaricati oppure avvalendosi dell'intervento di tecnici specializzati o delle autorità sanitarie competenti.

8.2.1 PEST CONTROL

Nei locali di preparazione e stoccaggio degli alimenti nonché all'esterno degli stessi deve essere messo in atto un presidio di Pest Control attraverso l'utilizzo di barriere fisiche, trattamenti consentiti ed adeguata distribuzione di trappole con il fine di prevenire la contaminazione da animali infestanti e domestici.

Il Concessionario deve effettuare un intervento di derattizzazione e un intervento di disinfestazione generale all'inizio del servizio e successivamente con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo e comunque almeno 3 volte/anno.

Sono fatte salve prescrizioni normative più stringenti, le quali prevarranno su quanto stabilito al presente punto.

8.2.2 PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE

Il Concessionario è obbligato a:

- a) eseguire le pulizie quotidiane dei locali, in tutte le sue parti (pavimenti, infissi, arredi, vetri, etc.), utilizzando detergenti/disinfettanti appropriati; la pulizia dei locali deve riguardare sia della parte aperta al pubblico sia di quella utilizzata quale laboratorio per la preparazione degli alimenti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in appositi locali o in armadi chiusi. È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci ecc.;

- b) garantire per il lavaggio di bicchieri, tazzine e stoviglie il trattamento ad alta temperatura con lavastoviglie che raggiunga almeno i 90°C; e, nel caso di temporanea indisponibilità di tale apparecchiatura (ad esempio, per guasto), disporre l'utilizzo di piatti e stoviglie monouso, senza alcun costo aggiuntivo per gli utenti.
- c) mantenere costantemente puliti in tutte le loro parti i servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.
- d) prevedere la pulizia ordinaria e straordinaria della zona di lavorazione e confezionamento, bancone, area consumazione, magazzino e servizi igienici (ove presenti e se di pertinenza esclusiva del bar), compresa la pulizia iniziale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ed il lavaggio delle stoviglie. Dovranno essere eseguite direttamente dall'Impresa nel corso dell'anno accurate pulizie dei pavimenti, dei rivestimenti, dei vetri, dei corpi illuminanti e di tutte le superfici lavabili; dovrà inoltre essere eseguita un altrettanto accurata pulizia delle attrezzature, degli arredi e di tutte le dotazioni.

In caso di mancato rispetto delle suesposte prescrizioni per la esecuzione del servizio, l'ASUFC applica le penali previste dall'art. 9 dello Schema di contratto e, nei casi più gravi, si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

8.3 PRESCRIZIONI IN MATERIA DI GESTIONE DEI RIFIUTI

Quanto all'attività di gestione rifiuti, si specifica che sarà a carico del Concessionario la gestione e avvio allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti dall'attività del Chiosco.

Per quanto riguarda i rifiuti urbani si rimanda al rispetto delle previsioni del Gestore del servizio pubblico locale, adeguandosi ai calendari di raccolta.

L'area individuata per il deposito temporaneo dei rifiuti dovrà essere gestita nel rispetto delle normative ambientali.

Le attrezzature e contenitori per la corretta gestione e smaltimento dei rifiuti si intenderanno a

carico del Concessionario.

In caso di mancato rispetto delle suesposte prescrizioni per la esecuzione del servizio, l'ASUFC applica le penali previste dall'art. 9 dello Schema di contratto e, nei casi più gravi, si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

9. BACINO DI UTENZA POTENZIALE

Si premette che, il servizio oggetto della concessione si svolge in locale pubblico di proprietà dell'ASUFC.

Di seguito sono descritti gli elementi utili per valutare il bacino di utenza potenziale del servizio. Si precisa, in proposito, che i dati forniti sono stimati e da ritenersi puramente presunti e non vincolanti e che per eventuali variazioni il Concessionario non potrà vantare alcuna pretesa economica.

Il Concessionario, partecipando alla procedura di gara, è consapevole che l'utilizzo del servizio di bar e ristorante da parte dell'utenza è comunque facoltativo e rientra nel rischio operativo assunto. Pertanto, egli non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna, né richiedere modifiche del capitolato, relative all'entità dell'affluenza e alla presenza degli utenti.

Elementi utili	Numero medio stimato o altri dati utili
numero dipendenti/giorno (si intendono dipendenti ASUFC e dipendenti di altri Enti con sede presso le strutture di proprietà aziendale site in Udine via Pozzuolo n. 330)	350
presenza di mensa aziendale nell'ambito della stessa struttura	NO
presenza di distributori automatici nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	SI
presenza di altri punti di ristoro nell'ambito della stessa struttura	NO
Fatturato annuo (IVA esclusa) derivante dalla precedente concessione	2017: € 254.276,00 2018: € 245.400,00 2019: € 269.761,00 2020: € 132.183,00 *periodo covid-19 2021: € 166.977,00 *periodo covid-19 2022: € 246.273,00 2023 (stima): € 260.000,00

10. CANONE

Il Concessionario è tenuto a corrispondere, per l'esercizio della concessione, all'ASUFC il canone offerto in gara, eventualmente maggiorato dell'IVA o degli oneri se dovuti, nel rispetto delle modalità e delle tempistiche dettagliate.

Il Concessionario è tenuto a versare all'ASUFC il canone annuale di concessione dovuto, da corrispondersi in rate mensili il cui pagamento deve essere effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura.

Il canone annuale si intende comprensivo, a titolo di rimborso spese, anche degli oneri relativi al consumo di acqua, energia elettrica e al raffrescamento dell'aria.

11. LOCALI E BENI CONCESSI IN USO

ASUFC mette a disposizione il locale già attualmente destinato al servizio "bar" situato a Udine in via Pozzuolo n. 330, come indicato specificatamente nelle planimetrie allegatae (Allegati nn. 1, 2 e 3):

- Edificio n. 40, chiosco esterno, per complessivi mq. 313 di superficie utile;
- Tettoie nn. 46, 47, 48, 49;
- Edificio n. 19 per complessivi mq. 373,5 di superficie utile e relativa pertinenza pavimentata come da planimetria allegata;
- Le superfici (a, b) evidenziate in verde da apposita planimetria allegata, per complessivi mq. 389,00 per area parcheggio.

Si precisa che il locale n. 07 dell'Edificio 40 c.d. "locale di supporto" potrà essere utilizzato come mero locale a supporto dell'attività del bar. Si intende pertanto vietata al suo interno la produzione dei pasti ma è consentita la sola e semplice manipolazione degli alimenti nel rispetto di tutti i requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

È a carico dell'aggiudicatario predisporre, per la intera vigenza del rapporto contrattuale, l'allestimento completo e funzionante dei locali e delle aree messi a disposizione per la corretta esecuzione della attività oggetto della concessione.

L'Ente concedente si obbliga a consentire il transito per il normale accesso ai locali tramite le parti di immobile non oggetto della concessione secondo orari e modalità dallo stesso definite.

Per quanto concerne l'area parcheggio, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di mantenere i relativi parcheggi nella disponibilità dell'utenza.

11.1 CONSEGNA

L'ASUFC concede i locali e/o i beni in comodato d'uso gratuito esclusivamente per la gestione del servizio oggetto della concessione. I locali verranno concessi nello stato di fatto in cui si trovano, ad eccezione della sostituzione della caldaia attualmente presente a carico dell'ASUFC. Entro trenta giorni naturali e consecutivi dalla data di stipulazione del contratto ovvero entro il diverso termine concesso da ASUFC, verranno consegnati i locali e/o i beni all'aggiudicatario mediante apposito verbale di consegna.

