



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI ENNA

CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta telematica, suddivisa in n. 2 lotti, di cui all'art. 71 del D.Lgs. n. 36 del 31/03/2023 per n. anni 6 (sei), per l'aggiudicazione dei contratti di concessione, ai sensi art. 176 e seguenti del D.Lgs. N. 36 del 31/03/2023, di spazi :

- 1) Lotto n. 1 : per l'installazione e gestione di batterie di distributori automatici di bevande calde, fredde, snacks per il Presidio Ospedaliero di Enna e il Distretto Sanitario territoriale di Enna e per la gestione del Bar all'interno del Presidio Ospedaliero di Enna,
 - 2) Lotto n. 2 : per l'installazione e gestione di batterie di distributori automatici di bevande calde, fredde, snacks per il Presidio Ospedaliero di Leonforte e il Distretto Sanitario territoriale di Agira, e per la gestione del Bar all'interno del Presidio Ospedaliero di Leonforte,
- con il criterio di aggiudicazione al rialzo più alto sul canone fissato a base di gara.

[Handwritten signatures]

Art. 1
Oggetto, durata dell'appalto

Il presente Capitolato disciplina la procedura aperta telematica, suddivisa in n. 2 lotti, di cui all'art. 71 del D.Lgs. n. 36 del 31/03/2023 per n. anni 6 (sei), per l'aggiudicazione dei contratti di concessione, ai sensi art. 176 e seguenti del D.Lgs. N. 36 del 31/03/2023, di spazi :

- 1) Lotto n. 1 : per l'installazione e gestione di batterie di distributori automatici di bevande calde, fredde, snacks per il Presidio Ospedaliero di Enna e il Distretto Sanitario territoriale di Enna e per la gestione del Bar all'interno del Presidio Ospedaliero di Enna,
- 2) Lotto n. 2 : per l'installazione e gestione di batterie di distributori automatici di bevande calde, fredde, snacks per il Presidio Ospedaliero di Leonforte e il Distretto Sanitario territoriale di Agira, e per la gestione del Bar all'interno del Presidio Ospedaliero di Leonforte,

con il criterio di aggiudicazione al rialzo più alto sul canone fissato a base di gara.

L'affidamento in oggetto avverrà mediante procedura aperta, di cui all'art. 71 del D.Lgs. n. 36 del 31/03/2023 e sarà aggiudicata, per ogni lotto, sulla base del maggior prezzo a rialzo indicato sull'importo fissato a base di gara, in quanto trattandosi di contratto attivo il compenso che ne deriva va a beneficio di quest'ASP di Enna.

L'affidamento di che trattasi è regolato, oltre che dal presente capitolato, dal Codice degli Appalti di cui al Decreto Legislativo N. 36 del 31/03/2023.

La durata contrattuale della concessione è fissata in anni 6 (sei) a decorrere dalla data della stipula del contratto.

Allo scadere della concessione e senza alcun altro preavviso, il concessionario, solo per quanto riguarda i distributori automatici, dovrà rimuovere i distributori e attrezzature, e ripristinare lo stato dei luoghi, pena il trattenimento definitivo della cauzione e salvo il diritto di chiedere in via giudiziale il risarcimento dei danni subiti dall'ASP di Enna con ulteriori oneri a carico del Concessionario inadempiente mentre lo spazio attrezzato e le attrezzature del bar restano di proprietà dell'ASP di Enna.

Nei locali da adibire a bar/punto ristoro e dove allocare le batterie di distributori automatici di bevande, snack, acqua, bibite ove esistenti, le Ditte concorrenti dovranno predisporre eventuali progetti per la sostituzione e/o modificazione dell'attuale stato, provvedendo successivamente alla installazione delle attrezzature e degli arredi necessari. Le attrezzature e gli arredi dovranno essere descritti analiticamente nell'offerta tecnica di cui al disciplinare di gara. Tutti gli elaborati tecnici e le dichiarazioni devono essere sottoscritti da professionisti qualificati e contenere le necessarie dichiarazioni di conformità degli impianti. Le opere strutturali e impiantistiche e comunque tutte le opere, sia fisse che mobili, sono a carico del gestore. Di tutti gli eventuali beni mobili ed immobili messi a disposizione della ditta appaltatrice sarà redatto e sottoscritto dalle parti dettagliato verbale in duplice copia all'inizio della gestione e riveduto in sede di inventario.

La ditta appaltatrice si impegna ad usare i locali, gli impianti, i distributori, nonché le eventuali attrezzature ricevute in consegna con la massima cura e per il solo scopo indicato nel presente Capitolato.

I locali dovranno essere oggetto di sopralluogo da parte delle ditte offerenti come indicato dal disciplinare di gara.

La fornitura, montaggio, installazione e messa in funzione di possibili nuove attrezzature, arredi, e suppellettili ed idonei strumenti ad assicurare il perfetto funzionamento dei servizi e

tutto quanto previsto, oltre l'esistente, sarà a cura e spese delle ditte aggiudicatrici. Ciò dovrà risultare chiaramente nella offerta tecnico organizzativa.

Le attrezzature proposte nel progetto/offerta saranno fornite in comodato d'uso per tutto il periodo contrattuale e mantenute a regola d'arte e secondo quanto sopra previsto. Le attrezzature proposte e fornite, dovranno essere mantenute e sostituite a cura della ditta aggiudicataria al fine di un continuo ed efficiente utilizzo. I distributori proposti e forniti, dovranno essere mantenuti e sostituiti a cura della ditta aggiudicataria al fine di un continuo ed efficiente utilizzo.

La ditta sarà responsabile della custodia, della manutenzione e del corretto uso di tutte le attrezzature nel rispetto delle normative vigenti. L'Azienda non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti del materiale utilizzato. Dovranno essere sempre preventivamente concordate ed autorizzate dall'Azienda eventuali variazioni di apparecchiature o di attrezzature o di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio rispetto a quanto contrattualmente definito.

Art. 2 Canone di Concessione

Le aree messe a disposizione per l'installazione di distributori automatici e lo spazio attrezzato del bar e delle attrezzature da utilizzare all'interno di esso sono concesse in uso diretto al Concessionario, dietro pagamento di un canone, pari a quello offerto in sede di Gara.

Il canone concessorio, per ogni lotto aggiudicato, è da intendersi dovuto all'Azienda a titolo:

- di corrispettivo per la Concessione di spazi — sedi di Presidi/Distretti, sui quali installare i distributori automatici come meglio indicati nell'elenco allegato e del Bar secondo il progetto redatto dai Tecnici aziendali nello spazio apposito individuato dall'ASP di Enna;
- di corrispettivo per il consentito accesso ad un vasto bacino di utenza nelle aree messe a disposizione per l'installazione di distributori automatici e del bar (personale dell'Azienda, degenti e soggetti che, a vario titolo, transitano nelle aree messe a disposizione per l'installazione dei distributori automatici);

Il Canone sarà corrisposto in rate trimestrali anticipate.

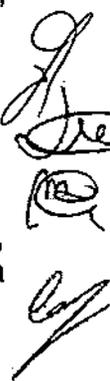
Il pagamento del canone dovrà avvenire entro 30 (trenta) giorni dalla data di fattura emessa dall'ASP di Enna tramite bonifico su conto corrente dell'Azienda.

In caso di ritardato pagamento, il Concessionario è tenuto a pagare, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal 31° (trentunesimo) giorno successivo alla data fattura.

L'importo a base d'asta, sul quale proporre offerta a rialzo è stato stimato:

LOTTO N. 1

per l'installazione e gestione di batterie di distributori automatici di bevande calde, fredde, snacks per il Presidio Ospedaliero di Enna e il Distretto Sanitario territoriale di Enna e per la gestione del Bar all'interno del Presidio Ospedaliero di Enna:



Totale base d'asta canone annuo € 172.526,51 Iva esclusa con offerte a rialzo.
 Totale base d'asta Canone per n. 6 anni € 1.035.159,06 oltre Iva con offerte a rialzo.
 così composto:

A. per quanto riguarda le batterie di distributori automatici
 Totale base d'asta canone annuo € 107.302,50 oltre Iva con offerte a rialzo.
 Totale base d'asta Canone per n. 6 anni € 643.815,00 oltre Iva con offerte a rialzo.

B. per quanto riguarda il bar
 Totale base d'asta canone annuo € 65.224,01 oltre Iva con offerte a rialzo.
 Totale base d'asta Canone per n. 6 anni € 391.344,06 oltre Iva con offerte a rialzo.

LOTTO N. 2:

per l'installazione e gestione di batterie di distributori automatici di bevande calde, fredde, snacks per il Presidio Ospedaliero di Leonforte e il Distretto Sanitario territoriale di Agira, e per la gestione del Bar all'interno del Presidio Ospedaliero di Leonforte,

Totale base d'asta canone annuo € 74.543,40
 Totale base d'asta canone per n. 6 anni € 447.260,40, così composto:

A. per quanto riguarda le batterie di distributori automatici
 Totale base d'asta canone annuo € 34.875,00 Iva esclusa con offerte a rialzo.
 Totale base d'asta Canone per n. 6 anni € 209.250,00 Iva esclusa e con offerte a rialzo.

