

# ALLEGATO 6

## CAPITOLATO SPECIALE

### DELLA GARA PER INDIVIDUARE IL CONCESSIONARIO CUI AFFIDARE, PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO DI PESCARA, IL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR E FORNITURA E GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Durata: 7 anni con facoltà delle parti di recedere dal contratto trascorsi 30 mesi dalla data di decorrenza della concessione.

Criterio di aggiudicazione: miglior rapporto qualità – prezzo

Canoni annui a base d'asta (soggetti a rialzo):

Il **canone annuo** che il concessionario dovrà corrispondere alla ASL non potrà essere inferiore a:

- € 150.000,00, oltre iva, con riferimento al canone per la concessione del servizio bar –
- 7% sul fatturato annuale **conseguito nella gestione del servizio bar - (con esclusione del servizio di somministrazione mediante distributori automatici)** , così come documentato dai registri dei **corrispettivi** e/o dai registratori di cassa. Tale importo è stimato in € 1.000.000,00 annui;
- € 600,00, oltre iva, con riferimento a ciascun distributore di alimenti e bevande installato

## **PREMESSE**

1. Le disposizioni di cui al presente Capitolato disciplinano la fase esecutiva del servizio in argomento.
2. La fase di partecipazione e selezione dell'offerta aggiudicataria è, invece, regolamentata dal Disciplinare di gara, disponibile tra la documentazione di gara.
3. La sottoscrizione del presente capitolato, oppure anche la sola presentazione dell'offerta, comporta per i concorrenti l' automatica ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste dal Capitolato speciale , dal Disciplinare di gara e dagli atti ivi richiamati.
4. Alla presente concessione si applica il Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, avente ad oggetto “ Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”.
5. Alla presente concessione si applica il “Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)”, con lo scopo di contribuire al conseguimento dei relativi obiettivi ambientali coerenti con le scelte europee. Pertanto per lo svolgimento dei servizi oggetto di concessione dovranno essere applicate, le specifiche tecniche di cui al **punto 5.3 del suddetto “PANGPP”, più avanti riportate**. In particolare per il punto 5.3.4 “Consumi energetici” l'obbligo per il Concessionario ricade sulle attrezzature eventualmente offerte in sede di gara e sui beni in comodato, offerti da fornitori, quali ad esempio non esaustivo il frigo dei gelati, il frigo o il dispenser di sciroppi e bevande ecc., distributori automatici di alimenti e bevande.

## **ACRONIMI E SINONIMI**

**Appaltatore, Aggiudicatario, Impresa:** concessionario.

**Concessione:** atto con il quale l' Azienda Sanitaria conferisce ad un soggetto privato, individuato con procedura ad evidenza pubblica, il diritto di svolgere nei propri locali i servizi previsti dal Capitolato Speciale.

**concessione di servizi,** contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera II) riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi;

**Concessionario:** titolare del diritto di concessione.

**Concedente:** Azienda Sanitaria di Pescara.

**Contratto:** atto nel quale sono riportati i diritti e gli obblighi del concessionario e del concedente.

**Gestore:** concessionario.

## TITOLO 1

### OGGETTO DELLA CONCESSIONE E SPECIFICHE TECNICHE AMBIENTALI

#### ART. 1: OGGETTO DELLA PROCEDURA

1. La presente procedura è finalizzata all'individuazione del soggetto cui affidare, in regime di concessione, il servizio **di bar e di somministrazione mediante distributori automatici di alimenti e bevande, a ridotto ambientale**, da svolgere nei locali ubicati presso il presidio ospedaliero di Pescara, della Asl di Pescara.
2. Il concessionario deve essere in possesso della licenza commerciale necessaria all'esercizio e sono a suo carico tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie necessarie.
3. Il concessionario è tenuto a corrispondere al concedente i corrispettivi specificati all' art. 15 del presente Capitolato Speciale.
4. L Azienda non riconoscerà all' impresa aggiudicataria alcun onere di qualsiasi natura, compresa quella finanziaria, derivante dagli investimenti che la medesima Impresa ritenesse di effettuare per le eventuali opere di adeguamento dei locali, impianti, attrezzature ed arredi.
5. La concessione ha ad oggetto anche la somministrazione di bevande calde e fredde e di prodotti alimentari preconfezionati (quali snack, prodotti da forno, e altri generi alimentari dolci e salati, solidi o semisolidi, ivi includendo prodotti freschi di varia natura) di seguito indicati unicamente come snack, mediante l'installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici all'interno dell'ospedale di Pescara.
6. Per attività commerciali, diverse da quelle oggetto di concessione ma ad esse complementari, l'Azienda si riserva la facoltà di appaltarne la gestione al concessionario che risulterà aggiudicatario della presente gara, entro i limiti consentiti dalle norme imperative in materia, la facoltà di concordare l' estensione totale o parziale delle attività previste dal presente capitolato speciale. A titolo di esempio, ed in via solo esemplificativa, aggiungendo attività analoghe o strettamente accessorie a quelle oggetto dell' Appalto o che si renderanno necessarie per una migliore esecuzione delle attività originariamente affidate, o che si riveleranno opportune per un miglior servizio/confort da rendere agli utenti dell' Azienda; ovvero estendendo le attività già affidate per quantità o articolazione del servizio.
7. Qualora l' estensione sia riferibile a prestazioni analoghe a quelle già oggetto del Capitolato Speciale, il canone sarà maggiorato tenendo conto di quanto pagato in virtù delle analoghe attività già aggiudicate in forza del presente Capitolato.

8. L' affidamento delle estensioni totali o parziali di attività nei confronti dell' originale Appaltatore rimane, in ogni caso, una libera e insindacabile facoltà e non un obbligo dell' Azienda Sanitaria, la quale potrà comunque procedere, senza alcun onere, neanche di preventiva comunicazione e anche in qualsiasi momento, allo svolgimento di una gara per l' affidamento delle attività non contemplate dal presente capitolato speciale.
9. Il rischio economico e gestionale dell' affidamento rimane a totale carico dell' Affidatario il quale provvede a gestire l' attività in questione mediante propri capitali e l' organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricompresi apparecchiature e attrezzature. Restano invece esclusi i locali messi a disposizione dall' Amministrazione (indicati nella planimetria allegata), che si considerano concessi in comodato d' uso gratuito, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell' Amministrazione stessa.

**ART. 2: SPECIFICHE TECNICHE AMBIENTALI (I riferimenti sono effettuati agli articoli del DM Ambiente 25.7.2011)**

**5.3 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE**

**5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande**

□ Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell' Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d' origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all' aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in

*applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.*

- *I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante<sup>3</sup>. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.*

□ *Carne deve provenire.*

- *per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.*

*Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.*

*889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.*

*Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.*

*Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.*

*Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.*

*Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.*

*I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell’articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.*

### **5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto**

*Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).*

***Verifica: Il concessionario deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.***

### **5.3.3 Trasporti**

*L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:*

- Mezzi di trasporto su ferro*
- Veicoli, almeno euro 4*
- Veicoli elettrici*
- Vetture ibride*

***Verifica: Il concessionario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.***

### **5.3.4 Consumi energetici**

*Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:*

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori*
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.*

*Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.*

***Verifica: Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca***

*L'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.*

### **5.3.5 Pulizie dei locali**

*L'aggiudicatario deve rispettare “ Criteri ambientali minimi per servizi di pulizia e fornitura di prodotti per l'igiene”, approvati con DM 24Ambiente 24 maggio 2012, allegato al presente capitolato.*

***Verifica: Il concessionario dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.***

### **5.3.6 Requisiti degli imballaggi**

*L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:*

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio*
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte*
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo*
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali*
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo*
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.*

*L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.*

***Verifica: Il concessionario deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).***

*In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Assezzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di “Mobius”) o alla UNI EN ISO 14024 “Etichettatura*

ambientale di tipo I” o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio “Plastica Seconda Vita” ed equivalenti).

### 5.3.7 Gestione dei rifiuti

L’aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall’amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

**Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. L’amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.**

## ART. 3: DATI RELATIVI AL PRESIDIO OSPEDALIERO, PRINCIPIO DI PRESUPPOSIZIONE ED ESTENSIONI DELLE PRESTAZIONI

1. Affinché i concorrenti siano posti nella condizione di formulare congrua offerta, si forniscono i seguenti dati orientativi:

<u>Posti Letto</u>	Totali	di cui DH	di cui DS
PO Pescara	596	29	29

### Ambulatoriale

Giornate di Apertura	346
Pazienti/die	1095,65

<u>GG Degenza Anno 2013</u>	Totali	di cui Diurni	di cui SDAC
PO Pescara	219343	36944	1403

<u>GG Degenza Anno 2014</u>	Totali	di cui Diurni	di cui SDAC
PO Pescara	215007	33936	2380

<u>GG Degenza Anno 2015</u>	Totali	di cui Diurni	di cui SDAC
PO Pescara	204869	17050	14926

### Operatori

PO Pescara	2419
------------	------

Tali dati sono meramente indicativi e non vincolanti per l’Azienda Sanitaria essendo rimessa ad ogni singolo offerente la valutazione del rischio d impresa, con particolare riferimento all’ art. 1467, 2° comma del Codice Civile.



## 2. Principio della presupposizione:

**A. Il presente capitolato si ispira al principio della presupposizione (ex art. 1560 1° comma del Codice Civile) in quanto i dati forniti sono puramente indicativi, non vincolanti per l'Azienda Sanitaria e neppure costituiscono un impegno od una promessa dell' Azienda, essendo gli stessi non esattamente prevedibili in quanto subordinati a fattori variabili ed altre cause e circostanze legate alla particolare natura dell' attività aziendale, nonché a decisioni connesse a processi di esternalizzazione di servizi/prestazioni ora gestite direttamente.**

Di conseguenza, l' aggiudicatario sarà tenuto a rispettare le condizioni economiche e tecnico – organizzative risultanti in sede di gara anche se il giro d affari risultasse minore rispetto a quello preventivabile a seguito delle informazioni contenute nel presente capitolato speciale. Verificandosi tale ipotesi, l' appaltatore non potrà pretendere di pagare canoni inferiori rispetto a quelli indicati in offerta.

