

CAPITOLATO SPECIALE

Affidamento in concessione del servizio gestione BAR

del P.O. di Amelia

Lotto 4

CIG n. 666195332E

INDICE

Numero articolo	Titolo	Pagina
1	Oggetto dell'appalto	1
2	Durata del contratto	1
3	Royalty	1
4	Definizione del bacino potenziale	2
5	Obblighi e oneri del concessionario	2
6	Oneri del concessionario relativi al personale dipendente e clausola sociale	4
7	Predisposizione locali, arredi e attrezzature	5
8	Manutenzioni	6
9	Utenze	7
10	Smaltimento rifiuti	7
11	Orario di apertura e interruzione del servizio	7
12	Qualità del servizio	8
13	Fornitori	10
14	Misure igienico-sanitarie	10
15	Sopralluogo	11
16	Riconsegna dei locali e degli impianti	11
17	Responsabile Unico del Procedimento (RUP), Direttore per l'Esecuzione del Contratto (DEC) e Responsabile Unico del Contratto (RUC)	12
18	Listino prezzi e paniere di controllo	12
19	Avviamento commerciale	13
20	Offerta tecnica	13
21	Offerta economica	14
22	Criteri di aggiudicazione	14
23	Stipula del contratto	16
24	Inadempienze e controversie	17
25	Risoluzione del contratto	17
26	Ambiti di responsabilità ed Assicurazioni	19
27	Cauzione definitiva	21
28	Cessione d'azienda e cessione di crediti	22
29	Cessione di contratto	22
30	Subappalto	22
31	Tracciabilità dei flussi finanziari	23
32	Valutazione di rischi propri ed interferenziali	23
33	Trattamento dei dati personali	24
34	Controversie e Foro Competente	24
35	Norme di rinvio	25
	Allegato 2A: Planimetria	26
	Allegato 2B: Prezzi di vendita	28

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione, a titolo oneroso, del servizio gestione bar sito all'interno dell'Ospedale di Amelia.

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

- I locali ubicati all'interno dell'Ospedale di Amelia, meglio individuati nella planimetria allegata al presente capitolato (Allegato 2A);

Al Concessionario 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.

Le imprese, con l'accettazione del presente capitolato, dichiarano di essere a conoscenza che all'interno dell'Ospedale sono presenti:

- distributori automatici di alimenti e bevande, il cui servizio non è compreso nel presente appalto. 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 Concessionario abbia nulla a pretendere.

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

Art.2 – Durata del contratto

Il contratto avrà una **durata di anni 6 (sei)**, rinnovabili per ulteriori quattro, a decorrere dalla data di stipula dello stesso, fermo restando che il canone sarà corrisposto dal Concessionario all'Azienda dal momento dell'inizio effettivo del servizio, che verrà attestato mediante redazione di apposito verbale di inizio attività, sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta e dal D.E.C individuato dall'Azienda.

A seguito della scadenza del contratto, nel caso di subentro di altro contraente, il concessionario uscente è obbligato a prestare tutta la collaborazione necessaria per il buon andamento delle operazioni di avvicendamento.

Non configurandosi il contratto come affitto di locali, al termine della gestione il concessionario non potrà rivendicare in alcun caso il diritto al pagamento di indennità o compensi per la perdita dell'avviamento commerciale e/o per i lavori effettuati.

Art. 3 – Royalty

La ditta affidataria dovrà corrispondere all'Azienda una percentuale di royalty pari al 2% (due per cento) sul fatturato annuo complessivo ricavato dal Concessionario per il servizio gestione bar sito all'interno dell'Ospedale di Amelia.

Il pagamento delle royalty sarà effettuato con cadenza annuale posticipata da pagarsi entro 20 giorni dall'emissione di nota da parte della stessa Azienda. Tale nota verrà emessa solo a seguito di verifica, da parte dell'Azienda, della documentazione prodotta dal concessionario. In particolare

il concessionario dovrà inviare entro il trentesimo giorno lavorativo del mese successivo a quello di scadenza, all'ufficio designato dall'Azienda, la chiusura IVA del periodo, mese per mese, come da lettura dei registratori di cassa, da cui si evincano gli importi relativi alle vendite.

Art. 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 50;
- il numero dei ricoveri annui, sia ordinari che in day hospital, è di circa 1000;
- il numero medio annuo di accessi al Pronto Soccorso è di circa 5000 unità;
- l'ospedale, oltre alle attività di degenza, assicura circa 83.000 prestazioni annue di specialistica ambulatoriale (attività istituzionale e libera professione intramoenia);
- all'interno della struttura ospedaliera lavorano circa 136 dipendenti della AUSLUMBRIA 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 Concessionario, pertanto, non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna basandosi sui dati ivi riportati.