B. per quanto riguarda il bar
 Totale base d'asta canone annuo € 39.668,40 oltre Iva con offerte a rialzo.
 Totale base d'asta Canone per n. 6 anni € 238.010,40 oltre Iva con offerte a rialzo.

La stima è stata determinata dal Servizio Tecnico aziendale.

LOTTO N. 1

Base d'asta

Distributori automatici

| canone mensile per ogni batteria composta da n. 2 distributori | n. mesi | Importo annuo di concessione, IVA esclusa | n. batterie da installare | importo annuo IVA esclusa | importo per n. 6 anni IVA esclusa |
|--|---------|---|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| € 470,625 | 12 | € 5.647,50 | 19 | € 107.302,50 | € 643.815,00 |

Bar

| canone mensile | n. mesi | Importo annuo di concessione, IVA esclusa | importo per n. 6 anni IVA esclusa |
|----------------|---------|---|-----------------------------------|
| € 5.435,33 | 12 | € 65.224,01 | € 391.344,06 |

LOTTO N. 2**Base d'asta****Distributori automatici****LOTTO N. 2**

| canone mensile per ogni batteria composta da n. 2 distributori | n. mesi | Importo annuo di concessione, IVA esclusa | n. batterie da installare | importo annuo IVA esclusa | importo per n. 6 anni IVA esclusa |
|--|---------|---|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| € 290,625 | 12 | € 3.487,50 | 10 | € 34.875,00 | € 209.250,00 |

Bar

| canone mensile | n. mesi | Importo annuo di concessione, IVA esclusa | importo per n. 6 anni IVA esclusa |
|----------------|---------|---|-----------------------------------|
| € 3.305,70 | 12 | € 39.668,40 | € 238.010,40 |

Nessuna pretesa può essere avanzata dal concessionario in merito alla riduzione del canone concessorio offerto in sede di gara qualora venissero evidenziati cali di fatturato della ditta dovuti a nuovi assetti logistici di edifici dell'ASP o di percorsi.

Sarà la stessa ASP di Enna, eventualmente, a chiedere alla ditta concessionaria di spostare le batterie di distributori al fine di meglio favorire l'accesso alla distribuzione per i propri dipendenti/pazienti/utenti.

L'ASP di Enna non è tenuta in alcun modo a garantire una qualsivoglia soglia minima di fatturato per la gestione del servizio di distribuzione attraverso le batterie installate, trattandosi di un servizio che sarà usufruito dagli interessati facoltativamente.

Caratteristiche e prezzi dei prodotti distribuiti presso i distributori automatici e presso il bar interno al Presidio Ospedaliero di Enna

A. Distributori automatici

Caratteristiche tecniche dei distributori automatici

I distributori automatici dovranno rispondere ai seguenti requisiti tecnici:

- Alimentazione Elettrica di rete 230 V;
- Conformità normativa: I distributori dovranno essere conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione incendi, rumorosità, igiene, etichettatura e tutela del consumatore, compresa la Direttiva Macchine e le normative specifiche relative agli alimenti e alle bevande.
- Materiali e costruzione: I distributori dovranno essere realizzati con materiali resistenti, atossici e facilmente pulibili. Le superfici a contatto con gli alimenti dovranno essere lisce, non porose e realizzate in materiali idonei al contatto con gli alimenti.
- Prodotti da erogare: alimenti ammessi e non ammessi, prodotti equo-solidali, biologici e

- per celiaci, non OGM, con indicazione di prezzo – marca – tipo di ingredienti – tipo di confezionamento, con eventuali schede dei prodotti forniti;
- Controlli: controllo della qualità dei prodotti, controlli qualitativi e quantitativi da parte dell'Istituto; con facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non se ne ritenga opportuna l'erogazione);
 - Sistema di refrigerazione/riscaldamento: I distributori dovranno essere dotati di sistemi di refrigerazione o riscaldamento efficienti, in grado di mantenere gli alimenti e le bevande alla temperatura corretta.
 - Sistema di erogazione: Il sistema di erogazione dovrà garantire la precisa erogazione dei prodotti, evitando sprechi e contaminazioni.
 - Sistema di pagamento: I distributori dovranno essere dotati di un sistema di pagamento sicuro e affidabile, accettando sia contanti che pagamenti elettronici (carte di credito/debito, sistemi contactless, app mobile).
 - Sistema di pulizia e sanificazione: I distributori dovranno essere dotati di sistemi di pulizia e sanificazione automatici o semiautomatici, facilmente accessibili e utilizzabili.
 - Illuminazione interna: L'illuminazione interna dovrà essere sufficiente a garantire una buona visibilità dei prodotti.
 - Etichettatura: Tutti i prodotti erogati dovranno essere chiaramente etichettati, indicando ingredienti, valori nutrizionali, data di scadenza e altre informazioni rilevanti per il consumatore.
 - Accessibilità: I distributori dovranno essere posizionati in modo da essere facilmente accessibili a tutti gli utenti, comprese le persone con disabilità.
 - Manutenzione: Il fornitore dovrà garantire un servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori, assicurando il loro corretto funzionamento e la pulizia.
 - Assistenza tecnica: Il fornitore dovrà fornire un servizio di assistenza tecnica tempestiva in caso di guasti o malfunzionamenti.
 - Connettività: I distributori potranno essere dotati di sistemi di connettività per il monitoraggio remoto delle vendite, dei guasti e delle necessità di rifornimento.

Età dei distributori automatici

I distributori automatici offerti in gara dovranno essere marcati CE, nuove in perfetto stato con anno di fabbricazione non antecedente a dodici mesi dalla data di aggiudicazione definitiva della presente gara. Tale requisito è finalizzato a garantire l'impiego di apparecchiature tecnologicamente avanzate, efficienti e conformi alle più recenti normative in materia di sicurezza, igiene e tutela del consumatore.

Nelle batterie di distributori dovranno essere resi disponibili almeno i seguenti prodotti ai prezzi non superiori a quelli riportati nella seguente tabella:

| CATEGORIA | NUMERO | PRODOTTO | PESO/GRAMMATURA MINIMA | COSTO/IMPORTO MASSIMO |
|------------------------|--------|---|---|--------------------------|
| A Bevande calde | 1 | Caffè espresso | gr. 7/8 di caffè | 0.50 |
| | 2 | Caffè espresso lungo | gr. 7/8 di caffè | 0.50 |
| | 3 | Caffè espresso macchiato | gr. 7/8 di caffè - gr 2 di latte | 0.50 |
| | 4 | Caffè decaffeinato | gr. 1.8/2 di caffè | 0.50 |
| | 5 | Caffè macchiato decaffeinato | gr. 1.8/2 di caffè - gr. 2 di latte | 0.50 |
| | 6 | Caffè solubile al ginseng | | 0.50 |
| | 7 | Cappuccino | gr. 7/8 di latte in polvere per chiusura erogazione | 0.55 |
| | 8 | Cappuccino decaffeinato | gr. 1.8 di caffè | 0.55 |
| | 9 | Latte | gr. 12 di latte in polvere | 0.55 |
| | 10 | Cioccolata | gr. 25 di polvere di cacao | 0.55 |
| B Bevande fredde | 11 | Acqua naturale in bottiglie PET | 50 cl | 0.50 |
| | 12 | Acqua frizzante in bottiglie PET | 50 cl | 0.60 |
| | 13 | Energy drink | 33 cl | 1.50 |
| | 14 | Coca cola / Aranciata / Sprita in lattina | 33 cl | 1.00 |
| | 15 | Thè vari gusti | 33 cl | 1.00 |
| | 16 | Succhi di frutta in confezione tetrapak | 20 cl | 1.00 |
| | | | | |

