

CAPITOLATO SPECIALE TECNICO

Procedura aperta ai sensi degli artt. 71 e 187 del D.Lgs. 36/2023 per l'affidamento in concessione del Servizio di gestione e conduzione bar con vendita al minuto di giornali ed altri prodotti non alimentari all'interno del Presidio Ospedaliero di Orvieto

CIG BB472B7750

Sommario

1. OGGETTO E FINALITA'	3
2. VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE - CANONE DELLA GESTIONE	3
3. DURATA DELLA CONCESSIONE	4
4. DEFINIZIONE DEL BACINO POTENZIALE	4
5. OBBLIGHI ED ONERI DEL CONCESSIONARIO	5
6. ONERI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE DIPENDENTE E CLAUSOLA SOCIALE	7
7. PREDISPOSIZIONE DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE	8
8. MANUTENZIONI ED EVENTUALI SOSPENSIONI DEL SERVIZIO	9
9. UTENZE	10
10. SMALTIMENTO RIFIUTI	10
11. ORARIO DI APERTURA ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	11
12. QUALITA' DEL SERVIZIO	11
13. FORNITORI	14
14. MISURE IGIENICO SANITARIE	14
15. RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DEI BENI	15
16. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (DEC) E RESPONSABILE UNICO DEL CONTRATTO (RUC)	16
17. LISTINO PREZZI E PANIERE DI CONTROLLO	16
18. AVVIAMENTO COMMERCIALE	17
19. INADEMPIENZE E CONTROVERSIE	17
20. AMBITI DI RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI	18
21. GARANZIE	20
22. CONTRATTO E SPESE	20
23. SUBAPPALTO	21
24. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO	21
25. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	21
26. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	23
27. VALUTAZIONE DEI RISCHI PROPRI ED INTERFERENZIALI	23
28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	24
29. CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	24
30. NORME DI RINVIO	24
ALLEGATO 1	26
ALLEGATO 2	27
ALLEGATO 3	31

1. OGGETTO E FINALITA'

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione, a titolo oneroso, del servizio di conduzione e gestione del bar con vendita al minuto di giornali, libri ed altri prodotti non alimentari, sito all'interno del Presidio Ospedaliero di Orvieto.

Per l'espletamento del servizio la Azienda USL Umbria 2 (in seguito anche denominata Azienda o Amministrazione), mette a disposizione del Concessionario (in seguito anche denominato Gestore):

- i locali ubicati all'interno del Presidio Ospedaliero di Orvieto, meglio individuati nella planimetria allegata al presente capitolato (Allegato 1);
- arredi e attrezzature per l'espletamento dell'attività, così come elencati nell'Allegato 2 al presente capitolato.

Al Gestore non viene corrisposto alcun compenso da parte dell'Azienda per il servizio prestato. Esso acquisisce la titolarità dell'introito dei proventi derivanti dall'esercizio delle attività di cui al presente capitolato.

Il concessionario con la sottoscrizione del contratto di concessione prende atto che all'interno dell'Ospedale sono presenti distributori automatici di alimenti e bevande, il cui servizio non è compreso nella presente concessione e di non aver nulla da obiettare al riguardo. A tal proposito l'Azienda si riserva, anche per il futuro, di affidare tale servizio con le modalità che riterrà più opportune senza che per questo il Gestore abbia nulla a pretendere.

L'Azienda intende valorizzare i locali su indicati con una gestione senza oneri a carico della stessa ed altresì fornire un servizio di pubblica utilità.

Il servizio deve essere svolto in un'ottica di massimizzazione della soddisfazione dell'utente.

2. VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE - CANONE DELLA GESTIONE

Il valore della concessione è stimato in € 316.000,00 annui, determinato sulla base del dato dell'imponibile desunto dal registro dei corrispettivi dell'attuale Gestore per l'anno 2024. Il valore complessivo della concessione per l'intero periodo di durata di cui al successivo art. 3 è pertanto pari ad € 1.580.000,00, oltre IVA.

A fronte della concessione del diritto di gestione del servizio oggetto del presente capitolato, il concessionario è tenuto a riconoscere in favore dell'Azienda un canone di concessione determinato sulla base dell'offerta a rialzo presentata in sede di gara sull'importo annuale del canone posto a base d'asta pari ad € 12.000,00, IVA esclusa.

La quota fissa del canone deve essere corrisposta in rate semestrali anticipate entro il quinto giorno non festivo di ciascun semestre.

Ai sensi dell'art. 189, comma 1, lett. a), del Codice, a partire dal secondo anno contrattuale, il canone di concessione potrà essere rideterminato con cadenza semestrale in relazione all'eventuale aumento del fatturato imponibile realizzato nel semestre di riferimento rispetto al valore del fatturato imponibile semestrale utilizzato per la determinazione del valore della concessione (€ 150.000,00). In particolare, l'eventuale incremento semestrale del canone di concessione sarà pari all'incremento percentuale del fatturato imponibile registrato nel medesimo semestre (ad esempio, nel caso in cui il fatturato imponibile registrato nel primo semestre del secondo anno di durata della concessione sia pari ad € 165.000,00, il canone di concessione verrà aumentato per il semestre di riferimento di una percentuale pari al 10%).

Sarà cura del Concessionario, entro 30 giorni dal termine di ogni singolo semestre, trasmettere formalmente alla USL Umbria 2, attraverso PEC, il registro dei corrispettivi aggiornato. L'Azienda provvederà a fatturare l'eventuale incremento semestrale del Canone di concessione che dovrà essere pagato entro 30 giorni dal ricevimento della fattura emessa dalla USL Umbria 2.

Il mancato pagamento entro i termini stabiliti anche di una sola rata è motivo di risoluzione di diritto del contratto.

3. DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione oggetto di gara è fissata in anni 5 (cinque), decorrenti dalla data di stipula del contratto tra l'Azienda Sanitaria USL Umbria 2 e l'operatore economico affidatario o comunque dalla data di effettivo avvio del servizio oggetto di concessione

Non sono previste altre forme di rinnovo o proroga, salvo quanto previsto dall'art. 178, comma 5, del Codice con riferimento all'art. 192, comma 1, del Codice stesso.

4. DEFINIZIONE DEL BACINO POTENZIALE

Per la definizione del bacino potenziale di utenza vengono fornite le seguenti informazioni:

- il numero dei posti letto complessivi, sia ordinari che in day hospital, è pari a 175;
- il numero dei ricoveri annui, sia ordinari che in day hospital, per il 2019 (anno pre-covid 19) è stato pari a circa 7.000, mentre per il 2023 è stato pari a circa 5.492;
- il numero medio annuo di accessi al Pronto Soccorso per il 2023 è stato pari a circa 21.786 unità;
- l'ospedale, oltre alle attività di degenza, assicura circa 500.000, prestazioni annue di specialistica ambulatoriale (attività istituzionale e libera professione intramoenia);
- all'interno della struttura ospedaliera lavorano circa 400 dipendenti della Azienda USL UMBRIA 2 ed il personale delle aziende che gestiscono i servizi esternalizzati;

- ogni giorno il presidio ospedaliero è frequentato dai visitatori dei degenti.

Le informazioni di cui al presente articolo rivestono un carattere del tutto indicativo. Il Gestore, pertanto, non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna basandosi sui dati ivi riportati.