**B. Qualora il numero dei posti letto attivi o il numero medio giornaliero di utenti ambulatoriali o il numero di giornate di degenza annue o il numero di dipendenti - riferito ad un periodo consolidato di due anni consecutivi - variasse in misura superiore (in più o in meno) al 20% rispetto ai numeri riportati nel presente articolo, le parti, è fatta salva per entrambe le parti la facoltà di recesso prevista dall'art. 1467 del Codice Civile.**

### **ART. 4: LOCALI**

- 1) Per le attività di gestione del bar, verranno messi a disposizione **le superfici, i locali e gli impianti** nello stato di fatto esistente; le superfici sono riportate nella planimetria allegata al presente capitolato speciale. Si fa presente che i disegni dei locali, i quali riportano alcune misure degli stessi in modo di consentirne la ricostruzione in scala, costituiscono comunque una rappresentazione indicativa dello stato dei luoghi; pertanto, lo stato dei luoghi potrebbe essere parzialmente difforme da quanto indicato nei suddetti disegni e la società che intenderà partecipare alla gara avrà l'onere di verificare lo stato effettivo dei luoghi in sede di sopralluogo obbligatorio previsto nel disciplinare di gara.
- 2) L'Aggiudicataria si impegna, per tutta la durata contrattuale, al rispetto delle prescrizioni previste dalla normativa vigente, nonché delle prescrizioni delle autorità competenti. Se necessario, nel corso del rapporto contrattuale o prima del suo avvio, il concessionario dovrà adeguare, a propria cura e spese, i locali adibiti alla gestione bar alle diverse norme in vigore o che verranno adottate dalle competenti autorità. I relativi lavori necessari dovranno essere tempestivamente eseguiti, previa autorizzazione dell' Azienda.
- 3) La ditta aggiudicataria non potrà mutare, senza preventiva autorizzazione dell' Azienda, la destinazione economica dei locali il cui uso è finalizzato alla gestione bar.
- 4) In nessun caso l' uso dei locali potrà essere inteso come rapporto di locazione o di affitto.

- 5) La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al rimborso dei consumi di energia elettrica, del consumo del gas per il riscaldamento e condizionamento, della tassa sui rifiuti e dei consumi di acqua, secondo le modalità che saranno stabilite nel contratto.
- 6) La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, altresì, all'attivazione di una propria utenza telefonica e, occorrendo, di una propria linea ADSL. La Ditta si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso dei locali e a non modificare la configurazione e l'utilizzo dei locali , salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione.
- 7) È vietata la sub concessione (da intendersi quale sub appalto) a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, inclusi i distributori automatici, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.
- 8) L'Aggiudicataria si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso. La ditta aggiudicataria si impegna a provvedere ai prescritti adempimenti di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- 9) Prima dell' avvio sarà redatto verbale di consegna effettuato in contraddittorio tra le parti.

#### **ART. 5: ARREDI A DISPOSIZIONE**

Tutti gli arredi ed attrezzature presenti nei locali adibiti a bar appartengono alla Ditta attualmente gestore.

## TITOLO 2

### DISPOSIZIONI SPECIFICHE CHE DISCIPLINANO L' ESECUZIONE DEL CONTRATTO

#### ART. 6: MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR

1. Generi alimentari minimi somministrati : La Società dovrà impegnarsi alla somministrazione di tutti i prodotti di comune erogazione nei bar aperti al pubblico che dovranno essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche. Il gestore garantirà l' utilizzo esclusivo di bevande e generi alimentari di elevato valore commerciale, di immagine consolidata e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Si intendono compresi i prodotti sostitutivi del pranzo (panini farciti, insalatone, toast, altro). I prodotti di pasticceria dovranno essere disponibili durante l'intero arco della mattinata. caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), bevande fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra); panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure; disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.
2. Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:
  - impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
  - moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.
3. E' esclusa la somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche; è altresì esclusa la vendita di tabacchi, nonché l' installazione di videogiochi.
4. Il servizio dovrà essere svolto a regola d' arte per il raggiungimento del massimo beneficio a favore dei clienti. Dovrà essere pertanto ineccepibile sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali, delle garanzie igienico-sanitarie, nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.
5. Il listino dei prezzi di vendita dovrà essere affisso nel bar in luogo ben visibile.
6. Il numero di personale addetto al servizio bar dovrà essere corrispondente a quello indicato nel piano di qualità del servizio e, comunque, tale da garantire un'adeguata gestione dei flussi di avventori.

7. **La direzione operativa del servizio per l' intero periodo contrattuale spetterà alla ditta aggiudicataria.**
8. La tutela del consumatore dovrà essere garantita in conformità alle disposizioni del D.Lgs. n.206/2005
9. (Codice del consumo) e successive modifiche e del D.Lgs. 114/1998 (Riforma della disciplina relativa al commercio), in particolare per quanto riguarda i seguenti punti:
  - a. Trasparenza del mercato
  - b. Efficienza del servizio
  - c. Professionalità degli operatori
  - d. Sicurezza dei prodotti e visibilità dei prezzi
10. L'attività è regolata dall'art. 16 - titolo VI (Forme speciali di vendita al dettaglio - Spacci interni) del D. Lgs. 114/98 e restante normativa in materia.
11. Il concessionario è obbligato ad applicare il regime di raccolta differenziata dei rifiuti vigente nel comune di pescara e applicato all'interno del PO di Pescara, a propria cura e spese.
12. Previo accordo con la Direzione Ospedaliera competente, la ditta aggiudicataria, a propria cura e spese, deve segnalare l' accesso al locale bar, mediante apposita segnaletica, ben visibile da tutti gli accessi principali, in conformità a quella eventualmente esistente nel Presidio Ospedaliero.

**ART. 7: PROGETTO RELATIVO ALLA CONSEGNA DEGLI ALIMENTI RESIDUATI AL TERMINE DI CIASCUNA GIORNATA LAVORATIVA.**

La società aggiudicatrice dovrà assicurare un servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero altrimenti destinati allo smaltimento. Detti prodotti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a soggetti individuati dall'Amministrazione (enti di beneficenza, associazioni di volontariato, ecc.), situati nel Comune di Pescara, per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno. Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la "Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE". Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, ecc.. Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.

In

## **ART. 8: ARTICOLI E PREZZI DI VENDITA NEL LOCALE BAR**

1. Tutti i prodotti posti in distribuzione dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di alimenti e contenere solo ingredienti di alta qualità.
2. Per i prodotti somministrati, la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi; il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. allegato II del citato Regolamento UE n. 1169/2011), il prodotto che lo contiene. La ditta aggiudicataria si impegna, a richiesta, a erogare prodotti preconfezionati senza glutine per soggetti affetti da celiachia.
3. I prodotti non confezionati debbono essere coperti, se posti in esposizione; quelli preconfezionati dovranno recare la data di scadenza. Il personale deve indossare i copricapi igienici previsti dalla normativa vigente. Inoltre, è fatto divieto al personale addetto alla cassa di manipolare gli alimenti che non siano preconfezionati.
4. Uguale attenzione deve essere posta alla somministrazione delle bevande che, qualora non sia previsto
5. l'uso di lavastoviglie, dovrà avvenire in contenitori, bicchieri e tazze monouso, maneggevoli, rispettosi di
6. ogni requisito igienico. Lo zucchero deve essere contenuto in dosatori automatici oppure in bustine monodose.
7. L'Azienda si riserva la facoltà di eseguire, in qualsiasi momento, controlli igienico ispettivi attraverso i
8. propri uffici competenti, oppure a mezzo di terzi a ciò delegati.
9. Gli automezzi dei fornitori del gestore potranno accedere per il carico e lo scarico merci negli orari e con
10. le modalità da concordare con la Direzione Ospedaliera del Presidio interessato al fine di non provocare intralci alla normale attività aziendale.
11. I prezzi di vendita al pubblico, dall'inizio del contratto e per la durata di un anno, non potranno superare quelli indicati nel prospetto allegato (Allegato C: Elenco prezzi massimi utenza interna). I prezzi dei prodotti non contemplati nell'Allegato C dovranno essere oggetto di approvazione da parte dell'Azienda e dovranno essere apposti sui prodotti. È auspicabile che siano applicati prezzi scontati o almeno allineati a quelli di mercato.
12. Ogni anno, su istanza dell'appaltatore, le parti potranno ricontrattare i prezzi sulla scorta dell'andamento
13. dei prezzi di listino ASSOBAR. I prezzi così determinati resteranno fissi per almeno 12 mesi. Prima variazione:
14. decorso un anno dalla data di avvio del contratto, a valere per il periodo successivo; le eventuali successive variazioni avranno cadenza almeno annuale e sempre decorrenza dal primo giorno dell'anno.

15. I prezzi di vendita al pubblico dovranno essere dettagliatamente elencati ed esposti visibilmente nel locale così come previsto dall'art. 14 del D. Lgs. 114/98; su ogni prodotto esposto dovrà essere inoltre apposta la relativa etichettatura riportante gli ingredienti, secondo quanto indicato dalla legislazione vigente.
16. Il listino completo dovrà altresì essere depositato dal gestore presso la Direzione Ospedaliera del Presidio ed al Direttore dell' esecuzione del contratto che ne accerterà la corretta applicazione.
17. E fatto obbligo al gestore di rilasciare apposito scontrino di cassa per ogni consumazione in conformità alla normativa fiscale vigente.
18. In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

#### **ART. 9: ORARI DI APERTURA**

1. L' esercizio bar dovrà essere aperto tutti i giorni dell' anno, con il seguente orario minimo:

dalle ore 7.15 alle ore 19.45 i giorni feriali (dal lunedì al venerdì)

dalle ore 7.30 alle ore 19.30 il sabato

dalle ore 8.00 alle ore 16.30 domenica e festivi.

2. Non è ammesso alcun turno di chiusura settimanale, né per festività, né per ferie, se non preventivamente autorizzato dal Direttore dell' esecuzione del Contratto.

3. Eventuali modifiche degli orari o chiusure dell' esercizio dovranno essere preventivamente autorizzate dal Direttore dell' esecuzione del Contratto.

#### **ART. 10: ONERI A CARICO DEL GESTORE**

1. L' impresa aggiudicataria dovrà:

- a. Versare all' Azienda il canone pattuito;
- b. Curare la gestione del bar garantendo l' efficienza e la continuità del servizio;
- c. Essere in grado di fornire il servizio in ogni circostanza e provvedere alla fornitura e stoccaggio delle derrate alimentari e dei materiali di consumo, nessuno escluso, occorrenti all' espletamento del servizio.
- d. Garantire il servizio con cura e diligenza utilizzando le pratiche, le cognizioni e gli strumenti più idonei e mettendo in pratica in modo puntuale e preciso quanto indicato nelle relazioni tecniche fornite in gara;

- e. Attenersi alle direttive emesse dall'Azienda Sanitaria per evitare interferenze ed intralci al normale svolgimento dell'attività sanitaria, anche se ciò comporti l'esecuzione del servizio a gradi, limitando l'attività lavorativa ad alcuni ambienti e/o con sospensione durante alcune ore dell'a giornata;
- f. Mantenere la disciplina nel luogo di lavoro, fare osservare al personale da essa impiegato le disposizioni in vigore e quelle che dovessero essere emanate durante il corso dei lavori dall'Azienda e/o dalle competenti autorità;
- g. Allontanare e sostituire quegli agenti, rappresentanti ed operatori per i quali, a causa di imperizia, insubordinazione, mancanza di probità od altro l'Azienda Sanitaria richiedesse l'allontanamento anche immediato;
- h. Rispettare nei riguardi di tutto il personale impiegato, e se cooperativa, anche nei confronti dei soci, il contratto di lavoro e l'inquadramento del personale dichiarato in sede di offerta, nonché tutti gli obblighi previdenziali, assistenziali e tributari. Tali obblighi vincoleranno l'appaltatore anche se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura societaria o delle dimensioni dell'a stessa. Del rispetto degli obblighi di cui al presente punto, l'aggiudicatario dovrà fornire prova al Direttore dell'esecuzione del contratto;
- i. Assumere a proprio carico tutte le spese di Contratto, di bollo, di copia, di documentazione ed eventuali disegni, certificati e protocolli inerenti la stipulazione del Contratto;
- j. Adottare, di propria iniziativa, nell'esecuzione dei Servizi, procedimenti e cautele di qualsiasi genere, atti a garantire l'incolumità del personale e dei terzi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati;
- k. Trasmettere, entro 3 giorni dalla notifica, di copia del verbale di ispezione/controllo rilasciato da Enti istituzionalmente preposti (NAS, ASL, Guardia di Finanza, ecc.).