Art.5 – Obblighi e 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. Il canone, che per il primo anno corrisponderà a quello offerto in sede di gara dal concessionario, dovrà essere versato in quattro rate trimestrali posticipate, entro il 5 del mese successivo al trimestre di riferimento. Per gli anni successivi al primo, il canone verrà aggiornato annualmente in base alle variazioni ISTAT dei prezzi al consumo. Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il corrispettivo annuo stabilito, senza poterlo mai scomputare o diminuire, qualunque contestazione o richiesta si intenda promuovere nei confronti dell'Azienda. In caso di ritardo nei pagamenti l'Azienda avrà diritto agli interessi di mora misurati al tasso legale, salve le cause di risoluzione del contratto di cui al successivo articolo 25. Il canone annuo sarà assoggettato al regime fiscale vigente al momento dell'aggiudicazione ed alle successive eventuali variazioni;
- c) la corresponsione delle royalty come previsto all'Art.3 del presente Capitolato Speciale;
- d) il pagamento delle spese per utenze, così come meglio specificate nel successivo art 9;
- e) 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 la licenza di esercizio sarà intestata al Concessionario e su questo incomberà l'obbligo del pagamento delle relative tasse e di

imposte. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la licenza sarà intestata all'operatore economico individuato come capogruppo. Il Concessionario si impegna a fornirne copia, qualora richiesto dall'Azienda. La licenza relativa al servizio in oggetto è riferita esclusivamente all'esercizio annesso alla struttura ospedaliera e pertanto non potrà costituire oggetto di trasferimento in altro luogo.

- f) la stipula, per l'intera durata del contratto, di adeguata polizza assicurativa, così come meglio specificato al successivo articolo 26;
- g) la rigorosa osservanza delle normative a carattere fiscale e di pubblica sicurezza. In particolare, saranno a carico del Concessionario tutti gli adempimenti fiscali previsti per l'esercizio dell'attività oggetto della Concessione;
- h) il pagamento delle imposte e delle tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- i) l'assunzione degli oneri diretti e indiretti relativi alle retribuzioni e alle assicurazioni previdenziali ed antinfortunistiche del personale impiegato nella gestione;
- j) il rispetto sia dei requisiti professionali e morali per l'esercizio delle attività commerciali, sia delle norme e dei regolamenti vigenti in materia;
- k) 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 Concessionario, inoltre, dovrà curare, tempo per tempo, gli adeguamenti strutturali, impiantistici e funzionali dei locali alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente di settore;
- l) l'applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari, basato sui principi H.A.C.C.P.;
- m) la pulizia dell'area oggetto di concessione;
- n) l'approvvigionamento dei generi alimentari e degli altri prodotti e materiali di consumo connessi alla gestione del servizio;
- o) 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;
- p) la tutela del consumatore che dovrà essere assicurata in applicazione della vigente normativa in materia, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi.

Il Concessionario 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 Concessionario, altresì, si impegna a manlevare l'Azienda da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extra contrattuale nei confronti di terzi che potrebbe derivare dall'erogazione del servizio in oggetto.

La gestione del servizio, 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 del servizio, 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.

L'approvvigionamento dei generi di vendita dovrà essere effettuato con modalità e in orari adeguati, tali da non recare intralcio all'attività ospedaliera, tenendo conto delle indicazioni fornite dalla Direzione Sanitaria dell'Ospedale e di quelle contenute nel Piano di Emergenza interno.

Il concessionario, inoltre, è tenuto:

- ad utilizzare i locali concessi esclusivamente per l'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 dell'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, di cui all'Allegato 4 della Lettera invito. 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.

Art. 6 - Oneri del Concessionario relativi al personale dipendente e clausola sociale

Il personale addetto all'attività oggetto della concessione deve essere regolarmente assunto dall'impresa aggiudicataria, professionalmente preparato, in numero adeguato al flusso di utenza e dovrà essere munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie previste dalle normative vigenti.

Almeno 5 (cinque) giorni prima dell'inizio del servizio, il Concessionario 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 ss.mm.ii. 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'Azienda il Concessionario dovrà esibire i libri paga e matricola del personale addetto, nonché le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Qualora l'Azienda accerti che il Concessionario 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.

E' fatto, inoltre, obbligo al Concessionario 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 Concessionario di esibire tutta la documentazione attestante l'osservanza dei suddetti obblighi.

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

Le imprese partecipanti alla gara, in caso di aggiudicazione della stessa, assumono il formale impegno di utilizzare in via prioritaria gli stessi operatori della precedente ditta affidataria della concessione, 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 tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Art. 7–Predisposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature

Il Concessionario 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 attrezzature e gli arredi indicati nell'offerta tecnica di cui all'art. 20 del presente capitolato.

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 Concessionario sarà obbligato a fornire, con spese a proprio carico, bicchieri e posate monouso.

Sia l'esecuzione dei lavori, sia la fornitura e la posa in opera degli arredi e delle 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 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali. La consegna dei locali verrà certificata con apposito verbale sottoscritto dall'Ufficio Patrimonio dell'Azienda e dal soggetto Concessionario dell'affidamento. 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 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 necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno, quindi, a totale carico del Concessionario.

La soluzione proposta dall'impresa concorrente (contenuta nell'offerta tecnica), oltre ad essere conforme alle vigenti norme urbanistiche, impiantistiche, igienico sanitarie, antinfortunistiche e dalle 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.