Le operazioni relative alla consegna dei locali nonché conseguenti alla scadenza del contratto saranno concordate tra il Concessionario e il Direttore di Esecuzione del Contratto, che ne darà atto mediante la redazione di appositi verbali.

Per tutta la durata del contratto, il Concessionario deve tenere in ottimo stato di conservazione e di manutenzione i locali con i relativi impianti nonché gli arredi/utensili/attrezzature per la gestione del servizio, salvo l'inevitabile deperimento causato dall'uso.

11.2 RICONSEGNA

Alla scadenza (naturale o per risoluzione o recesso) del contratto, il Concessionario uscente dovrà riconsegnare all'ASUFC i locali, liberi e sgomberi da persone e/o cose, salvo impianti ed ogni altro eventuale bene eventualmente concesso in uso durante il periodo di validità contrattuale. Questi dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione e in regola con le norme di sicurezza e anti-infortunistica.

Qualora l'ASUFC rilevasse - durante l'esecuzione del contratto o alla sua scadenza - danni a locali, impianti, beni concessi in uso che siano dovuti a dolo o imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati al Concessionario.

L'ASUFC può subordinare l'accettazione dei locali e degli impianti alla esecuzione degli interventi manutentivi necessari alla piena funzionalità degli stessi. In tale ipotesi, lo svincolo del deposito cauzionale definitivo è subordinato all'esecuzione degli interventi prescritti.

Della riconsegna sarà sottoscritto apposito verbale in contraddittorio tra il Concessionario e il Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Il Concessionario ha il divieto di:

- adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'ASUFC, nonché eventuali altri beni, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico;
- mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti salvo accordi preventivi assunti con l'ASUFC;
- concedere a terzi l'uso, anche saltuario, dei locali e/o beni dati in uso.

12. MANUTENZIONE

Eventuali beni concessi in uso dovranno essere costantemente mantenuti. Il Concessionario dovrà provvedere alla disinstallazione e sostituzione dei beni non più funzionali con prodotti dalle caratteristiche uguali o equivalenti in caso di rotture o guasti non riparabili verificatesi nel corso di esecuzione del contratto, nonché alla loro sostituzione in caso di furto e/o danneggiamento a seguito di atti vandalici.

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario, secondo quantità e qualità proposte in sede di gara, rimarranno di sua esclusiva proprietà e l'eventuale riscatto da parte dell'ASUFC al termine del contratto potrà formare oggetto di separato accordo che esula dalle prescrizioni del presente Capitolato tecnico.

Sono a carico del Concessionario la manutenzione ordinaria di locali, impianti, arredi, attrezzature e apparecchiature.

La manutenzione straordinaria sarà invece in capo all'ASUFC.

13. UTENZE

Il canone annuale si intende comprensivo, a titolo di rimborso spese, degli oneri relativi al consumo di acqua, energia elettrica, al raffrescamento dell'aria.

Ogni altra spesa si intende a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà provvedere autonomamente e a proprie spese all'utenza telefonica e alla fornitura del gas gpl tramite azienda gestore.

L'eventuale modifica delle linee di allacciamento degli arredi e delle attrezzature alle utenze è a carico del Concessionario e dovrà essere eseguita in conformità alla vigente normativa nonché comunicata preventivamente al Dipartimento Tecnico dell'ASUFC.

14. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO IN RELAZIONE AL PERSONALE E ALLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Il Concessionario deve:

- a) mettere a disposizione proprio e idoneo personale da destinare al servizio;
- b) provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio alle disposizioni vigenti ed in particolare al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., la completa sicurezza degli ambienti dati in uso, l'incolumità delle persone addette e degli utenti dei servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza l'ASUFC da qualsivoglia

responsabilità.

- c) rispettare, anche sulla base delle informazioni fornite dall'ASUFC, l'obbligo di formazione e informazione del proprio personale sui rischi specifici cui lo stesso viene sottoposto nell'ambito del Servizio, nonché a collaborare all'attuazione delle misure e degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, anche di quelle connesse con le emergenze;
- d) fornire la certificazione di idoneità alla mansione specifica rilasciata ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. per ciascuna unità di personale impiegata nel Servizio, al fine di consentire eventuali interventi tesi alla dovuta cooperazione nelle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.

L'allontanamento dal Servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato all'Amministrazione entro e non oltre 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi decorrenti da tale allontanamento e/o cessazione;

Il mancato invio delle comunicazioni e della documentazione di cui sopra, nei termini temporali sopra indicati, comporterà una penale che sarà applicata dall'ASUFC a suo insindacabile giudizio. In casi di particolare gravità, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

15. PUBBLICITA' NEI LOCALI

Il Concessionario può esporre all'interno dei locali, sulle pareti e sugli espositori dei prodotti, manifesti e/o messaggi pubblicitari inerenti la propria attività e i prodotti distribuiti.

Non sono consentiti messaggi pubblicitari in contrasto con l'attività e/o gli obiettivi dell'Amministrazione, o non conformi al decoro richiesto per un servizio destinato alla comunità aziendale.

L'Amministrazione può richiedere in qualsiasi momento la rimozione di tali messaggi pubblicitari e, nel caso il Concessionario non ottemperi, ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.

L'inadempimento alle prescrizioni di cui al presente articolo comporta l'applicazione delle penali previste dall'art. 9 dello Schema di Contratto e, nei casi più gravi, la risoluzione del contratto.

16. PROGETTO PER LA DESTINAZIONE DI CIBI E BEVANDE NON SOMMINISTRATI

Il Concessionario, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e con le direttive del Parlamento europeo dettate con la "Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE", potrà organizzare un servizio di consegna dei prodotti alimentari preparati e residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, poiché sani e commestibili, sarebbero

altrimenti destinati allo smaltimento.

Detti alimenti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a soggetti individuati dal Concessionario (es. Enti di beneficenza, Associazioni di volontariato) scelti tra organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ai sensi dell'art. 13 della legge 166/2016.

In merito a requisiti e conservazione devono essere rispettate le modalità di cui all'art. 5 della citata Legge n.166/2016.

Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione 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.

Si richiede a tal fine l'impegno a produrre in sede di stipula specifico protocollo sottoscritto tra l'aggiudicatario e l'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale prescelta.

Il servizio, se previsto, dovrà essere illustrato in sede di offerta tecnica, ai fini della valutazione qualitativa.

17. FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Il Concessionario dovrà garantire, e documentarne ogni fine anno, l'effettivo adempimento dell'attività di formazione, addestramento e aggiornamento delle persone impiegate nella esecuzione del servizio in relazione alle seguenti materie:

- **SICUREZZA SUL LAVORO;**
- **SICUREZZA ALIMENTARE:** In conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 (Capitolo XII – Formazione) e alle norme vigenti della legislazione nazionale e regionale (Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 22 aprile 2020 n. 728 "Norme sulla formazione e l'addestramento del personale delle imprese alimentari"), che prevedono il rispetto di specifici requisiti in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, tramite il Piano della Formazione inserito nel Manuale di Autocontrollo, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi in materia di sicurezza ed igiene alimentare. Per l'eventuale verifica della formazione in corso di appalto, l'Ente potrà richiedere sia la relativa attestazione che i calendari degli incontri per potervi eventualmente presenziare.