2. Saranno altresì a carico dell'aggiudicatario le **spese di gestione del bar** relative a:

- a. fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi necessari ai servizi oggetto di gara. La ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire, a proprie spese ed in quantità sufficiente al numero degli utenti, le stoviglie, l'utensileria ed il materiale a perdere (tovaglette, tovaglioli, ecc.) occorrenti per la piena funzionalità del servizio bar, nonché a provvedere alla loro integrazione e sostituzione quando non più sufficienti o funzionali. **Le stoviglie dovranno essere di porcellana, le posate in acciaio inox. Sarà consentito l'uso di bicchieri usa e getta.**
- b. Allacciamenti alla rete telefonica ed elettrica ed assunzione della titolarità delle relative utenze;
- c. Consumi telefonici, elettrici, di gas ed idrici, esattamente o forfettariamente quantificati;
- d. Installazione di sistemi di climatizzazione, se ritenuti necessari
- e. Oneri riguardanti la custodia e l'amministrazione dei locali concessi in uso
- f. Assunzione e gestione del personale
- g. Tutte le imposte, tasse e contributi di qualsiasi genere inerenti al servizio

- h. Segnaletica di accesso al locale bar
- i. Raccolta e trasporto al punto di raccolta di tutti i rifiuti prodotti giornalmente, ivi inclusa la raccolta differenziata per tipologia di rifiuto secondo le indicazioni dell' Azienda;
- j. Smaltimento dei rifiuti speciali
- k. Adozione del sistema di autocontrollo HACCP di cui al Regolamento CE n. 852/2004
- l. Misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08)
- m. Trasporto, installazione, collaudo e messa in funzione delle attrezzature e degli eventuali arredi indicati nelle relazioni tecniche fornite in gara; disinstallazione e sostituzione delle attrezzature e degli arredi in uso non più funzionali, trafugati o danneggiati per qualunque causa
- n. Osservanza di tutte le normative vigenti in materia e ottemperanza ad eventuali prescrizioni,
- o. contestazioni, sanzioni eventualmente stabilite da parte del Servizio di Prevenzione, NAS e/o altri organismi di vigilanza e controllo
- p. Quant' altro previsto in altri articoli del presente capitolato e non espressamente posto a carico dell' Azienda Sanitaria.
- q. Qualora l' Azienda non disponga di adeguati locali da mettere a disposizione del gestore, i prodotti, nonché gli eventuali attrezzi necessari alla pulizia ed alla manutenzione, devono essere conservati in depositi esterni a cura e carico dell' a impresa.
- r. In ogni caso di cessazione degli effetti della concessione, la ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all' Amministrazione, previa stesura di apposito verbale, i locali concessi, in perfette condizioni, tenuto comunque conto della normale usura.

#### **ART. 11: MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

1. L' Impresa aggiudicataria dovrà assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi provvedendo alla relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, previo accordo con il Servizio Tecnico-Patrimoniale dell' Azienda.
2. Il gestore dovrà provvedere alla sostituzione degli arredi e delle attrezzature non più funzionanti, nonché di quelli trafugati o danneggiati a seguito di atti di vandalismo.
3. E facoltà dell' Azienda verificare l' esatta esecuzione degli interventi manutentivi.
4. La ditta trasmetterà al Servizio tecnico-patrimoniale, con periodicità annuale, un rendiconto di tutti gli interventi manutentivi effettuati nell'anno con allegati tutti i documenti giustificativi e certificazioni di conformità.
5. Il Servizio tecnico-patrimoniale provvederà in via sostitutiva, rivalendosi sul canone, ai necessari interventi manutentivi qualora gli stessi siano tali da recare pregiudizio agli operatori e agli utenti del servizio.



## **ART. 12: PULIZIA DEL LOCALE ADIBITO A BAR E RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI**

1. La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).
2. Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, del tipo di quelli biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. e solo se nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti.
3. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
4. Il gestore dovrà assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, delle attrezzature e degli arredi provvedendo alla pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblatizzazione e derattizzazione degli stessi in conformità alle disposizioni della Direzione Ospedaliera.
5. Qualora non vi provvedesse o vi provvedesse male, l' 'Azienda Sanitaria potrà sopperire con propri mezzi, rivalendosi poi sul gestore, salvi i danni e l'applicazione di penalità.
6. La fornitura di tutto il materiale di consumo occorrente per la pulizia è a carico del gestore il quale avrà la responsabilità della scelta e del corretto uso dei prodotti stessi che dovranno essere non tossici, biodegradabili e con marchio Ecolabel o equivalenti.
7. La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, del tipo di quelli biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. e solo se nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

## **ART. 13: FORMAZIONE DEL PERSONALE**

La società erogatrice dei servizi deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

## **ART. 14.: DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE**

I distributori da installare dovranno essere nuovi e di fabbricazione non antecedente all'anno 2014, dotati di idonea omologazione e marchio CE; dovranno altresì soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore. L'allegata tabella A definisce la collocazione e la tipologia dei distributori attualmente esistenti. Ai fini della determinazione dell'importo dovuto fa fede l'importo riportato nell'offerta economica in proporzione al numero di macchine installate alla data di scadenza prevista per il pagamento. A tale numero sono aggiunte (o tolte) le macchine distributrici la cui installazione (o disinstallazione) sia stata comunque approvata dall'amministrazione secondo le modalità di cui al successivo art. 4 punto B.

### **14.1. prima installazione**

La Ditta si impegna ad eseguire le installazioni dei distributori elencati nell'allegata TABELLA A), entro il termine di 30 (trenta) giorni solari e consecutivi dalla sottoscrizione del contratto nel rispetto del programma di dismissione delle apparecchiature pre-esistenti che sarà fornito per iscritto prima della data di avvio del contratto. Il completamento delle installazioni si intende effettuato con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica e il positivo collaudo delle singole macchine, nelle loro funzionalità.

**Entro tale data, il Concessionario dovrà far eseguire (e allegare le relative certificazioni al verbale di cui al precedente punto 1), le seguenti analisi e documenti:**

- a) analisi dell'acqua prelevata ai rubinetti di alimentazione su ogni distributore automatico installato, per la somministrazione di bevande calde;**
- b) analisi batterica eseguita su ogni distributore automatico installato, per la somministrazione di bevande calde;**

**A partire da tale momento, potrà procedersi alla redazione e sottoscrizione del verbale di installazione dei distributori oggetto di concessione.**

**Le analisi di cui ai precedenti punti a) e b) dovranno essere ripetute dal Concessionario con cadenza annuale dalla data dell'installazione con oneri a suo carico ed i relativi risultati delle analisi dovranno essere consegnati alla Direzione Sanitaria del P.O. di Pescara, pena la decadenza della concessione.**

La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere su supporto digitale (file Excel®, entro 30 (trenta) giorni dal completamento dell'installazione alla UOC Acquisizione beni e servizi dell'Amministrazione l'elenco dei distributori automatici installati. Il documento dovrà riportare i seguenti dati:

- Numero identificativo progressivo della singola macchina (come determinati dall'allegata tabella A).
- Estremi Certificazione CE (da allegare)
- La Sede e codice SIPE degli spazi di collocazione (determinati dalla allegata tabella A).
- Il modello della macchina distributrice.

- Le tipologie di distribuzione previste e attivate.
- Numero di serie della macchina distributrice.
- Anno di fabbricazione della macchina distributrice.
- La data di installazione della macchina.
- La data del collaudo della macchina.

#### **14.2. installazioni successive, sostituzioni, dismissioni, cambiamenti di tipologia.**

Il numero e la collocazione dei distributori, descritti per singola tipologia e singola destinazione nell'allegata TABELLA A, potranno successivamente subire incrementi o decrementi sulla base delle esigenze dell'Amministrazione.

L'Amministrazione potrà richiedere nuove installazioni di macchine, così come eventuali sostituzioni, dismissioni e cambiamenti di tipologia. Le relative operazioni dovranno essere eseguite nel termine di 15 giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta approvazione da parte dell'Amministrazione, salvo diverse disposizioni concordate, di volta in volta, per iscritto, tra la Ditta e l'Amministrazione. I conteggi relativi alle quote di concessione decorrono dal 1° giorno del mese successivo a quello dell'approvazione, a prescindere dalla effettiva installazione.

Ad ogni successiva variazione la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere, entro 30 (trenta) giorni dalla variazione, alla UOC Acquisizione beni e servizi, l'elenco completo, così come definito sopra al precedente punto, debitamente aggiornato (numerando le nuove installazioni, progressivamente rispetto ai numeri riportati in tabella A).

Al termine del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà asportare le proprie installazioni nei tempi che verranno stabiliti nel contratto medesimo.

#### **14.3. caratteristiche generali:**

##### **14.3.1. caratteristiche generali delle macchine distributrici**

I distributori automatici di bevande calde dovranno consentire la regolazione dello zucchero almeno per le bevande derivate dal caffè. Tutti i distributori dovranno essere predisposti per l'accettazione di tutti i tagli di moneta metallica (fino al centesimo di euro € 0,01) e dovranno garantire l'erogazione del resto. I distributori dovranno altresì essere predisposti per il funzionamento a chiave/card magnetica ricaricabile da distribuire agli utenti su richiesta.

La Ditta rilascerà al richiedente ricevuta di versamento della cauzione (non superiore a 4,00 euro) per la consegna della chiave. Tale cauzione dovrà essere resa al momento della restituzione della chiave, su esibizione della ricevuta stessa.

I distributori di bevande fredde e i distributori di snack, nonché i distributori misti di snack e di bevande fredde dovranno prevedere adeguata e autonoma refrigerazione. Le tipologie di distribuzione richieste ai

distributori misti sono quelli previsti ai punti B3) e B4) del seguente elenco.

Le macchine dovranno prevedere una zoccolatura completa e sigillante fino al livello del pavimento, ovvero dovranno essere sollevate dal pavimento in modo tale da facilitare la pulizia del pavimento stesso.