L'Azienda si riserva la facoltà, nell'arco della durata contrattuale, di modificare l'ubicazione dell'esercizio – per sue insindacabili esigenze organizzative – senza che il Concessionario possa vantare diritti di sorta o opporsi al provvedimento.

Art. 8 - Manutenzioni

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

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 stessa, qualora disponga degli accertamenti, di valutare la cronologia e la consistenza degli interventi effettuati. Il Concessionario risponderà di eventuali danni a terzi, inclusa l'Azienda, derivanti sia dai lavori in corso o effettuati.

Il Concessionario 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 Concessionario 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.

Art. 9 – Utenze

Il Concessionario è tenuto al rimborso forfettario delle spese per utenze (energia elettrica, acqua, riscaldamento), che è stimato complessivamente in € 1.200,00/anno (oltre iva). Quanto dovuto dovrà essere versato in quattro rate trimestrali 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 Concessionario.

Gli eventuali costi della telefonia/trasmissione dati saranno a completo carico del Concessionario, compresa l'eventuale attivazione dell'impianto, che dovrà essere indipendente da quello ospedaliero. L'installazione dell'impianto dovrà essere oggetto di formale autorizzazione da parte dell'Azienda.

La spesa per le utenze a carico del Concessionario sarà aggiornata annualmente sulla base delle variazioni dei costi unitari praticati all'Azienda dagli Enti erogatori..

Valutata la fattibilità tecnica, l'Azienda, nel periodo di validità contrattuale si riserva la facoltà di introdurre "contatori a defalco", sulla base dei quali calcolare le spese per le utenze.

Art. 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 Concessionario locale dei rifiuti. E', 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 Concessionario.

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.

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

Art. 11 - Orario di apertura ed interruzione del servizio

Il Concessionario si impegna ad erogare i servizi oggetto della concessione dal lunedì alla domenica, dalle ore 7,00 alle ore 21,00 in 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.

Per ogni giorno di mancata effettuazione del servizio non autorizzata dall'Azienda, fatto salvo il maggior danno, il Concessionario dovrà erogare all'Azienda una somma a titolo di penale pari a euro 250,00.

L'Azienda si riserva di sospendere il servizio, previo preavviso di 60 giorni comunicato per iscritto al Concessionario, 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.

Qualora nel corso dell'appalto l'Azienda dovesse constatare la necessità di procedere a variazione delle modalità di svolgimento del servizio, la ditta appaltatrice dovrà attenersi alle disposizioni impartite dall'Azienda, salvo che la nuova organizzazione del servizio non comporti una variazione degli oneri in conseguenza della eventuale necessità di variare in modo sostanziale il servizio stesso.

In tal caso si provvederà con separato atto aggiuntivo da valere fino al termine dell'appalto, sulla base di un nuovo accordo fra le parti.

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

Art. 12 - Qualità 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. 80 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. E' onere del Concessionario 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 compositi quali panini, tramezzini, toast, il Concessionario deve allestire una separata zona di lavoro appositamente dedicata.

Sulla qualità organolettica del caffè e degli altri prodotti, 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 Concessionario dovrà almeno garantire la vendita dei seguenti articoli e generi:

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

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;
- 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'uso della televisione e diffusione di musica ad alto volume;

- ogni altra attività che non si addica alla convenienza di un luogo di cura o che arrechi disturbo all'erogazione dell'assistenza.

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 Concessionario, 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 Concessionario 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 senza che il Concessionario 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.

E' 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.

Art. 13-Fornitori

Tutti i prodotti acquistati dal Concessionario 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 Concessionario, senza alcun riferimento all'Azienda o ai suoi uffici.

I fornitori dovranno integralmente rispettare quanto previsto dalle vigenti normative e, a richiesta del Concessionario, 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.

Art. 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 Concessionario, dovranno essere effettuati negli orari della chiusura del servizio e senza che tali prodotti vengano a contatto, anche aereo, con prodotti alimentari.

A cura e spese del Concessionario, 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. E' 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 alla normativa vigente in materia di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 15-Sopralluogo

Le imprese, pena l'esclusione dalla gara, dovranno effettuare un sopralluogo, secondo la tempistica e le modalità definite nella lettera invito, al fine di verificare l'esatta ubicazione e prendere conoscenza di tutte le condizioni logistiche, operative e tecniche che possono influire sull'esecuzione del servizio oggetto di appalto. Con l'effettuazione del sopralluogo le imprese si assumono ogni responsabilità in ordine alla conoscenza dei luoghi, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature.

Al sopralluogo saranno ammessi il titolare o il legale rappresentante dell'impresa o loro delegati, che dovranno presentarsi muniti di documento di identità e/o di idonea delega sottoscritta dal legale rappresentante.

Nel caso di RTI potrà essere effettuato congiuntamente dai legali rappresentanti o da soggetti delegati di tutte le imprese facenti parti del raggruppamento o, in alternativa, dal legale rappresentante o da delegato di almeno una delle imprese facenti parte del raggruppamento (in tale ultimo caso il soggetto che effettua il sopralluogo dovrà esibire preventiva attestazione che il sopralluogo viene effettuato in nome e per conto di tutte le imprese costituenti il RTI).