L'inadempimento alle prescrizioni di cui al presente articolo comporta l'applicazione delle penali previste dall'art. 9 dello Schema di Contratto e, nei casi più gravi, la risoluzione del contratto.

18. RESPONSABILITA'

Il Concessionario:

- è responsabile dell'esatto adempimento della concessione e della perfetta riuscita del servizio;
- è tenuto alla puntuale osservanza di tutte le disposizioni vigenti in materia o sopravvenute durante l'esecuzione del contratto, emanate da qualunque autorità comunitaria, governativa, regionale e locale;
- si impegna a comportarsi secondo buona fede e correttezza, dando immediata comunicazione all'ASUFC di ogni circostanza che possa influenzare la esecuzione del contratto;
- deve assicurare lo svolgimento dell'appalto nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni e igiene del lavoro, nonché assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'ASUFC o di terzi nel caso di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti, coinvolti e non, nella gestione del servizio.

Il Concessionario si assume ogni responsabilità (civile, penale, amministrativa) derivante dalla esecuzione del contratto. In particolare, il Concessionario è responsabile per tutti i danni, di qualsiasi natura, conseguenti a mancati o parziali o inesatti adempimenti o fatti illeciti, anche imputabili a propri dipendenti o consulenti o collaboratori, arrecati alle cose e/o persone a lui riferibili, oppure a terzi (incluse cose e/o persone, dipendenti e collaboratori, dell'ASUFC) in conseguenza dell'esecuzione della concessione e delle attività connesse.

Il Concessionario esonera l'ASUFC da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che possono derivare da fatti dolosi o colposi di terzi, compresi i dipendenti dell'Azienda, in conseguenza anche di furti.

L'ASUFC è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni, malattie professionali o altro che dovesse accadere a cose o persone durante l'esecuzione della concessione.

19. RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Concessionario sarà tenuto a indicare tempestivamente all'ASUFC nome e recapito telefonico del Responsabile del servizio e del suo sostituto in caso di assenza.

Il Responsabile, da individuare tra persone di comprovata competenza ed esperienza nel settore oggetto della concessione, avrà il compito di interloquire per tutte le attività oggetto del presente Capitolato Tecnico con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto oppure con un suo delegato.

Il Responsabile del servizio:

- è il referente dell'operatore economico aggiudicatario nei confronti della Stazione

appaltante per il regolare svolgimento della prestazione secondo le modalità stabilite nel presente Capitolato Tecnico;

- dovrà segnalare tempestivamente alla Stazione appaltante qualsiasi problema inerente il servizio e si rappresenterà con il personale addetto alla verifica dell'attività stessa.

20. PRESCRIZIONI SUL PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO

Nel caso in cui nel servizio vengano impiegati operatori stranieri, questi dovranno essere in possesso di una adeguata conoscenza della lingua italiana; in caso contrario sarà fatto obbligo al Concessionario di attivare un adeguato percorso formativo.

Il Concessionario è tenuto a informare tempestivamente l'ASUFC dell'esistenza di malattie infettive e/o comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie emesse oltre che dalle Autorità competenti, anche dall'ASUFC.

Il Concessionario dovrà fornire a tutto il personale la divisa da lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e da mantenere in perfetto stato di pulizia e di decoro. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante nome, cognome, logo del Concessionario, n° cartellino, n° matricola e firma di autorizzazione.

L'inadempimento alle prescrizioni di cui al presente articolo comporta l'applicazione delle penali previste dall'art. 9 dello Schema di Contratto e, nei casi più gravi, la risoluzione del contratto.

21. COPERTURA ASSICURATIVA

Le garanzie di cui al presente articolo, prestate dal Concessionario, devono coprire anche i danni causati dalle imprese subfornitrici.

Qualora il Concessionario sia un'associazione temporanea di concorrenti, le garanzie assicurative devono espressamente coprire ciascuno dei componenti interessati dall'esecuzione del servizio, anche per l'eventuale responsabilità solidale prevista in seno all'associazione.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

L'ASUFC, nel corso della vigenza contrattuale, si riserva comunque la facoltà di esigere l'elevazione del massimale minimo e ciò in relazione a sopravvenute valutazioni di inadeguatezza dello stesso all'effettiva esigenza di copertura assicurativa.

Ai fini della stipulazione del contratto si richiede che la copertura assicurativa permanga per l'intera durata del rapporto contrattuale.

La sopravvenuta mancanza della copertura assicurativa durante il rapporto contrattuale comporta l'applicazione delle penali previste dall'art. 9 dello Schema di Contratto e la facoltà di

risoluzione del contratto.

POLIZZA ASSICURATIVA PER R.C.T./O. - RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI E VERSO PRESTATORI DI LAVORO:

Ai fini della stipulazione del contratto di concessione con l'ASUFC, l'operatore economico aggiudicatario deve stipulare con una primaria Compagnia assicurativa una adeguata polizza RCT/RCO a copertura dei rischi derivanti dalla esecuzione del contratto e per la sua intera vigenza contrattuale.

La polizza deve assicurare:

- vigenza per l'intera durata dell'appalto, anche in caso di rinnovo e proroga tecnica;
- non opponibilità all'ASUFC di eventuali scoperti e franchigie, che quindi -ove previste- saranno integralmente a carico del Concessionario;
- massimale per sinistro RCT/RCO non inferiore a € 5.000.000,00;
- operatività della copertura assicurativa di quanto il Concessionario sia tenuto a pagare quale civilmente responsabile ai sensi di legge e dei regolamenti pubblici a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi (ivi compresi i dipendenti e collaboratori dell'ASUFC) per morte, lesioni personali e danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, anche per danni provocati dai propri dipendenti o consulenti o collaboratori e/o imprese subfornitrici in conseguenza dell'esecuzione della concessione e delle attività connesse.

A titolo esemplificativo e non limitativo, sono compresi:

- i danni derivanti dalla preparazione e somministrazione di cibi e bevande, ivi compresi i rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio (rischio di somministrazione);
- i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a incendio e furto; (rischio non coperto da polizza RCT);
- i danni a cose di terzi derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute con limite assicurato di almeno € 2.000.000,00;
- i danni derivanti dalla conduzione dei locali;
- i danni derivanti da interruzioni, totali o parziali, di attività industriali, commerciali, agricole o di servizio;
- i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

Resta comunque ferma la totale responsabilità del Concessionario per il risarcimento di eventuali maggiori danni eccedenti i massimali di garanzia della polizza ovvero esclusi dalle condizioni contrattuali di polizza.

22. REQUISITI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario nel termine massimo di 10 giorni prima della data di avvio del servizio dovrà consegnare all'ASUFC:

1. il Manuale di Autocontrollo Igiene Aziendale redatto ai sensi del Reg. CE 852/04 e autodichiarazione resa ai sensi e per gli effetti del DPR 445/2000 con cui il Concessionario – in qualità di "operatore del settore alimentare"- attesti che lui stesso (se persona fisica) e il personale impiegato nella esecuzione del servizio hanno ricevuto adeguata formazione o addestramento in relazione alle specifiche funzioni svolte dalla impresa alimentare (bar/piccola ristorazione/pizzeria), ai sensi del Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 22 aprile 2020 n. 728 ("Norme sulla formazione e l'addestramento del personale delle imprese alimentari");
2. l'elenco delle materie prime impiegate, nonché l'elenco degli alimenti e delle bevande che intende somministrare, le relative schede tecniche commerciali e le ricette. Vigè l'obbligo di sostituzione del prodotto se non conforme agli atti di gara e all'offerta tecnica.
3. tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente in capo al Concessionario persona fisica ovvero del suo legale rappresentante (se persona giuridica), nonché in capo ai propri collaboratori e/o personale;
4. licenza o autorizzazione amministrativa, commerciale per l'esercizio del servizio oggetto della concessione, rilasciata dalla competente autorità;
5. autodichiarazione resa ai sensi e per gli effetti del DPR 445/2000 con cui il Concessionario dichiara di aver notificato l'avvio dell'attività di somministrazione e vendita di alimenti al SUAP-FVG;
6. copia del "listino prezzi generale" per la vendita al pubblico;

Tutte le autorizzazioni e licenze di cui sopra dovranno essere intestate al Concessionario e non potranno essere trasferite, alienate o cedute, anche in parte, in qualsiasi modo e per qualsiasi motivo.