#### **14.3.2. tipologia prodotti in somministrazione nelle singole macchine:**

- **A) Distributori di Bevande calde:** devono essere previste almeno: caffè (nelle varietà: normale, lungo, macchiato, cappuccino), caffè decaffeinato (nelle varietà: normale, lungo, macchiato, cappuccino), orzo (nelle varietà: normale, macchiato, cappuccino), tè, cioccolata, latte. Tutti i prodotti distribuiti da questa tipologia di macchine devono essere venduti al prezzo A.

Nei distributori le miscele di marca di rilevanza nazionale utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno comunque rispettare i contenuti minimi per erogazione di seguito indicati:

- 1) Bevande a base di caffè: almeno gr. 7 di caffè di "111 miscela bar" macinato all'istante.
- 2) Bevande a base di caffè decaffeinato: almeno gr 1,50 di caffè decaffeinato solubile in polvere.
- 3) Bevande a base di tè: almeno gr. 14 di tè in polvere.
- 4) Bevande gusto cioccolata: almeno gr. 25 di polvere di cioccolato.
- 5) Cappuccino: almeno gr. 8 di latte in polvere.
- 6) Latte: almeno gr. 10 di latte in polvere.

- **B) Distributori di Bevande fredde:**

B1) acqua oligominerale, nelle confezioni di seguito specificate:

1. Acqua naturale: bottiglie PET capacità lt 0,5
2. Acqua frizzante: bottiglie PET capacità lt 0,5

B2) bibite in lattina e succhi nelle confezioni di seguito specificate:

1. Bibite in lattina da cl 33
2. Bibite in brick da cl 30

- **B) Distributori di Snack:**

Nella dizione generica "snack", usata in questo e in altri punti del presente capitolato, devono ritenersi compresi prodotti da forno, e altri generi alimentari dolci e salati, solidi o semisolidi, ivi includendo prodotti freschi di varia natura, quali - a puro titolo di esempio - tramezzini, formaggi e frutta fresca confezionati.

I prodotti erogati da questi distributori dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici. Ogni sforzo dovrà essere effettuato dalla Ditta per assicurare sia la varietà dell'offerta che la continuità della medesima per i prodotti che risultino di maggior gradimento. Ogni confezione dovrà riportare

l'indicazione della composizione e della data di scadenza, nonché rispettare ogni normativa di legge in vigore. I prodotti erogati da questi distributori ricadranno nelle seguenti due categorie:

La composizione delle bevande e il nome dei prodotti da forno dovranno essere riprodotti mediante applicazione di etichetta adesiva alla macchina.

La Ditta si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 7 giorni consecutivi di calendario prima della scadenza della cosiddetta "Shelf-life" di prodotto. Solo per eventuali prodotti con "Shelf-life" inferiori a 7 giorni la sostituzione interverrà almeno 2 giorni consecutivi di calendario prima della scadenza stessa.

### **C) prodotti del commercio equo-solidali**

Il commercio equo e solidale è un partenariato commerciale, basato sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, finalizzato ad ottenere una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali ai produttori e ai lavoratori marginalizzati e garantendone i diritti, in particolare nel Sud. Le organizzazioni del commercio equo e solidale (supportate dai consumatori) si impegnano attivamente per sostenere i produttori, sensibilizzare l'opinione pubblica e promuovere modifiche delle regole e delle pratiche seguite nel commercio internazionale.

#### **14.3.2. Controlli su macchine e prodotti**

L'Amministrazione potrà effettuare anche con ricorso ad analisi presso strutture interne o esterne, ispezioni di controllo a campione sulla qualità, quantità e varietà dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

I prodotti eventualmente contestati alla Ditta, dovranno essere sostituiti con spese a totale carico della Ditta entro il più breve tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione nell'esecuzione dei suddetti controlli, il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni. Qualora la Ditta volesse opporsi a tali contestazioni, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da un laboratorio abilitato e competente, scelto dall'Amministrazione Sanitaria, sentito il parere della Ditta. Tali ulteriori analisi saranno a totale carico della Ditta. La terza risultanza negativa certificata da analisi costituirà fatto rilevante ai fini dell'applicazione delle penali.

#### **14.3.4. requisiti di esecuzione del servizio**

Oltre a garantire in ogni aspetto e momento del servizio il rispetto di ogni norma di legge, e le migliorie descritte in sede di offerta tecnica, la Ditta aggiudicataria si impegna:

- Apporre con evidenza su ogni macchina il numero identificativo progressivo che la identifica univocamente nell'elenco da trasmettere all'Amministrazione; apporre altresì la cadenza degli interventi

ordinari di rifornimento e manutenzione previsti per la macchina stessa e la modalità per contattare il servizio utenti di cui al punto seguente.

- 
- Attivare un servizio utenti destinato a raccogliere eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di merce o resto esauriti, disponibile senza soluzione di continuità dalle ore 8.00 alle ore 18.00 nei giorni lavorativi, assistito durante gli orari di chiusura della Ditta e nei giorni festivi da dispositivi automatici quali segreteria telefonica o altro sistema indicato in offerta tecnica.
- Durante la concessione, qualora ne fosse ravvisata la necessità, il Concessionario dovrà rendersi disponibile allo spostamento dei distributori automatici, previa richiesta da parte del Concedente.
- al termine della concessione il Concessionario dovrà provvedere a sue spese alla disinstallazione e sgombero dei distributori automatici.
- 6. I prezzi di consumo dovranno chiaramente essere riportati ed esposti sui singoli distributori, in maniera da renderli evidenti all'utenza.
- il Concessionario dovrà provvedere, per tutta la durata della concessione, alla gestione e manutenzione dei distributori automatici ed al rifornimento dei medesimi; nel termine massimo di 4 (quattro) ore lavorative dalla chiamata, nel rispetto degli orari di apertura delle strutture universitarie; per le richieste di intervento raccolti negli orari e giorni di chiusura della Ditta, intervenire nei tempi massimi sopra stabiliti il primo giorno lavorativo utile.
- Eseguire, senza alcun onere per l'Amministrazione e senza limitazioni di chiamata e durata, tutti gli interventi di rifornimento e manutenzione che si rendessero necessari nel corso di vigenza contrattuale.
- Contestualmente alle operazioni di rifornimento e manutenzione, sia ordinari che straordinari, eliminare immediatamente ogni scatola o vuoto utilizzati;
- Programmare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, nonché delle loro immediate adiacenze, in modo tale da assicurare l'ottimale condizione igienica delle macchine stesse, e - salvo miglioramenti previsti in sede di offerta tecnica - con la frequenza minima di 2 volte la settimana per i distributori automatici piccoli di bevande calde, almeno giornaliera per i distributori automatici grandi di bevande calde e almeno settimanale per le altre macchine distributrici.
- Installare nelle immediate prossimità del distributore automatico recipienti porta rifiuti di volume utile sufficiente al normale uso (almeno n. 1 per Distributore Automatico) mantenendoli in perfette condizioni igieniche, svuotandoli, mediante sostituzione dei sacchi, almeno una volta al giorno e sostituendo anche i contenitori medesimi qualora divenuti inadatti allo scopo o di aspetto contrastante al decoro del luogo.
- Prestare il servizio di assistenza e manutenzione tecnica solo con personale qualificato in grado di

provvedere alle riparazioni che si rendessero necessarie, nella rigorosa osservanza delle vigenti norme in materia di igiene, sanità e sicurezza del personale. Tale personale deve essere munito di badge identificativo, di apposita divisa o camice. La divisa o camice deve essere specifica per gli interventi di rifornimento, rispetto a quella prevista per gli interventi di pura manutenzione meccanica. E' esplicitamente escluso il ricorso - anche indiretto - a personale dell'Amministrazione.

- Dotare il proprio personale di strumenti ed attrezzi perfettamente rispondenti a tutte le disposizioni vigenti in ordine alla sicurezza, agli aspetti sanitari, ambientali e ad ogni altro disposto in materia, vigente o disciplinato in corso di rapporto.
- Utilizzare automezzi di servizio, adatti al trasporto di generi alimentari, con il Logo della Ditta.
- Ai fini del monitoraggio del servizio, la Ditta si impegna a fornire all'Amministrazione appaltante, con cadenza annuale e su supporto informatico (file Excel), un resoconto/report sui consumi delle bevande calde/fredde e dei prodotti alimentari. Il resoconto dovrà riportare il periodo di riferimento e evidenziare, per ciascun distributore automatico, almeno le seguenti informazioni:
  - numero identificativo della macchina,
  - Erogazioni effettuate dall'ultima rilevazione fornita, opportunamente suddivise per tipologia di prodotto.

I resoconti dovranno pervenire entro un mese da ciascuna scadenza annuale alla UOC Acquisizione beni e servizi, a mezzo posta elettronica all'indirizzo che verrà opportunamente comunicato. In caso di ritardo l'Amministrazione applicherà le penali previste nel presente capitolato.

- Interventi: Con le medesime modalità la Ditta si impegna a fornire dopo sei mesi dalla data di stipula del contratto e successivamente ogni due mesi l'elenco riepilogativo degli interventi richiesti dalla UOC Acquisizione beni e servizi o altro personale autorizzato, relativi sia a ricariche straordinarie, che a operazioni di manutenzione straordinaria eseguiti, evidenziando:
  - Numero identificativo della macchina.
  - Data e ora della richiesta di intervento.
  - Motivazione chiamata.
  - Data e ora dell'intervento.

#### **14.3.5. Prezzi delle bevande e dei generi alimentari**

I prezzi dei prodotti da utilizzare nei distributori sono indicativamente individuati, per singola erogazione, nei limiti di cui alla sottoindicata tabella:

TIPO EROGAZIONE	PREZZO MAX
Bevande calde base (caffè – caffè decaffeinato-caffè lungo – latte – cioccolato - the –orzobevande a base di caffè- bevande a base di caffè decaffeinato bevande a base di orzo- bevande a base di latte – altre tipologie di bevande calde	€ 0,60
Acqua minerale da 0,50 lt.	€ 0,50
Bevande fredde analcoliche e succhi di frutta minimo 0,20 lt.	€ 0,70
Bevande 33 cl	€ 0,80
Snacks salati circa gr. 40/45 prezzo medio	€ 0,70
Dolci –tipo wafer o biscotti circa 40/50 gr.	€ 0,70
Restanti prodotti libero	libero

Ai prezzi dei prodotti acquistati con sistemi alternativi (tessere, chiavi elettroniche ecc.) dovrà essere applicato uno sconto indicativo di almeno il 15% fatta eccezione per il singolo bicchiere per alimenti.

I prezzi indicati nel listino dovranno essere mantenuti fissi per il primo anno di vigenza del contratto. Successivamente eventuali variazioni nella tipologia dei prodotti o l'aggiunta di nuovi nonché modifiche ai prezzi dovranno essere autorizzati dalla ASL 5 che si riserva la facoltà di verificare la congruità degli stessi rispetto a quelli correnti di mercato per prodotti analoghi.