[Handwritten signatures and marks]

| | | | | |
|---------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|-----------|-----------|
| | 17 | Bevanda senza zuc. - prive di etiche | 20 cl | 1.00 |
| | 18 | Spremuta di agrumi * | 1 bicch. | 1.00 |
| C Snack dolce e salato | 19 | Crostini vari gusti | 40 g | 0.60 |
| | 20 | Crostino | 40 g | 0.60 |
| | 21 | Tardifini | 40 g | 0.60 |
| | 22 | Pavesini | 25 g | 0.60 |
| | 23 | Barretta ai cereali gusti misti | 23 g | 0.80 |
| | 24 | Wafere gusti misti | 65 | 0.80 |
| | 25 | Biscotto gluten free | 65 g | 0.80 |
| | 26 | Oro ciok barretta | 27 g | 0.80 |
| | 27 | Orso | 86 g | 0.80 |
| | 28 | Kinder Bueno | 43 g | 0.80 |
| | 29 | Kinder delice | 42 g | 0.80 |
| | 30 | Frulla | 100 g | 0.80 |
| | 31 | Bio misto | 50/100 gr | 0.80/1.00 |
| | 32 | Barretta di arachidi e sesamo | 30/50 gr | 0.80/1.00 |
| | 33 | Gallette di riso | 13 g | 0.70 |
| | 34 | Naturchips gluten free | 50/100 gr | 1.00 |
| | 35 | Arachidi tostate | 30/50gr | 0.80 |
| | 36 | Mandorle sgusciate | 30/50gr | 0.80 |
| | 37 | Mikado | 30 g | 0.80 |
| | 38 | Macedonia | 80/100 gr | 0.80 |
| 39 | FIT crema di yogurt vari gusti | 125 g | 1.00 | |
| 40 | Panino | 80 g | 1.50 | |
| 41 | Pane e parmigiana | 45 g | 1.50 | |
| 42 | Tramezzino rettangolare | 90 g | 1.50 | |

[Handwritten signatures and initials]

| | | | | |
|---|----|--|-----------|------|
| | 43 | Tremezzino giurón free | 50 g | 1,50 |
| | 44 | Tremezzino vegetariano | 50 g | 1,50 |
| | 45 | Tremezzino condita senza latticini | 90 g | 1,50 |
| | 46 | Snack vegano | 50/100 g | 2,00 |
| D | 47 | Succo fresco di arance esclusivamente siciliane | 200 ml | 1,00 |
| E | 48 | Gelati di diverse tipologie a/c formati con marchio italiano | 70/100 gr | 1,00 |

Il concessionario ha la facoltà di incrementare la gamma dei prodotti in distribuzione con altri che ritiene di inserire, previa autorizzazione dell'ASP di Enna.

L'ASP di Enna si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna l'erogazione senza che il concessionario possa avanzare alcuna pretesa nei confronti dell'ASP.

I prezzi dei prodotti non possono essere superiori a quelli indicati nella precedente tabella. L'aumento dei prezzi non previamente autorizzato dall'ASP di Enna farà scaturire una penale a danno del concessionario di €. 200,00 per ogni singola infrazione.

B. Prodotti venduti presso il bar

L'esercizio dei servizi di bar/punto ristoro, e, di distributori automatici di bevande, snack, acqua, bibite, etc., dovrà avvenire all'interno dei locali e degli spazi messi a disposizione dall'Azienda.

Gli stessi dovranno necessariamente essere predisposti per la somministrazione e preparazione di pasti e bevande calde o fredde, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci, di prodotti di gastronomia, comprendendo tutte le operazioni inerenti alla vendita e/o alla preparazione di prodotti di consumo in bar e tavola calda da effettuarsi al banco o in spazi interni attrezzati, ove esistenti, e con l'indicazione esatta della provenienza degli stessi al fine di assicurare la rintracciabilità dei prodotti in vendita. Possono essere posti in vendita tutti i generi di consumo contemplati nelle prescritte licenze e/o autorizzazioni rilasciate dalle competenti autorità.

I generi di consumo devono essere di prima qualità e comprendenti un assortimento delle marche più conosciute sul mercato. La ditta aggiudicataria è tenuta a documentare, a richiesta, la provenienza, gli ingredienti e la data di scadenza dei prodotti artigianali.

Nei locali di servizio devono essere organizzati e realizzati tutti gli spazi necessari a:

- Preparazione e somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande con adeguato spazio per la consumazione con posti a sedere, da predisporre secondo il progetto di massima indicato;
- Ricevimento /confezionamento dei prodotti di bar/fredda;
- Lavaggio stoviglie;

d. Spogliatoio per il personale dipendente

e. Servizi igienici dipendente bar

f. Dispensa

g. Quant'altro necessario ad assicurare la regolare erogazione del servizio.

Inoltre il concessionario dovrà assicurare quotidianamente la presenza di piatti vegetariani e/o di alimenti biologici e si impegna a servire, a richiesta dell'Amministrazione, piatti appositamente preparati per l'utenza che necessita di diete particolari (ad es. celiaci, intolleranze alimentari, ecc.).

In prodotti messi in vendita, sia confezionati in altro luogo o preparati in loco dal gestore, devono essere di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti. Il gestore deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione. In particolare i generi somministrati dovranno possedere almeno i seguenti requisiti:

- il latte utilizzato per il servizio banco dovrà essere di tipo fresco;
- i generi di rosticceria, pasticceria fresca dovranno essere rinnovati giornalmente;
- il pane dovrà essere di giornata;

E' assolutamente inibita la consegna da parte dei dipendenti della ditta aggiudicataria di bibite e generi di consumo presso i reparti di degenza.

I prezzi di vendita degli alimenti e delle bevande, nonché ogni altro onere a carico dei clienti, dovranno essere quelli derivanti dal listino prezzi allegato al presente capitolato.

Il listino prezzi praticato dovrà essere chiaramente esposto nel locale bar in luogo visibile al pubblico.

La ditta affidataria potrà, previa autorizzazione dell'Azienda e previa condivisione dei prezzi da praticare al pubblico, ampliare l'offerta gastronomica prevedendo tipologie di prodotti diversi rispetto al listino allegato al disciplinare di gara.

L'orario di apertura e vendita dovrà essere continuativo, salvo eventuali autorizzazioni dell'Azienda, ed è fissato dalle ore 7,00 alle ore 20,00 di tutti i giorni compreso i festivi. Eventuali variazioni o giorni di chiusura dovranno essere preventivamente concordate con la direzione strategica dell'Azienda. Il personale e la relativa turnazione dovrà essere secondo quanto indicato nell'offerta tecnica

Art. 3

Rivalutazione del canone e indicizzazione ISTAT

Qualora ricorrano le condizioni di cui all'art. 189 del D.Lgs. N. 36/2023, il canone dovuto dal concessionario sarà rivalutato a partire dal secondo anno di concessione ad un valore pari al tasso di inflazione effettivo sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

La rivalutazione del canone sarà operata sulla base di un'istruttoria condotta dal Direttore della UOC SEFP.

L'ASP comunicherà la rivalutazione del canone al concessionario e l'adeguamento decorrerà dal primo di gennaio di ciascun anno.

Art. 4

Descrizione del servizio

A. Distributori automatici

La concessione degli spazi dell'ASP di Enna e relativa erogazione di energia elettrica per l'installazione di batterie di distributori automatici di bevande calde/fredde e snack per un periodo di 6 anni, oltre eventuale mesi sei di proroga tecnica, deve comprendere le seguenti prestazioni, nonché tutte le operazioni necessarie per una pulizia a perfetta regola degli impianti installati.

I prodotti per il rifornimento delle batterie dovranno essere di prima qualità e, in ogni caso, conformi alle leggi e regolamenti sulla tutela igienico sanitaria degli alimenti. I prodotti alimentari preconfezionati posti in vendita attraverso i distributori automatici o semiautomatici devono rispettare le disposizioni contenute negli articoli 3 e 15 del D.L.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Nello specifico per i prodotti deperibili l'alimento deve riportare ben visibile la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

Nel caso di distribuzione di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto, in lingua italiana, chiaramente visibili e leggibili, le seguenti indicazioni: il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.

Ogni variazione o adeguamento dei prodotti dovrà essere preventivamente concordata ed autorizzata dall'Ente appaltante, che si riserva di effettuare gli opportuni controlli e verifiche.

Il rifornimento deve avvenire almeno 2 volte al giorno, ove riscontrata la carenza di prodotti.

L'aggiudicatario non potrà porre obiezione alcuna né avere nulla a pretendere nell'ipotesi di installazione (debitamente autorizzata dai competenti Uffici dell'ASP) di macchinette di caffè in cialde e/o per l'utilizzo di moka all'interno delle Unità Operative dei Presidi Ospedalieri e Territoriali delle Aziende Sanitarie.

La pulizia degli impianti deve avvenire almeno 2 volte al giorno, così come la pulizia degli spazi ospitanti detti impianti. A tal proposito è fatto obbligo alla Ditta, provvedere alla sistemazione di appositi recipienti portarifiuti assicurando le buone condizioni igieniche di questi ultimi e garantendo il loro svuotamento giornaliero nonché, ove necessario, la sostituzione. La ditta affidataria, dovrà, inoltre, garantire la pulizia periodica dei locali ove i distributori sono allocati nonché l'imbiancamento delle pareti attigue agli stessi distributori tutte le volte in cui se ne ravvisi la necessità. È obbligo della Ditta anche la previsione della sanificazione periodica degli impianti.

L'acqua sfusa utilizzata per il rifornimento dei distributori delle bevande calde deve essere acqua filtrata potabile priva di residui. Devono essere indicate le caratteristiche qualitative dell'acqua di rifornimento e le modalità di rifornimento e di pulizia dei serbatoi di essa. Periodicamente questa Azienda potrà effettuare per il tramite delle Direzioni Sanitarie di Presidio, verifiche della stessa, onde assicurare la qualità della stessa.