Il Concessionario si impegna a fornirne copia su richiesta dell'ASUFC.

La mancanza originaria o sopravvenuta di uno dei predetti requisiti, a prescindere dalla causa, comporterà la mancata sottoscrizione del contratto di concessione ovvero la facoltà di risolvere il contratto stipulato, senza che l'aggiudicatario possa pretendere rimborsi delle spese sostenute o somme a titolo risarcitorio.

Entro il 31/01 di ogni anno o nel diverso termine concordato, il Concessionario deve presentare il "piano annuale di formazione" del personale dipendente. A tal proposito, entro il 31/12 di ogni anno il Concessionario deve trasmettere all'ASUFC la documentazione a comprova dell'avvenuta formazione.

L'inosservanza di tali adempimenti comporta l'applicazione delle penali previste all'art. 9 dello schema del contratto di concessione.

23. ATTIVITA' DI VERIFICA DEL SERVIZIO

L'attività di monitoraggio del Servizio posta in essere dall'ASUFC consiste, a titolo indicativo e non esaustivo, nei controlli di seguito indicati.

In qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, il D.E.C. potrà effettuare direttamente o mediante un proprio delegato, i controlli di cui ai successivi punti A) e B) per valutare la qualità del Servizio offerto e per verificare la rispondenza del Servizio fornito dal Concessionario in ottemperanza alle prescrizioni contrattuali, del Capitolato Tecnico nonché dell'offerta presentata in sede di gara.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso al D.E.C. o ai delegati di quest'ultimo in qualsiasi luogo e ora, per esercitare il controllo di loro competenza effettuato secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con ausilio di macchina fotografica, riprese video e asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative delle partite oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Ente per le quantità di campioni prelevati.

A - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO (A VISTA o di RISULTATO)

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo:

- Modalità e tempi di conservazione degli alimenti e caratteristiche;
- Modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- Presentazione dei pasti e caratteristiche delle derrate e dei prodotti offerti;
- Etichettatura di alimenti confezionati, preconfezionati e sfusi;
- Caratteristiche dei prodotti detergenti e disinfettanti, etichettatura e modalità del loro impiego;
- Modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- Verifica del corretto uso degli impianti;
- Stato igienico degli impianti e dei locali;
- Interventi di manutenzione a carico del Concessionario;
- Stato igienico-sanitario del personale addetto;
- Organizzazione del personale e organigramma;
- Professionalità degli addetti;
- Cortesia degli addetti verso i clienti;
- Abbigliamento di Servizio degli addetti;
- Tempi di attesa;
- Ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;

- corretto stato ed uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- procedimento di disinfezione e di pulizia.

B - CONTROLLI DELLE PROCEDURE ADOTTATE AI SENSI DELLE VIGENTI NORMATIVE SULLA IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli di cui al presente titolo avranno per oggetto anche la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto alle normative vigenti (es. applicazione Manuale autocontrollo, etc...).

Il D.E.C., sulla base delle proprie osservazioni e contestazioni o di quelle rilevate dai delegati, farà pervenire al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi entro 5 giorni naturali e consecutivi dalla comunicazione, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il Concessionario è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine sopra indicato di 5 giorni naturali e consecutivi il Gestore non fornirà alcuna controprova e se, contestualmente, non saranno rispettate le prescrizioni richieste, il D.E.C. comunicherà al Responsabile Unico del Progetto (R.U.P) le circostanze determinanti l'applicazione delle penali previste all'art. 9 dello Schema di Contratto e la relativa misura. Nei casi più gravi l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ALLEGATO – TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA SOMMINISTRARE

L'elaborazione della proposta merceologica deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- attenzione al rapporto alimentazione-salute: l'obiettivo è promuovere la salute consentendo l'accesso a prodotti freschi, locali, provenienti da agricoltura biologica o dal commercio equo-solidale. Dovranno essere evitati prodotti che presentino strutto, grassi idrogenati e olio di palma;
- valorizzazione delle produzioni di alimentari locali (frutta, verdura e acqua): si richiede di proporre prodotti locali, tipici e tradizionali, intesi come patrimoni gastronomici ed economici da conservare (STG);
- tutela ambientale: garanzie a protezione dell'ambiente. La scelta di pesca sostenibile, produzioni a minori impatti ambientali (chilometro zero, filiera corta, marchio AQUA) e produzioni di origine controllata (IGP, DOP, SQNPI).

I prodotti dovranno:

- essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
- essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura;
- essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni;
- non essere modificati geneticamente in conformità alle vigenti norme in materia.

Si elencano di seguito la tipologia di prodotti con le relative caratteristiche minime che il Concessionario è tenuto a somministrare:

PANE / FOCACCE / PIADINE e PRODOTTI DA FORNO

Pane, focacce, toast, tramezzini, piadine, pizze e impasti per pizza possono essere freschi o surgelati. Alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.). Garantire la possibilità di avere monoporzioni di pane, grissini, crackers confezionate singolarmente.

Per prodotti da forno si intendono anche i prodotti di pasticceria (brioche, tranci di torta, krapfen, ecc.) che potranno essere freschi, secchi o surgelati. Devono essere garantiti diverse farciture.

È vietato l'uso di strutto, di grassi idrogenati e di olio di palma.

Fornire, laddove possibile, anche l'alternativa senza glutine e vegano.

LATTE E LATTICINI

LATTE: può essere intero, scremato e/o parzialmente scremato, fresco e/o pastorizzato, e disponibile come delattosato e bevanda vegetale.

YOGURT: Ottenuto da latte fresco. Può essere intero, parzialmente scremato, naturale e alla frutta/aromatizzato, vegetale, con o senza zuccheri aggiunti.

BUDINO: confezionato in monoporzione. Si richiede la disponibilità di almeno n.2 gusti: vaniglia o cacao. Devono essere privi di additivi, conservanti e di coloranti artificiali. Deve essere garantita anche la versione senza glutine e di soia.

FORMAGGI: a marchio di qualità DOP o IGP. Conformi alle normative vigenti.

SALUMI

I salumi dovranno essere a marchio di qualità DOP o IGP. Conformi alle normative vigenti. Devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

PESCE

I prodotti ittici somministrati conservati in olio extra vergine di oliva o girasole o affumicati, non devono provenire da zone di pesca di mare inquinato o sovra sfruttato e a rischio.

CARNE

Tutte le tipologie di carni devono essere di ottima qualità, al giusto grado di frollatura, con colorazione, forma, consistenza tipica della specie e taglio.

PASTA - RISO E CEREALI

Pasta di semola, pasta fresca, ravioli, tortellini, gnocchi, riso, farro e orzo devono essere di prima qualità e di primaria marca nazionale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. Sono ammessi freschi, di IV gamma e surgelati e devono essere di stagione e a perfetta maturazione.