La ditta aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 (tre) giorni consecutivi di calendario prima della scadenza.



## **TITOLO 3**

### **PARTE AMMINISTRATIVA**

#### **ART. 15: PERIODO DI PROVA**

**1.** L'Azienda si riserva un **periodo di prova** di **mesi sei** per accertare la rispondenza del servizio fornito alle proprie esigenze, nonché la rispondenza di quanto dichiarato dalla ditta in sede di gara. Il periodo di prova decorrerà dalla data di effettivo inizio del servizio.

**2.** Previa motivazione, il periodo di prova potrà essere rinnovato per una sola volta e per un periodo massimo di mesi sei. Al termine di tale periodo dovrà essere formulato il giudizio definitivo.

In caso di esito negativo, debitamente motivato, del periodo di prova l'Azienda potrà recedere dal contratto senza che la ditta possa sollevare obiezioni. Qualora tale esito sia conseguenza di false dichiarazioni sottoscritte dalla ditta nei documenti di gara, l'Azienda incamererà immediatamente la cauzione a disposizione, ferme restando le conseguenze penali e patrimoniali previste dalla legge e dal capitolato generale.

#### **ART. 16: GARANZIA DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

**1.** A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali assunti, la ditta aggiudicataria dovrà costituire, entro la data fissata nella lettera di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al 10% (dieci per cento), arrotondato ai 50,00 inferiori, dell'importo del canone complessivo settennale offerto, IVA esclusa, costituita alternativamente: da contanti depositati presso l'Istituto Tesoriere della Asl di Pescara, da fideiussione bancaria o da polizza assicurativa.

**2.** La garanzia deve espressamente prevedere:

**A.** La rinuncia al beneficio dell'a preventiva escussione del debitore principale;

**B.** La rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile;

**C.** L'operatività dell'a garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'a Stazione Appaltante.

**3.** L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto:

- del 50 per cento, avendo previsto, quale requisito obbligatorio, il possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001, rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000,
- del 20 per cento, avendo previsto, quale requisito obbligatorio, il possesso della certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001, o, in alternativa, del 30 per cento, non cumulabile con la riduzione di cui al precedente punto b), per gli operatori in possesso della registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n.1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009,

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto:

- del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento(CE)n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009;
- del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064 -1° un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni. Per fruire degli ulteriori benefici riduttivi, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta allegando copia conforme della certificazione o dichiarazione sostitutiva di atto notorio, attestante il suo possesso.

Nel caso in cui la cauzione provvisoria venga costituita in contanti, dovrà essere allegato l'originale della quietanza del versamento rilasciata dalla Tesoreria (Banca CARIFE), nella causale della quale deve essere indicata la ragione sociale del concorrente e la dicitura “ appalto per la concessione del servizio bar presso il PO di Pescara - cauzione definitiva”.

Nel caso in cui la cauzione provvisoria venga costituita a mezzo fideiussione bancaria o polizza assicurativa, la stessa dovrà:

a) essere prestata solo da:

- istituti di credito o da banche autorizzate all'esercizio dell'attività bancaria ai sensi del D.lgs. 1/9/1993 n. 385;
- imprese di assicurazione autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione;
- intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. 1/9/1993 n. 385, che

svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione Economica;

- b) citare espressamente l'oggetto della presente gara, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Ogni cauzione dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

In caso di costituendo raggruppamento di concorrenti, la cauzione provvisoria dovrà essere intestata al raggruppamento e sottoscritta da tutti i componenti del raggruppamento stesso oppure intestata alla mandataria del costituendo raggruppamento e da essa sottoscritta.

**3.** La garanzia fideiussoria deve intendersi annualmente svincolata automaticamente del 12,5%. La presente previsione sostituisce lo stato di avanzamento lavori.

L'ammontare residuo, al termine del contratto, pari al 25% resterà vincolato fino alla data di scadenza dell'a garanzia (vedi punto 5) e sarà svincolato senza alcun onere a carico dell' Azienda, previo accertamento che il concessionario abbia

adempito interamente alle condizioni contrattuali.

Essa, inoltre, non potrà essere svincolato finché:

- non siano state definite le eventuali controversie;
- non sia stata liquidata l' ultima fattura;
- non siano state definite tutte le ragioni di debito o di credito ed ogni altra eventuale pendenza.

**4.** La mancata costituzione dell'a garanzia di cui al punto 1 determina la revoca dell' affidamento e l'acquisizione dell'a garanzia posta a corredo dell' offerta.

La fidejussione o la polizza, intestata all' Azienda USL di Pescara dovrà avere una scadenza posteriore di almeno 6 mesi rispetto a quella fissata per la scadenza del contratto.

**5.** In caso di proroga del servizio oltre i termini contrattuali, la garanzia dovrà essere rinnovata, alle stesse condizioni previste nel presente articolo, per un periodo non inferiore alla proroga.

**6.** Il deposito cauzionale definitivo è dato a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime e della veridicità di quanto dichiarato dal concorrente nei documenti di gara. E' fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

**7.** E' in facoltà dell' Azienda di incamerare, in tutto od in parte, la garanzia definitiva per inosservanza degli obblighi contrattuali, per eventuali risarcimenti o penalità debitamente contestati con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, senza obbligo di preventiva azione giudiziaria.

## **ART. 17: ASSI CURAZIONI E RESPONSABILITA**

- 1.** L'aggiudicatario dovrà provvedere, per l'intera durata del contratto, alla stipula di una polizza di assicurazione con primaria Società Assicuratrice, a beneficio dell' Azienda Sanitaria e dei terzi, a copertura del rischio da responsabilità civile derivante dalle attività esercitate. Detta polizza dovrà tenere indenni l' Azienda, i suoi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno (incendio incluso), compreso il rischio di produzione e smercio di bevande e prodotti alimentari, che l'Impresa possa arrecare nel corso dell' espletamento delle attività oggetto del contratto. Il massimale unico dell'a polizza non deve essere inferiore a 3.000.000,00 (tre milioni di euro) per ogni sinistro;
- 3.** La polizza dovrà prevedere l' impegno a comunicare all' Azienda Sanitaria ogni eventuale situazione che potrebbe menomare la copertura assicurativa.
- 4.** Copia di tale polizza dovrà essere consegnata all' Azienda contestualmente alla firma del contratto e provata la sua vigenza in qualsiasi momento. Qualora sia previsto il pagamento annuo del premio, l' Aggiudicatario dovrà, di sua iniziativa e senza che l' Azienda lo richieda, depositare copia dell' avvenuto pagamento.
- 5.** L Azienda Sanitaria è sollevata da ogni responsabilità per danni che si dovessero verificare per vizi delle attrezzature e merci di proprietà dell' aggiudicatario.
- 6.** La ditta aggiudicataria esonera espressamente l Azienda Sanitaria da ogni responsabilità per eventuali danni ad apparecchiature, attrezzature, arredi ed ogni bene mobile dell' aggiudicatario in ogni modo e da chiunque causati, compresi incendio, scasso, furto o tentativi di scasso e furto.
- 7.** L Azienda non si costituisce in alcun modo depositaria di quanto verrà a trovarsi nei locali utilizzati dal concessionario, rimanendo la custodia e la conservazione a totale carico, rischio e pericolo del concessionario stesso, senza responsabilità per la Stazione Appaltante per mancanze, sottrazioni, furti distruzioni ed altro dovuti a qualsiasi causa, non esclusi gli incendi e gli scoppi.
- 8.** La ditta aggiudicataria esonera espressamente l' Azienda Sanitaria da ogni responsabilità per eventuali danni ai distributori ed alle macchine installate dall' aggiudicatario (compresi eventuali cambia monete) in ogni modo e da chiunque causati, compresi incendio, scasso, furto o tentativi di scasso e furto.
- 9.** In caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell' Azienda per inadempienze o comunque per responsabilità dell' appaltatore, questi dovrà provvedere all' immediato e totale rimborso a favore dell' appaltante. In caso contrario l Azienda Sanitaria si rifarà sul deposito cauzionale, richiedendone poi la ricostruzione nella misura prevista.

## **ART. 17 bis: CANONE ANNUO PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE BAR.**

- 1.** La ditta aggiudicataria si obbliga a corrispondere all' Azienda Sanitaria, per ciascun anno di durata del contratto, il canone annuo complessivo risultante dalla gara .

2. Il pagamento del canone annuale sarà effettuato in **4 rate trimestrali posticipate**, secondo le modalità dettate dall' Azienda.

3. Il canone annuo iniziale sarà adeguato con variazione in aumento in relazione all' incremento percentuale dei prezzi del listino ASSOBAR per caffè, cappuccino, brioches (erogati presso il bar). La prima possibile variazione è prevista decorso un anno dalla data di avvio della concessione, a valere per il periodo successivo..

4. Il canone NON include il rimborso delle spese espressamente prevista come onere a carico del concessionario (per utenze, rimborsi spese, etc).

E' fatta salva per entrambe le parti la facoltà di recesso prevista dall' art. 1467 del Codice Civile.

#### **ART. 18: DURATA DEL CONTRATTO E RECESSO**

1. La concessione avrà la durata di 7 (**sette**) **anni** dalla data di effettivo inizio dell' attività.

2. Trascorsi 30 mesi dalla data di decorrenza del contratto, è riconosciuto alle parti il diritto di recesso unilaterale dal contratto ex artt. 1373 e 1671 del Codice Civile, senza il pagamento di alcuna *multa poenitentialis*.

3. Qualora una parte intenda avvalersi dell' a predetta facoltà, ne darà formale comunicazione all' altra parte a mezzo raccomandata A.R., da inviarsi entro i 90 giorni successivi dalla data di possibile esercizio del diritto di recesso (30 mesi dalla decorrenza del contratto). Tale termine é perentorio.

4. Nel caso in cui una delle due parti eserciti il diritto di recesso, nelle more dell' o svolgimento delle procedure per la scelta del nuovo concessionario, l' Appaltatore avrà comunque l' obbligo di eseguire i servizi oggetto dell' a concessione alle medesime condizioni contrattuali per un periodo massimo di 180 giorni dalla data di notifica dell' a volontà di recesso.