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o che venga in contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche in confezioni chiuse, dovrà essere in regola con quanto disposto dal Decreto Regionale 31 agosto 2007 e successive modifiche ed integrazioni.

I distributori automatici, che dovranno garantire l'erogazione delle bevande e degli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- avere una certificazione di classe energetica non inferiore ad "A" (o migliorativa sulla base della vigente normativa);
- avere una gettoniera che eroga il resto e che indica in maniera chiara le pezzature che sono

accettate;

- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- essere sollevati dal pavimento in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente che dovrà peraltro essere garantita dalla Ditta concessionaria medesima;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- fornire chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della ditta affidataria e il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- essere dotate di apposita targhetta con il nominativo ed il numero di telefono dell'operatore referente della ditta aggiudicataria;
- avere tutte le caratteristiche tecniche e le omologazioni/certificati previsti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e di sicurezza (per esempio il certificato di omologazione sanitaria che dovrà essere esibito dalla ditta concessionaria all'atto dell'installazione dei distributori);

L'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto dei parametri innanzi indicati allegando le schede tecniche dei distributori rilasciate dai rispettivi produttori. Qualora le schede tecniche prodotte evidenziassero delle caratteristiche non aderenti a quanto sopra illustrato o non sufficientemente chiare, la Stazione Appaltante potrà chiedere chiarimenti all'offerente. Qualora, dopo l'approfondimento, la Ditta non integri, o non chiarisca, le schede tecniche carenti, la Stazione appaltante provvederà all'esclusione dell'offerta.

Al termine del contratto la ditta concessionaria dovrà asportare a proprie spese e senza onere alcuno per l'ASP di Enna le proprie apparecchiature e provvedere ai necessari ripristini entro il termine di 20 (venti) giorni dalla scadenza. L'ASP si assume l'impegno di fornire l'energia elettrica necessaria per il funzionamento dei distributori con l'obbligo in capo alla ditta aggiudicataria di installare per ogni batteria di distributori appositi contatori di misurazione dell'energia elettrica tarati e certificati a norma di legge. Inoltre, la ditta dovrà installare interruttori magnetotermici differenziali da 0,03A a protezione sia delle linee che delle macchine. Detti interruttori di protezione dovranno essere di ultima generazione, inseriti in appositi centralini di protezione, a norma CEI e collegati a regola dell'arte. L'UOC Servizio Tecnico avrà cura di rilevare i consumi su base trimestrale per la successiva contabilizzazione e comunicazione alla ditta aggiudicataria.

B. Bar all'interno del P.O. di Enna

Gestione del servizio

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto. Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Dovrà essere adibito un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente. In nessun caso potrà, quindi, sospendere o interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi causa di forza maggiore. Per qualunque comportamento difforme a quanto precede, la ditta appaltatrice dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione dell'Azienda fosse costretta a provvedere direttamente al servizio oltre al pagamento delle eventuali penali.



La ditta aggiudicataria assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio e dei distributori e si impegna a promuovere tutte le iniziative necessarie atte ad evitare l'interruzione dello stesso.

La gestione delle eccedenze dei pasti dovrà avvenire secondo le modalità consentite dalla L. 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e ss.mm.ii.

Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico del gestore che dovrà provvedervi nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata.

La Ditta in caso di aggiudica dovrà obbligatoriamente convenzionarsi con la società che eroga i buoni pasto ai dipendenti. Fermo restando che il buono pasto potrà essere utilizzato anche in più soluzioni fino all'esaurimento del buono facciale.

Continuità del servizio

I servizi oggetto del contratto dovranno essere svolti con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore.

Nel prezzo contrattuale stabilito sono quindi compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, per l'espletamento di quanto oggetto del contratto, ed in particolare:

a) applicare puntualmente ogni disciplina normativa e regolamentare in materia igienico sanitaria, nonché di quelle attinenti all'attività di somministrazione e vendita di alimenti e bevande, ed in quelle vigenti in materia di sicurezza alimentare. La ditta dovrà essere in regola con quanto previsto dalla normativa in vigore sia per quanto riguarda le procedure di cui al sistema HACCP sia per la rintracciabilità dei prodotti, nonché in tema di sicurezza e prevenzione dell'ambiente di lavoro come da normativa vigente;

b) custodia dei locali, delle attrezzature e dei distributori: la ditta è tenuta a custodire i locali allestiti per la gestione del servizio e a mantenere funzionanti le attrezzature e gli arredi con la massima cura e diligenza; la ditta è responsabile unica ed esclusiva della conservazione degli arredi e delle attrezzature ubicati nei locali per sottrazione, furti o danneggiamenti di ogni genere. La ditta si impegna a non apportare alcuna modifica strutturale ai locali senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda;

c) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture e delle rifiniture interne dei locali destinati al servizio, degli impianti, delle attrezzature fisse e mobili, al fine di mantenere i locali, le attrezzature, gli arredi e gli impianti in perfetto stato d'uso.

In particolare per gli impianti la responsabilità della ditta aggiudicataria è relativa alle apparecchiature e linee di adduzione poste a valle dei contatori, questi compresi. La Ditta affidataria pertanto si impegna ad effettuare metodica ed assidua azione di vigilanza alle strutture, agli elementi edilizi, agli impianti ed alle attrezzature e tutte le operazioni tendenti ad assicurare il loro normale mantenimento in efficienza del quale la stessa è responsabile e garante. I lavori di ordinaria e straordinaria manutenzione saranno eseguiti nel più breve tempo possibile in modo da non prorogare la sospensione del servizio, ricorrendo, se necessario, a lavoro straordinario, notturno o festivo, senza che per questo la ditta assuntrice possa pretendere ulteriori compensi. Gli apparecchi soggetti a sorveglianza a termine di legge dovranno essere tenuti in perfetto stato e le relative spese per il controllo sono a carico della ditta appaltatrice. Qualsiasi lavoro ritenuto necessario concernente trasformazioni essenziali dei luoghi e delle attrezzature, che richiede la interruzione del funzionamento di qualche settore, come pure qualsiasi altra interruzione, deve avere la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, salvo in caso di forza maggiore. Le operazioni di cui sopra, fatte senza il preventivo assenso dell'Amministrazione, saranno ritenute arbitrarie e soggette a penalità. La ditta appaltatrice opererà di norma in loco con il proprio personale

specializzato, fornendo altresì tutti i materiali di consumo e facendosi onere delle necessarie riparazioni, utilizzando per l'espletamento del servizio attrezzature di sua esclusiva proprietà. Tutti gli interventi di manutenzione dovranno avere il preventivo assenso, a meno di causa di forza maggiore, dalla competente U.O.C. Servizio Tecnico dell'Azienda, la quale, tra l'altro, potrà anche obbligare la ditta affidataria, mediante specifici ordini di servizio, inviati per conoscenza all'Amministrazione, ad eseguire lavori ritenuti necessari, preventivamente non segnalati dall'Azienda. Sono posti a carico della ditta appaltatrice gli oneri per eventuali danni da imputarsi a negligenza, ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente da essa. La ditta provvederà altresì alla manutenzione ordinaria e straordinaria, direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi;

- d) l'acquisto, il trasporto ed il magazzinaggio delle derrate e dei prodotti occorrenti per la vendita;
- e) la rigovernatura, a regola d'arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio;
- f) la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature fisse e mobili, nonché la disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli impianti;
- g) la fornitura, lavaggio e rinnovo giornaliero degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio;
- h) l'approvvigionamento dei detersivi, strofinacci, scope e quant'altro occorrente per la pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli impianti;
- i) la eliminazione dei rifiuti che deve avvenire con modalità differenziata e tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici. In particolare ogni forma di rifiuto prodotto, dovrà essere trasportato, depositato ed allocato nel luogo di raccolta dell'Azienda da parte della ditta aggiudicataria, in propri contenitori idonei per tipologia di rifiuto, per consentire il ritiro alle ditte autorizzate mentre, per quanto concerne i rifiuti non smaltibili a mezzo dell'ASIA la ditta provvederà a propria cura e spesa al relativo smaltimento; in ogni caso la ditta dovrà assolutamente evitare il permanere, oltre il necessario, di rifiuti e relativi contenitori nell'area adibita a bar e rivendita di quotidiani, nonché nell'area antistante;
- j) dotare il personale di cartellini di riconoscimento e comunicare, se diverso dal concessionario, il nominativo del responsabile/referente del servizio, ivi incluso il recapito telefonico;
- k) installare singoli contatori interni per la rilevazione, a cura dell'ufficio tecnico dell'Azienda, dei consumi di acqua, energia elettrica, gas e telefono. I consumi rilevati, delle citate utenze, saranno comunicate dall'ufficio tecnico, con cadenza mensile, alla U.O.C. Gestione Risorse Economiche e Finanziarie per il relativo introito;
- l) pagamento puntuale delle imposte e tasse di esercizio;

Conservazione degli alimenti

La ditta affidataria dovrà garantire come innanzi specificato la fornitura di generi alimentari di prima qualità.