Sono ammessi prodotti vegetali (pomodori secchi, funghi e carciofi) sott'olio extravergine o di girasole, mais e legumi in scatola e olive conservate.

Verdura Fresca: deve presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità; essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica; essere privi di residui terrosi e di corpi e prodotti estranei; essere omogenei per maturazione e freschezza; essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi. Non devono essere forniti

prodotti che presentino tracce di appassimento.

Frutta fresca: deve essere di prima qualità merceologica, allo stato fresco e avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il consumo.

Frutta secca: confezionata in monoporzione: biologici e/o provenire da commercio equo e solidale. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Devono essere forniti: mandorle, noci gherigli, arachidi, pistacchi, nocciole.

OLIO E CONDIMENTI

Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato olio extravergine di oliva DOP.

Devono essere garantite bustine di olio e aceto e sale iodato in monodose.

BEVANDE

Le bevande dovranno essere erogabili anche alla spina.

ACQUA MINERALE: in bottiglie da 0.5 l. o da 1 l, 1,5 l.

BIBITE ANALCOLICHE: in brik da 200 ml o in bottiglie da 33 cl, 0.5 l, 1l e da 1,5 l.

Deve essere garantita una varietà di almeno 4 tipologie con e senza zucchero.

I succhi di frutta devono essere senza zuccheri aggiunti. Devono appartenere a una marca accreditata sul mercato nazionale.

GELATI

GELATI: in cono, in coppa, in stecca e biscotto.

Devono appartenere a una marca accreditata sul mercato nazionale.

BEVANDE CALDE

CAFFE' ESPRESSO: in tazzina o bicchiere; deve essere di prima qualità e in grani di miscela "robusta" o "arabica" (non prodotto liofilizzato);

CAFFE' ESPRESSO decaffeinato in tazzina o bicchiere;

CAFFELATTE: in tazza o bicchiere;

LATTE MACCHIATO: in tazza o bicchiere;

CAFFE' D'ORZO: in tazza o bicchiere; deve essere di prima qualità;

CAFFE' AL GINSENG: in tazza o bicchiere; deve essere di prima qualità;

CIOCCOLATO: in tazza deve essere di prima qualità;

THE (vari gusti): in tazza;

CAMOMILLA: in tazza.

VARIE

Dolcificanti: a disposizione per la dolcificazione delle bevande devono essere presenti:

zucchero bianco, di canna, stevia, altri eventuali. Devono essere presenti anche in monoporzione.

Pelati, polpa e passata di pomodoro.

Spremute, centrifughe e/o frullati di frutta fresca.

PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO

Si informa, inoltre, che il personale del Concessionario uscente attualmente impiegato è così inquadrato:

Dipendente	CCNL applicato	Costo medio orario	Orario stimato dedicato al "Chiosco"	Qualifica e livello	IND= tempo indeterminato DET= tempo determinato	Scatti di anzianità
Operatore 1	COOPERATI VE SOCIALI - COD. T151	€ 20.09	38h/sett	BANCONI ERA - LIV. C1	IND	5
Operatore 2	COOPERATI VE SOCIALI - COD. T151	€ 20.85	38h/sett	CUOCO - LIV C1	DET	0
Operatore 3	COOPERATI VE SOCIALI - COD. T151	€ 20.70	38h/sett	BANCONI ERA - LIV. C2	IND	5
Operatore 4	COOPERATI VE SOCIALI - COD. T151	€ 20.09	20h/sett	CAMERIE RE - AIUTO CUOCO - LIV. C1	IND	5
Operatore 5	COOPERATI VE SOCIALI - COD. T151	€ 20.09	20h/sett	CAMERIE RE - AIUTO CUOCO - LIV C1	IND	5

Monte ore annuo del personale stimato per il servizio del Chiosco: n. 8008

Valore annuo stimato manodopera per il servizio Chiosco: € 110.000,00

Assunzione di lavoratori con disabilità o svantaggi: 3 addetti certificati L.381/91

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO DI MASSIMA

Il seguente PEF mostra la sostenibilità economico-finanziaria della concessione ai sensi della vigente normativa.

Il prospetto riepilogativo contiene le principali voci di ricavi e costi stimati generati dalla gestione del servizio oggetto della concessione. Si tratta pertanto di dati stimati che hanno un valore meramente indicativo, non vincolano l'Amministrazione e non costituiscono una garanzia di introiti per il Concessionario, il quale assume a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione del servizio.

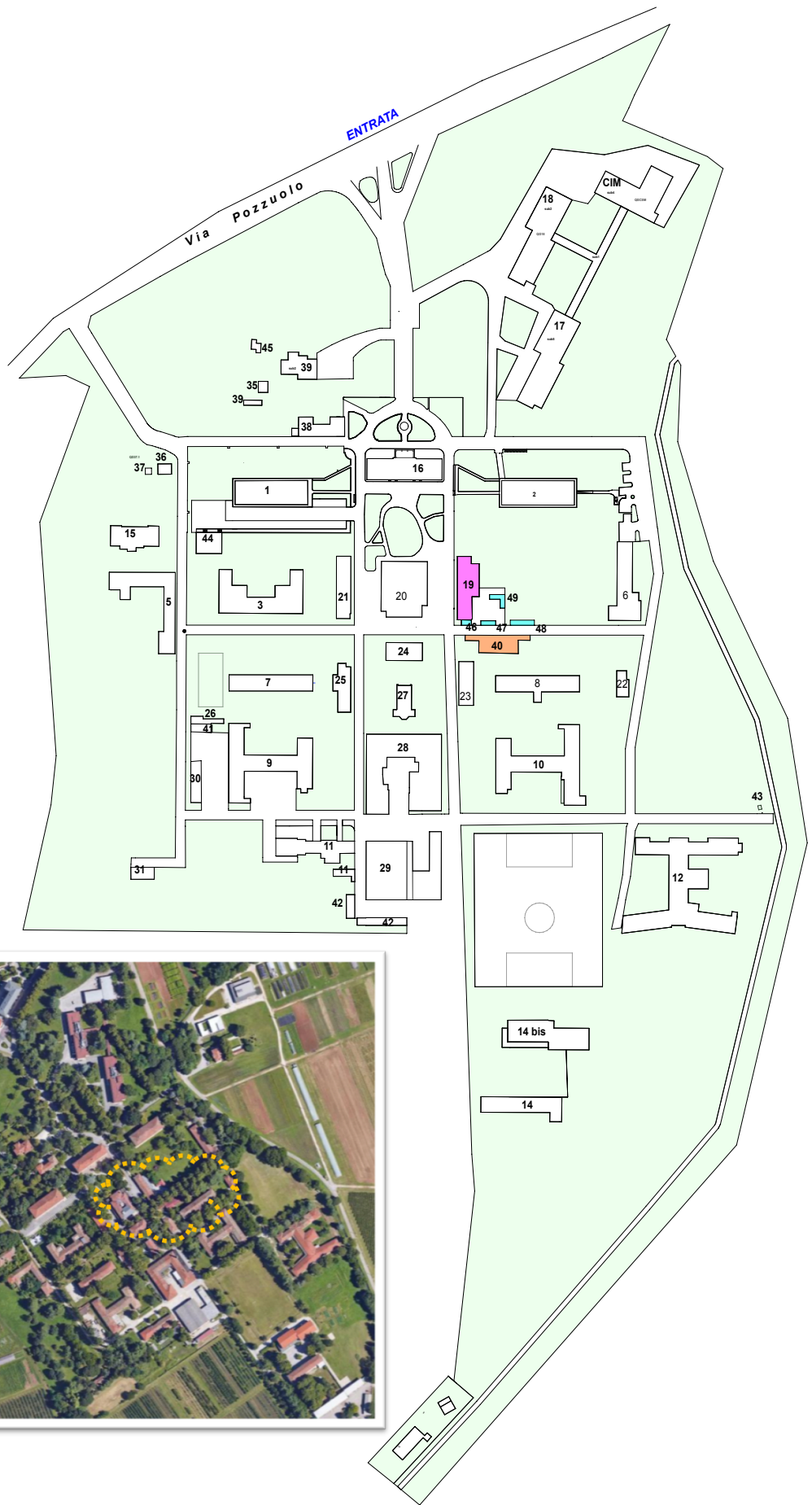
PIANO ECONOMICO FINANZIARIO		ANNO1	ANNO2	ANNO3
FATTURATO MEDIO ANNUO		260.000,00	260.000,00	260.000,00
a) TOTALE RICAVI		260.000,00	260.000,00	260.000,00
COSTO DELLE MATERIE PRIME	30%	78.000,00	78.000,00	78.000,00
COSTO DEL PERSONALE	42%	110.000,00	110.000,00	110.000,00
UTENZE	11%	28.000,00	28.000,00	28.000,00
MANUTENZIONE ORDINARIA A CARICO DEL CONCESSIONARIO	0%	500,00	500,00	500,00
ALTRI COSTI	1%	2.500,00	2.500,00	2.500,00
ONERI AZIENDALI DI SICUREZZA	1%	1.500,00	1.500,00	1.500,00
CANONE ANNUALE CORRISPOSTO ALL'ENTE	8%	20.000,00	20.000,00	20.000,00
b) TOTALE COSTI		240.500,00	240.500,00	240.500,00
AMMORTAMENTI INVESTIMENTI STRUTTURALI (3 ANNI - DURATA CONCESSIONE)	2%	6.500,00	6.500,00	6.500,00
AMMORTAMENTI MOBILI E ARREDI (VITA UTILE DEI BENI)	3%	8.700,00	8.700,00	8.700,00
c) TOTALE AMMORTAMENTI		15.200,00	15.200,00	15.200,00
UTILE DELL'ESERCIZIO (a-b-c)	2%	4.300,00	4.300,00	4.300,00

REFERENTE PER IL SOPRALLUOGO

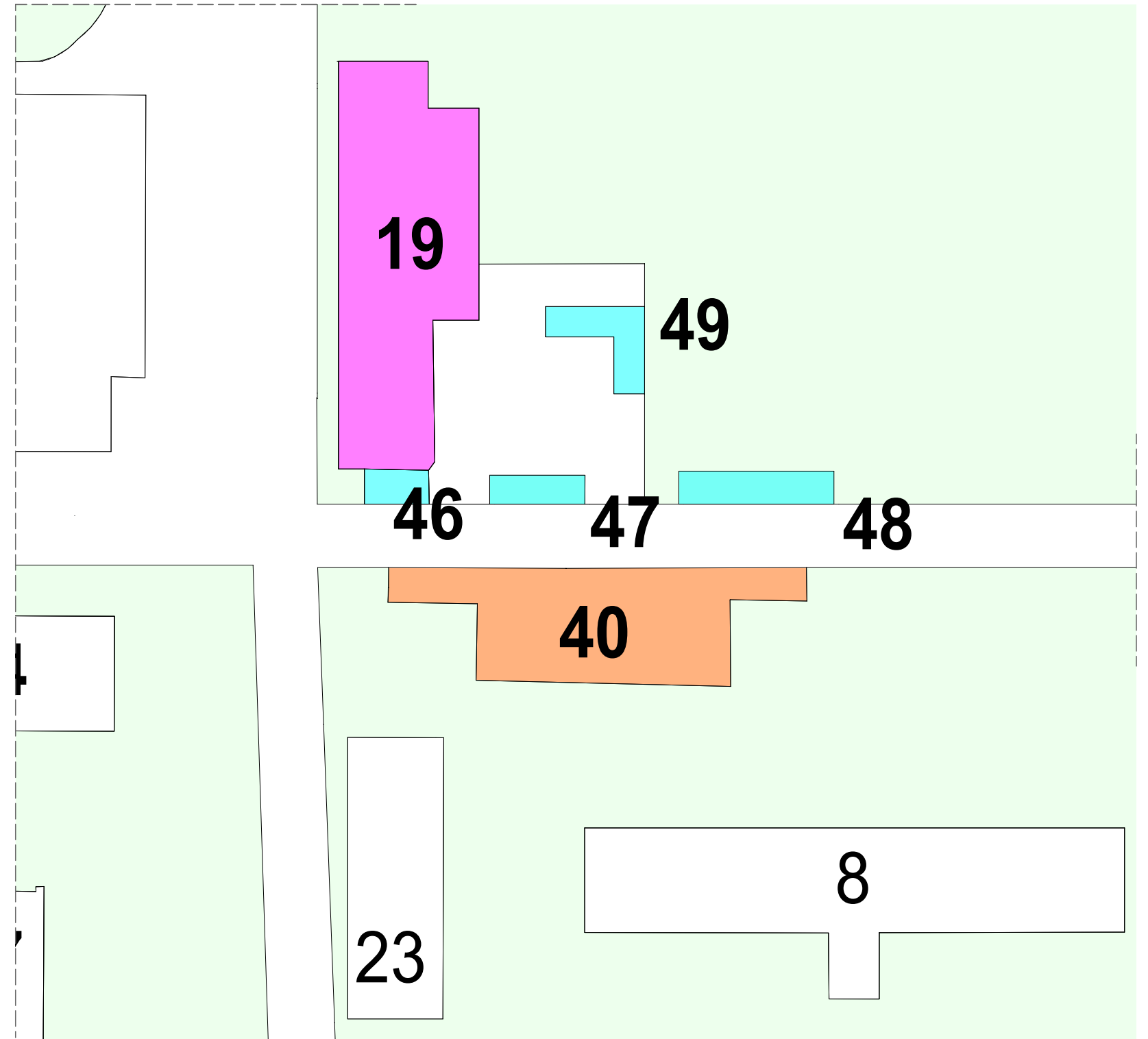
Sig. Ivano Quaiattini: ivano.quaiattini@asufc.sanita.fvg.it Tel. 0432 55 2078 - 335 8460003
(vedasi disciplinare di gara per le modalità di espletamento del sopralluogo)

PLANIMETRIE

Planimetria Allegato n. 1: Parte generale;
Planimetria Allegato n. 2: Edificio 19;
Planimetria Allegato n. 3: Edificio 40;
Planimetria Allegato n. 4: Area Parcheggio.