5. E' esclusa ogni possibilità di cessione del contratto.

#### **ART. 19: PERSONALE**

1. Il personale necessario all' espletamento del servizio bar è a carico del gestore e deve:

- a. Essere qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza
- b. Osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con articolare riferimento ai requisiti di accesso previsti dall' art. 5 del D. Lgs. 114/98
- c. Essere in possesso dell' idoneità al lavoro per la specifica mansione svolta (D.Lgs. 81/08)
- d. Aver assolto gli obblighi dalla normativa di igiene e sanità pubblica previsti dalla L.R. n. 12 del 04/08/2003
- e. Rispondere ai requisiti previsti per gli operatori del settore alimentare dall' Allegato II al Regolamento CE n.852/2004
- f. Indossare idonea divisa di servizio (fornita dal gestore) con cartellino di riconoscimento g. Mantenere una condotta inappuntabile ed essere di indiscussa onestà

2. La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Azienda prima dell' inizio del servizio:

- a. Il nominativo e cellulare del soggetto responsabile operativo disponibile in loco, prevedendo un sostituto in caso di assenza, che risponda delle operazioni svolte
- b. Una dichiarazione che nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l' Azienda Sanitaria ed il personale addetto all'espletamento del servizio
- c. Una dichiarazione che l' Azienda sarà tenuta comunque estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica insorgente tra ditta appaltatrice ed il proprio personale dipendente
- d. Un elenco nominativo con la relativa mansione del personale impiegato nella gestione. La ditta, inoltre, si obbliga a comunicare tempestivamente le eventuali variazioni del personale che dovessero avere luogo nel corso di esecuzione dell' appalto. L elenco del personale dovrà essere gestito mediante l utilizzo di un apposito software messo a disposizione dall'Azienda Sanitaria
- e. Il nominativo del responsabile HACCP e una dichiarazione attestante l applicazione e l attuazione delle disposizioni previste dal D.Lgs. 193/2007.

3. Il personale che effettua il rifornimento dei distributori automatici e che viene in contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche in confezioni chiuse, deve aver assolto gli obblighi della normativa di igiene e sanità pubblica previsti dalla L.R. n. 12 del 04/08/2003; deve altresì essere munito di cartellino di riconoscimento e mantenere un contegno decoroso e corretto, deve essere esperto per l'esercizio cui è abilitato e munito di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D. Lgs 81/08.

4. Per gravi e motivate ragioni, l Azienda si riserva di chiedere al concessionario la sostituzione del personale impiegato. L appaltatore dovrà adeguarsi alla richiesta entro 15 giorni solari (clausola risolutiva espressa ex art. 1456 CC).

## **ART. 20: NORME A TUTELA DEI LAVORATORI**

1. La Ditta aggiudicataria sarà tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro e dovrà dotare il proprio personale di tutti i materiali e presidi di autotutela da rischi professionali in ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs. 81/08.

2. La ditta aggiudicataria dovrà impiegare esclusivamente personale per il quale siano stati regolarmente adempiuti gli obblighi previsti dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in tema di igiene e sicurezza, nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

***(nuovo) 3. L' aggiudicatario si obbliga ad applicare, per tutti gli addetti, soci o dipendenti, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle contenute nei contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati da associazioni sindacali comparativamente piu' rappresentative sul piano nazionale e i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria. “;***

4. E fatta salva la facoltà dell' Azienda Sanitaria di richiedere all'impresa appaltatrice, ogni qualvolta lo ritenga opportuno, la documentazione probatoria di tutti gli adempimenti sopracitati, ivi comprese le probatorie dei versamenti contributivi.

5. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nei punti precedenti accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, l'Azienda medesima comunica all'impresa ed anche al suddetto Ispettorato, l'inadempienza accertata. La stazione appaltante assegna all'impresa un termine per l'ottemperanza agli obblighi di cui sopra trascorso il quale il contratto si risolve di diritto. La risoluzione comporta l'integrale incameramento dell'a cauzione definitiva che sarà utilizzata anche a copertura dei versamenti non effettuati.

#### **ART. 20 bis: PREVENZIONE E PROTEZIONE LUOGHI DI LAVORO**

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro e sarà responsabile nei confronti sia dell'amministrazione sia dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio.

Il gestore dovrà inoltre:

- a. Osservare le misure generali di tutela definite dal D.Lgs. 81/08
- b. Rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Azienda
- c. Impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione
- d. Istruire e responsabilizzare il personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi
- e. Controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale
- f. Predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie
- g. Fornire all'Azienda tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo (es. personale esonerato per malattie infettive, ecc.).

Da parte sua, l'Azienda si impegna, per il tramite del Servizio di Prevenzione e Protezione, a fornire all'aggiudicatario dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti di lavoro in cui è destinato ad operare.

#### **ART. 20 TER : " CLAUSOLA SOCIALE**

***L' Appaltatore dovrà mettere a disposizione personale dedicato al fine di garantire i servizi richiesti. A tal fine dovrà prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dalla ditta aggiudicataria.***

#### **ART. 21: VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA**

1. L Azienda Sanitaria si riserva in qualsiasi momento il diritto di controllare ed analizzare con proprio personale ed in contraddittorio con l'impresa aggiudicataria:

- a. Il personale in servizio che svolge attività di somministrazione
- b. La qualità, quantità ed i prezzi delle sostanze destinate all'alimentazione
- c. La qualità degli approvvigionamenti delle derrate; le derrate alimentari rifiutate in occasione dei controlli, dovranno essere immediatamente ritirate e sostituite dal gestore a propria cura e spese
- d. Gli utensili da cucina.
- e. I recipienti per conservare le sostanze alimentari, nonché gli imballaggi e contenitori esterni che, pur non venendo a contatto diretto con le sostanze alimentari, per la natura di queste e per le condizioni di impiego, possono cedere i loro componenti alle sostanze stesse
- f. Gli utensili ed apparecchi che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari
- g. I mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari
- h. I procedimenti di pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblatizzazione e derattizzazione e quant' altro ritenuto necessario ad insindacabile giudizio dell' Azienda.

2. La vendita di generi avariati, scaduti, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti in materia di igiene e sanità, è causa di risoluzione del contratto con tutte le conseguenze di natura penale e civile (clausola risolutiva espressa ex art. 1456 CC).

3. Le spese sostenute per gli accertamenti e le analisi effettuati, risultati sfavorevoli all'impresa, saranno posti a carico dell'azienda stessa.

#### **ART. 22: SOSPENSIONE DEI SERVIZI**

1. Qualora circostanze particolari debitamente motivate, o la necessità di provvedere a lavori manutentivi impediscano temporaneamente lo svolgimento in tutto od in parte delle attività connesse al servizio oggetto del contratto, l'Azienda Sanitaria avrà facoltà di ordinarne la temporanea sospensione, salvo disporre la ripresa non appena cessate le ragioni che avevano determinato tale provvedimento.

2. Nessun diritto a compensi, indennizzi, risarcimento per danni o mancato utile spetterà all'Appaltatore in conseguenza delle ordinate sospensioni.

3. Qualora le sospensioni di cui sopra si prolunghino per più di 10 giorni, naturali e consecutivi, le parti concorderanno una riduzione del canone relativo alle parti sospese, in misura corrispondente.

4. La sospensione dei Servizi può essere disposta dall'Azienda Sanitaria in qualsiasi momento, con comunicazione anche mediante telefax.

#### **ART. 23: RISERVATEZZA**



L'aggiudicatario si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori, il segreto rispetto di tutti i dati, economici, finanziari, patrimoniali, statistici, anagrafici, sanitari e/o di qualunque altro genere, relativi all'attività dell'Azienda, di cui si avrà conoscenza nello svolgimento del servizio. Conseguentemente, per i dati trattati, l'aggiudicatario è nominato responsabile ai sensi del D.Lgs. n°196/2003 e succ. mod. ed integrazioni. In nessun caso sarà comunque consentito il prelievo o la divulgazione non autorizzata dei suddetti dati, pena la risoluzione del contratto e relativo addebito dei danni causati dall'uso improprio. L'aggiudicatario, oltre all'osservanza degli obblighi inerenti alla nomina di responsabile dei trattamenti ai sensi del citato D.Lgs. n°196/2003, dovrà attenersi alle disposizioni in esso contenute per il trattamento dei dati relativi al personale facente parte dell'Azienda.

Pertanto, prima dell'inizio attività, l'Aggiudicatario dovrà fornire, e tenere aggiornato, un elenco di tutto il personale addetto ai servizi oggetto del presente capitolato corredato di dati anagrafici e foto. Tutto il personale dell'Aggiudicatario dovrà essere dotato di tesserino di riconoscimento recante il nome e cognome, la qualifica e la foto per dare la possibilità ad essi di accedere nei locali dell'Azienda ed essere identificati in ogni momento dal personale.

#### **ART. 24: DIRETTORE TECNICO DELL' APPALTATORE**

1. L'aggiudicatario dovrà nominare un Direttore Tecnico indicandone nome, cognome, qualifica e recapito telefonico a mezzo di cellulare.

Il Direttore Tecnico dovrà interfacciarsi con le competenti strutture aziendali. L'appaltatore dovrà inoltre indicare il nominativo del sostituto in caso di sua assenza. Tali comunicazioni dovranno essere effettuate prima di iniziare l'appalto.

2. Il Direttore Tecnico, oltre che del personale, sarà altresì responsabile del corretto, puntuale e completo svolgimento di tutte le previsioni contrattuali.

3. L'incaricato dell'Appaltatore avrà la piena rappresentanza dell'Appaltatore stesso nei confronti dell'Azienda Sanitaria; pertanto tutte le eventuali contestazioni di inadempimento fatte in suo contraddittorio avranno lo stesso valore che se fossero fatte direttamente al legale rappresentante dell'Appaltatore.

4. È facoltà dell'Amministrazione dell'Azienda Sanitaria chiedere all'Appaltatore la sostituzione del suo Rappresentante sulla base di congrua motivazione.

#### **ART. 25: OBBLIGHI DELLA STAZIONE APPALTANTE**

L'Azienda Sanitaria si impegna a:

1. rendere disponibili, nello stato in cui si trovano al momento dell'invio ai concorrenti del capitolato speciale, gli spazi per lo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto, definiti dalla planimetria allegata;
2. nominare il Direttore dell'esecuzione del contratto di cui al successivo art.26.

#### **ART. 26: RAPPRESENTANZA DELL' AZIENDA SANITARIA**

L Azienda nominerà un Direttore dell' esecuzione del contratto cui sarà demandato il compito di effettuare verifiche analoghe a quelle previste dall'art. 1662 del Codice Civile e di controllare la perfetta osservanza da parte dell' Appaltatore di tutte le prescrizioni e disposizioni contenute nei documenti contrattuali. L' Azienda indicherà altresì il nominativo di un suo sostituto per le ipotesi di impedimento od assenza.

In particolare, il Direttore dell' esecuzione del contratto provvederà a:

- a. seguire l' esecuzione del Servizio, verificando il rispetto delle disposizioni e dei tempi contrattuali;
- b. controllare e attestare la corrispondenza in numero e qualifica del personale messo a disposizione dall'aggiudicatario e degli eventuali subappaltatori;
- c. evidenziare e verbalizzare le disfunzioni, i ritardi e le altre eventuali inadempienze.