La ditta dovrà affidataria risponderà della completa applicazione di quanto richiesto dalla normativa vigente in relazione a:

- tipologia dei prodotti in vendita;
- programma di approvvigionamento delle derrate alimentari;
- programma di controllo delle suddette derrate, alle modalità di selezione dei fornitori, alle procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari all'interno del bar/punto ristoro e tavola calda;
- procedure e/o istruzioni operative relative a buone norme di comportamento igienico degli

operatori e ai controlli effettuati sui prodotti.

La ditta affidataria risponderà direttamente e personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, etc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente l'Azienda da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La ditta affidataria dovrà provvedere alla conservazione delle derrate alimentari nei locali (celle frigorifere e/o frigoriferi) all'uso destinati e dovrà assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali previste a norma di legge per la conservazione di ogni categoria di alimento.

Ogni apparecchiatura frigorifera nonché i distributori dovranno essere svuotati per interventi di manutenzione, riparazione e pulizia anche su richiesta dell'Azienda. Lo svuotamento delle apparecchiature frigorifere nonché, dei distributori, il deposito e la ricollocazione delle derrate alimentari immagazzinate sono a cura, carico e rischio della ditta appaltatrice. Nelle ipotesi che precedono, la ditta sarà tenuta, comunque, a garantire la continuità del servizio giornaliero.

In caso di avaria delle apparecchiature frigorifere nonché, dei distributori, conseguente alla cattiva utilizzazione degli stessi, e nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione dell'energia elettrica che si rilevano igienicamente nocive, in grado di avariare le derrate alimentari immagazzinate, la ditta asporterà immediatamente gli alimenti conservati nelle apparecchiature medesime. Le derrate asportate dalle apparecchiature frigorifere e dai distributori avariate non potranno essere utilizzate per il servizio. L'onere e il rischio dell'asportazione di cui sopra, e della distruzione delle derrate avariate è a carico della ditta affidataria.

Autorizzazioni

La Ditta affidataria, prima della stipula del contratto ed a pena di revoca immediata dell'aggiudicazione, dovrà esibire in copia conforme all'originale tutti i necessari permessi, nulla osta, autorizzazioni e licenze richiesti a termine di legge e/o regolamenti per l'espletamento del servizio. La ditta, durante l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad ogni adempimento formale richiesto dalle disposizioni di legge o dalle competenti autorità comunali o sanitarie in materia

Art. 5

Prodotti per la pulizia degli impianti e degli spazi

La ditta deve provvedere alla pulizia con prodotti di detersione, sanificazione e disinfezione specifici.

I detersivi ed in genere tutti i materiali usati dovranno essere di ottima qualità cioè tali da non danneggiare in alcun modo le persone, gli immobili e gli arredi. Tutti i prodotti chimici utilizzati nell'espletamento del servizio dovranno essere rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità e biodegradabilità e modalità d'uso.

Tutti i prodotti impiegati devono essere conservati in contenitori muniti di etichettatura che contenga informazioni sufficienti per poter identificare i componenti, le avvertenze e la tossicità.

La Direzione Sanitaria si riserva la facoltà di disporre la modifica dei prodotti usati a seguito di innovazioni o/e altre necessità.

La Ditta aggiudicataria, nell'espletamento del servizio, dovrà utilizzare prodotti ed impiegare attrezzature e macchine proprie.

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare al Direttore dell'Esecuzione del Contratto all'uopo nominato dall'ASP di Enna, contestualmente all'inizio del servizio, una copia del proprio manuale di autocontrollo della qualità redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema di H.A.C.C.P (analisi dei rischi e di controllo dei punti critici) previsto specificamente dal D.Lgs. n.193/07 e ss.mm.ii.

Art. 6

Interventi urgenti di pulizia

La Ditta concessionaria di ogni lotto deve strutturare la turnazione del personale in modo da garantire la presenza nel P.O. e nelle sedi del Distretto sanitario territoriale di un operatore capace ad assicurare piccoli interventi tempestivi di carico dei prodotti esauriti e/o di pulizia di urgenza che dovessero rendersi necessari anche su disposizione della Direzione Sanitaria del Presidio interessato. A tal proposito deve essere indicato il nome del dipendente addetto e un numero telefonico di riferimento.

Art. 7

Oneri e adempimenti a carico del concessionario

L'aggiudicazione di ogni singolo lotto è immediatamente vincolante per la ditta risultata provvisoriamente aggiudicataria mentre lo diverrà per l'ASP all'approvazione degli atti di gara, all'esecutività della relativa deliberazione, nonché alla stipula del contratto. Il risultato della gara, così come deliberato, sarà comunicato nei modi e termini previsti dal D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

Nessun compenso spetterà alle Ditte concorrenti per la redazione dell'offerta.

Nessun interesse o risarcimento a qualsiasi titolo sarà dovuto sia per i depositi provvisori che per quello definitivo.

La ditta aggiudicataria, entro il termine di 15 gg. decorrente dalla comunicazione relativa all'aggiudicazione provvisoria dovrà presentare la seguente documentazione:

- ✓ garanzia fideiussoria (fideiussione bancaria o polizza assicurativa) pari al 2% del valore dell'importo netto di aggiudicazione della concessione e comunque nel rispetto dell'art. 106 D.Lgs. 36/2023 e con le espresse rinunce di cui al punto 4 dello stesso articolo.
- ✓ in caso di imprese raggruppate, ma non costituite al momento della presentazione dell'offerta, mandato collettivo speciale con rappresentanza alla ditta mandataria, in originale o copia autenticata.
- ✓ Inoltre la ditta è tenuta al fine della stipula del contratto di indicare la persona adibita alla firma del medesimo contratto (Titolare, Rappresentante legale o suo delegato con relativa procura).

L'Azienda procederà, ai fini dell'accertamento relativo alla insussistenza delle cause di esclusione, per mancanza dei requisiti di ordine generale e professionale, mediante gli accertamenti d'ufficio previsti dall'art. 43 del DPR n. 445/2000, ivi compreso per la Certificazione di regolarità contributiva (DURC); si precisa che l'accertamento dell'insussistenza della regolarità contributiva comporta la revoca dell'affidamento, come stabilito dall'art. 2 del D.L. 210/2002 convertito con Legge 266/2002 e ss.mm.ii. Qualora dagli accertamenti risultasse l'esistenza di una delle cause ostative previste dalla legge, questa Azienda provvederà all'annullamento dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione salva ripetizione degli eventuali ulteriori danni.

Dopo l'aggiudicazione definitiva, l'ASP di Enna procederà per come stabilito dal D.Lgs. N. 36/2023 in tema di stipula; quindi si procederà alla stipulazione del relativo contratto, previa

acquisizione del DURC.

Farà parte integrante del contratto il presente Capitolato firmato per accettazione dalla ditta risultata aggiudicataria. Nel contratto si farà espressa menzione della durata, dell'importo, della cauzione definitiva e della certificazione di regolarità contributiva.

La registrazione del contratto, nei termini di legge, avverrà a cura e spese della ditta aggiudicataria; copia del contratto con gli estremi della avvenuta registrazione dovrà essere restituita all'ASP.

Nel caso in cui la Ditta non ottemperi al superiore adempimento nel termine stabilito, l'Azienda, senza pronuncia del giudice, ha la facoltà di dichiararla decaduta dal diritto di eseguire l'appalto e può, a suo insindacabile giudizio, incamerare la cauzione, salvo ogni ulteriore azione per maggiori danni ricevuti.

Le spese di bollo e tutte le altre inerenti alla stipulazione contrattuale sono a carico del contraente in conformità delle relative disposizioni di legge.

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare, deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e clausole contrattuali del suddetto decreto. Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti i criteri ambientali minimi per la pulizia ed i prodotti per l'igiene (D.M. 24 maggio 2012 e ss.mm.ii), la fornitura di prodotti tessili (D.M. 11 GENNAIO 2017 e ss.mm.ii) laddove applicabili.

Sono a carico della ditta concessionaria anche

1. **IL RIMBORSO dell'ENERGIA ELETTRICA:** il rimborso del costo dell'energia elettrica verrà calcolato su base trimestrale a cura dell'UOC Servizio Tecnico mediante la lettura dei contatori appositamente installati per ogni batteria o multiplo di batteria, tenuto conto del costo medio per kWh di energia elettrica rilevato dalla società di distribuzione.
2. **IL SERVIZIO DI PULIZIA DEGLI IMPIANTI E DEGLI SPAZI:** come sopra descritto.