1:500



TETTOIA n.46-47-48-49
tot. mq.130,73

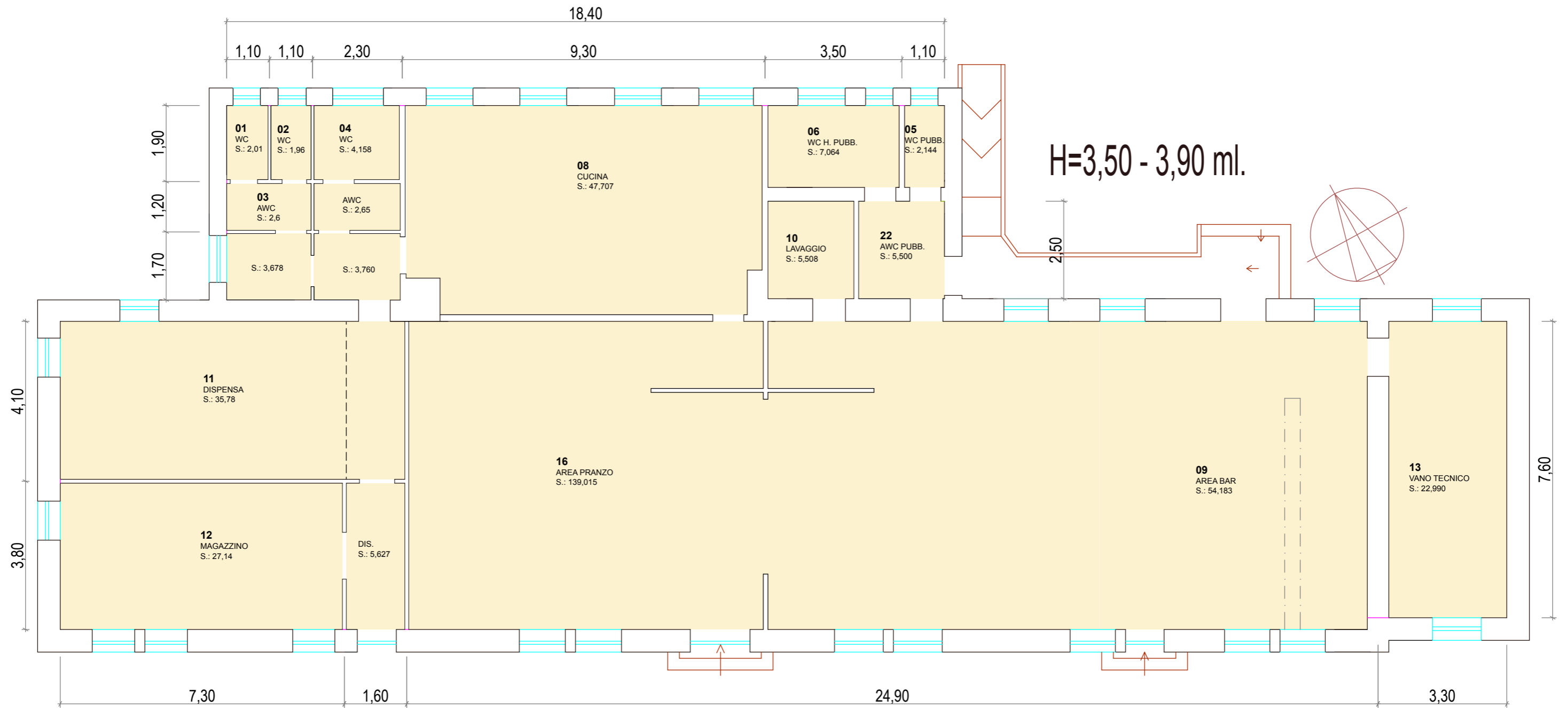
ED.19 BAR INVERNALE
tot. mq.444,97

PAVIMENTAZIONE
tot. mq 380,00

ED.40 CHIOSCO ESTIVO
tot. mq.326,12

Dipartimento Tecnico S.O.C. Servizi Manutentivi Medio Friuli Direttore: dott. ing. Elena MORO

SUPERTICIE UTILE TOTALE EDIFICIO 19 mq. 379,5



Dipartimento Tecnico S.O.C. Sviluppo e Manutenzione Edile Impiantistico C Direttore: dott. ing. Elena MORO



