

Scheda Punti Ristoro LOTTO 2 Area Isontina
OSPEDALE DI MONFALCONE

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1) SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO

Il Concessionario deve gestire i locali concessi in uso assicurando all'utenza il **servizio di somministrazione di alimenti e bevande** nei termini di seguito specificati, a integrazione di quanto previsto nel Capitolato Tecnico, negli atti di gara e di quanto sarà offerto.

Nello svolgimento del servizio dovrà essere assicurato il **Pasto alternativo per il personale dipendente ASUGI**.

Il Concessionario si impegna a somministrare un pasto (consistente in uno dei menù descritti nel Capitolato Tecnico) all'importo indicato nel "listino prezzi vincolato" sottoriportato con addebito del relativo costo ad ASUGI.

Il Concessionario fornirà il pasto previa presentazione del ticket rilasciato dal lettore badge dalle ore 12.00 alle ore 16.00 (il sabato fino alle ore 12.45), il quale dà diritto alla prestazione, ed è valido per la sola giornata di consumazione del pasto.

Il Concessionario ha il divieto di accettare da parte del dipendente ticket cumulativi.

In situazioni di eccezioni per chi nella giornata non è in possesso del badge, sarà a disposizione un modulo che dovrà contenere i seguenti dati: nome e cognome, struttura di appartenenza del dipendente, motivazione dell'omesso utilizzo del badge, orario, tutti i dati devono essere chiaramente leggibili.

È obbligo del Concessionario consegnare mensilmente tutte le pezze di appoggio originali (scontrini rilasciati dal lettore badge), compresi i moduli firma, al DEC o a chi da lui indicato.

2) SERVIZIO DI VENDITA GIORNALI (EDICOLA) E ARTICOLI DI PRIMA NECESSITÀ

Nei locali concessi in uso per il servizio bar, il Concessionario deve riservare uno spazio anche alla vendita di giornali (edicola), e di articoli di prima necessità per gli utenti (pazienti, visitatori e personale) del P.O. di Monfalcone, secondo quanto previsto nel Capitolato Tecnico, negli atti di gara e di quanto sarà offerto.

I quotidiani, le riviste e gli altri articoli consentiti saranno venduti anche presso i reparti previo accordo sulle modalità con la S.C. Direzione Medica.

3) PRESTAZIONI ACCESSORIE:

- **PROGETTAZIONE, FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI E ATTREZZATURE**

Gli arredi e le attrezzature sono di proprietà del Concessionario uscente e pertanto i locali verranno consegnati privi di ogni arredo/allestimento/attrezzatura. Sarà cura e completamente a carico dell'aggiudicatario predisporre l'allestimento completo e funzionante dei locali e delle aree messi a disposizione ai fini dell'attività oggetto della concessione.

4) PRESTAZIONI AGGIUNTIVE EXTRA CANONE

Il Concessionario deve garantire le seguenti prestazioni extra canone, nei termini di seguito descritti:

Servizio di buffet

Su richiesta e secondo le indicazioni di ASUGI, il Concessionario si impegna a presentare in tempo utile uno

o più preventivi per il servizio di buffet per occasioni particolari (es. convegni, inaugurazioni, ecc.).

Il preventivo è una proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'ASUGI, che sarà libera di accettarlo o meno.

In caso di accettazione, le modalità di effettuazione del servizio e il costo verranno concordati di volta in volta con l'ASUGI e corrisposti con affidamenti al di fuori dell'appalto.

LOCALI CONCESSI IN USO

ASUGI mette a disposizione i locali di mq 82 + mq 28 di deposito siti di fronte all'ingresso principale piano terra del Presidio di Monfalcone in via Galvani nr. 1.

ORARIO E GIORNI DI APERTURA

Il servizio deve essere assicurato agli utenti nel rispetto dei seguenti orari di apertura:

dal lunedì al venerdì	6,30 – 19,00
sabato	8,00 – 13,00
domenica e festività infrasettimanali	CHIUSO

Tali informazioni sono indicative e non dovranno ritenersi vincolanti per ASUGI che potrà insindacabilmente modificare i periodi e gli orari di apertura della sede in funzione delle proprie esigenze. Gli orari effettivi di apertura devono comunque essere concordati dal Concessionario con il DEC, anche in base alle esigenze della sede ospedaliera.

L'Amministrazione si riserva di chiedere, per proprie esigenze e senza alcun compenso per il Concessionario, l'ampliamento/riduzione degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi. Nel corso del mese delle festività natalizie il Concessionario può chiedere, in accordo con il DEC, sulla base delle esigenze dell'ASUGI e coerentemente con il calendario di interruzione dei servizi presso le sedi:

- chiusura al pubblico del sabato;

- eventuali periodi di interruzione dell'orario, precedenti o successivi ai periodi di chiusura.

Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario del servizio bar devono essere comunque programmati in anticipo e autorizzati dal DEC.

SPESE E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

descrizione	descrizione specifiche
manutenzione	Sono a carico del Concessionario le seguenti attività: <ul style="list-style-type: none">• costi delle attività manutentive ordinarie dei locali;• attività manutentive ordinarie di impianti ed attrezzature, anche di proprietà dell'Ente;• manutenzione straordinaria all'interno dei locali a carico del concessionario.

acqua	<p>I consumi sono a carico del concessionario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - installazione di sottocontatore dell'acqua e relativi consumi; - creazione di un contatore con POD virtuale per la misurazione del consumo elettrico intestato al concessionario, - riscaldamento/condizionamento fornito da impianto a venticolvettori allacciato al quadro elettrico e rilevato dal POD virtuale.
energia elettrica	
riscaldamento	
condizionamento	
Rifiuti	<p>Il concessionario utilizzerà il sistema di raccolta differenziata del Comune presso cui espletterà il servizio, tenendo conto delle sue direttive utilizzando cassonetti pubblici separati da quelli di ASUGI.</p> <p>CODICE CER 15 01 07 "imballaggi in vetro"</p> <p>CODICE CER 15 01 01 "imballaggi in carta e cartone"</p> <p>CODICE CER 15 01 02 "imballaggi in plastica"</p> <p>CODICE CER 20 03 01 "rifiuti urbani non differenziati"</p> <p>CODICE CER 20 01 08 "rifiuti biodegradabili di cucine e mense" (UMIDO)</p> <p>CODICE CER 20 01 01 "carta e cartone non da imballaggi"</p> <p>anche nel rispetto delle previsioni del gestore del servizio pubblico locale, adeguandosi ai calendari di raccolta.</p> <p>Si precisa che i rifiuti così identificati saranno ritirati e smaltiti dal soggetto all'uopo incaricato (ISAMBIENTE per la Provincia di Gorizia).</p> <p>La TARI è a carico della ditta concessionaria per la gestione dei propri rifiuti.</p> <p>La gestione di ogni altro tipo di rifiuto sarà a carico del concessionario (es. oli e grassi alimentari esausti).</p>
utenze telefoniche/internet	<p>Il concessionario dovrà provvedere autonomamente e a proprie spese all'utenza Telefonica e rete internet.</p>
altro	<p>Restano a carico del concedente eventuali linee di alimentazione generale elettrica a seguito della richiesta del POD (fisico o virtuale) e la predisposizione degli allacciamenti idrici e degli scarichi qualora non esistenti.</p> <p>Eventuali spostamenti, da concordare e realizzare secondo le indicazioni dell'Area Tecnica di ASUGI.</p>

SPECIFICHE SUL CANONE

Il Concessionario è tenuto a versare ad ASUGI il canone annuale di concessione, da corrispondersi in rate trimestrali, il cui pagamento deve essere effettuato, con bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, con invio del documento di pagamento al DEC.

Il canone richiesto per l'affidamento in concessione del presente Punto Ristoro è pari ad € 54.000,00/anno oggetto a rialzo in sede di offerta.

LISTINO PREZZI VINCOLATO

Per le tipologie di alimenti e bevande indicati, il Concessionario si impegna a osservare nella esecuzione del servizio il seguente "listino prezzi vincolato"*:

categoria	caratteristiche	prezzo cadauno €
caffè espresso		1,30
caffè decaffeinato		1,40
caffè d'orzo		1,50
cappuccino		1,70
latte freddo o caldo in bicchiere		1,30
the, camomilla		2,20
infusi		2,75
bibita in lattina	33 cl	1,80
spremuta di agrumi freschi		3,85
acqua minerale (naturale o frizzante)	0,5 lt	1,40
succhi di frutta in bottiglia	20 cl	2,80
lieviti freschi farciti (es. brioches, cornetti, krapfen)	80/90 gr	1,40
paste assortite (es. biscotti brasiliani)		1,40
panino farcito	100 gr(di cui farcitura 70 gr)	4,40
toast		3,50
tramezzino farcito		2,00
piadina farcita		3,30
Primo piatto		6,60
Insalatona		5,00
PASTO SOSTITUTIVO DIPENDENTI (valore del pasto IVA 4% esclusa)		5,16

*Ai dipendenti dell'ASUGI, ai dipendenti dell'Università ed agli studenti della Facoltà di Medicina e Chirurgia dovrà essere applicato uno sconto di almeno il 10% sui prezzi di listino (esclusi i prodotti da banco).

ELEMENTI UTILI PER VALUTARE IL BACINO DI UTENZA POTENZIALE E ALTRI DATI

I dati forniti sono stimati e da ritenersi puramente presunti e non vincolanti:

elementi utili	numero medio stimato o altri dati utili
numero dipendenti/giorno	835
Prestazioni ambulatoriali media mensile*	72.318
Accessi ricoveri Day Hospital media mensile*	149
Accessi ricoveri ordinari media mensile*	658
N° posti letto media mensile*	202
presenza di mensa aziendale nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	SI

<i>UTENZE E RIFIUTI</i>	7.500,00	7.500,00	7.500,00	7.500,00	7.500,00	7.500,00
<i>MANUTENZIONE</i>	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00
<i>ALTRI COSTI</i>	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00
<i>ONERI AZIENDALI DI SICUREZZA</i>	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00
<i>CANONE ANNUALE CORRISPOSTO ALL'ENTE</i>	54.000,00	54.000,00	54.000,00	54.000,00	54.000,00	54.000,00
b) TOTALE COSTI	281.800,00	281.800,00	281.800,00	281.800,00	281.800,00	281.800,00
<i>INVESTIMENTI</i>	7.666,00	7.666,00	7.666,00	7.666,00	7.666,00	7.666,00
<i>AMMORTAMENTI</i>	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00
c) TOTALE AMMORTAMENTI	8.666,00	8.666,00	8.666,00	8.666,00	8.666,00	8.666,00
d) IMPOSTE	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00
UTILE DELL'ESERCIZIO (a-b-c-d)	28.534,00	28.534,00	28.534,00	28.534,00	28.534,00	28.534,00

REFERENTE PER IL SOPRALLUOGO

Sig.ra Anna Sponton – anna.sponton@asugi.sanita.fvg.it

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

- **SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO**

Il Concessionario deve gestire i locali concessi in uso assicurando all'utenza il **servizio di somministrazione di alimenti e bevande** nei termini di seguito specificati, a integrazione di quanto previsto nel Capitolato Tecnico, negli atti di gara e di quanto sarà offerto.

Nello svolgimento del servizio dovranno altresì essere assicurato il **Pasto alternativo per il personale dipendente ASUGI**.

Il Concessionario si impegna a somministrare un pasto (consistente in uno dei menù descritti nel Capitolato Tecnico) all'importo indicato nel "listino prezzi vincolato" sottoriportato con addebito del relativo costo ad ASUGI.

Il Concessionario fornirà il pasto previa presentazione del ticket rilasciato dal lettore badge dalle ore 12.00 alle ore 16.00 (il sabato fino alle ore 12.45), il quale dà diritto alla prestazione, ed è valido per la sola giornata di consumazione del pasto.

Il Concessionario ha il divieto di accettare da parte del dipendente ticket cumulativi.

In situazioni di eccezioni per chi nella giornata non è in possesso del badge, sarà a disposizione un modulo che dovrà contenere i seguenti dati: nome e cognome, struttura di appartenenza del dipendente, motivazione dell'omesso utilizzo del badge, orario, tutti i dati devono essere chiaramente leggibili.

È obbligo del Concessionario consegnare mensilmente tutte le pezze di appoggio originali (scontrini rilasciati dal lettore badge), compresi i moduli firma, al DEC o a chi da lui indicato.

- **SERVIZIO DI VENDITA GIORNALI (EDICOLA) E ARTICOLI DI PRIMA NECESSITÀ**

Nei locali concessi in uso per il servizio bar, il Concessionario deve riservare uno spazio anche alla vendita di giornali (edicola), e di articoli di prima necessità per gli utenti (pazienti, visitatori e personale) del P.O. di Gorizia, secondo quanto previsto nel Capitolato Tecnico, negli atti di gara e di quanto sarà offerto.

I quotidiani, le riviste e gli altri articoli consentiti saranno venduti anche presso i reparti previo accordo sulle modalità con la S.C. Direzione Medica.

- **PRESTAZIONI ACCESSORIE:**

- **PROGETTAZIONE, FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI E ATTREZZATURE**

Gli arredi e le attrezzature sono di proprietà del Concessionario uscente e pertanto i locali verranno consegnati privi di ogni arredo/allestimento/attrezzatura. Sarà cura e completamente a carico dell'aggiudicatario predisporre l'allestimento completo e funzionante dei locali e delle aree messi a disposizione ai fini dell'attività oggetto della concessione.

- **PRESTAZIONI AGGIUNTIVE EXTRA CANONE**

Il Concessionario deve garantire le seguenti prestazioni extra canone, nei termini di seguito descritti:

Servizio di buffet

Su richiesta e secondo le indicazioni di ASUGI, il Concessionario si impegna a presentare in tempo utile uno o più preventivi per il servizio di buffet per occasioni particolari (es. convegni, inaugurazioni, ecc.).

Il preventivo è una proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'ASUGI, che sarà libera di accettarlo o meno.

In caso di accettazione, le modalità di effettuazione del servizio e il costo verranno concordati di volta in volta con l'ASUGI e corrisposti con affidamenti al di fuori dell'appalto.

LOCALI CONCESSI IN USO

ASUGI mette a disposizione i locali di mq 53 + mq 15 di deposito siti presso l'ingresso principale piano terra a sinistra del Presidio di Gorizia via Fatebenefratelli nr. 34.

ORARIO E GIORNI DI APERTURA

Il servizio deve essere assicurato agli utenti nel rispetto dei seguenti orari di apertura:

dal lunedì al venerdì	6,30 – 19,00
sabato	8,00 – 13,00
domenica e festività infrasettimanali	CHIUSO

Tali informazioni sono indicative e non dovranno ritenersi vincolanti per ASUGI che potrà insindacabilmente modificare i periodi e gli orari di apertura della sede in funzione delle proprie esigenze. Gli orari effettivi di apertura devono comunque essere concordati dal Concessionario con il DEC, anche in base alle esigenze della sede ospedaliera.

L'Amministrazione si riserva di chiedere, per proprie esigenze e senza alcun compenso per il Concessionario, l'ampliamento/riduzione degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi. Nel corso del mese delle festività natalizie il Concessionario può chiedere, in accordo con il DEC, sulla base delle esigenze dell'ASUGI e coerentemente con il calendario di interruzione dei servizi presso le sedi:

- chiusura al pubblico del sabato;
- eventuali periodi di interruzione dell'orario, precedenti o successivi ai periodi di chiusura.

Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario del servizio bar devono essere comunque programmati in anticipo e autorizzati dal DEC.

SPESE E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

descrizione	descrizione specifiche
manutenzione	Sono a carico del Concessionario le seguenti attività: <ul style="list-style-type: none">• costi delle attività manutentive ordinarie dei locali;• attività manutentive ordinarie di impianti ed attrezzature, anche di proprietà dell'Ente;• manutenzione straordinaria all'interno dei locali a carico del concessionario.
acqua	Sono a carico del Concessionario:

energia elettrica	<ul style="list-style-type: none"> - installazione di sottocontatore dell'acqua e relativi consumi; - creazione di un contatore con POD virtuale per la misurazione del consumo elettrico intestato al concessionario; - rimborso ad ASUGI del riscaldamento/condizionamento sulla base del costo forfetario annuo sostenuto ad ASUGI in base alla superficie dei locali di mc 210.
riscaldamento	
condizionamento	
Rifiuti	<p>Il concessionario utilizzerà il sistema di raccolta differenziata del Comune presso cui espletterà il servizio, tenendo conto delle sue direttive utilizzando cassonetti pubblici separati da quelli di ASUGI.</p> <p>CODICE CER 15 01 07 "imballaggi in vetro"</p> <p>CODICE CER 15 01 01 "imballaggi in carta e cartone"</p> <p>CODICE CER 15 01 02 "imballaggi in plastica"</p> <p>CODICE CER 20 03 01 "rifiuti urbani non differenziati"</p> <p>CODICE CER 20 01 08 "rifiuti biodegradabili di cucine e mense" (UMIDO)</p> <p>CODICE CER 20 01 01 "carta e cartone non da imballaggi"</p> <p>anche nel rispetto delle previsioni del gestore del servizio pubblico locale, adeguandosi ai calendari di raccolta.</p> <p>Si precisa che i rifiuti così identificati saranno ritirati e smaltiti dal soggetto all'uopo incaricato (ISAMBIENTE per la Provincia di Gorizia).</p> <p>La TARI è a carico della ditta concessionaria per la gestione dei propri rifiuti.</p> <p>La gestione di ogni altro tipo di rifiuto sarà a carico del concessionario (es. oli e grassi alimentari esausti).</p>
utenze telefoniche/internet	Il concessionario dovrà provvedere autonomamente e a proprie spese all'utenza Telefonica e rete internet.
altro	<p>Restano a carico del concedente eventuali linee di alimentazione generale elettrica a seguito della richiesta del POD (fisico o virtuale) e la predisposizione degli allacciamenti idrici e degli scarichi qualora non esistenti.</p> <p>Eventuali spostamenti, da concordare e realizzare secondo le indicazioni dell'Area Tecnica di ASUGI.</p>

SPECIFICHE SUL CANONE

Il Concessionario è tenuto a versare ad ASUGI il canone annuale di concessione, da corrispondersi in rate trimestrali, il cui pagamento deve essere effettuato, con bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, con invio del documento di pagamento al DEC.

Il canone richiesto per l'affidamento in concessione del presente Punto Ristoro è pari ad € 34.800,00/anno oggetto a rialzo in sede di offerta.

LISTINO PREZZI VINCOLATO

Per le tipologie di alimenti e bevande indicati, il Concessionario si impegna a osservare nella esecuzione del servizio il seguente "listino prezzi vincolato"*:

categoria	caratteristiche	prezzo cadauno €
caffè espresso		1,30
caffè decaffeinato		1,40
caffè d'orzo		1,50
cappuccino		1,70
latte freddo o caldo in bicchiere		1,30
the, camomilla		2,20
infusi		2,75
bibita in lattina	33 cl	1,80
spremuta di agrumi freschi		3,85
acqua minerale (naturale o frizzante)	0,5 lt	1,40
succhi di frutta in bottiglia	20 cl	2,80
lieviti freschi farciti (es. brioches, cornetti, krapfen)	80/90 gr	1,40
paste assortite (es. biscotti brasiliani)		1,40
panino farcito	100 gr(di cui farcitura 70 gr)	4,40
toast		3,50
tramezzino farcito		2,00
piadina farcita		3,30
Primo piatto		6,60
Insalatona		5,00
PASTO SOSTITUTIVO DIPENDENTI (valore del pasto IVA 4% esclusa)		5,16

*Ai dipendenti dell'ASUGI, ai dipendenti dell'Università ed agli studenti della Facoltà di Medicina e Chirurgia dovrà essere applicato uno sconto di almeno il 10% sui prezzi di listino (esclusi i prodotti da banco).

ELEMENTI UTILI PER VALUTARE IL BACINO DI UTENZA POTENZIALE E ALTRI DATI

I dati forniti sono stimati e da ritenersi puramente presunti e non vincolanti:

elementi utili	numero medio stimato o altri dati utili
numero dipendenti/giorno	696
Prestazioni ambulatoriali media mensile*	59.638
Accessi ricoveri Day Hospital media mensile*	151
Accessi ricoveri ordinari media mensile*	515
N° posti letto media mensile*	179
presenza di mensa aziendale nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	SI

<i>ONERI AZIENDALI DI SICUREZZA</i>	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00
<i>CANONE ANNUALE CORRISPOSTO ALL'ENTE</i>	34.800,00	34.800,00	34.800,00	34.800,00	34.800,00	34.800,00
b) TOTALE COSTI	200.700,00	200.700,00	200.700,00	200.700,00	200.700,00	200.700,00
<i>INVESTIMENTI</i>	6.666,00	6.666,00	6.666,00	6.666,00	6.666,00	6.666,00
<i>AMMORTAMENTI</i>	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00
c) TOTALE AMMORTAMENTI	7.666,00	7.666,00	7.666,00	7.666,00	7.666,00	7.666,00
d) IMPOSTE	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00
UTILE DELL'ESERCIZIO (a-b-c-d)	21.634,00	21.634,00	21.634,00	21.634,00	21.634,00	21.634,00

REFERENTE PER IL SOPRALLUOGO

Dott.ssa Rossana Benedicenti – rossana.benedicenti@asugi.sanita.fvg.it