Art. 8

Condizioni di concessione del servizio

A) Per i primi tre mesi il contratto di concessione di ogni singolo lotto si intenderà conferita a titolo di prova al fine di consentire all'Azienda una valutazione ampia e complessiva del rapporto.

Durante tale periodo l'Azienda potrà, a suo esclusivo ed insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante preavviso motivato almeno dieci giorni prima, comunicando alla Ditta appaltatrice con lettera con avviso di ricevimento.

B) La concessione deve essere eseguita con l'osservanza di tutti i patti, le obbligazioni e le condizioni previste dal presente capitolato.

La Ditta appaltatrice si impegna ad effettuare quanto espressamente previsto nel presente C.S.A. a perfetta regola d'arte, con ogni cura e sotto la personale sorveglianza del titolare della Ditta o da persona a ciò delegata.

A tal fine la Ditta dovrà indicare una persona responsabile ed avente funzione di referente del lavoro e di interlocutore con l'Amministrazione.

La Ditta in ogni caso dovrà garantire eventuali servizi di emergenza inviando, a richiesta dell'amministrazione, il personale necessario all'evenienza.

Tutti i lavori dovranno essere eseguiti negli orari che saranno concordati con la Direzione Sanitaria di Presidio.

L'Azienda si riserva la facoltà di controllare l'esatto espletamento dei servizi con le modalità che riterrà più opportune.

Non sono ammesse interruzioni del servizio.

La sorveglianza per quanto riguarda la buona esecuzione del servizio è affidata alle Direzioni Sanitarie di Presidio Ospedaliero ed al Referente Sanitario Area Territoriale. Pertanto le Direzioni Sanitarie di Presidio Ospedaliero ed il Referente Sanitario Area Territoriale, predisporranno un piano di controllo e verifica dell'espletamento del servizio ed avranno facoltà di far eseguire, in qualsiasi momento, sopralluoghi da persone di fiducia per verificare le modalità con cui vengono effettuate le operazioni di pulizia, i detergenti utilizzati ed i disinfettanti e le attrezzature.

C) Sono a carico della Ditta appaltatrice, oltre alle spese per il personale utilizzato, quelle relative a tutti indistintamente i macchinari, gli attrezzi, gli utensili ed i materiali occorrenti per la esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, nonché gli indumenti di lavoro degli addetti ed in genere tutto ciò che è necessario per lo svolgimento a regola d'arte del servizio espletato.

E) La Ditta aggiudicataria della concessione solleva questa Azienda da ogni responsabilità per eventuali danni che fossero arrecati a terzi durante l'espletamento del servizio, e la stessa sarà ritenuta responsabile della piena osservanza delle norme igienico-sanitarie vigenti per il Servizio stesso. La Ditta inoltre avrà l'obbligo di segnalare con apposita cartellonistica, gli interventi in atto di eventuale manutenzione.

- L'appaltatore dovrà prevedere un numero di personale adeguato per la gestione della concessione nonché indicare un responsabile, reperibile in grado di risolvere gli eventuali problemi connessi all'espletamento del servizio.

- La Ditta sarà responsabile della condotta del personale, che dovrà essere idoneo e di gradimento dell'Azienda, la quale si riserva il diritto di chiederne la sostituzione qualora usasse un comportamento riprovevole, accertato tra le parti.

- Il predetto personale è alle strette dipendenze della Ditta appaltatrice e nessun vincolo o rapporto potrà sorgere nei confronti dell'Azienda.

- L'Azienda, qualora rilevi l'eventuale deficienza quantitativa e qualitativa del personale, potrà chiedere all'appaltatore misure idonee a migliorare il servizio. Lo stesso si obbliga fin d'ora a rendere disponibile, non appena ricevuta la segnalazione, nuovo personale in aggiunta a quello esistente, senza che ciò comporti variazioni al prezzo aggiudicato, o a sostituire immediatamente quello che non si dimostrasse idoneo al servizio o non gradito all'Azienda.

- Per il personale utilizzato l'appaltatore si obbliga a provvedere alle retribuzioni, a corrispondere tutti gli oneri previdenziali, assicurativi ed assistenziale ed ogni altro adempimento inerente al rapporto di lavoro, secondo le leggi ed i contratti di categoria in vigore.

- L'appaltatore si impegna a documentare quanto sopra allorché l'Azienda lo richieda. Pertanto, al fine di un corretto controllo delle procedure richieste dalla normativa vigente in materia l'impresa contraente si obbliga a presentare, mensilmente la seguente documentazione:

- 1) elenco nominativo delle persone addette al servizio, della relativa qualifica e livello retributivo;
- 2) copia autenticata ai sensi del D.P.R. 445/2000 del DM 10/M relativo all'ultimo versamento effettuato a favore degli Enti previdenziali competenti;
- 3) copia autenticata, sempre nelle forme di cui al D.P.R. 445/2000, degli assegni circolari nominativi e non trasferibili, emessi a beneficio del personale dipendente per la liquidazione delle competenze retributive.

Nel caso di cooperative di lavoro o di Aziende a conduzione familiare, o negli altri casi in cui

risultato diverso il quadro normativo di disciplina, dovrà essere presentata idonea documentazione atta a comprovare l'adempimento puntuale delle obbligazioni risultanti dai precedenti punti 1), 2) e 3).

La presentazione di detta documentazione costituisce presupposto indispensabile per il pagamento della fattura inerente ai servizi prestati durante il periodo oggetto di controllo da parte dell'Amministrazione.

F) La ditta appaltatrice si obbliga all'osservanza delle norme sulla sicurezza e di quelle sull'impiego di prodotti chimici non nocivi.

Si obbliga, altresì, a provvedere, comunque, a cura e spese proprie e sotto la propria responsabilità a tutte le opere occorrenti secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire completa sicurezza durante l'esecuzione dei lavori, per la incolumità delle persone addette ai lavori e per evitare incidenti o danni materiali di qualsiasi natura a persone o a cose, esonerando di conseguenza l'Azienda da ogni responsabilità.

G) La ditta appaltatrice è responsabile dell'operato del personale dipendente da essa e dovrà ottemperare a cura e spese proprie a tutte le disposizioni e soggezioni previste dai locali regolamenti.

Nella eventualità che si verificassero ammanchi di materiale o danni agli impianti (elettrici, telefonici, igienico sanitari, etc.) e si accertasse la responsabilità del personale della Ditta appaltatrice, la Ditta medesima risponderà direttamente nella misura che sarà accertata dall'ASP di Enna.

In genere qualsiasi danno arrecato durante l'esecuzione dei lavori o per cause a questi inerenti, a cose o persone, dipendenti o meno dell'Azienda, dovrà essere riparato o risarcito direttamente dalla Ditta appaltatrice che dovrà, comunque, esonerare l'Azienda da qualsiasi responsabilità al riguardo.

H) Durante l'orario di lavoro il personale stesso dovrà indossare idonee e decorose divise e recare sul petto la placca di riconoscimento della Ditta appaltatrice.

Durante la permanenza nei locali dell'Azienda il personale della Ditta appaltatrice dovrà mantenere un contegno irreprensibile sia nei confronti del personale dell'Azienda sia nei confronti del pubblico che vi accede, ed attenersi scrupolosamente alle disposizioni che verranno impartite all'uopo.

I) La Ditta appaltatrice si obbliga a fornire all'inizio dell'appalto l'elenco del personale addetto ai lavori con l'indicazione delle esatte generalità e del domicilio, nonché a segnalare tempestivamente le successive variazioni.

Il personale non gradito all'Azienda dovrà essere sostituito in qualsiasi momento nel corso dell'appalto.

L) Sono a carico della Ditta l'acqua occorrente per i lavori e l'energia elettrica di F.M. per il funzionamento dei macchinari e attrezzature.

La Ditta appaltatrice dovrà curare che la spina di allacciamento di ciascuna apparecchiatura elettrica sia provvista di polo di terra ed abbia il passo adatto per la F.M.

Nessuna responsabilità, in ogni caso, potrà imputarsi all'Azienda per quanto riguarda l'utilizzazione dell'acqua, dell'energia elettrica e dei locali che avviene nell'interesse dell'impresa appaltatrice e a suo esclusivo rischio, anche nei confronti di terzi.

M) In caso di lamentele, disservizi o danni provocato dall'uso delle apparecchiature elettriche fornite dalla ditta, o in caso di problemi di natura igienica, si procederà a diffidare per iscritto la ditta. Al terzo inadempimento contestato si procederà alla risoluzione del contratto, senza ulteriore preavviso con incameramento della polizza fideiussoria definitiva.

Art. 9

Pagamenti

Il compenso annuo pattuito verrà corrisposto, dalla Ditta, con cadenza trimestrale con le modalità che saranno concordate con il Servizio Economico Finanziario di questa Azienda, il quale provvederà ad emettere regolare fattura.