ID6 - EDIFICIO N.19

piano: TERRA

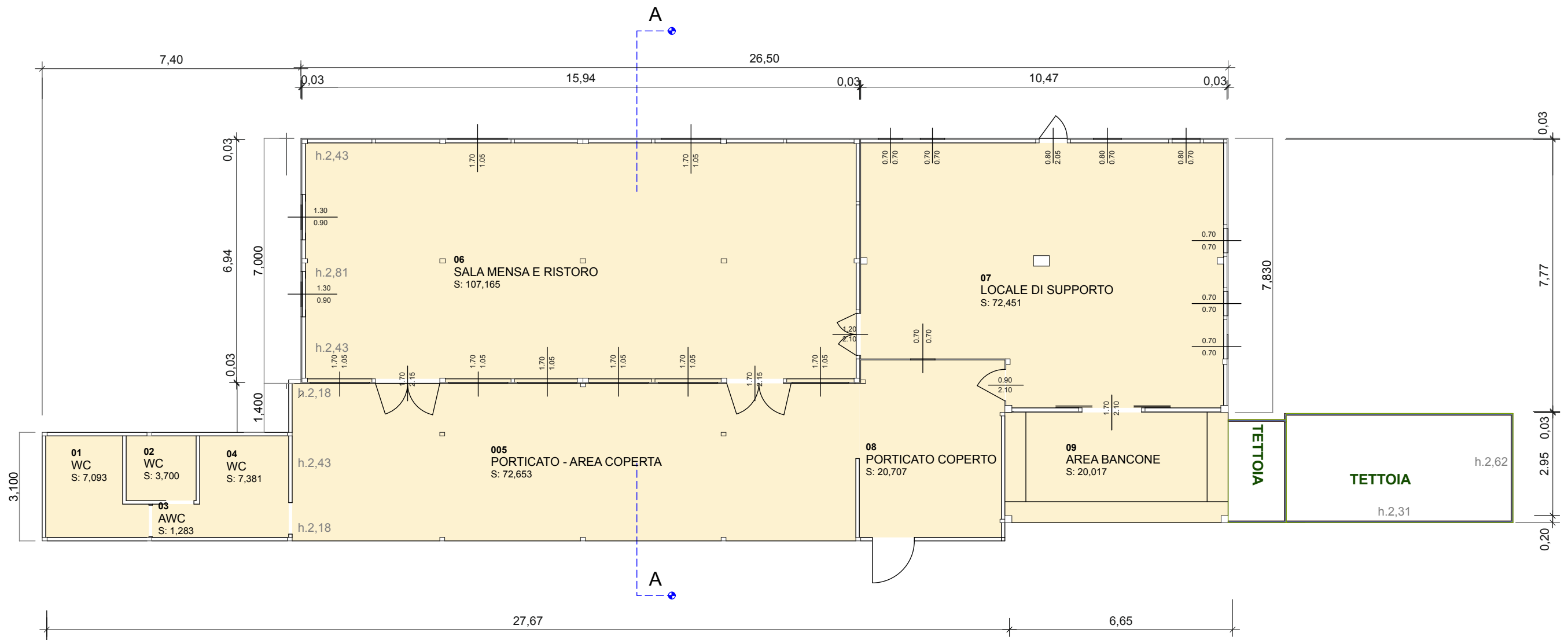
VIA POZZUOLO 330 UDINE

ATLANTE TEMATICO

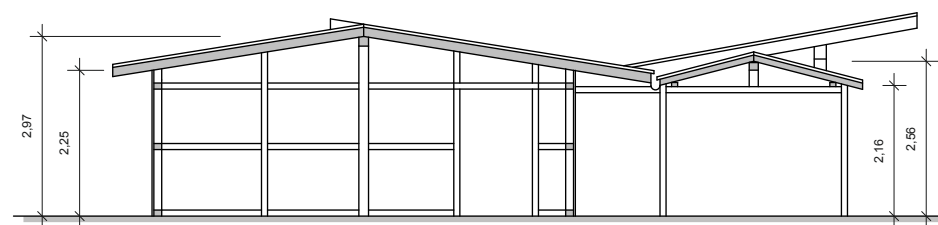
TAV. n. 01

data: Maggio 2021

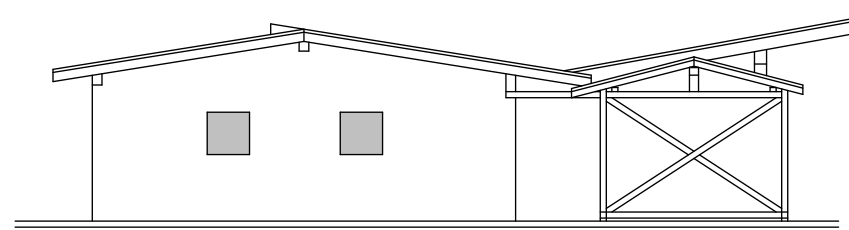
BIM SPECIALIST: geom. Almida Giovine



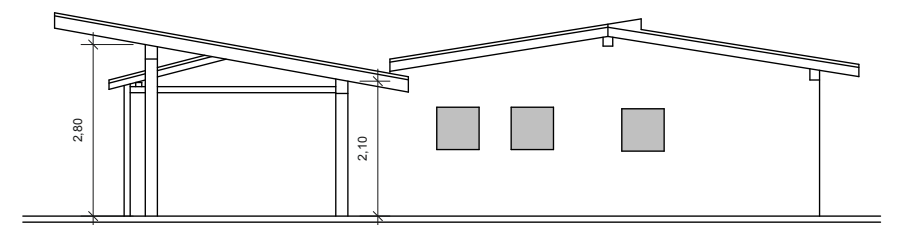
1:125



sezione A-A scala 1:100



prospetto est scala 1:100



prospetto ovest scala 1:100

Dipartimento Tecnico S.O.C. Sviluppo e Manutenzione Edile Impiantistico C Direttore: dott. ing. Elena MORO



ID6 EDIFICIO N.40 chiosco

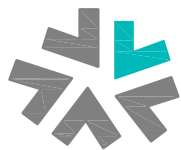
piano: **TERRA**

VIA POZZUOLO 330 UDINE

ALL.3





data: Ottobre 2023

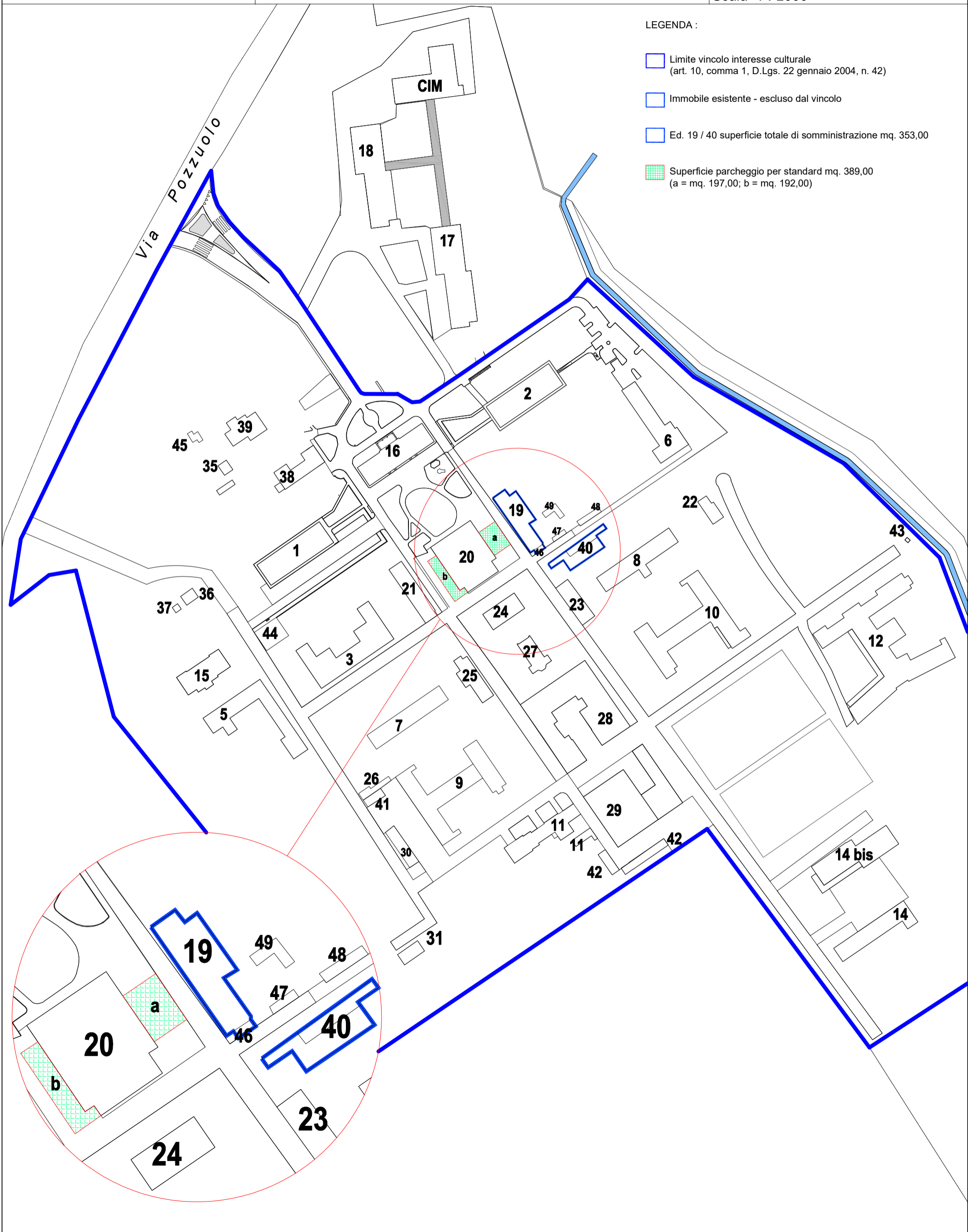
BIM SPECIALIST: geom. Almida Giovine



**PLANIMETRIA GENERALE - PARCHEGGI
CHIOSCO ESTERNO**

LEGENDA :

-  Limite vincolo interesse culturale
(art. 10, comma 1, D.Lgs. 22 gennaio 2004, n. 42)
-  Immobile esistente - escluso dal vincolo
-  Ed. 19 / 40 superficie totale di somministrazione mq. 353,00
-  Superficie parcheggio per standard mq. 389,00
(a = mq. 197,00; b = mq. 192,00)



Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: LADI DE CET

CODICE FISCALE: DCTLDA72M10D530W

DATA FIRMA: 09/07/2024 17:37:04

IMPRONTA: 0713CCA1851704855182D50BEED266F528A2940F391455E2D3281785AB7F2023
28A2940F391455E2D3281785AB7F2023EEFFC153972221BDD8AB1C8B2414ED7A
EEFFC153972221BDD8AB1C8B2414ED7A7C59512ED61FEF33B3FC6B4ADB2C15B4
7C59512ED61FEF33B3FC6B4ADB2C15B45CA309EAE8B098C2C7EDD53CE00003ED