La dichiarazione di avvenuto sopralluogo, redatta secondo la modulistica allegata alla lettera invito, dovrà essere inserita nella busta contenente la documentazione amministrativa.

Art. 16-Riconsegna dei locali e degli impianti

Alla scadenza del contratto, il Concessionario dovrà riconsegnare all'Azienda i locali e gli impianti, 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 e di infortunistica. Qualora l'Azienda rilevasse danni a strutture e/o impianti dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al Concessionario. Della riconsegna sarà sottoscritto apposito verbale in contraddittorio tra il Concessionario e l'Azienda.

I locali dovranno essere resi liberi a cura del concessionario mediante asportazione dell'arredamento delle attrezzature/apparecchiature, di eventuali scorte e di quant'altro di proprietà di quest'ultimo.

Per ogni giorno di occupazione indebita degli spazi oltre il termine fissato per il rilascio degli stessi l'Azienda potrà applicare una penale di euro 500,00. 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.

Art. 17-Responsabile Unico del Procedimento (RUP) Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) e Responsabile Unico del Contratto (RUC)

Il R.U.P., di cui all'art. 10 del D.Lgs. 163/2006, avrà il compito di curare lo svolgimento della gara, assicurando gli adempimenti previsti dalla normativa in materia di affidamento di pubbliche forniture.

Il Direttore per l'esecuzione del contratto (DEC), cui verrà affidata la responsabilità della gestione del contratto, sarà successivamente nominato dall'Azienda ai sensi dell'art. 300 del D.P.R. n. 207/2010. Egli riferirà al RUP sull'andamento della fase di esecuzione del contratto e sulla conformità allo stesso dei comportamenti e delle attività poste in essere dal concessionario.

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 messaggi a disposizione dal Concessionario. Il numero telefonico e l'indirizzo mail dovranno essere formalmente comunicati all'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 Concessionario deve provvedere alla sua sostituzione, dando tempestiva comunicazione del nominativo del sostituto.

Art. 18 – Listino prezzi e paniere di controllo

Il listino prezzi di tutti i prodotti serviti dovrà essere firmato dal Concessionario 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.

I prezzi di vendita dei prodotti ricompresi nel paniere di controllo (Allegato 2B del presente

Capitolato) sono stabiliti dall'Azienda e rimarranno fissi per i primi 12 mesi di gestione. Successivamente al primo anno, ogni eventuale proposta di variazione di tali prezzi dovrà essere motivata e preventivamente sottoposta all'approvazione dell'Azienda.

La vendita di prodotti del paniere ad un prezzo superiore a quello approvato dall'Azienda comporterà l'applicazione al Concessionario, previa contestazione scritta, di una penale pari a euro 2.000,00. Dopo tre contestazioni scritte per vendita di prodotti del paniere ad un prezzo superiore a quello approvato dall'Azienda si provvederà, ai sensi dell'art. 25 del presente capitolato, al recesso anticipato ed alla risoluzione del contratto.

Il concessionario, anche successivamente alla sottoscrizione del contratto, potrà proporre all'Azienda forme di fidelizzazione dei clienti attraverso *fidelity card*. Tali forme, per essere attuate, dovranno essere espressamente autorizzate dall'Azienda.

Art.19-Avviamiento commerciale

In considerazione della peculiare caratteristica del servizio, aperto solo a coloro i quali possono accedere alla struttura avendone il giusto motivo, il Concessionario 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 Concessionario dichiara che l'entità del corrispettivo dovuto all'Azienda quale canone annuo di concessione, 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.

Art.20-Offerta tecnica

I concorrenti dovranno produrre la seguente documentazione tecnica, secondo l'ordine e gli argomenti sotto indicati:

➤ **Proposta architettonica** che precisi:

- gli interventi strutturali ed impiantistici che si intendono realizzare per l'allestimento dei locali;
- gli arredi e le attrezzature che si intendono fornire;

La proposta architettonica dovrà essere corredata di una relazione illustrativa e di elaborati grafici, architettonici, strutturali, impiantistici e tecnici.

➤ **Relazione sul personale impiegato** per l'esecuzione del servizio in concessione, con indicazione di:

- numero, qualifiche, mansioni e modalità per garantire la continuità del servizio. Nella relazione vanno, inoltre, indicati gli eventuali programmi di formazione/aggiornamento del personale, evidenziando per ciascuno: la durata, il numero dei beneficiari e gli obiettivi specifici che si intendono perseguire;
- modalità di rispetto dell'impegno relativo alla clausola sociale, di cui all'art. 6 del

presente capitolato.

➤ **Proposta merceologica** con indicazione di:

- gamma e qualità dei prodotti messi in vendita (marca, descrizione, confezionamento, quantità, peso standard, ecc.), di cui all'art. 12 del presente Capitolato;
- nella proposta vanno evidenziati anche eventuali piani operativi per soddisfare particolari esigenze alimentari (es: alimenti biologici, prodotti per celiaci presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, ecc.) e l'eventuale rispetto della filiera corta nell'approvvigionamento delle materie prime.

L'impresa dovrà presentare una sola offerta tecnica. La presentazione di offerte multiple comporterà l'automatica esclusione dell'offerente dalla gara.

L'offerta tecnica dovrà essere firmata dal Legale Rappresentante e, in caso di ATI, congiuntamente dai Legali Rappresentanti dei membri costituenti il Raggruppamento.

Art.21-Offerta economica

L'offerta economica, regolarizzata ai fini della legge sul bollo, dovrà contenere i dati identificativi del concorrente ed indicare **l'importo del canone annuo** offerto.

Il canone annuo offerto non potrà essere pari o inferiore all'importo di euro 9.200,00 (iva esclusa), oltre oneri per la sicurezza pari ad € 120,00.

L'offerta economica dovrà essere firmata dal Legale Rappresentante e, in caso di ATI, congiuntamente dai Legali Rappresentanti dei membri costituenti il Raggruppamento.

Art.22- Criteri di aggiudicazione

Il criterio di aggiudicazione, per ogni singolo lotto, è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 del d.lgs. 163/2006 e dell'art.286 del DPR 207/2010.

Il punteggio relativo all'OFFERTA TECNICA sarà attribuito da apposita Commissione Giudicatrice, costituita ai sensi e con le modalità di cui all'art. 84 del D.Lgs. n.163/2006 la quale, in una o più sedute riservate, procederà alle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica e all'attribuzione dei punteggi relativi, sulla base dei seguenti parametri:

➤ **Proposta architettonica MAX. P.TI 20** così suddivisi:

- interventi strutturali ed impiantistici che si intendono realizzare per l'allestimento dei locali **Max p.ti 10**
- caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo e delle attrezzature proposti per l'allestimento dei locali;

Max p.ti 10

➤ **Personale impiegato MAX. P.TI 10** così suddivisi:

- numero, qualifiche, mansioni e modalità per garantire la continuità del servizio.

Nella relazione vanno, inoltre, indicati gli eventuali programmi di formazione/aggiornamento del personale, evidenziando per ciascuno: la durata, il numero dei beneficiari e gli obiettivi specifici che si intendono perseguire

Max p.ti 5

- modalità di rispetto dell'impegno relativo alla clausola sociale, di cui all'art. 6 del capitolato

Max p.ti 5

➤ **Proposta merceologica MAX. P.TI 30** così suddivisi:

- gamma e qualità dei prodotti messi in vendita (marca, descrizione, confezionamento, quantità, peso standard, ecc.)

Max p.ti 20

- eventuali piani operativi per soddisfare particolari esigenze alimentari (es: alimenti biologici, prodotti per celiaci presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, ecc.) e l'eventuale rispetto della filiera corta nell'approvvigionamento delle materie prime

Max p.ti 10

L'attribuzione del punteggio avverrà secondo la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale degli elementi/criteri

W_i = peso o punteggio attribuito all'elemento/criterio (i)

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento/criterio (i) variabile tra zero e uno

\sum_n = sommatoria

Ad ogni criterio/sottocriterio la Commissione attribuirà un **giudizio sintetico** a cui corrisponde un coefficiente compreso fra 0 e 1 (si veda tabella sottostante), che verrà moltiplicato per il valore ponderale riferito al criterio/sottocriterio oggetto di valutazione; nel caso in cui nessuna delle offerte esaminate consegua il giudizio di "ECCELLENTE" e quindi il coefficiente 1, si procederà a trasformare i coefficienti attribuiti allo specifico elemento in coefficienti definitivi, riportando ad 1 il coefficiente più alto e proporzionando a tale coefficiente i coefficienti prima attribuiti. I coefficienti definitivi verranno moltiplicati per il punteggio previsto per lo specifico elemento.

Il punteggio complessivo deriverà dalla somma di tutti i punteggi parziali ottenuti, riferiti ai singoli criteri qualitativi.

GIUDIZIO SINTETICO	COEFFICIENTE
ECCELLENTE	1

OTTIMO	0,80
BUONO	0,60
DISCRETO	0,40
SUFFICIENTE	0,20
NON SUFFICIENTE	0

Saranno ammesse alla fase di valutazione dell'offerta economica soltanto i concorrenti che nel giudizio complessivo dell' Offerta Tecnica abbiano conseguito una valutazione complessiva di almeno 31punti;

I punti assegnati all'OFFERTA ECONOMICA, sino ad un massimo di n. 40 punti, saranno così ripartiti: all'offerta che presenterà il canone annuo di concessione più alto rispetto all'importo minimo a base d'asta stabilito dall'Azienda, verrà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 40.

Alle altre offerte saranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula:

$$X=(CO/CO \text{ Max})\times 40$$

Dove:

- X = punteggio da attribuire all'offerta esaminata;
- CO = corrispettivo dell'offerta esaminata;
- COMax = corrispettivo più alto offerto.

Il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggiore punteggio globale, risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per i parametri OFFERTA TECNICA e OFFERTA ECONOMICA.

Tutti i punteggi dovranno essere arrotondati alla seconda cifra decimale.

In caso di parità di graduatoria si procederà all'estrazione a sorte, in seduta pubblica, dell'aggiudicatario.

Art. 23 – Stipula del Contratto

Il contratto è stipulato entro 60 giorni dall'avvenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva, in esito alla verifica del possesso di tutti i requisiti richiesti e, comunque, non prima della scadenza del termine dilatorio di cui all'art.11, c.10, D.Lgs. n.163/2006, ossia non prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art.79 del medesimo D.Lgs. n.163/2006, ovvero non prima del decorso del termine previsto dal successivo c.10-ter dell'art.11 in caso di presentazione di ricorso avverso l'aggiudicazione

definitiva con contestuale domanda cautelare, fatta salva, decorsi tali termini, l'eventuale motivata esigenza di esecuzione anticipata del contratto, stabilita con provvedimento.

Il contratto è stipulato mediante scrittura privata e in modalità esclusivamente elettronica.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti il contratto, fra cui – a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo – diritti di qualsiasi natura, onorari, imposta di bollo, imposta di registro in tutti i casi, compreso quello di registrazione volontaria in misura fissa.

Art 24 – Inadempienze e penalità

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 Concessionario.

Fatto salvo quanto diversamente disciplinato da specifiche norme o da altri articoli del presente Capitolato, ogni volta che l'Azienda intenda contestare un'inadempienza al Concessionario 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 con il primo pagamento trimestrale utile del canone annuo di concessione. In caso di inadempienza, le penali verranno recuperate sul deposito cauzionale definitivo, che dovrà essere immediatamente reintegrato.

Fatte salve le fattispecie specificatamente disciplinate in altri articoli del presente capitolato, 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.

Eventuali danni arrecati dal Concessionario 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.

Art. 25 – Risoluzione del contratto

L'Azienda avrà la facoltà di procedere all'immediata risoluzione del contratto, mediante semplice comunicazione scritta a mezzo di lettera Raccomandata A.R., 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 giorni 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 di pubbliche forniture, 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 o 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 appalto;
- 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 senza formale autorizzazione dell'Azienda;
- per la mancata 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 tre penalità riferibili alla stessa inadempienza o violazione;
- dopo l'applicazione di 5 penalità, per qualsiasi inadempienza o violazione;
- nel caso di inadempienza accertata alle 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 o 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 dalle leggi o dal presente capitolato;
- per gravi inadempienze, frode o interruzione dell'esecuzione del contratto;

- per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate inseguito a diffide formali da parte dell' Azienda;
- nel caso in cui il Concessionario rifiuti o trascuri di eseguire le disposizioni dell'Azienda;
- per motivi di interesse pubblico;
- in caso di chiusura della struttura ospedaliera, con un formale preavviso di 6 mesi e senza possibilità di risarcimento o di altra forma indennitaria;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile;
- nel caso in cui il concessionario esegua transazioni relative al presente contratto senza avvalersi di strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010;

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.

Il concessionario, oltre all'immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale per il fatto che ha determinato la risoluzione.

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.

Art. 26 – Ambiti di responsabilità 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 - animali) o pretesa risarcitoria, derivante 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/persone/animali nello svolgimento dell'attività svolta dal Concessionario, dal personale suo dipendente, dai suoi consulenti e/o collaboratori, da eventuali sub-affidatarie 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 danni arrecati per qualsiasi causa – incendio compreso – alle cose di proprietà dell'Azienda.

E' 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 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'ATI, le stesse garanzie assicurative, prestate dalla mandataria capogruppo, coprono, senza riserva alcuna, anche i danni causate dalle imprese mandanti.

Le polizze assicurative, così come le fidejussioni bancarie dovranno avere, a pena di esclusione, una validità minima almeno pari a 360 giorni, decorrente dal giorno fissato quale termine ultimo per la presentazione delle offerte.

Art. 27 – Cauzione definitiva

Il Concessionario dovrà costituire apposita garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale, IVA esclusa, secondo le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs.163/2006.

Il deposito cauzionale, da costituirsi prima della stipula del contratto, viene posto a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, del risarcimento di danni derivante dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché del rimborso delle somme che l'Azienda dovesse eventualmente corrispondere a terzi per responsabilità del Concessionario. In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Concessionario, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. Resta, quindi, espressamente inteso che l'Azienda ha il diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione.

Qualora l'ammontare della cauzione definitiva si riduca per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, il Concessionario deve provvedere al reintegro entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte della Azienda. E' fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione.

La garanzia ha validità temporale pari alla durata del contratto e dovrà comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Azienda beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto. La cauzione definitiva potrà, infatti, essere svincolata solo al termine del rapporto contrattuale, dopo la definizione di tutte le ragioni di debito e di credito, oltre che di eventuali altre pendenze.

Il deposito cauzionale definitivo può essere costituito mediante fideiussione. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a

revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58.

Le fidejussioni/polizze dovranno essere intestate all'Azienda USL UMBRIA 2.

Il deposito cauzionale definitivo, che sarà infruttifero, dovrà obbligatoriamente prevedere:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, di cui all'art. 1944 c.c.;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- l'operatività garantita della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- la validità fino ad espresso svincolo da parte dell'azienda.

In caso di RTI il deposito cauzionale dovrà essere intestato al Concessionario capogruppo se trattasi di raggruppamento già costituito, o a tutte le imprese, in caso di raggruppamento costituendo.

La mancata costituzione della garanzia definitiva, di cui al presente articolo, determinerà la revoca dell'aggiudicazione e l'incameramento della cauzione provvisoria.

Art. 28 Cessione d'azienda e cessione di crediti

La cessione d'azienda è sottoposta alle condizioni, prescrizioni e modalità di cui all'art. 116 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii..

Per la cessione dei crediti si rimanda a quanto previsto dall'art. 117 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii..

Art. 29 Cessione del contratto

È vietata la cessione del contratto, salvi i casi di fusione, scissione, accorpamento o cessione del ramo d'azienda previsti dalla vigente normativa all'art. 116 del D.LGS. 163/2006 e ss.mm.ii..

Art. 30 - Subappalto

Il subappalto è ammesso nei limiti e con le modalità previsti dall'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario, che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'Azienda di quanto subappaltato. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- la ditta concorrente, all'atto dell'offerta, deve indicare la parte del servizio che intende eventualmente subappaltare a terzi, in ogni caso non superiore al 30% della prestazione principale;
- l'appaltatore deve depositare il contratto di subappalto almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione della prestazione subappaltata;

- l'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Nel contratto di subappalto, a pena di nullità assoluta, deve essere inserita un'apposita clausola con cui sia l'appaltatore che il subappaltatore assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010.

L'appaltatore o il subappaltatore che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante.

La ditta dovrà produrre dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o collegamento, ai sensi dell'art. 2359 del c.c. con il titolare del subappalto.

Il subappalto dovrà comunque essere autorizzato con formale atto della stazione appaltante. Nell'ipotesi di subappalto occulto, indipendentemente dalle sanzioni penali previste dalla legislazione vigente, la ditta aggiudicataria dovrà rispondere, sia verso l'Azienda, sia eventualmente verso terzi, di qualsiasi infrazione alle norme degli atti di gara da parte del subappaltatore. In tale ipotesi, l'Azienda ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto. Si precisa che, in caso di subappalto, l'Azienda pagherà direttamente al concessionario, fermo restando l'obbligo di quest'ultimo di trasmettere, entro 20 gg. dal pagamento, copia delle fatture dei pagamenti corrisposti al subappaltatore.

Art. 31 – Tracciabilità 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 al presente appalto;
- 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 le generalità delle persone delegate ad operare su di essi.

In caso di futura modifica della suddetta normativa inerente la tracciabilità dei flussi finanziari durante il periodo di validità del contratto, si intendono qui richiamate le norme eventualmente sopravvenute, ai sensi dell'art. 1374 del codice civile.

Art. 32 – Valutazione di 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. Per quanto attiene ai costi relativi alla sicurezza propri di ogni datore di lavoro e quantificati dallo stesso, in base alla diretta responsabilità nei confronti dei propri dipendenti ai sensi del D. Lgs 81/08 e ss.mm.ii., l'Azienda ha, infatti, solo un onere di vaglio, ai sensi dell'art. 86, comma 3-bis, del D. Lgs 163/2006. In particolare, il concessionario è tenuto:

- all'osservanza dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- 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 dell'appalto. Rischi che, dunque, saranno immessi nell'area di riferimento dell'Azienda;
- a comunicare i relativi costi inerenti la sicurezza.

Ai sensi dell'art. 86, comma 3-ter, del D.Lgs. 163/2006, gli oneri individuati sono esclusi dalla contrattazione.

L'Azienda fornisce 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 unico 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.

Il Concessionario sarà tenuto, a semplice richiesta dell'Azienda, a fornire prontamente la documentazione comprovante l'ottemperanza a quanto prescritto.

Art. 33 – Trattamento dei dati personali

In ottemperanza al Decreto Legislativo n.196/2003, si informano le imprese candidate che i dati personali raccolti saranno utilizzati al solo fine dell'espletamento della procedura di cui al presente capitolato. I dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito e per le finalità della procedura medesima. Il relativo trattamento non richiede il consenso dell'interessato ai sensi dell'art.18 del citato Decreto. I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione ad autorità pubbliche locali e nazionali in conformità ad obblighi di legge. L'interessato potrà esercitare i diritti specificatamente previsti all'art.7 del Decreto Legislativo n.196/2003.

La Ditta aggiudicataria e la Stazione Appaltante dovranno garantire reciprocamente che il proprio personale ed il personale di ditte da esse incaricate, tratteranno come riservata ogni informazione della quale venissero a conoscenza durante od in relazione ad ogni attività inerente l'esecuzione del Capitolato speciale di appalto.

Art. 34 – Controversie e Foro Competente

Per le controversie che dovessero insorgere in merito all'esecuzione del contratto è competente il

Foro di Terni. E' esclusa la facoltà di ricorso all'arbitrato.

Art. 35 – Norme di rinvio

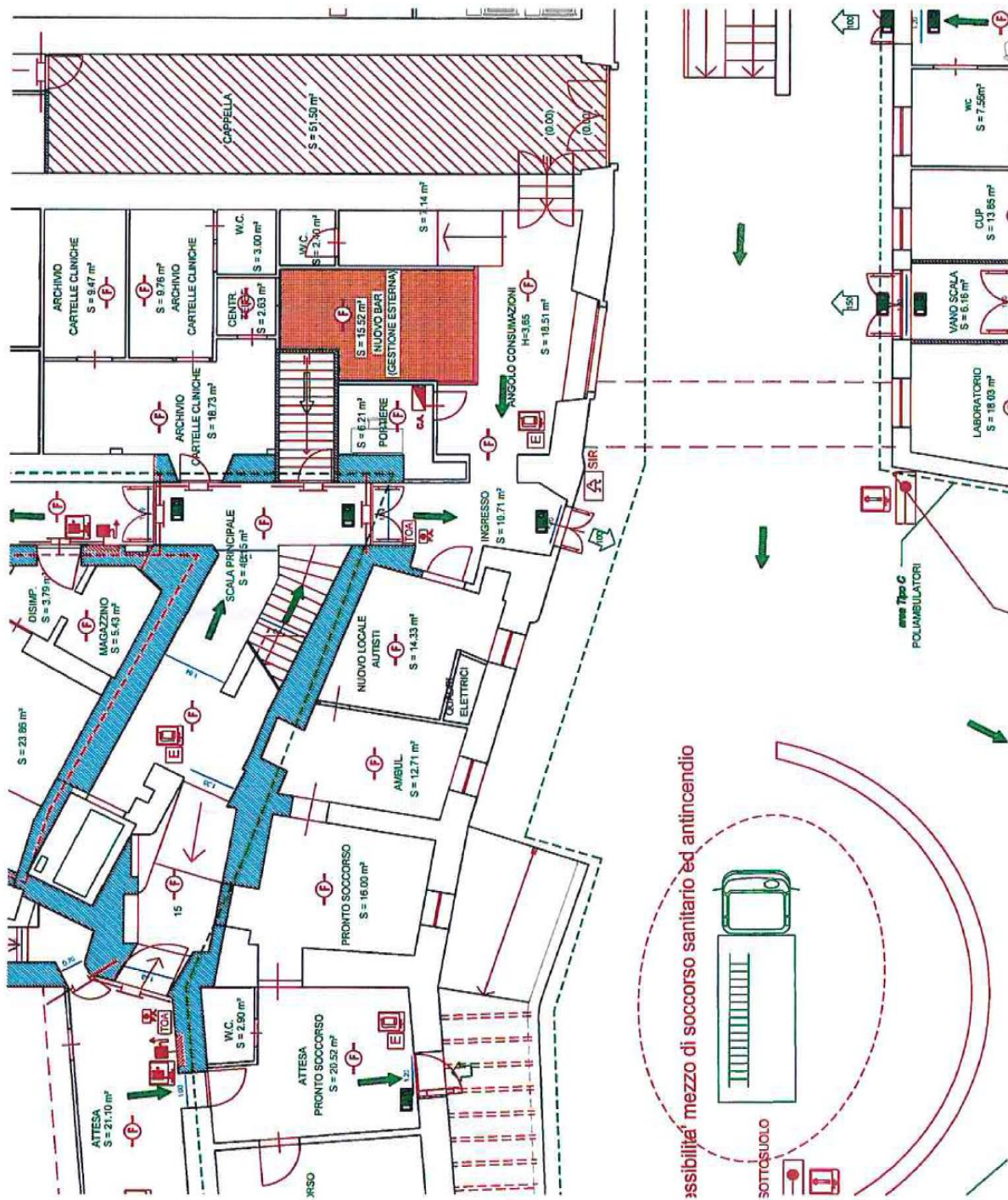
Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato e gli altri atti di gara, le parti faranno riferimento, in quanto applicabili, alle vigenti norme in materia di concessione di pubblici servizi, al Codice civile ed alla normativa vigente per le singole materie.

Allegati:

2 A: Planimetria

2 B: Prezzi di vendita





Prezzi di vendita fissati dall'Azienda dei prodotti ricompresi nel paniere di controllo:

DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO A LISTINO (IVA INCLUSA)
Caffè espresso	€ 0,70
Caffè decaffeinato	€ 0,80
Orzo	€ 0,90
Cappuccino	€ 0,90
Latte	€ 0,70
Latte macchiato	€ 0,90
The – Camomilla	€ 0,80
Brioche e cornetti (min. 70 gr.)	€ 0,80
Paste	€ 0,90
Spremuta di arancia, pompelmo, limone	€ 2,30
Yogurt ml.125	€ 0,80
Acqua minerale - bottiglia lt. 1,5	€ 1,00
Acqua minerale – bottiglia lt. 0,5	€ 0,50
Succhi ml. 200	€ 1,00
Bibite lattina ml.330	€ 1,50
Trancio pizza (min.90 gr.) bianca	€ 1,00
Trancio pizza (min.90 gr.) farcita	€ 1,30
Fagotti-toast-tramezzini	€ 1,50
Panino (min. 90 gr.) con affettati e/o farciture	€ 1,80
Panino (min. 40 gr.) con affettati e/o farciture	€ 1,30