L'Asp di Enna dovrà fatturare - con cadenza trimestrale - il servizio sulla base del prezzo della offerta della Ditta aggiudicataria, oltre all'onere relativo al rimborso dell'energia elettrica, dato che deve essere distinto esplicitamente sia nella procedura di versamento sia nella fatturazione relativa.

Il pagamento delle fatture avverrà, da parte della Ditta per il canone trimestrale con cadenza anticipata.

Art. 10

Penali

Le attività oggetto di affidamento della concessione di ogni singolo lotto devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità previste nel capitolato.

Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente capitolato, qualora si verificassero, da parte del Concessionario, inadempimenti o ritardi - per cause non dipendenti dall'Amministrazione ovvero da forza maggiore o caso fortuito - rispetto agli obblighi contrattuali, tali da non prevedere la risoluzione de iure del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali sotto specificate:

| | | |
|----|---|--|
| 1 | Ritardo nella presa in consegna dei locali | euro 200,00 per ogni giorno di ritardo |
| 2 | Ritardo nell'avvio del servizio | euro 300,00 per ogni giorno di ritardo |
| 3 | Ritardo nel segnalare tutte le variazioni del personale utilizzato | euro 150,00 per ogni giorno di ritardo |
| 4 | Ritardo nella comunicazione all'Amministrazione del cambiamento del nominativo del referente | euro 150,00 per ogni giorno di ritardo |
| 5 | Ritardo nella presentazione dell'attestazione della formazione del personale | euro 150,00 per ogni giorno di ritardo |
| 6 | Mancata etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli) con l'elenco di tutti gli ingredienti presenti | euro 200,00 per singola infrazione |
| 7 | Mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura | euro 300,00 per singola infrazione |
| 8 | Non conformità nella raccolta dei rifiuti | euro 450,00 per singola infrazione |
| 9 | Non conformità dell'offerta gastronomica e dei livelli di servizio eseguiti rispetto a quanto previsto nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica | euro 500,00 per singola infrazione |
| 10 | Ritardo nella riconsegna dei locali | euro 350,00 per ogni giorno di ritardo |
| 11 | Negligenze e ritardi e imperizie tecniche negli interventi di manutenzione ordinaria, dal giorno di accertamento della violazione e sino al ripristino della regolarità | euro 350,00 per ogni giorno di ritardo |
| 12 | Ritardo nel pagamento delle retribuzioni al personale dipendente | euro 350,00 per ogni giorno di ritardo |
| 13 | Mancato rispetto dei CAM | euro 450,00 per singola infrazione |

Art. 11

Risoluzione del contratto

Il contratto si risolve di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., con provvedimento motivato del Direttore Generale - o in sua assenza dall'organo vicario - e previa comunicazione del procedimento stesso:

- a) qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, siano state applicate almeno numero tre penalità o non vengano pagate anche due sole fatture del canone trimestrale anticipato;
- b) per gravi inadempienze, frode o altro, tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- c) per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;
- d) in caso di cessazione dell'attività, in caso di cessione del contratto non conseguente alla cessione dell'azienda o del ramo di attività;
- e) in caso di concordato preventivo, di fallimento o di atti di sequestro o di pignoramento a carico del soggetto aggiudicatario;
- f) per la soppressione o il diverso assetto organizzativo dei servizi utilizzatori per effetto di disposizioni legislative e regolamentari;
- g) qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal Fornitore nel corso della procedura di gara;
- h) qualora si verifichi anche un solo episodio di frode o grave negligenza nell'esecuzione del contratto, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
- i) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte della Azienda;
- l) per il mancato rimborso del costo dell'energia elettrica e/o per il tardivo rimborso protrattosi oltre due trimestri successivi a quello di rilevazione e comunicazione.

Nei casi previsti alle precedenti lettere a) b) e c) il soggetto aggiudicatario, oltre a incorrere nella immediata perdita del deposito cauzionale definitivo, ove esistente, a titolo di penale, è tenuto al completo risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, che l'Asp dovesse sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento della fornitura ad altra ditta.

Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi, la risoluzione si verifica di diritto quando l'Azienda, concluso il relativo procedimento, deliberi di valersi della clausola risolutiva e di tale volontà ne dia comunicazione scritta al soggetto aggiudicatario.

Tutti gli oneri derivanti dalla risoluzione contrattuale saranno addebitati alla Ditta aggiudicataria e verrà immediatamente disposto il congelamento delle fatture in sospeso ed il relativo pagamento.

Si precisa, altresì, che in caso di risoluzione contrattuale, su richiesta esplicita dell'Ente, il fornitore decaduto avrà l'obbligo di assicurare la continuità del Servizio ai livelli pattuiti e alle medesime condizioni, fino a che l'Ente non l'avrà assegnato ad altri e comunque per un periodo non superiore a 3 (tre) mesi.

Resta, inoltre, impregiudicata ogni azione dell'Amministrazione verso la Ditta aggiudicataria per i danni subiti.

Art. 12

Recesso

In caso di inadempimento della Ditta aggiudicataria, anche ad uno solo degli obblighi assunti con il contratto, l'Azienda mediante inoltro di lettera raccomandata A/R, assegnerà al Fornitore, ex art. 1454 c.c., un termine non inferiore a 5 giorni dalla ricezione della comunicazione per porre fine all'inadempimento. Decorso inutilmente il predetto termine, il

contratto si intenderà risolto.

L'amministrazione contraente ha la facoltà di ritenere definitivamente la cauzione e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno.

L'Asp di Enna può recedere unilateralmente, in ogni caso, dal contratto oggetto del presente capitolato:

- (a) in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del C.C. e per qualsiasi motivo;
 - (b) Per motivi di pubblico interesse;
 - (c) In caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
 - (d) In caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
 - (e) Nei casi di cessione in dispregio a quanto disposto precedentemente;
 - (f) Nei casi di morte del titolare della ditta aggiudicataria, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;
 - (g) In caso di morte di qualcuno dei soci nelle imprese costituite in società di fatto o in nome collettivo, o di uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita e L'Asp non ritenga di continuare il rapporto contrattuali con gli altri soci;
 - (h) Nel caso in cui la prestazione sia stata effettuata in violazione dei termini previsti negli atti contrattuali;
 - (i) Per giusta causa;
 - (j) Per mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento o soppressione o trasferimento di uffici;
 - (k) Per reiterati inadempimenti del Fornitore, anche se non gravi.
- Dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno alla Amministrazione.
- In caso di recesso, il Fornitore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

Art. 13

Obblighi e responsabilità

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte quelle circostanze e fatti che, rilevanti nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento dei servizi.

Inoltre, si obbliga a rilevare l'Amministrazione da qualunque azione che possa esserle attentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi.

La Ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni normative e legislative italiane e comunitarie relative alla realizzazione del servizio di pulizia nonché alla tutela infortunistica del proprio personale addetto ai lavori di cui all'appalto. E' fatto carico alla Ditta Aggiudicataria di dare piena attuazione agli obblighi delle assicurazioni sociali e ad ogni patto di lavoro stabilito per il personale stesso, ivi compreso quello economico nazionale di categoria.



Art. 14

Responsabilità civile

La ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della stessa ditta aggiudicataria quanto dell'Amministrazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze attinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

Art. 15

Autorizzazioni e permessi

Restano a carico della Ditta aggiudicataria tutti gli eventuali adempimenti ed oneri economici consequenziali per l'ottenimento di eventuali permessi ed autorizzazioni per la realizzazione del servizio.

Art. 16

Trattamento dei dati

Ai sensi dell'articolo 10 della legge 31 dicembre 1996, n. 675, e successive modifiche e integrazioni, il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei soggetti candidati e della loro riservatezza con i contemperamenti previsti dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 modificata dalla L. 11 febbraio 2005 n° 15. e dal D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 e ss.mm.ii.

In particolare il trattamento dei dati richiesti per la partecipazione alla presente gara ha la sola finalità di consentire l'accertamento del possesso dei requisiti di idoneità e dell'inesistenza di cause ostative.

I concorrenti, con la presentazione delle offerte, consentono il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi della legge n. 196/2003 e ss.mm.ii., per le esigenze concorsuali e per la stipulazione del contratto.

Art. 17

Pubblicità

E' vietato al Fornitore di procedere, nell'interesse proprio o di terzi, a pubblicità di qualsiasi natura che faccia riferimento all'incarico oggetto del presente contratto e/o alle prestazioni effettuate nell'ambito contrattuale, salvo espressa autorizzazione scritta.

Art. 18

Condizioni generali e finali

L'ASP si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di non dare luogo alla aggiudicazione, qualora venga meno l'interesse pubblico alla realizzazione dell'appalto, senza che con ciò le imprese possano avanzare alcuna pretesa di qualsivoglia natura.

L'iter amministrativo e la conseguente definizione del presente appalto saranno conclusi solo dopo l'adozione, con resa di esecutività, da parte della Direzione aziendale della deliberazione di aggiudicazione.