#### **ART. 27: CLAUSOLE CHE DISCIPLINANO LA FINE DEL CONTRATTO**

1. Nulla sarà dovuto all' appaltatore in relazione ad eventuali lavori di abbellimento o miglioria dei locali, degli arredi e delle attrezzature eventualmente apportati nel corso del contratto.
2. Al termine del contratto, l' impresa dovrà provvedere alla **riconsegna dei locali, nello stato di fatto e di diritto in cui sono stati consegnati**;
3. L Impresa aggiudicataria si impegna a disinstallare ed a ritirare a proprie cure e spese entro 10 giorni dalla comunicazione scritta dell' Azienda tutti i distributori automatici qualora non risultasse aggiudicataria nella gara successiva.
4. In caso di risoluzione anticipata per cause imputabili al gestore, l Azienda acquisterà comunque la piena proprietà dei beni mobili e strumentali dell' attività di proprietà del concessionario senza alcun riconoscimento di compenso o di quote di ammortamento residue. Non sono compresi i beni e/o attrezzature in comodato d uso da terzi.
5. La consegna dovrà risultare da apposito verbale redatto in contraddittorio tra l' Azienda Sanitaria e l' Impresa.
6. La stazione appaltante può subordinare l' accettazione dell' immobile e degli impianti alla esecuzione degli interventi di manutenzione necessari alla piena funzionalità degli stessi. Verificandosi tale ipotesi lo svincolo della cauzione è subordinata all' esecuzione dei lavori prescritti.
7. Al termine del rapporto contrattuale, sia che esso avvenga per decorrenza naturale dei termini, sia per risoluzione anticipata secondo quanto previsto nel presente capitolato speciale, l aggiudicatario nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale.
8. Al termine del rapporto contrattuale, sia che esso avvenga per decorrenza naturale dei termini, sia per risoluzione anticipata secondo quanto previsto nel presente capitolato speciale, l aggiudicatario sarà

incondizionatamente obbligato a rinunciare immediatamente alle eventuali autorizzazioni che le competenti Autorità gli avranno rilasciato relativamente alle gestioni oggetto della presente procedura.

## **TITOLO II - PARTE AMMINISTRATIVA**

### ***ART. 28: CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO***

1. E' fatto assoluto divieto alla Ditta Appaltatrice di cedere totalmente o parzialmente a terzi l'Appalto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art.106 del Codice degli appalti.
2. In materia di subappalto si applicherà l'art. 105 del Codice degli appalti.
3. Qualora le norme di legge sopra richiamate venissero variate dal legislatore, le stesse si intendono automaticamente estese al presente articolo.

### ***ART. 29: CESSIONE DEL CREDITO***

1. In caso di cessione del credito, il creditore deve notificare alla ASL copia legale dell'atto di cessione. La cessione è irrevocabile. LA ASL non può essere chiamata a rispondere di pagamenti effettuati prima della notifica predetta.
  2. Le cessioni di credito possono essere effettuate a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale prevede l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa. In tal caso, la cessione dei crediti, può risultare anche da scrittura privata non autenticata. La cessione dei crediti è efficace ed opponibile se è stata comunicata dalla banca o dall'intermediario finanziario con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, oppure tramite le forme di comunicazione elettronica previste dal decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 (Codice dell'amministrazione digitale), che attestino l'avvenuta ricezione ditale comunicazione.
  3. La cessione del credito è efficace qualora la ASL non la rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.
- In materia si applica l'art.106 del Codice degli Appalti.

### ***ART.30: PREZZI E LORO REVISIONE***

1. L'Amministrazione emetterà fatture, a partire dalla data di avvio del servizio, di valore correlato agli importi contrattuali offerti, con cadenza bimestrale posticipata.
2. Il concessionario corrisponderà quanto dovuto entro 30 giorni dalla fine del bimestre di riferimento;.
3. Ai sensi e per gli effetti previsti dall'articolo 7 del D.lgs 23172002 e successive modificazioni, viene stabilito che gli interessi di mora a carico della ASL sono calcolati nella misura ivi indicata.
4. Il contratto sarà soggetto a revisione del prezzo, a partire dal secondo anno di vigenza contrattuale, sulla base delle eventuali variazioni del listino ASSOBAR, nella medesima misura, come precisato al precedente articolo 15.

### **ART. 31: NORME DI SICUREZZA, RESPONSABILITA', RISCHI**

- 1) LA ASL è sollevata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del Contratto stesso.
- 2) L'Aggiudicatario assume ogni responsabilità per infortuni e danni a persone e cose arrecati alla ASL od a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, anche esterni, nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto. LA ASL è pertanto sollevata da qualsiasi obbligazione nei confronti di terzi, salvo che si tratti di inosservanza di norme e prescrizioni tecniche esplicitamente indicate dal fornitore/appaltatore all'atto della consegna o della resa del servizio;
- 3) Nei contratti aventi ad oggetto l'appalto di servizi, l'Aggiudicatario è tenuto all'osservanza degli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a proprio carico i relativi oneri, dandone dimostrazione alla ASL.
- 4) Le parti danno atto che l'esecuzione del contratto si intende subordinata all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni che s'intendono, a tutti gli effetti, parte integrante del contratto medesimo.
- 5) L'aggiudicatario è obbligato:
  - a) a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto,
  - b) a coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di aggiornare le misure di prevenzione e protezione già prescritte nel Documento Unico di valutazione dei Rischi finalizzato ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva,
  - c) ad osservare e applicare il Documento Unico di valutazione dei rischi di cui al comma 3 dell'art. 7 del D.Lgs 81/2008. Egli è, altresì, obbligato ad attuare tutte le misure necessarie ai fini di un adeguato coordinamento.

Con la sottoscrizione del contratto o con la firma per accettazione delle condizioni di fornitura o servizio egli dichiara di aver ottemperato a tali obblighi.

### **ART. 32: SUPERVISIONE E CONTROLLO**

All'Azienda compete la supervisione ed il controllo delle prestazioni rese dal personale inviato dall'aggiudicatario per la prestazione del servizio. All'Azienda spetta la facoltà di ricusare il personale che non risulti di suo gradimento e/o che sia incorso in violazioni di qualsiasi natura nello svolgimento delle prestazioni. Ripetute ricusazioni di personale potranno comportare la risoluzione del contratto. L'Azienda potrà anche avvalersi di consulenti esterni o altri soggetti a sua scelta per effettuare controlli periodici o costanti sulle

prestazioni effettuate dall'aggiudicatario senza che questi possa obiettare diversamente; nel caso di incarico di verifica del servizio e del contratto a soggetti terzi, questi verranno scelti a cura dell'Azienda.

### TITOLO 3 CONTESTAZIONI

#### **ART. 33: INADEMPIENZE, CONTESTAZIONI E PENALITÀ**

1. A discrezione della ASL, nel corso della vigenza contrattuale, da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto sarà riscontrato il rispetto degli impegni tecnici, organizzativi e qualitativi assunti dalla ditta in sede di gara.

In caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse che non comporti per la loro gravità l'immediata risoluzione del contratto, l'Azienda contesterà mediante lettera raccomandata AR le inadempienze riscontrate e assegnerà un termine, non inferiore a dieci giorni solari, per la presentazione di controdeduzioni.

Trascorso tale termine l'eventuale penale sarà applicata mediante proprie determinazioni e previa adeguata istruttoria.

Le penalità riguardanti la liquidazione del danno per inadempimento sono così previste:

A. misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto e comunque complessivamente non superiore al 10%, in misura correlata, a discrezione del RUP, all'entità delle conseguenze legate all'eventuale inadempimento.

Qualora l'inadempimento abbia procurato particolari disservizi, legati anche alla natura ed alla tipologia del prodotto/servizio interessato, le percentuali di cui sopra, a discrezione della ASL, potranno essere raddoppiate. In caso di ritardo oltre il 5° giorno solare, la ASL ha diritto di risolvere il contratto (clausola risolutiva espressa ex art. 1456 del Codice Civile).

Per inadempimento si intende un qualsiasi fatto, atto o comportamento, difforme rispetto a quanto prescritto dal presente capitolato.

Le penalità saranno applicate in caso di:

- a. Inadempimento degli obblighi contrattuali, ivi incluse la manutenzione ordinaria e straordinaria
- b. Sospensione e/o chiusura dell'attività senza autorizzazione o su disposizione delle Autorità sanitarie competenti
- c. Mancato rispetto del termine previsto per il pagamento delle rate del canone: saranno applicati gli interessi previsti dal D. Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 art. 5
- d. Mancato rispetto del termine previsto per l'avvio del servizio di gestione bar:
- e. Mancato rispetto degli orari di apertura/chiusura previsti dall'art. 9,
- f. Mancata osservanza di norme legislative applicabili al servizio oggetto della concessione
- g. Accertata violazione delle disposizioni che disciplinano l'appalto in oggetto con particolare riferimento a:

- qualità delle sostanze destinate all' alimentazione
- qualità degli approvvigionamenti delle derrate alimentari
- rifornimento e pulizia dei distributori automatici
- igiene dei locali, arredi e attrezzature
- corretto stato ed uso dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature
- mancato rispetto di quanto previsto nelle relazioni tecniche consegnate in gara
- mancato rispetto delle norme di sicurezza
- mancato o ritardato inoltro del verbale di ispezione/controllo redatto da Enti di controllo esterni.

Per eventuali eventi non esplicitamente previsti ai punti precedenti si procederà in via analogica.

Resta ferma la risarcibilità dell' ulteriore danno subito dall' Azienda., l' incameramento di quanto dovuto a titolo di penale avverrà sulla cauzione definitiva che dovrà essere ricostituita entro 5 giorni solari nel suo originario ammontare.

**2.** Tutte le eccezioni che a sua volta l' Appaltatore intenda formulare a qualsiasi titolo, devono essere avanzate mediante comunicazione scritta al Direttore dell' esecuzione del contratto e debitamente documentate.

**3.** Quest' ultima comunicazione deve essere notificata entro 5 (cinque) giorni solari dalla data in cui l' Appaltatore ha avuto notizia del fatto che dà luogo alla contestazione, oppure dal ricevimento del documento dell' Azienda Sanitaria che l' aggiudicatario intende contestare. La contestazione può essere illustrata e documentata nei 5 (cinque) giorni solari successivi alla notifica.

**4.** Qualora l' Appaltatore non espliciti le sue doglianze nel modo e nei termini sopra indicati, esso decade dal diritto di farle valere.

**2.** Agli importi delle penali sopra indicate saranno aggiunti anche gli oneri derivanti da:

- \* maggiori spese per acquisti sul libero mercato;
- \* oneri di natura organizzativa (es. giornate di degenza in più, risorse proprie utilizzate per far fronte all' inadempimento, ecc.);
- \* danni di immagine e di percezione all' esterno della qualità dei servizi forniti dalla ASL;
- \* minori introiti.

**3.** Gli importi delle penali saranno recuperati al momento dell' emissione del mandato di pagamento delle fatture, fatta salva la possibilità di incamerare la cauzione.

**4.** La ASL ha facoltà di esercitare i diritti sopraindicati senza aver prima intimato o costituito in mora il fornitore e senza bisogno di pronuncia giudiziaria; benefici ai quali il fornitore rinuncia con la sottoscrizione del Capitolato e la presentazione dell' offerta.

**5.** Qualora il bene fornito abbia vizi che lo rendano inidoneo all' uso cui è destinato o ne diminuiscano in modo apprezzabile il valore oppure nel caso in cui esso non abbia le qualità promesse in offerta o quelle essenziali



all'uso cui è destinato, si applica l'art. 1494 del Codice Civile, fatta salva la facoltà della ASL di risolvere il contratto (clausola risolutiva espressa ex art. 1456 del Codice Civile).

6. Nel caso in cui le inadempienze superino la normale tolleranza, l'Impresa non sarà ammessa a partecipare a gare per forniture analoghe per un biennio.

#### **ART. 34. INADEMPIMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Il risarcimento del danno per **inadempimento** ex art. 1453 del Codice Civile avverrà nei termini indicati nei precedenti articoli.

2. **La risoluzione del contratto** avverrà:

- A. Ai sensi dell'art. 1453 del C.C. (risoluzione del contratto per inadempimento);
- B. Nei previsti casi di risoluzione espressa ex art. 1456 del Codice Civile;
- C. Mancato rispetto del termine *essenziale* ex art. 1457 del Codice Civile;
- D. Ai sensi dell'art. 1467 del Codice Civile (eccessiva onerosità)
- E. Ai sensi dell'art. 1564 del Codice Civile (risoluzione del contratto);
- F. Ai sensi dell'art. 1256 del Codice Civile (impossibilità sopravvenuta);
- G. G. Per ragioni di interesse pubblico debitamente motivati;
- H. Frode e grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- I. Qualora il servizio fornito abbia vizi che lo rendano inidoneo all'uso cui è destinato o ne diminuiscano in modo apprezzabile il valore, oppure nel caso in cui esso non abbia le qualità promesse in offerta o quelle essenziali all'uso cui è destinato.
- J. Nel caso in cui, dopo che la ASL sia stata costretta a chiedere l'adempimento, il concessionario non vi abbia provveduto nel termine assegnatogli;
- K. Qualora si verifichi una delle situazioni di cui ai precedenti articoli, per le quali sia prevista la facoltà di risoluzione;
- L. In caso di esito negativo del periodo di prova;
- M. In caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva negativo per due volte consecutive;
- N. Esito negativo della verifica di conformità in corso di fornitura;
- O. Subappalto non autorizzato;
- P. Cessazione della ditta, cessazione di attività, ammissione della ditta al concordato preventivo, dichiarazione di fallimento;
- Q. Morte del fornitore quando la considerazione della sua persona sia motivo qualificante di garanzia;
- R. Morte di qualcuno dei soci nelle imprese costituite in società di fatto o in nome collettivo; o di uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita;

- S. Fusione, scissione, incorporazione della Società con altra Società, cessione del ramo di attività ad altra impresa quando la ASL non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci o con la nuova impresa;
- T. Qualora emergano cause ostative in materia di normativa antimafia;
- U. Falsità in relazione a quanto dichiarato in sede di autocertificazione in uno dei documenti di gara;
- V. Forza maggiore,

3. In caso di risoluzione del contratto per cause imputabili all'aggiudicatario, l'Impresa non verrà invitata a partecipare a gare analoghe bandite dalla ASL per un biennio.

4. In caso di risoluzione del contratto per inadempimento, la ASL:

- A. si riserva di aggiudicare il servizio, mediante interpello dei partecipanti alla originaria procedura di gara, alle condizioni previsto dal concessionario primo aggiudicatario (art. 110, D.Lgs 50/2016);
- B. provvederà ad incamerare la cauzione dell'inadempiente. Ove la cauzione non sia sufficiente a coprire il danno subito, tenuto conto anche dell'eventuale maggior onere conseguente all'affidamento della fornitura/servizio alla seconda ditta migliore offerente, alla ditta inadempiente sarà chiesta la relativa integrazione ed in caso di diniego sarà esercitata azione legale.

**5. LA ASL si riserva, in ogni momento, di esercitare il diritto di recesso ex artt. 1373 e 1671 del Codice Civile, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al fornitore con lettera raccomandata A/R, nei seguenti casi:**

- A. giusta causa,
- B. mutamenti di carattere organizzativo tali da modificare la tipologia del servizio;

Si conviene che con l'espressione "giusta causa" si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, fare riferimento ai seguenti casi:

- qualora sia stato depositato contro la ditta un ricorso, ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento od il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della ditta;
- qualora la ditta perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento dell'appalto;
- qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico della ditta siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;

- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto di fornitura o servizio

6. Dalla data di efficacia del recesso, la ditta dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno alla ASL.

In caso di recesso per motivi indicati alle lettere A. e B. la ditta ha diritto al pagamento delle prestazioni correttamente eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora ed in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c., a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.



## **TITOLO 4**

### **DISPOSIZIONI VARIE**

#### **Art. 35: RISCHI DA INTERFERENZA ED ONERI DELL'A SICUREZZA**

- 1) Non sono stati rilevati rischi da interferenza,
- 2) I relativi oneri saranno corrisposti dall'Amministrazione al concessionario, mediante compensazione con l'importo del canone da questi dovuto.
- 3) Gli oneri della sicurezza, propri dell'a ditta non andranno a modificare il canone annuo a carico dell'aggiudicatario, in quanto trattasi di oneri a carico del concessionario già considerati nella formulazione dell' offerta.

#### **ART. 36: FORZA MAGGIORE**

1. Per forza maggiore si deve intendere ogni forza del mondo esterno che determina in modo necessario ed inevitabile il comportamento del soggetto.
2. Qualora una parte ritenga che si sia verificata una situazione di forza maggiore in grado di compromettere l'assolvimento dei suoi obblighi, essa ne deve dare tempestiva comunicazione all'altra parte fornendo particolari circa la natura, la durata prevedibile e gli effetti probabili di tale situazione. Salvo istruzioni contrarie scritte della ASL, l'aggiudicatario deve continuare ad assolvere i propri obblighi contrattuali per quanto ragionevolmente possibile.
3. Previa autorizzazione della ASL, l'aggiudicatario può attivare mezzi alternativi praticabili che gli consentano di far fronte ai propri impegni contrattuali, nonostante la situazione di forza maggiore.
4. Qualora l'aggiudicatario sostenga spese supplementari per conformarsi alle istruzioni della Stazione Appaltante o per attuare mezzi alternativi, l'importo di tali spese deve essere certificato dal fornitore e formerà oggetto di accordo tra le parti in ordine alla ripartizione degli oneri.

#### **ART. 37 FORO COMPETENTE**

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti sarà competente il Foro di Pescara.
2. E' escluso il ricorso all'arbitrato.
3. Nelle more del giudizio, la ditta fornitrice non potrà sospendere od interrompere la fornitura/servizio. In caso contrario la ASL potrà rivalersi, senza alcuna formalità, sulla cauzione prestata o sull'importo delle fatture emesse in attesa di liquidazione.

5. Nel caso in cui la situazione di forza maggiore si protragga per oltre 90 giorni, ambo le parti hanno diritto di notificare alla controparte un preavviso di 30 giorni per la risoluzione del contratto. Scaduti i 30 giorni, se la situazione di forza maggiore persiste, le parti sono liberate dall'obbligo di eseguire il contratto.

#### **ART. 38: STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E DOCUMENTI CHE FANNO PARTE DEL CONTRATTO**

1. La stipulazione del contratto avviene secondo quanto stabilito dalla Legge in materia, entro sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, salvo l'esercizio dei poteri di autotutela da parte della stazione appaltante.

2. Fanno parte del contratto:

- Il Capitolato generale con relativi allegati;
- il Disciplinare di gare e relativi allegati
- L'offerta, tecnica ed economica, della ditta,

#### **ART. 39: SPESE CONTRATTUALI**

1. Ogni spesa inerente e conseguente il Contratto è posta a carico della ditta aggiudicataria.

2. La formalizzazione del rapporto contrattuale avverrà a mezzo scrittura privata con firma elettronica.

#### **Art. 40: APPLICAZIONE D.Lgs 196/2003**

1. I dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici della ASL esclusivamente per le pratiche inerenti e conseguenti l'offerta presentata;

2. Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei, sia con elaboratori elettronici a disposizione degli uffici;

3. I dati non verranno comunicati a terzi;

4. Il conferimento dei dati è obbligatorio;

5. La conseguenza nel caso di mancato conferimento dei dati è la seguente: impossibilità a partecipare alla procedura per la quale il soggetto è invitato;

6. Il responsabile del trattamento è il Dirigente Responsabile della struttura deputata all'acquisto;

7. E' possibile, in ogni momento, esercitare il diritto di recesso, rettifica, aggiornamento ed integrazione, cancellazione dei dati come previsti dall'art. 13 della legge 196/2003, rivolgendosi al Dirigente responsabile della struttura deputata all'acquisto.

8. L'aggiudicatario deve trattare i documenti e le informazioni ricevute inerenti il contratto come private e riservate e non divulgare, né rivelare alcun particolare del contratto senza l'autorizzazione preliminare scritta del committente, salvo se necessario ai fini dell'esecuzione dell'appalto. In tale ultimo caso, se vi è disaccordo sul punto, la decisione del committente si intende inappellabile.

9. I concorrenti devono segnalare tempestivamente l'esistenza di eventuali motivate ragioni che impediscono la diffusione dei dati forniti, specificando quali.

#### **ART. 41: NORME GENERALI E DI RINVIO**

1. La ditta aggiudicataria dovrà conformarsi, di propria iniziativa, a propria cura e spese, entro i termini stabiliti, a tutte le disposizioni legislative o regolamentari che dovessero essere emanate dalle competenti Autorità in materia di prodotti oggetto di fornitura o servizi oggetto dell'appalto. L'Aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri italiani o dalle competente Autorità internazionali in qualsiasi forma ed in qualsivoglia materia (sicurezza del lavoro, assunzioni obbligatorie, trattamento normativo ed economico del personale, trattamento dei dati personali, ecc.).

2. L'accettazione incondizionata e senza riserva delle clausole di cui all'art. 1341 del Codice Civile contenute nel presente documento si intende soddisfatta mediante la doppia sottoscrizione prescritta in calce al presente documento, che le richiama espressamente.

**Il presente Capitolato si compone altresì di n. 1 allegato**, costituente parte integrante e sostanziale e denominato:

**Allegato C: Elenco prezzi massimi utenza interna**



Per accettazione la Ditta concorrente \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341 del CC, la Ditta concorrente accetta espressamente gli articoli 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 17 bis, 18, 19, 20, 21,22, 23, 27, 30, 31, 33, 34, 36, 37, 39, 40 e 41.

Per accettazione la Ditta concorrente \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_