5. OBBLIGHI ED ONERI DEL CONCESSIONARIO

Gli obblighi e gli oneri del concessionario, che verranno dettagliatamente disciplinati attraverso la sottoscrizione di uno specifico contratto, prevedono:

- a) la diligente custodia dell'area concessa, nel rispetto delle norme di sicurezza, di igiene, nonché delle leggi e dei regolamenti applicabili all'attività svolta;
- b) la corresponsione del canone annuo dovuto per l'affidamento della gestione in concessione del servizio rispettando i termini previsti al precedente art. 3. Il canone annuo dovuto per l'affidamento della gestione in concessione del servizio è comprensivo dell'uso degli arredi e delle attrezzature di proprietà dell'Azienda, come meglio specificati all'allegato 2 del presente capitolato (l'eventuale rinuncia, totale o parziale, all'uso degli stessi non potrà comportare una riduzione del canone annuo dovuto dal Concessionario);
- c) il pagamento delle spese per utenze, così come meglio specificate nel successivo art. 9;
- d) l'acquisizione a propria cura e spese di qualsiasi autorizzazione, licenza, nulla osta, permesso o altra forma di assenso necessari all'esercizio delle attività oggetto della concessione. Per tutta la durata del contratto le licenze di esercizio saranno intestate al gestore e su questo incomberà l'obbligo del pagamento delle relative tasse ed imposte. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le licenze saranno intestate all'operatore economico individuato come capogruppo. Il gestore si impegna a fornirne copia, qualora richiesto dall'Azienda;
- e) la stipula, per l'intera durata del contratto, di adeguata polizza assicurativa, così come meglio specificato al successivo art. 21;
- f) la rigorosa osservanza delle normative a carattere fiscale e di pubblica sicurezza. In particolare, saranno a carico del Gestore tutti gli adempimenti fiscali previsti per l'esercizio delle attività oggetto della Concessione;
- g) il pagamento delle imposte e delle tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- h) l'assunzione degli oneri diretti e indiretti relativi alle retribuzioni e alle assicurazioni previdenziali ed antinfortunistiche del personale impiegato nella gestione;
- i) il rispetto sia dei requisiti professionali e morali per l'esercizio delle attività commerciali, sia delle norme e dei regolamenti vigenti in materia;
- j) l'esecuzione, a proprie spese, degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dell'area

oggetto di concessione, così come meglio specificato nel successivo art. 8. Il gestore, inoltre, dovrà curare, tempo per tempo, gli adeguamenti strutturali, impiantistici e funzionali dei locali alle esigenze di esercizio ed alla normativa vigente di settore;

- k) l'applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari, basato sui principi H.A.C.C.P.;
- l) la pulizia dell'area oggetto di concessione. Con riferimento all'area comune e di transito, il Gestore dovrà concordare con l'Azienda le modalità con cui intende garantirne la pulizia nelle ore di apertura del bar;
- m) lo smaltimento rifiuti a proprie spese, nel rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento rifiuti, gestione degli imballaggi, e di ogni altra normativa pubblica relativa alle attività di gestione dell'esercizio;
- n) l'approvvigionamento dei generi alimentari, degli articoli di prima necessità per la cura della persona e per l'igiene personale e degli altri prodotti e materiali di consumo connessi alla gestione del servizio;
- o) l'approvvigionamento dei generi alimentari, degli articoli di prima necessità per la cura della persona e per l'igiene personale e degli altri prodotti e materiali di consumo connessi alla gestione del servizio;
- p) il rispetto della normativa vigente in materia di vendita della stampa quotidiana e periodica;
- q) la definizione, di intesa con l'Azienda, di modalità ed orari adeguati per il rifornimento dei generi di vendita, in modo da non arrecare intralcio all'attività ospedaliera.

Il Gestore dovrà svolgere il servizio a proprio esclusivo rischio e sotto la propria responsabilità, in forma organizzativa autonoma in mezzi, attrezzature e personale, secondo le norme previste dal presente capitolato, (quest'ultimo da intendersi quale standard qualitativo minimo) e dalla normativa vigente di settore. Il gestore, altresì, si impegna a manlevare l'Azienda da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale nei confronti di terzi che potrebbe derivare dall'erogazione del servizio in oggetto.

La gestione dei servizi oggetto di concessione dovrà essere mantenuta ad un adeguato livello di decoro, consentendo all'Azienda di accertare, in qualsiasi momento, la regolarità della relativa conduzione, il rispetto dell'immagine del Presidio Ospedaliero e degli impegni contrattualmente sottoscritti.

La gestione dei servizi oggetto della concessione dovrà, inoltre, avvenire nel rispetto di tutte le misure e norme di sicurezza, di igiene e di sanità degli ambienti, delle apparecchiature e degli impianti, a tutela del personale e dell'utenza.

Il concessionario, inoltre, è tenuto:

- ad utilizzare i locali concessi esclusivamente per le attività oggetto del presente capitolato, con

divieto assoluto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti al contratto;

- a farsi carico di ogni onere che possa essere richiesto all'Azienda derivante da contravvenzioni o sanzioni connesse alla gestione delle attività oggetto di concessione. L'Azienda si riserva in ogni caso il diritto di rivalersi sul deposito cauzionale;
- a far rispettare, nei locali e nelle aree oggetto di concessione, il divieto di fumo, individuando il responsabile preposto come previsto dalla normativa vigente, che dovrà essere indicato in appositi cartelli ben visibili. Per le aree comuni e di transito, il responsabile preposto sarà quello individuato dall'Azienda;
- a garantire la reperibilità telefonica di un referente anche al di fuori dell'orario di apertura dell'esercizio, qualora sorgano urgenti ed imprevedibili necessità, anche di accesso ai locali;
- a mantenere, in ogni momento della giornata, le attrezzature e gli arredi destinati all'espletamento del servizio in stato decoroso e di perfetta pulizia, rispettando scrupolosamente le norme in materia di igiene.
- a conformarsi alle prescrizioni che saranno dettate dalla stazione appaltante in sede di redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI).

Senza formale autorizzazione della Direzione di Presidio, al Concessionario non è consentita la distribuzione, la somministrazione, la consegna diretta di nessun bene presso le Unità Operative di diagnosi e cura del Presidio Ospedaliero.

6. ONERI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE DIPENDENTE E CLAUSOLA SOCIALE

Il personale addetto alle attività oggetto della concessione deve essere regolarmente assunto dall'impresa aggiudicataria e dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalle normative vigenti.

Almeno 5 (cinque) giorni prima dell'inizio del servizio, il gestore dovrà comunicare all'Azienda i nominativi del personale che sarà impiegato (compresi i soci lavoratori se trattasi di cooperativa), con l'indicazione degli estremi del documento di riconoscimento, i numeri di posizione INPS e INAIL, nonché i nominativi del Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione, ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e del medico competente. Tale documentazione dovrà essere tempestivamente aggiornata nel caso in cui intervengano variazioni.

Nella gestione dei rapporti con il proprio personale, il Concessionario è tenuto ad applicare ed a rispettare il contratto collettivo nazionale di lavoro di settore (compresi i riposi settimanali). A richiesta dell'Amministrazione il gestore dovrà esibire i libri paga e matricola del personale addetto, nonché le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Qualora l'Amministrazione accerti che il gestore si è avvalso, per l'esecuzione del contratto, di personale

non assunto regolarmente, verranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione del contratto previste dal presente capitolato, oltre a segnalare il fatto alle autorità competenti.

È fatto, inoltre, obbligo al gestore ed ai suoi dipendenti di mantenere la riservatezza ed il segreto nei confronti di terzi su qualsiasi informazione relativa all'organizzazione ed alle attività dell'Azienda di cui possono venire a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia, l'Azienda viene espressamente sollevata da ogni obbligo e responsabilità verso il personale del Concessionario per retribuzioni, contributi previdenziali ed assicurativi, assicurazione infortuni ed ogni altro ulteriore adempimento in ordine al rapporto di lavoro. Su semplice richiesta dell'Azienda è fatto obbligo al gestore di esibire tutta la documentazione attestante l'osservanza dei suddetti obblighi.

Il Gestore rimane l'unico responsabile dell'osservanza degli obblighi di cui al presente articolo.

Ai sensi dell'art. 57, comma 1, del Codice, il Gestore assume il formale impegno ad utilizzare in via prioritaria gli stessi operatori del precedente concessionario, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecno-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

7. PREDISPOSIZIONE DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Il Gestore dovrà, a propria cura e spese:

- eseguire, se necessari, i lavori strutturali, impiantistici, di riqualificazione e di finitura degli ambienti assegnati, trasmettendo all'Azienda, laddove previsti per legge, i certificati di idoneità degli impianti stessi;
- fornire e porre in opera le eventuali attrezzature e gli arredi indicati nell'offerta tecnica, aggiuntivi a quelli messi a disposizione dall'Azienda elencati nell'allegato 2.

L'allestimento dei locali, oltre agli arredi ed alle attrezzature, comprende i beni necessari al normale funzionamento del servizio (piatti, bicchieri, posate, tazze, ecc.). Su richiesta del cliente il gestore sarà obbligato a fornire, con spese a proprio carico, bicchieri e posate monouso.

Sia l'esecuzione di eventuali lavori, sia la fornitura e la posa in opera degli arredi e/o attrezzature dovrà:

- avvenire nel rispetto delle singole normative vigenti in materia;
- essere concordata con l'Azienda, per natura, tempistica e modalità;
- avvenire entro il termine massimo di 60 giorni naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali. Tali interventi dovranno essere svolti con un impatto minimo sul servizio di bar che, per la sua essenzialità, dovrà essere garantito senza soluzione di continuità. Scaduto il termine

temporale assegnato, l'Azienda potrà applicare una penalità massima di euro 100,00 per ciascun giorno naturale e continuo di ritardo.

L'azienda metterà a disposizione del gestore gli arredi e le attrezzature esistenti presso il locale bar dell'Ospedale di Orvieto riportati nell'elenco allegato al presente Capitolato come parte integrante e sostanziale (Allegato 2).

Il concessionario, rispetto a quanto previsto in offerta tecnica in sede di gara, dovrà riutilizzare gli arredi e le attrezzature già presenti e/o installarne ex novo. Quanto preso in consegna dal gestore s'intende funzionante ed in buono stato e, dunque, l'Azienda resta sollevata sia da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, sia da eventuali sostituzioni di attrezzature o componenti di esse che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno, quindi, a totale carico del gestore.

Le attrezzature e gli arredi forniti dal Concessionario, a reintegro o sostituzione di quelli messi a disposizione dall'Azienda, dovranno essere nuovi ed alla scadenza del contratto resteranno di proprietà dell'Azienda, senza che il gestore abbia nulla a pretendere. Nel corso del periodo contrattuale il gestore, inoltre, dovrà, se necessario ai fini dell'efficienza funzionale e/o dell'ottemperanza alla normativa vigente, integrare o sostituire, a sue spese, le apparecchiature o le attrezzature utilizzate nel servizio. Anche quest'ultime, alla fine del periodo contrattuale, resteranno di proprietà dell'Azienda. L'inserimento di qualsiasi nuova apparecchiatura o attrezzatura dovrà essere concordato con l'Azienda.

Qualsiasi soluzione posta in essere dal Concessionario, oltre ad essere conforme alle vigenti norme urbanistiche, impiantistiche, igienico sanitarie, antinfortunistiche ed alle altre norme di settore, dovrà essere consona all'ambiente ospedaliero e rispondente alle moderne esigenze di esteticità e funzionalità. I clienti del bar potranno utilizzare i servizi igienici dell'Ospedale attigui ai locali oggetto di concessione.

È a carico del gestore lo smontaggio, la rimozione e lo smaltimento degli arredi e delle attrezzature esistenti presso i locali del bar dell'Ospedale di Orvieto ritenute inutilizzabili, previa formale autorizzazione dell'Azienda.

8. MANUTENZIONI ED EVENTUALI SOSPENSIONI DEL SERVIZIO

Per tutta la durata del contratto la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature sarà a carico del gestore, che dovrà segnalare tempestivamente e per iscritto all'Azienda, anche a mezzo di posta elettronica certificata, la necessità di effettuarla.

E' altresì a carico del Gestore la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti oggetto del servizio.

Salvo situazioni d'urgenza e di indifferibilità, gli interventi di manutenzione dovranno essere autorizzati

dall'Azienda ed annotati in un apposito registro, in modo da consentire all'Azienda, qualora disponga degli accertamenti, di valutare la cronologia e la consistenza degli interventi effettuati. Il Gestore risponderà di eventuali danni a terzi, inclusa l'Azienda, derivanti sia dai lavori in corso (o effettuati), sia dall'espletamento del servizio oggetto della concessione.

Il gestore non potrà chiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità o per il mancato utilizzo del bene soggetto a manutenzione o a lavori.

L'Azienda potrà verificare, in contraddittorio ed in ogni momento, lo stato d'uso delle attrezzature. Qualora l'Azienda ritenesse che le stesse non fossero più idonee allo svolgimento del servizio, il gestore dovrà provvedere, a proprie spese, alla loro sostituzione immediata con attrezzature aventi caratteristiche tecnico-qualitative e prestazionali non inferiori a quelle delle attrezzature sostituite.

Nel caso in cui, per ottemperare a quanto previsto dal presente articolo, risulti comunque necessario interrompere il servizio bar, il Concessionario dovrà presentare formale richiesta di sospensione all'Azienda, in modo che la stessa possa esaminarla ed eventualmente approntare tutte le misure necessarie per limitare al massimo i disagi per gli utenti.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il gestore deve avvisare l'Azienda con la massima sollecitudine.

9. UTENZE

Il gestore è tenuto al pagamento delle spese per utenze (energia elettrica, acqua, gas-metano). Quanto dovuto dovrà essere versato in due rate semestrali unitamente al versamento del canone di concessione.

I costi per le utenze non sono, quindi, ricompresi nel canone annuo di concessione e rimangono a totale carico del Gestore.

Il dato indicativo per le utenze nell'anno 2024 è di circa 7.000 euro.

10. SMALTIMENTO RIFIUTI

Tutti i rifiuti derivanti dall'attività dovranno essere gestiti dall'aggiudicatario in quanto produttore degli stessi. A tale riguardo l'aggiudicatario dovrà attivare apposita utenza con il gestore locale dei rifiuti. È, quindi, a carico del Concessionario il pagamento del tributo per lo smaltimento dei rifiuti prodotti.

La gestione del ritiro, del trasporto interno e l'approvvigionamento dei contenitori (rigidi e molli), sia monouso sia riutilizzabili, sarà a totale carico del gestore.

Nell'eventuale fase transitoria il concessionario pagherà quanto dovuto all'Azienda sulla base di una stima effettuata dal Servizio competente.

I residui alimentari e gli scarti della produzione e somministrazione degli alimenti devono sostare negli

ambienti del bar non oltre il tempo strettamente necessario alla lavorazione, alla preparazione ed alla somministrazione quotidiana degli alimenti.

Il raggruppamento dei rifiuti dovrà essere effettuato all'interno del bar e, comunque, in spazi concordati con l'Azienda, nel rispetto delle norme e dei regolamenti locali vigenti per quanto concerne la raccolta differenziata. Gli imballaggi e cartonati dovranno essere adeguatamente ridotti per limitare l'occupazione volumetrica degli spazi adibiti.

Tutti i contenitori ed imballaggi utilizzati dovranno rispondere pienamente ai requisiti indicati dalla vigente normativa sui rifiuti e sulla sicurezza dei lavoratori.

11. ORARIO DI APERTURA ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il Gestore si impegna ad erogare i servizi oggetto della concessione dal lunedì al sabato dalle ore 6,00 fino almeno alle ore 18,00 e la domenica, dalle ore 6,00 e fino almeno alle ore 15,00 con orario continuato, senza interruzione per qualsiasi circostanza e per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi. Eventuali modifiche dell'orario dovranno essere preventivamente e formalmente autorizzate dall'Azienda.

L'Azienda si riserva di sospendere il servizio, previo preavviso di 60 giorni comunicato per iscritto al Gestore, nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edilizi o impiantistici nell'area attigua a quella oggetto della concessione. Tale termine potrà essere abbreviato nei casi di indifferibilità o di urgenza degli interventi.

12. QUALITA' DEL SERVIZIO

I prodotti posti in vendita dovranno essere di prima qualità, di primarie marche ed in tutto rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia. In particolare:

- per il caffè, dovrà essere indicata la marca offerta;
- i pezzi dolci e salati dovranno essere riscaldati a richiesta degli avventori ed il loro peso standard dovrà essere indicato dall'impresa nell'offerta tecnica prodotta in sede di gara;
- i pezzi dolci e salati dovranno essere sempre freschi di giornata (non dovranno essere né surgelati, né congelati), e dovrà, inoltre, essere indicata l'attività commerciale da cui il concessionario si rifornisce. Essi non devono contenere, in via di principio, elementi transgenici o essere sottoposti a tale tipo di trattamento (OGM);
- il prodotto "brioche" deve avere una grammatura minima di 70 gr;
- il latte utilizzato per il servizio dovrà essere "fresco";

- il pane dovrà essere di produzione giornaliera e non rigenerato;
- i panini dovranno essere proposti almeno secondo due pesi differenti al netto della farcitura (piccolo min. 40 gr, standard min. 90 gr);
- i tranci di pizza dovranno avere un peso minimo di 90 gr;
- la verdura e la frutta devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- i salumi non devono presentare all'esterno né patine, né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite;
- i prodotti confezionati devono riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza. È onere del gestore controllare e rispettare, al momento della messa in vendita, la scadenza anche per i prodotti sfusi e/o aperti;
- eventuali piatti pronti dovranno essere confezionati in esercizi autorizzati e l'unica attività consentita sarà l'operazione di riscaldamento;
- è tassativamente vietato confezionare in proprio prodotti ad alta deperibilità (salse, maionese, creme, ecc.);
- qualora sia prevista un'attività di preparazione e confezionamento in loco di alimenti composti quali panini, tramezzini, toast, il gestore deve allestire una separata zona di lavoro appositamente dedicata.

Sulla qualità organolettica del caffè, dei pezzi salati e dolci, l'Azienda avrà facoltà di ampia verifica e potrà richiedere modifiche a quanto offerto al pubblico, fino al raggiungimento di un livello qualitativo considerato adeguato.

Con riferimento alla conduzione ed alla gestione del bar, il gestore dovrà almeno garantire la vendita dei seguenti articoli e generi:

- caffetteria, bevande analcoliche;
- pasticceria, panini, sandwiches, cioccolate, caramelle, biscotteria e dolciumi vari;
- pizze al taglio, focacce;
- piatti caldi e freddi;
- gelati;
- insalate;
- alimenti ad elevato valore nutrizionale, quali: yogurt, succhi o macedonie o frullati di frutta;
- acque minerali;

- cibi e bevande senza lattosio, cibi e bevande senza glutine, opportunamente preconfezionati in modo da garantire l'assenza di contaminazione crociata.

Restano tassativamente esclusi dalla vendita ogni tipo di bevanda alcolica, indipendentemente dalla gradazione.

Nell'area data in concessione è vietata:

- la vendita di tabacchi, valori bollati ed altri generi di monopolio;
- la vendita di riviste e materiale pornografico ed altro materiale non consono al luogo;
- l'installazione di macchine per videogiochi e qualsiasi altro tipo di apparecchi e congegni da divertimento ed intrattenimento (videopoker, ecc.);
- la vendita di giochi a distanza, di abilità, lotto, lotterie, gratta e vinci, ecc., così come desunti dal Sito ufficiale dell'Amministrazione dei monopoli di Stato.

L'aggiudicatario, nell'espletamento del servizio di che trattasi, assume l'onere di vendere giornali, riviste ed altri prodotti non alimentari nella stessa sede, nel rispetto delle licenze/autorizzazioni rilasciate dall'autorità competente e, comunque, della normativa vigente in materia.

Prima dell'inizio dell'attività il Concessionario dovrà acquisire la prevista "dichiarazione di inizio attività sanitaria" e dovrà altresì predisporre apposito "Piano di autocontrollo HACCP", che dovrà essere approvato dai competenti servizi dell'Azienda. Il Gestore, nello svolgimento del servizio, dovrà attenersi a tutte le disposizioni di legge in materia di igiene degli alimenti, con particolare riferimento alle norme in vigore sul territorio regionale, individuando nella propria attività ogni fase che potrebbe ritenersi critica per la sicurezza degli alimenti ed applicando le misure di autocontrollo e di sicurezza adeguate in conformità al sistema HACCP; nel caso di rischio immediato per la salute derivante da alimenti prodotti e/o commercializzati, il gestore dovrà provvedere all'immediato ritiro dal commercio dei prodotti stessi, informandone il competente ufficio dell'Azienda ed attuando ogni altro adempimento previsto dalla vigente normativa.

L'Azienda potrà, in qualsiasi momento:

- effettuare controlli qualitativi e microbiologici senza che il gestore possa rifiutarsi, pena la risoluzione del contratto;
- chiedere la sostituzione o la non distribuzione di quei prodotti per i quali non ritenga opportuna l'erogazione.

È fatto divieto al Concessionario, senza una preventiva e formale autorizzazione dell'Azienda, di:

- affiggere insegne pubblicitarie di qualsiasi natura e dimensione nei locali oggetto di concessione;
- distribuire o autorizzare la distribuzione di volantini o di qualsiasi altro strumento pubblicitario.

13. FORNITORI

Tutti i prodotti acquistati dal gestore dovranno essere fatturati e le fatture esibite a richiesta dell'Azienda.

Le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno essere esclusivamente intestate ed indirizzate alla sede legale del Gestore, senza alcun riferimento all'Azienda o ai suoi uffici.

I fornitori dovranno integralmente rispettare quanto previsto dalle vigenti normative e, a richiesta del Gestore, dovranno essere in grado di dimostrare, anche attraverso specifica documentazione, l'applicazione di misure igienicamente corrette, con particolare riferimento alle fasi di trasporto e di consegna degli alimenti.

14. MISURE IGIENICO SANITARIE

I prodotti utilizzati per la pulizia e l'igiene (di arredi, di attrezzature, ecc.) non dovranno essere tossici né essere conservati nei locali bar. Eventuali interventi generali di disinfezione e disinfestazione, che saranno comunque a carico del Gestore, dovranno essere effettuati negli orari della chiusura del servizio e senza che tali prodotti vengano a contatto, anche aereo, con i prodotti alimentari.

A cura e spese del gestore, tutto il personale in servizio dovrà:

- tenere uno standard elevato di igiene e di pulizia personale;
- indossare idonea divisa, da concordare con l'Azienda, sempre fresca di bucato e comprensiva di copricapo e di calzature chiuse;
- esibire un cartellino di riconoscimento, posto in maniera ben visibile.
- essere formato sui seguenti argomenti:
 - previsione di rischi derivanti dall'ambiente di lavoro in cui si opera;
 - modalità di esecuzione del servizio;
 - procedure e sistemi di autocontrollo HACCP e di corretta prassi igienica, nel rispetto della normativa nazionale e regionale di settore.
- tenere un contegno irreprensibile. È facoltà dell'Azienda richiedere l'allontanamento immediato di coloro che non dovessero tenere una condotta consona alla natura e al luogo nel quale prestano servizio.

Per ridurre al minimo le possibilità di contaminazione, il personale dovrà attenersi alle seguenti norme comportamentali:

- lavarsi accuratamente le mani prima di iniziare il lavoro e dopo ogni assenza dalla postazione di lavoro e, comunque, tutte le volte che risulti necessario;
- in caso di manipolazione di alimenti con le mani, non indossare anelli o bracciali ed altri oggetti che non possano essere resi adeguatamente igienici;
- se, nel manipolare i prodotti, vengono utilizzati i guanti, questi debbono essere mantenuti integri e puliti. I guanti dovranno essere di materiale impermeabile, a meno che ciò non risulti compatibile con il lavoro richiesto;
- non consumare cibi o bevande e non fare uso di tabacco nelle aree in cui i prodotti alimentari e gli ingredienti siano preparati, esposti e serviti;
- coprire immediatamente tutti i tagli e le escoriazioni con medicazioni impermeabili. In caso di tagli procurati sul posto di lavoro, il lavoratore dovrà essere immediatamente esonerato dalla somministrazione degli alimenti;
- non tossire né starnutire sopra i cibi e, in caso di raffreddore, utilizzare mascherine;
- sgrassare, pulire e disinfettare le superfici di lavoro ed i macchinari a fine lavorazione;
- prendere qualsiasi altra precauzione per prevenire la contaminazione degli alimenti da microrganismi o sostanze estranee, come: sudore, capelli, cosmetici, tabacco, prodotti chimici, medicinali, ecc.;
- nel caso in cui presenti forme infettive (epatite, diarrea, vomito, febbre, gola infiammata, eruzione cutanea, ferite infette, secrezioni purulente, ecc.), l'operatore deve informare il datore di lavoro, il quale, provvederà alla sospensione momentanea dal lavoro dell'operatore stesso. Nessuno, infatti, può essere autorizzato a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo, qualora esista anche soltanto una probabilità, diretta o indiretta, di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni;
- il personale addetto alla riscossione non può prestare contemporaneamente la propria opera per la preparazione e somministrazione degli alimenti e bevande. L'eventuale passaggio dalle funzioni di riscossione a quelle di somministrazione dovrà essere preceduta da adeguata igiene personale;
- coloro che manipolano gli alimenti devono essere messi al corrente sia delle conseguenze che può avere il mancato rispetto delle regole di cui sopra, sia di quello che può comportare l'applicazione di norme non igieniche

15. RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DEI BENI

Alla scadenza del contratto, il Gestore dovrà riconsegnare all'Azienda i locali, gli impianti ed i beni

(arredi, attrezzature, minuteria) in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione (tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione) ed in regola con le norme di sicurezza ed infortunistica. Qualora l'Azienda rilevasse danni a strutture, impianti o attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al gestore. Della riconsegna sarà sottoscritto apposito verbale in contraddittorio tra il Gestore e l'Azienda.

Trascorsi 5 giorni dal termine fissato per il rilascio dei locali, l'Azienda potrà anche procedere al fine di ottenere il rilascio coattivo degli stessi, in danno del concessionario.

16. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (DEC) E RESPONSABILE UNICO DEL CONTRATTO (RUC)

Il Direttore per l'esecuzione del Contratto (DEC), cui verrà affidata la responsabilità della gestione del contratto, sarà successivamente nominato dall'Azienda. Il DEC riferirà al Responsabile Unico del Progetto sulla fase di esecuzione del contratto e sulla conformità allo stesso dei comportamenti e delle attività poste in essere dal concessionario. È facoltà del DEC nominare fino a due ADEC, di cui uno per la verifica degli adempimenti igienico-sanitari previsti dal Contratto e dagli atti di gara.

Il concessionario, all'atto della stipula del contratto, si obbliga a nominare, munendolo di delega espressa, un Responsabile Unico del Contratto (RUC), che sarà responsabile nei confronti dell'Azienda. Fungendo da referente unico il RUC dovrà avere la capacità di rappresentare ad ogni effetto il concessionario. Esso, inoltre, dovrà:

- controllare il corretto funzionamento del servizio oggetto della concessione, fornendo i necessari riscontri in sede di verifiche e controlli da parte dell'Azienda;
- essere immediatamente reperibile dall'Azienda, almeno tramite cellulare ed e.mail messi a disposizione dal concessionario. Il numero telefonico e l'indirizzo e.mail dovranno essere formalmente messi a disposizione dell'Azienda all'atto della stipula del contratto.

Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienze inoltrate dall'Azienda al RUC dovranno intendersi fatte direttamente al Concessionario. In caso di assenza o impedimento, il gestore provvede alla sua sostituzione, dando tempestiva comunicazione del nominativo del sostituto.

17. LISTINO PREZZI E PANIERE DI CONTROLLO

Il listino prezzi di tutti i prodotti serviti dovrà essere firmato dal Gestore ed esposto nel locale bar in modo da consentirne una facile lettura. Copia dello stesso dovrà essere consegnato all'Azienda, alla quale vanno anche tempestivamente comunicate le eventuali variazioni di prezzo che si intenderanno praticare. Nel caso in cui esse risultassero superiori alla variazione dell'indice Istat dei prezzi al consumo per l'annualità di riferimento, tali variazioni dovranno essere autorizzate dall'Azienda e non potranno

comunque essere richieste prima di 6 mesi dall'avvio del Servizio.

I prezzi di vendita dei prodotti ricompresi nel paniere di controllo (**Allegato 3**) del presente Capitolato sono determinati, in termini di tetto massimo, dall'Azienda e rimarranno fissi per i primi 12 mesi di gestione. Con riferimento al paniere di controllo, è facoltà del Concessionario decidere di praticare prezzi più bassi di quelli indicati nell'Allegato 3, riportandoli al pari degli altri nel listino prezzi.

Il concessionario, anche successivamente alla sottoscrizione del contratto, potrà proporre all'Azienda forme di fidelizzazione dei clienti attraverso *fidelity card* (ad esempio, tessera sconto per i lavoratori ospedalieri).

18. AVVIAMENTO COMMERCIALE

In considerazione della peculiare caratteristica del servizio, aperto solo a coloro i quali possono accedere alla struttura avendone il giusto motivo, il Gestore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possono dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo.

Il Gestore dichiara che l'entità del corrispettivo dovuto all'Azienda quale canone annuo di concessione di cui all'art. 2, è tale da ritenersi sin da ora soddisfatto e tacitato in ogni eventuale diritto che potesse eventualmente far valere in qualunque sede o a seguito della scadenza o della risoluzione, per qualsiasi ragione, del contratto.

19. INADEMPIENZE E CONTROVERSIE

L'Azienda si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli quali-quantitativi sulle prestazioni contrattuali, alla presenza del RUC. Alla verifica seguirà sempre un verbale di sopralluogo, inviato per conoscenza al gestore.

Ogni volta che l'Azienda intenda contestare un'inadempienza al Gestore lo farà per iscritto, assegnando a quest'ultimo un termine, non inferiore a 10 giorni, per la presentazione di controdeduzioni scritte.

Trascorso tale termine, l'eventuale penale sarà applicata sulla base di un formale provvedimento aziendale nel quale si darà atto delle eventuali giustificazioni addotte dal concessionario nonché delle ragioni per cui l'Azienda ritiene di non accettarle.

Le penali applicate dovranno essere versate entro 20 giorni dal ricevimento del provvedimento. In caso di inadempienza, le penali verranno recuperate sul deposito cauzionale definitivo, che dovrà essere immediatamente reintegrato.

Qualora venissero rilevate ulteriori inadempienze alle disposizioni previste dal presente capitolato, l'Azienda potrà addebitare al Concessionario delle penalità variabili da un minimo di euro 500,00 ad

un massimo di euro 2.000,00, recuperabili anche mediante trattenuta sul deposito cauzionale che dovrà essere immediatamente reintegrato.

Sono inoltre previste le seguenti penalità per le ipotesi di seguito elencate:

- Euro 250,00 per ogni giorno di mancata effettuazione del servizio non autorizzata dall'Azienda, fatto salvo il maggior danno, subito dall'Azienda;
- Euro 500,00 per ogni giorno di occupazione indebita degli spazi oltre il termine fissato per il rilascio degli stessi;
- Euro 2.000,00 in caso di vendita di prodotti del paniere ad un prezzo superiore a quello approvato dall'Azienda. Dopo tre contestazioni scritte per vendita di prodotti del paniere ad un prezzo superiore a quello approvato dall'Azienda procederà, ai sensi dell'art. 25 del presente capitolato, alla risoluzione del contratto.

Eventuali danni arrecati dal gestore o dal proprio personale impiegato comporteranno una penale pari al 10% dell'ammontare del danno, oltre al relativo addebito delle spese sostenute per le riparazioni.

L'applicazione di penali non esclude il diritto dell'Azienda a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per la violazione e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio.

20. AMBITI DI RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

Il Concessionario è responsabile di ogni danno diretto o indiretto che possa derivare all'Azienda ed a terzi dall'esercizio delle attività svolte in esecuzione degli adempimenti contrattuali e di tutte le attività accessorie e secondarie.

Il concessionario si impegna, pertanto, a manlevare e a tenere indenne l'Azienda da qualsiasi danno (a persone, cose o animali) o pretesa risarcitoria, derivanti dall'esecuzione del presente contratto.

Il Concessionario deve presentare, prima della stipulazione del contratto, idonea polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso Terzi, completa di condizioni particolari e aggiuntive di garanzia e corredata di quietanza attestante l'avvenuto pagamento del premio, da rinnovarsi per tutta la durata del contratto in oggetto, stipulata con una Compagnia di Assicurazione validamente operante in Italia, di primaria e riconosciuta importanza, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati a cose e/o persone e/o animali nello svolgimento dell'attività svolta dal Gestore, dal personale suo dipendente, dai suoi consulenti e/o collaboratori, da eventuali sub-affidatari e dal relativo personale, con massimali di garanzia non inferiori a Euro 5.000.000,00 per sinistro, per persona, per animale o cosa ed, inoltre, garantisca le rivalse di qualsiasi Ente e/o dei dipendenti del Concessionario per infortuni e/o malattie professionali con massimali di

garanzia non inferiori a Euro 5.000.000,00 per sinistro e per ciascuna persona.

Dovranno essere espressamente previste da parte della Compagnia di Assicurazione:

- la rinuncia al diritto di rivalsa, a qualsiasi titolo, verso l'Azienda e/o suoi dipendenti, collaboratori ed incaricati;
- l'indicazione che tra gli assicurati si intendono compresi tutti i soggetti che a qualsiasi titolo e/o veste partecipino, presenzino o siano interessati all'esecuzione dei servizi, indipendentemente dall'esistenza o meno di rapporto con il Concessionario, anche nel caso di colpa grave;
- la rinuncia della Compagnia di Assicurazione, al diritto di recesso per sinistro. Il diritto di recesso potrà essere esercitato solo per la scadenza annuale della polizza.

Nella polizza dovrà, inoltre, essere stabilito che non potranno aver luogo diminuzioni o storni di tutti i rischi connessi all'esercizio sia nei confronti di terzi, sia per i danni arrecati per qualsiasi causa – incendio compreso – alle cose di proprietà dell'Azienda.

È utile, comunque, precisare sia che la stipula di questa polizza non esonera in alcun modo il Concessionario dalla sua piena e diretta responsabilità per il corretto adempimento di tutte le obbligazioni dallo stesso assunte, sia che rimarranno a suo esclusivo carico eventuali rischi, scoperti, franchigie non coperti dalla polizza.

La polizza dovrà, inoltre, prevedere l'obbligo per la Compagnia di Assicurazione di informare l'Azienda in caso di mancato pagamento dei premi di rinnovo annuali, entro il termine del 16° giorno successivo alla scadenza del premio di rinnovo, fermo l'obbligo per la Compagnia di Assicurazione di estendere il termine di mora per il pagamento dei premi da 15 a 60 giorni. Nel caso si verificasse tale eventualità l'Azienda, fermo restando la facoltà di disporre la risoluzione del contratto, potrà farsi carico del pagamento dei premi di rinnovo salvo il rivalersi sul Concessionario, anche eventualmente sulla cauzione definitiva ove ve ne sia capienza, compresi gli interessi di mora conseguenti. In ogni caso l'omesso o ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio da parte del Concessionario non dovrà comportare l'automatica inefficacia delle garanzie senza che l'Azienda venga preventivamente informata dalla Compagnia assicuratrice.

Il Concessionario si impegna, inoltre, a:

- apportare a proprie spese le eventuali modifiche e integrazioni alla polizza di assicurazione che verranno richieste per iscritto dall'Azienda;
- non apportare qualsiasi modifica che possa limitare e/o ridurre le garanzie prestate senza previo consenso scritto dell'Azienda. Prima della stipula della polizza di assicurazione, l'Azienda si riserva la facoltà di esaminare il contratto per verificarne la congruità e la coerenza con quanto sopra richiesto.

L'eventuale inadempimento o inesatto adempimento delle obbligazioni di cui al presente articolo, entro il termine di giorni 15 (quindici) dalla comunicazione dell'aggiudicazione, comporterà la risoluzione *ipso iure* del contratto.

La copertura assicurativa potrà essere garantita anche attraverso la sottoscrizione di più polizze o dimostrando l'esistenza di una già attiva, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica richiesta nel presente articolo. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si specifichi che la polizza in questione copre i servizi oggetto di concessione, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale e le altre prescrizioni richieste nel presente articolo sono tutte soddisfatte.

Copia della polizza o delle polizze assicurative dovrà essere consegnata all'Azienda.

Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto e, pertanto, qualora il concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata, a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo del risarcimento del maggior danno subito.

Qualora il concessionario sia un raggruppamento temporaneo, le stesse garanzie assicurative, prestate dalla mandataria capogruppo, coprono, senza riserva alcuna, anche i danni causate dalle imprese mandanti.

21. GARANZIE

A garanzia degli impegni assunti e dell'osservanza del presente Capitolato, il Concessionario dovrà versare nelle forme stabilite dalla legge una cauzione definitiva nella misura e con le modalità definite dall'art. 117 del Codice.

La cauzione, che dovrà essere costituita e trasmessa alla stazione appaltante prima della stipula del contratto, viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

22. CONTRATTO E SPESE

Il contratto, che verrà concluso in forma di scrittura privata, potrà essere stipulato soltanto dopo l'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva della concessione. Tale stipula avverrà nel rispetto dei termini previsti dall'art. 18 del Codice.

Il concessionario, nei modi e nei tempi indicati nella comunicazione dell'esito della gara, dovrà far pervenire i documenti richiesti, necessari al perfezionamento del contratto.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti alla stipula del contratto contratto (tra cui, spese di bollo, scritturazione, pubblicazione, copia ed eventuale registrazione volontaria del contratto) saranno a totale carico del concessionario. In caso di mancato versamento di tali somme, l'Azienda ha facoltà di trattenere la somma dovuta, aumentata degli interessi legali, dalla cauzione.

23. SUBAPPALTO

Il subappalto delle prestazioni oggetto del presente Capitolato Speciale di concessione è consentito nei limiti e secondo le modalità previsti dall'art. 119 del Codice, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione e una volta verificati in capo all'impresa subappaltatrice il possesso dei requisiti richiesti per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

24. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto assoluto divieto al concessionario di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, pena la nullità della cessione stessa, fatto salvo quanto previsto dall'art. 189, comma 1, lett. d), del Codice. In caso di inadempienza del concessionario degli obblighi di cui al precedente punto, l'Azienda, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

25. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Azienda avrà la facoltà di procedere all'immediata risoluzione del contratto, mediante semplice comunicazione scritta a mezzo pec., senza per questo pregiudicare il diritto di richiedere il risarcimento degli eventuali danni subiti:

- nei casi espressamente previsti dal presente capitolato;
- nel caso di reiterato ritardato pagamento del canone di concessione oltre i 30 gg. rispetto alle scadenze previste dal presente capitolato;
- per manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- nel caso in cui siano venute a mancare le condizioni previste nel capitolato e dalle norme vigenti in materia di partecipazione alle gare, ovvero se ne sia accertata successivamente l'assenza;
- in caso di cessazione dell'attività, di liquidazione, di concordato preventivo, di fallimento, di stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario, o nel caso in cui l'impresa prosegua la propria attività sotto la direzione di un curatore, di un fiduciario e di un commissario che agisca per conto dei suoi creditori;

- qualora si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli l'esecuzione del contratto di concessione;
- qualora sia stata pronunciata una sentenza definitiva per un reato che riguardi il comportamento professionale del concessionario;
- nel caso in cui il concessionario ceda il contratto;
- nel caso in cui il concessionario subappalti una parte del servizio dato in concessione senza formale autorizzazione dell'Azienda;
- per la mancata reintegrazione, entro 30 (trenta) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Azienda, della cauzione definitiva eventualmente escussa (anche parzialmente);
- nel caso di esecuzione del contratto con utilizzo di personale non regolarmente assunto;
- nel caso di conduzione del servizio in assenza delle necessarie autorizzazioni o licenze prescritte dalle normative vigenti di settore o nel caso di revoca o mancato rinnovo delle stesse;
- dopo l'applicazione di cinque penalità, per qualsiasi inadempienza o violazione;
- nel caso di inadempienza accertata delle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze, nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio in concessione verificatesi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso di un anno solare;
- nel caso di vendita di generi adulterati, avariati e contenenti sostanze nocive, o comunque non conformi alle disposizioni stabilite dalle norme in materia di igiene e sanità;
- nel caso di vendita di prodotti non consentiti dalla legge o dal presente capitolato;
- per gravi inadempienze, frode o interruzione dell'esecuzione del contratto;
- per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffide formali da parte dell'Azienda;
- nel caso in cui il gestore rifiuti o trascuri di eseguire le disposizioni dell'Azienda;
- per motivi di pubblico interesse;
- in caso di chiusura della struttura ospedaliera, con un formale preavviso di sei mesi e senza possibilità di risarcimento o altra forma indennitaria;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà concesse dal Codice civile.

La risoluzione di diritto del contratto, dichiarata con apposito atto dell'Azienda, costituisce titolo sia per l'esercizio del potere di autotutela amministrativa, ai sensi del codice civile, sia per gli atti conseguenti.

Nell'ipotesi in cui i prezzi dei prodotti previsti nella presente gara dovessero essere oggetto di pubblicazione ai sensi della L. 111/2011 e ss.mm.ii., da parte dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, si procederà con le modalità e nei termini previste dalle norme vigenti in materia.

Il concessionario potrà chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso, secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia. La risoluzione non si estenderà alle prestazioni già eseguite.

26. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi della Legge n. 136/2010, il concessionario è obbligato a:

- utilizzare, per i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti nelle spese generali, nonché quelli destinati alla provvista di immobilizzazione tecniche, bonifici bancari o postali ovvero altri strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo, anche se questo non è riferibile in via esclusiva alla presente concessione;
- comunicare all'Azienda il numero del conto o dei conti correnti bancari o postali utilizzati per la registrazione di tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto pubblico e la generalità delle persone delegate ad operare su di essi.

27. VALUTAZIONE DEI RISCHI PROPRI ED INTERFERENZIALI

Il concessionario è tenuto a garantire il pieno rispetto della vigente normativa in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sui luoghi di lavoro. La valutazione dei rischi propri del Concessionario nello svolgimento della sua attività professionale resta a carico del Concessionario stesso, come la redazione dei relativi documenti e la informazione e formazione dei propri dipendenti. In particolare, il concessionario è tenuto:

- all'osservanza dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008;
- a comunicare formalmente all'Azienda il Documento di Valutazione dei Rischi relativo all'oggetto della concessione di cui al presente capitolato;
- a comunicare formalmente all'Azienda i rischi derivanti dalla propria attività nella fase di esecuzione della concessione. Rischi che, dunque, saranno immessi nell'area di riferimento dell'Azienda;

- a comunicare i relativi costi inerenti la sicurezza.

Gli oneri individuati sono esclusi dalla contrattazione.

L'Azienda fornirà le informazioni sui rischi esistenti nelle strutture in cui operano i lavoratori del Concessionario, nonché le misure di prevenzione e protezione e di emergenza adottate, elaborando un DUVRI per ridurre al minimo i rischi da interferenze. Prima che la concessione abbia inizio, l'Azienda provvederà a convocare un primo incontro di coordinamento per definire gli aspetti riguardanti la sicurezza sul lavoro oggetto della concessione.

Il DUVRI, in quanto documento dinamico, è soggetto a revisione e aggiornamento periodici in funzione del variare delle condizioni originarie. Le modifiche proposte dal Concessionario dovranno essere discusse con l'Azienda e da questa accettate.

Ai fini della stipulazione del contratto, l'Impresa concessionaria sarà tenuta al completamento del DUVRI per quanto riguarda la parte specifica inerente i propri dati e l'individuazione di eventuali ulteriori rischi, oltre quelli inizialmente previsti, ed alla consegna del documento così completato. Il Concessionario sarà tenuto, a semplice richiesta di Azienda, a fornire prontamente la documentazione comprovante l'ottemperanza a quanto prescritto.

28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR - Regolamento UE 2016/679 si informa che i dati forniti dagli operatori economici sono trattati dall'Amministrazione, quale responsabile del trattamento, esclusivamente nell'ambito del presente procedimento e nel rispetto del suddetto Regolamento. Gli operatori economici e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dal Regolamento UE 2016/679. Eventuali informazioni e chiarimenti potranno essere richiesti al seguente indirizzo PEC: aslumbria2@postacert.umbria.it.

29. CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per eventuali controversie conseguenti o connesse all'esecuzione del contratto, anche per quanto concerne il collaudo, la liquidazione ed il pagamento, viene specificatamente esclusa la competenza arbitrale prevista dall'art. 806 del Cod. proc. Civ. e viene stabilito che il foro competente è quello di Terni.

30. NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto espressamente dal presente Capitolato, dal Disciplinare di gara e dagli altri documenti di gara, si rinvia alla disciplina comunitaria e nazionale in materia di contratti pubblici ed, in

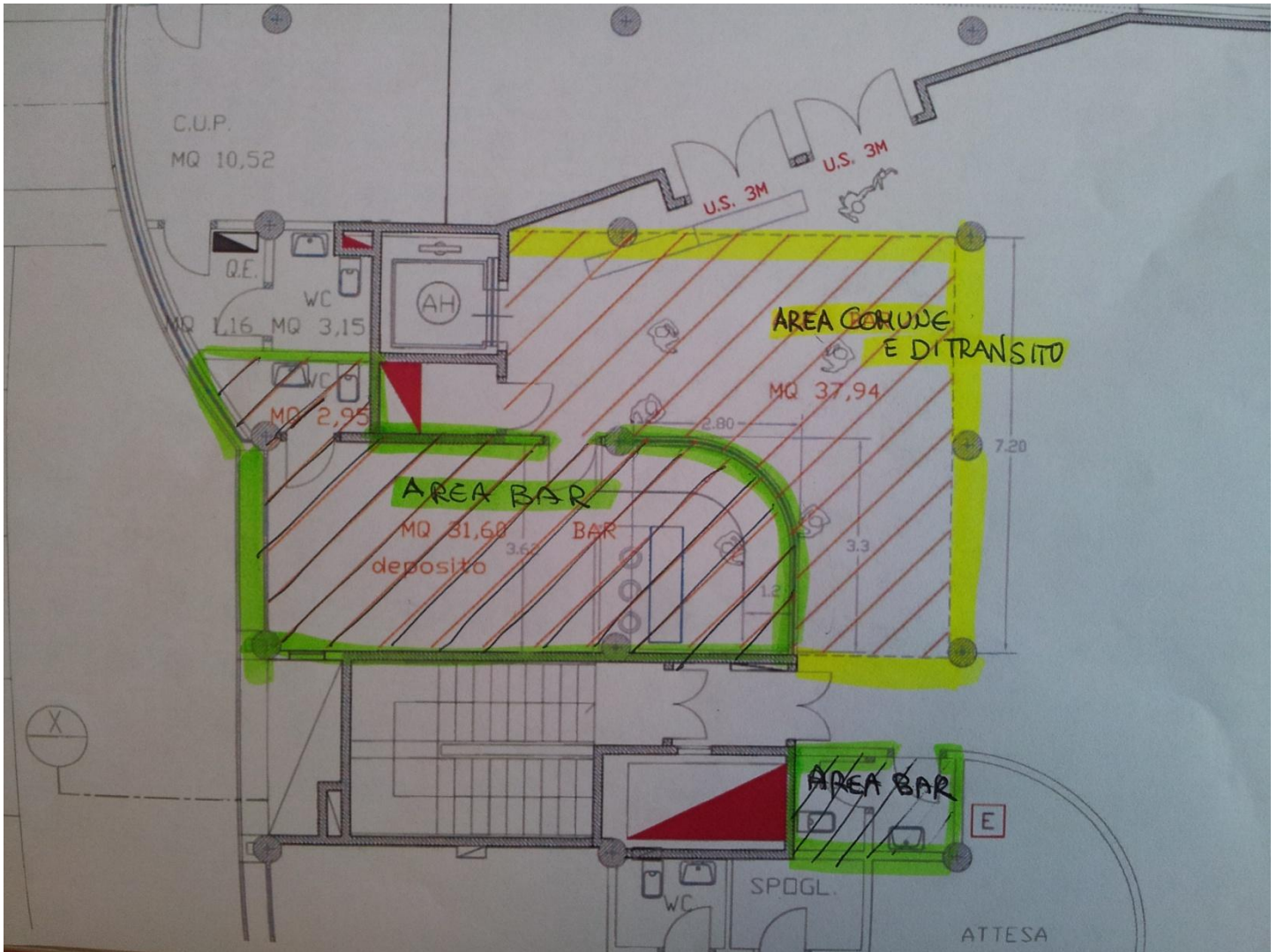
particolare, di concessioni di pubblici servizi, al Codice Civile ed alle leggi e disposizioni emanate dallo Stato e dalla regione Umbria.

Allegati:

1. Planimetria
2. Elenco arredi e le attrezzature
3. Paniere di controllo: prodotti e prezzi di vendita

ALLEGATO 1

PLANIMETRIA



ALLEGATO 2

Elenco arredi e attrezzature

ELENCO DEI BENI E DELLE ATTREZZATURE			
DESCRIZIONE BENE	NUMERO INVENTARIO	UNITA'	QUANTITA'
Zona Somministrazione			
Vetrina refrigerata dritta statica con piano e due mensole refrigerate con illuminazione a led. Parte operativa con vano a giorno e motore remoto entro 20m. L.150cm	560288	cad	1,00
Motore remoto entro 20m per vetrina refrigerata	560287	cad	1,00
Scocca in legno per banco e retrobanco con finitura in laminato (effetto lamiera grezza) con anche il piano operativo in laminato più resistente	560286	ml	11,40
cassetto di sicurezza con chiave per angolo cassa	560285	cad	1,00
Cella da incasso refrigerato con alzatina per predisposizione mensola mescita con 3 vani, 2sportelli e 3 cassette E 1/2 motore remoto entro 20m. L.150cm	560284	cad	1,00
Motore remoto entro 20m per cella refrigerato	560284	cad	1,00
Blocco somministrazione 3 cassette refrigerati con motore (cella da incasso, 3 cassette refrigerati con motore)	560283	cad	1,00
Cella da incasso refrigerato con alzatina per predisposizione mensola mescita con 2 vani, 1 sportello e 1 cassettiera 1/2 motore remoto entro 20m. L.100cm (Retrovetrina)	560279	cad	2,00

Motore remoto entro 20m per cella refrigerato (Retrovetrina)	560279	cad	2,00
Realizzazione di Rivestimento frontale Banco bar in laminato effetto lamiera	560286	mq	11,40
Realizzazione di bancalina Banco bar in legno laminato rovere naturale	560286	ml	4,00
Illuminazione led luce calda sotto incassata su bancalina mescita	560286	ml	4,00
Realizzazione di scuretto (zoccolo) in acciaio inox verniciato sul fronte del banco	560286	ml	11,40
tramoggia rifiuti grande	560282	cad	1,00
battifiltro autosvuotante	560282	cad	1,00
cassetti di servizio	560282	cad	2,00
Lavello da incasso diam.42cm	560286	cad	1,00
miscelatore a leva lunga	560286	cad	1,00
sifone di scarico per un lavello	560286	cad	1,00
Pedana di calpestio realizzata con moduli ispezionabili in MD rivestiti con vera gomma antiscivolo, bordature in acciaio	560275	mq	11,40
Mensole in legno laminato L.100cm	560276	cad	4,00
Cappa Aspirante in acciaio inox per piastre panini	560277	cad	1,00
Parete portante divisoria in legno laminato Verde acqua (da Campionare) h.300 cm (con n. 2 mensole vetro)	560274	mq	11,70
Serranda scorrimento manuale su rotaia	560278	cad	1,00
Condizionatore fisso Mitsubishi	563787	cad	1,00

Pattumiera ovale in plastica bianca con coperchio e pedale (Tramoggia rifiuti grande)	560259	Cad	1,00
Area Preparazione Alimenti			
Tavolo armadiato con ante scorrevoli, piano con alzatina inox. L100xP70xH85/90 cm	560271	cad	1,00
Banco refrigerato TN inox, piano con alzatina inox, 3 vani + motore a bordo. L172xP60xH85/90 cm	560270	cad	1,00
Lavatoio su gambe (con miscelatore)	560269	cad	1,00
Mensole in laminato (n. 3)	560263	ml	1,42
Mobile portascopo	560262	cad	1,00
Lavatoio armadiato con ante scorrevoli. Piano con alzatina inox . L 172 x p 70 x h 85/90. Vasca 50 x 40 x h 25	560268	cad	1,00
Pattumiera con coperchio a pedale. Ø39,5 x H62 cm. lt.50	560264	cad	1,00
armadio frigo 700 Lt verticale TN	560265	cad	1,00
armadio frigo 700 Lt verticale BT	560267	cad	1,00
miscelatore a leva lunga	560268	cad	1,00
Cappa professionale in acciaio inox per forno	560266	cad	1,00
Carrello due ripiani in acciaio inox	560258	cad	1,00
Cassaforte Jewel	563789	cad	1,00
Condizionatore fisso Mitsubishi	563788	cad	1,00
Area office - pulizia			
	560261	cad	1,00

Scrivania con piano in laminato L100 cm			
Poltrona con base in acciaio e seduta in tessuto tecnico	560260	cad	1,00
Spogliatoio			
Armadietti personale sporco pulito (n. 3 di cui uno doppio)	560255 560256 560257	cad	4,00
Zona Consumazione			
Mobile market con mensole a giorno per esposizione prodotti alimentari in laminato effetto legno (ante cieche)	560273	mq	7,50
Portale a giorno per contenimento armadio frigo in laminato effetto legno	560276	ml	6,40
Modifica mobile market con terminale curvo	560276	c.po	1,00
Rivestimento pareti con doghe in pvc effetto legno	560276	mq	15,00
Magazzino			
Scaffalatura zincata L100 x P30, 4 ripiani (Area preparazione)	563790	cad	1,00
Carrello roll rifiuti (carrello tramoggia rifiuti)	560272	cad	1,00
Scaffalatura zincata L100 x P40, 4 ripiani, Piano interrato	563791 563792 563793 563794 563795	cad	5,00

ALLEGATO 3

Prezzi di vendita fissati dall'Azienda dei prodotti ricompresi nel paniere di controllo (iva inclusa):

DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO LISTINO	PREZZODIPENDENTI
Caffè espresso	€ 1,10	€ 1,00
Caffè decaffeinato	€ 1,20	€ 1,10
Orzo piccolo	€ 1,20	€ 1,10
Orzo grande	€ 1,40	€ 1,30
Cappuccino	€ 1,30	€ 1,20
Cappuccino decaffeinato	€ 1,40	€ 1,30
Cappuccino al latte vegetale	€ 1,50	€ 1,40
Latte	€ 0,90	€ 0,80
Latte macchiato	€ 1,20	€ 1,10
Latte vegetale macchiato	€ 1,40	€ 1,30
The – Camomilla	€ 1,00	€ 0,90
Brioche e cornetti vuoti (min. 70 gr.)	€ 1,00	€ 0,90
Brioche e cornetti farciti	€ 1,20	€ 1,10
Trancio torta	€ 2,00	€ 1,90
Succhi di frutta gusti vari	€ 2,00	€ 1,90
Spremuta di arancia, pompelmo, limone	€ 2,50	€ 2,90
Panino standard (min. 90 gr.) con affettati	€ 3,00	€ 2,90
Panino standard (min. 90 gr.) con farciture varie	€ 3,00	€ 2,90
Acqua – bicchiere	€ 0,30	€ 0,20
Acqua naturale/gassata – bottiglia 0,5 l	€ 0,60	€ 0,50
Acqua naturale/gassata – bottiglia 1,50 l	€ 1,20	€ 1,10
Tramezzini	€ 2,20	€ 2,10
Toast	€ 2,20	€ 2,10
Piadine	€ 3,00	€ 2,90
Trancio pizza rosmarino	€ 1,30	€ 1,20
Trancio pizza margherita	€ 1,60	€ 1,50