Informazioni Complementari: L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida. L'Azienda si riserva la facoltà di adottare, a suo insindacabile giudizio, ogni e qualsiasi provvedimento di sospensione, revoca, della presente gara, o di non aggiudicazione o di aggiudicazione parziale del presente appalto, dandone comunicazione alle Ditte concorrenti, senza che questi ultimi possano vantare pretesa alcuna.

Art. 19

Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della presente procedura di gara sarà competente il Foro di Enna. TAR Sezione di Catania.

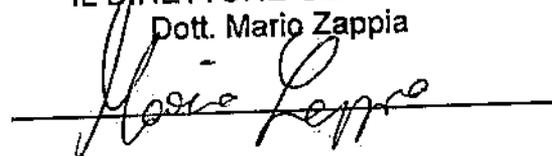
Art. 20

Disposizioni di rinvio

Per quant'altro non previsto nel disciplinare valgono le disposizioni dettate dal presente capitolato, dal D. Lgs. 36/2023, dalla normativa nazionale e regionale applicabili e dalle norme del Codice Civile, che disciplinano la materia.

Per ogni informazione o chiarimento in ordine alla presente gara, la ditta potrà rivolgersi al Dr. A.M. Zampino- Servizio Provveditorato - Viale Diaz n. 7/9 - 94100 Enna Tel 0935520727- e-mail provveditorato@pec.asp.enna.it e, comunque, dopo l'indizione e durante la procedura telematica, solo attraverso la messaggistica del portale specificato nel Disciplinare).

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Mario Zappia



DATA.....

FIRMA e timbro del legale
rappresentante della Ditta

.....

PER ESPRESSA ACCETTAZIONE (ai sensi degli artt.1341 e 1342 c.c.) delle clausole onerose riguardanti i termini e modi di esecuzione del servizio, validità dell'offerta e foro competente contenute nel C.T.

DATA.....

FIRMA e timbro del legale
rappresentante della Ditta

.....

LISTINO PREZZI BAR

| SEZIONE | PRODOTTO | PREZZO | UNITA' | SEZIONE | PRODOTTO | PREZZO | UNITA' | |
|--------------------------------|--------------------------------------|------------|---|--------------------------|------------------------------------|---------|-----------|--|
| CAFFETTERIA | caffè espresso/amerlano | 0,80 € | Tazza | GELATERIA | granita | 2,00 € | Bicchiere | |
| | caffè macchiato | 1,20 € | Tazza | | granita con panna | 2,40 € | Bicchiere | |
| | caffè macchiato (latte) | 0,90 € | Tazza | | cremosa | 2,00 € | Bicchiere | |
| | caffè espresso con panna | 1,20 € | Tazza | | cono gelato | 1,40 € | Pezzo | |
| | caffè decaffeinato/ arzo | 1,20 € | Tazza | | cono gelato con panna | 1,80 € | Pezzo | |
| | Cremacafé | 1,60 € | Tazza | | gelato in coppa | 3,60 € | Vetro | |
| | caffè freddo shakerato | 1,20 € | Tazza | | gelato in coppa con panna | 4,00 € | Vetro | |
| | caffè freddo shakerato corretto | 1,40 € | Tazza | | pezzo duro | 3,60 € | Pezzo | |
| | caffè freddo con panna | 1,60 € | Tazza | | bricches con gelato | 2,80 € | Pezzo | |
| | caffè corretto con liquori nazionali | 2,00 € | Tazza | | bricches gelato e panna | 3,20 € | Pezzo | |
| | caffè corretto con liquori esteri | 2,60 € | Tazza | | gelato in vaschetta assortito | 16,00 € | Kg | |
| | caffè Ginseng espresso | 1,40 € | Tazza | | scata gelato | 16,00 € | Kg | |
| | latte-caffelatte- cappuccino | 1,20 € | Tazza | | tronchetti gelato | 16,00 € | Kg | |
| | latte macchiato | 1,20 € | Tazza | | gelateria mignon assortita | 16,00 € | Kg | |
| | latte macchiato arzo/deca | 1,50 € | Tazza | | semifreddi assortiti | 16,00 € | Kg | |
| | cappuccino di sola | 1,50 € | Tazza | | semifreddi monoporzioe | 16,00 € | Kg | |
| | arzo espresso | 1,40 € | Tazza | | vino calice | 4,00 € | 200ml | |
| | diocciolata con biscotto | 2,60 € | Tazza | | prosecco calice | 4,00 € | 200ml | |
| | thè - canomilla - tisane - infusi | 2,50 € | Bicchiere | | aperitivo con stuzicheria | 3,20 € | 40ml | |
| | thè freddo | 1,60 € | Bicchiere | | aperitivo corretto con stuzicheria | 4,00 € | 40ml | |
| frappe vari gusti | 2,60 € | Tazza | liquori e amari nazionali | 2,40 € | 20ml | | | |
| Thè in lattina | 1,40 € | Latt. 33cl | liquori nazionali baby | 2,00 € | 40ml | | | |
| frullato di frutta | 2,90 € | Bicchiere | punch-pernod-vodka-limoncello-grappa | 2,80 € | 40ml | | | |
| latte di mandorla | 2,00 € | Bicchiere | grappa monoviduo e invecchiata | 3,60 € | 40ml | | | |
| sciropi assortiti | 1,40 € | Bicchiere | liquori esteri- cognac- rum- whisky | 3,60 € | 40ml | | | |
| spremuta di limone | 2,00 € | Bicchiere | liquori esteri invecchiati + Sanni | 4,00 € | 40ml | | | |
| spremuta di arance | 2,80 € | Bicchiere | liquori esteri baby | 2,80 € | 40ml | | | |
| spremuta di pompelmo/lelegrano | 2,80 € | Bicchiere | liquori esteri baby invecchiati + Sanni | 3,20 € | 40ml | | | |
| arancinata/chinotto/cocktail | 1,70 € | Bott. 20cl | beverage mix (RedBull-Campari-Bacardi) | 3,20 € | Bicchiere | | | |
| coca cola/acqua tonica | 1,70 € | Bott. 20cl | Long Drinks - Spritz | 4,80 € | Bicchiere | | | |
| bibite in lattina | 1,70 € | Latt. 33cl | Cocktail (Americano-Negroni-52-eccl) | 5,60 € | Bicchiere | | | |
| succo di frutta | 1,70 € | Bott. 20cl | arancini | 1,80 € | cad. | | | |
| acqua minerale 50cl | 0,90 € | Bottiglia | calzoni | 1,60 € | cad. | | | |
| acqua minerale 150cl | 1,40 € | Bottiglia | pizze | 1,60 € | cad. | | | |
| birra nazionale | 1,70 € | Bott.med | cioglione | 1,60 € | cad. | | | |
| birra nazionale | 3,00 € | Bott gran. | cartocciate-ec | 1,60 € | cad. | | | |
| birra estera | 2,00 € | Bott.med | toast | 2,00 € | cad. | | | |
| birra estera | 3,40 € | Bott gran. | sandwiches- tram ezrini | 2,00 € | cad. | | | |
| birre speciali: | 3,20 € | Bott/Latt. | rustici e focacce | 2,80 € | cad. | | | |
| birra alla spina nazionali | 2,00 € | 200ml | rosticceria media | 1,20 € | cad. | | | |
| birra alla spina nazionali | 3,20 € | 400ml | rosticceria mignon | 14,00 € | Kg | | | |
| birra artigianale | 4,00 € | Bottiglia | stacciate | 14,00 € | Kg | | | |
| frutta matorana -torroni | 24,00 € | Kg | tavola calda speciale | 2,00 € | cad. | | | |
| paste e biscotti di mandorla | 16,00 € | Kg | bocconcini- castagnole- cannolicchi | 14,00 € | Kg | | | |
| paste da thè- destart | 14,00 € | Kg | ciropelle- pasticceria mignon assortita | 14,00 € | Kg | | | |
| biscotti savoiardi e all'anice | 9,00 € | Kg | torte assortite- profiteroli- torta ricotta | 16,00 € | Kg | | | |
| biscotti assortiti | 15,00 € | Kg | torta savoiarda- mandorle e specialità | 17,00 € | Kg | | | |
| profiter | 0,90 € | cad. | pasticcini assortiti- tartine con frutta | 1,60 € | cad. | | | |
| cornetti - Grati | 3,00 € | cad. | cannoli- paste di ricotta- babà semplici | 1,60 € | cad. | | | |
| cornetti speciali | 1,20 € | cad. | babà grande farcito | 2,00 € | cad. | | | |
| | | | ravoli- bombe- fris- fagottini frutta | 1,60 € | cad. | | | |
| COLAZIONE BISCOTTI | | | | PASTICCERIA | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| BIBITE | | | | APERITIVI E LIQUORI | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| BIBITE | | | | ROSTICCERIA TAVOLA CALDA | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |