

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DI UN SERVIZIO DI GESTIONE BAR E FORNITURA E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DI POPOLI DELLA ASL DI PESCARA

ART. 1 OGGETTO DELLA FORNITURA

La presente procedura è finalizzata all'individuazione del soggetto cui affidare, in regime di concessione, il servizio **di gestione bar e di somministrazione mediante n. 7 distributori automatici di alimenti e bevande, a ridotto impatto ambientale**, da svolgere nei locali ubicati presso il Presidio Ospedaliero di Popoli della Asl di Pescara. La gara è strutturata in unico lotto ad aggiudicazione per intero

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. L'Azienda non riconoscerà all'impresa aggiudicataria alcun onere di qualsiasi natura, anche finanziaria, derivante dagli investimenti che la stessa impresa ritenesse di effettuare per le eventuali opere di adeguamento dei locali, impianti, attrezzature ed arredi.

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), mediante l'installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici all'interno dell'ospedale di Popoli.

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, attrezzature e arredi, eventualmente aggiuntivi rispetto a quelli già presenti nei locali.

ART. 2 CANONE ANNUO E DURATA DEL CONTRATTO

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.

Il contratto avrà durata di anni 5 con facoltà delle parti di recedere dal contratto trascorsi 30 mesi dalla data di decorrenza della concessione.

È prevista altresì ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs 36/2023 l'opzione di proroga.

La concessione sarà aggiudicata sulla base del criterio della miglior offerta in termini economici, a rialzo rispetto alla base d'asta;

Il concessionario è tenuto a corrispondere al concedente i seguenti canoni annui, posti a base d'asta e soggetti a rialzo:

- Canone fisso annuo non inferiore a € 5.000, oltre iva, relativo alla concessione del servizio Bar;
- Canone variabile, non inferiore al 5% del fatturato annuale conseguito nella gestione del servizio Bar, come documentato dai registri dei corrispettivi e/o dai registratori di cassa.

Il fatturato dichiarato dalla Ditta uscente relativo all'anno 2023), come segue:

	Annuale	Quinquennale	Proroga semestrale (opzione)	Totale (compresa opzione semestrale)
BAR (corrispettivi IVA esclusa)	32.197,88	160.989,40	16.098,94	177.088,34
VENDING	37.259,58	186.297,90	18.629,79	204.927,69
Totale	69.457,46	347.287,30		382.016,03

- Canone fisso annuo non inferiore a € 700,00, oltre iva, con riferimento a ciascun distributore di alimenti e bevande installato.

L'Azienda non riconoscerà all'impresa aggiudicataria alcun onere di qualsiasi natura, anche finanziaria, derivante dagli investimenti che la stessa impresa ritenesse di effettuare per le eventuali opere di adeguamento dei locali, impianti, attrezzature ed arredi.

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 Popoli.

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, attrezzature e arredi, eventualmente aggiuntivi rispetto a quelli già presenti nei locali. Restano invece esclusi i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, indicati nella planimetria allegata (**Allegato A**), che si considerano concessi in comodato d'uso gratuito, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa.

ART. 3 CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE

Come già indicato nelle premesse, le specifiche descritte nel presente articolo fanno riferimento ad alcune prescrizioni contenute nei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di cui al D.M. 10 marzo 2020, tenendo conto:

delle tipologie di alimenti somministrati presso il bar e dai distributori automatici;

dell'utenza variegata del bar e dei distributori, composta prevalentemente da dipendenti della ASL, visitatori e pazienti ambulatoriali.

1. Requisiti degli alimenti.

Gli alimenti somministrati devono rispettare i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'*art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017* recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del D. M. 10 marzo 2020, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del *decreto ministeriale 29 luglio 2004* recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'*All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006* e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Per un maggiore dettaglio delle specie di prodotti ittici ammessi, si fa rinvio al D.M. 10 marzo 2020, sub D), lett. b), punto 1).

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al *regolamento (UE) n. 1151/2012* e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);

olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'*art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001*;

pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;

yogurt: biologico;

prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il Fairtrade Labelling

Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

vino e bevande: non è prevista la distribuzione di alcolici.

Verifiche: le verifiche si realizzano sia *in situ*, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

2. Comunicazione

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto un elenco degli alimenti e delle bevande somministrati, rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.), sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'utenza deve essere informata sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno del locale e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il *family bag* per gli avanzi.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare la somministrazione di alimenti e bevande in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire (laddove possibile) le mezze porzioni, mettere a disposizione *family-bag* per gli utenti, garantire un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo di un referente della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo per tipologia di alimenti e bevande e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate.

Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando l'assortimento dei prodotti che non dovessero risultare graditi.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate, per le quali si rinvia al successivo art. 7 e che saranno oggetto di valutazione qualitativa secondo quanto stabilito nel Disciplinare di gara.

I dati sulle eccedenze alimentari, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile). Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario deve installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

Verifica: le verifiche sono eseguite in situ.

5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei locali per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

7. Formazione del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto verificherà l'attuazione delle attività formative previste nel programma formativo presentato in sede di offerta tecnica.

8. Utilizzo di apparecchiature connesse all'uso di energia, quali frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

In caso di acquisto di nuove attrezzature, le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150.

Per le apparecchiature acquistate dal 1 gennaio 2023 il precedente periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis...., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;

«doppia parete»;

possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

ART. 4 NORMATIVA DI SETTORE

Oltre ai Criteri Ambientali Minimi riportati al precedente art. 3, la ditta aggiudicataria dovrà rispettare la vigente normativa di settore. A titolo esemplificativo e non esaustivo, si citano:

Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento (CE) n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Decreto Legislativo n. 114/2006 e s.m.i. – “Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari”;

Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

Regolamento (CE) n. 1935/2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

D.M. 21/03/1973 e s.m.i. - Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale

ART. 5 DATI RELATIVI AL PRESIDIO OSPEDALIERO, PRINCIPIO DI PRESUPPOSIZIONE ED ESTENSIONI DELLE PRESTAZIONI

Affinché i concorrenti siano posti nella condizione di formulare congrua offerta, si forniscono i seguenti dati orientativi: **P.O. di Popoli**

N. posti letto attivi: 66 di cui 3 Day-Hospital

N. medio giornaliero di utenti ambulatoriali: n.

- Anno 2022 – accessi presso il PO di Popoli à 52997
- Anno 2023 – accessi presso il PO di Popoli à 56621

N. giornate di degenza annue:

- anno **2021**: n. 14215
- anno **2022**: n.; **19737**
- anno **2023**: n.. 21549

N. operatori:

- Presidio Ospedaliero Popoli n. **329**
- DSB Popoli n. **18** (struttura attigua al Presidio Ospedaliero).

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, comma 2, del Codice Civile.

Il presente capitolato si ispira al principio di presupposizione (art. 1560, comma 1, del Codice Civile) in quanto i dati forniti sono puramente indicativi, non vincolanti per l'Azienda Sanitaria e neppure costituiscono un impegno o una promessa dell'Azienda, essendo gli stessi non esattamente prevedibili in quanto subordinati a fattori variabili e 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.

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

ART. 6 LOCALI

Per le attività di gestione del bar, verranno messi a disposizione **le superfici, i locali e gli impianti** nello stato di fatto esistenti. Le superfici sono riportate nella planimetria allegata al presente capitolato speciale. Si fa presente che le planimetrie dei locali, le quali riportano alcune misure degli stessi in modo da 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.

La ditta 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 della ASL.

La ditta aggiudicataria non potrà mutare, senza preventiva autorizzazione della ASL, la destinazione economica dei locali il cui uso è finalizzato alla gestione bar.

In nessun caso l'uso dei locali potrà essere inteso come rapporto di locazione o di affitto.

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.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, altresì, all'attivazione di una propria utenza telefonica e, occorrendo, di una propria linea ADSL/Fibra. 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.

È vietata la sub concessione (da intendersi quale subappalto) a terzi, sia privati che enti o 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.

La ditta 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 dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Prima dell'avvio sarà redatto verbale di consegna effettuato in contraddittorio tra le parti.

ART. 7 MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR

La ditta aggiudicataria 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, che 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, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta 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.

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.

E' esclusa la somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche; è altresì esclusa la vendita di tabacchi, nonché l'installazione di videogiochi.

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.

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 22005:2007). Dovrà dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Il numero di personale addetto al servizio bar dovrà essere corrispondente a quello indicato nel Progetto di gestione del servizio presentato in sede di offerta tecnica e, comunque, tale da garantire un'adeguata gestione dei flussi di avventori.

La direzione operativa del servizio, per l'intero periodo contrattuale, spetterà alla ditta aggiudicataria.

La tutela del consumatore dovrà essere garantita in conformità alle disposizioni del D.Lgs. n. 206/2005 (Codice del consumo) e successive modifiche e del D.Lgs. n. 114/1998 (Riforma della disciplina relativa al commercio) e s.m.i., in particolare per quanto riguarda i seguenti punti:

trasparenza del mercato;

efficienza del servizio;

professionalità degli operatori;

sicurezza dei prodotti e visibilità dei prezzi

L'attività è regolata dall'art. 16 - titolo VI (Forme speciali di vendita al dettaglio - Spacci interni) del D. Lgs. 114/98 e s.m.i. e dalla restante normativa in materia.

Il concessionario è obbligato ad applicare il regime di raccolta differenziata dei rifiuti vigente nel Comune di Popoli e applicato all'interno del P.O. di Popoli, a propria cura e spese.

Previo accordo con la Direzione Medica del Presidio Ospedaliero, 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. 8 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 Popoli, 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, da presentare in sede di offerta tecnica, 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.

ART. 9 ARTICOLI E PREZZI DI VENDITA NEL LOCALE BAR

Tutti i prodotti posti in distribuzione dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di alimenti e contenere solo ingredienti di alta qualità.

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 (cfr. allegato I del citato Regolamento UE n. 1169/2011);

il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze e 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 prodotto (cfr. allegato II del citato Regolamento UE n. 1169/2011), la presenza di eventuali allergeni.

La ditta aggiudicataria si impegna, a richiesta, a erogare prodotti preconfezionati senza glutine per soggetti affetti da celiachia.

I prodotti non confezionati devono essere coperti, ¹⁰se posti in esposizione. Quelli preconfezionati dovranno recare la data di scadenza/TMC. Il personale deve indossare i copricapi igienici e osservare scrupolosamente le buone prassi di igiene del personale e delle lavorazioni previste dalla normativa vigente.

Lo zucchero e/o edulcoranti deve essere contenuto in dosatori automatici oppure in bustine monodose.

La ASL si riserva la facoltà di eseguire, in qualsiasi momento, controlli igienico ispettivi attraverso i propri uffici competenti, oppure a mezzo di terzi a ciò delegati.

Gli automezzi dei fornitori del gestore potranno accedere per il carico e lo scarico merci negli orari e con le modalità da concordare con la Direzione Medica del Presidio Ospedaliero, al fine di non provocare intralci alla normale attività aziendale.

I prezzi di vendita al pubblico, dall'inizio del contratto e per la durata di un anno, non potranno superare quelli desumibili dall'ultimo aggiornamento disponibile del listino prezzi ASSOBAR alla data di aggiudicazione della presente procedura. I prezzi applicati all'utenza interna non potranno superare quelli indicati nel prospetto allegato (**Allegato B**: Elenco prezzi massimi utenza interna). I prezzi dei prodotti non contemplati nell'Allegato B 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. Ogni anno, su istanza della ditta aggiudicataria, le parti potranno ricontrattare i prezzi sulla scorta dell'andamento dei prezzi di listino ASSOBAR. I prezzi così determinati resteranno fissi per almeno 12 mesi. La prima variazione avverrà 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.

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 e s.m.i.. Su ogni prodotto esposto dovrà essere inoltre apposta la relativa etichettatura riportante gli ingredienti, secondo quanto indicato dalla legislazione vigente.

Il listino completo dovrà altresì essere depositato dal gestore presso la Direzione Medica del Presidio Ospedaliero e al Direttore dell'esecuzione del contratto, che ne accerterà la corretta applicazione.

E' fatto obbligo al gestore di rilasciare apposito scontrino di cassa per ogni consumazione in conformità alla normativa fiscale vigente.

ART. 10 ORARI DI APERTURA

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

dalle ore 6.30 alle ore 19.00 i giorni feriali (dal lunedì al venerdì)

- dalle ore 6.30 alle ore 17.00 il sabato
- dalle ore 7.00 alle ore 15.00 domenica e festivi.

Non è ammesso alcun turno di chiusura settimanale, né per festività, né per ferie, se non preventivamente autorizzato dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto. Eventuali modifiche degli orari o chiusure dell'esercizio dovranno essere preventivamente autorizzate dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

ART. 11 ONERI A CARICO DEL GESTORE

1.L'impresa aggiudicataria dovrà:

- versare all'Azienda il canone pattuito;
- curare la gestione del bar garantendo l'efficienza e la continuità del servizio;

- 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;
- 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;
- 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 della giornata;
- 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;
- allontanare e sostituire quegli agenti, rappresentanti e operatori per i quali, a causa di imperizia, insubordinazione, mancanza di probità o altro, l'Azienda Sanitaria richiedesse l'allontanamento anche immediato;
- 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 previsti dalle normative nazionali di settore;
- 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;
- 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;
- trasmettere alla Direzione Medica di Presidio, entro 3 giorni dalla notifica, 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:

- fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi necessari ai servizi oggetto di gara, aggiuntivi rispetto a quelli già presenti nei locali. 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 (tovagliette, 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 materiale lavabile, disinfettabile e idoneo al contatto con gli alimenti. Sarà consentito l'uso di bicchieri usa e getta.
- allacciamenti alla rete telefonica ed elettrica ed assunzione della titolarità delle relative utenze;
- consumi telefonici, elettrici, di gas ed idrici, esattamente o forfettariamente quantificati;
- eventuale installazione di sistemi di climatizzazione;
- oneri riguardanti la custodia e l'amministrazione dei locali concessi in uso;
- assunzione e gestione del personale;
- tutte le imposte, tasse e contributi di qualsiasi genere inerenti al servizio;
- segnaletica di accesso al locale bar;
- 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 della ASL;
- smaltimento dei rifiuti speciali;
- adozione del sistema di autocontrollo HACCP di cui al Regolamento CE n. 853/2004;
- misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08 e s.m.i.);

- 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;
- osservanza di tutte le normative vigenti in materia e ottemperanza ad eventuali prescrizioni;
- contestazioni, sanzioni eventualmente stabilite da parte del Dipartimento di Prevenzione, NAS e/o altri organismi di vigilanza e controllo;
- quant'altro previsto in altri articoli del presente capitolato e non espressamente posto a carico dell'Azienda Sanitaria;
- qualora i locali messi a disposizione dalla ASL per lo stoccaggio dei prodotti e di eventuali attrezzi necessari alla pulizia ed alla manutenzione fossero ritenuti non sufficienti dal concessionario, quest'ultimo dovrà conservare detti beni in depositi esterni conformi alla normativa di settore, a sua cura e spese;
- 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. 12 MANUTENZIONE ORDINARIA

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi provvedendo alla relativa manutenzione ordinaria, 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. È facoltà della ASL 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 la loro mancata esecuzione sia tale da recare pregiudizio agli operatori e agli utenti del servizio.

ART. 13 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.) e idonei al contatto con gli alimenti. 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.

2. Il gestore dovrà assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, delle attrezzature e degli arredi provvedendo alla pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli stessi in conformità alle disposizioni della Direzione Medica del Presidio Ospedaliero. Qualora non vi provvedesse o vi provvedesse male, la ASL potrà sopperire con propri mezzi, rivalendosi poi sul gestore, salvi i danni e l'applicazione di penalità. 13

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 rispondenti ai requisiti indicati al precedente art. 3.

ART. 14 FORMAZIONE DEL PERSONALE

La società erogatrice dei servizi deve garantire al proprio personale, già in possesso dell'attestato di formazione per la manipolazione degli alimenti ai sensi della DGR n. 463/2007, 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.

La formazione posseduta dagli operatori e il progetto di formazione del personale dovranno essere comunicati in sede di offerta tecnica.

ART. 15 DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE

I distributori da installare dovranno essere nuovi e di fabbricazione non antecedente all'anno 2021, dotati di idonea omologazione e marchio CE. Dovranno altresì soddisfare i requisiti generali e specifici previsti dall'Allegato 2 del Regolamento (CE) n. 852/2004 e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore. L'allegata tabella (**Allegato C**) 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 dalla ASL secondo le modalità di cui al successivo punto 3.

2. Prima installazione:

La Ditta si impegna ad eseguire le installazioni dei distributori, 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, allegando al verbale di collaudo le relative certificazioni, le seguenti analisi e documenti:

analisi dei parametri chimico-fisici e microbiologici dell'acqua di alimentazione e di erogazione, 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 elenco dovranno essere ripetute dal Concessionario con cadenza annuale dalla data dell'installazione con oneri a suo carico e i relativi risultati delle analisi dovranno essere consegnati alla Direzione Medica del P.O., pena la decadenza della concessione, e resi disponibili in caso di sopralluoghi di vigilanza.

La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere su supporto digitale (file Excel®), entro 30 (trenta) giorni dal completamento dell'installazione, alla UOC Gestione Approvvigionamenti Beni e Servizi della ASL di Pescara, l'elenco dei distributori automatici installati. Il documento dovrà riportare i seguenti dati:

- numero identificativo progressivo della singola macchina;
- estremi Certificazione CE (da allegare);
- la sede di collocazione;
- il modello della macchina distributrice;
- le tipologie di distribuzione previste e attivate;
- il numero di serie della macchina distributrice;
- l'anno di fabbricazione della macchina distributrice;
- la data di installazione della macchina;
- la data del collaudo della macchina.

3.Installazioni successive, sostituzioni, dismissioni, cambiamenti di tipologia.

Il numero e la collocazione dei distributori, potranno successivamente subire incrementi o decrementi sulla base delle esigenze dell'Amministrazione. La ASL potrà infatti 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 aggiudicataria 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 Gestione Approvvigionamenti Beni e Servizi, l'elenco completo, così come definito sopra al precedente punto, debitamente aggiornato. Al termine del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà disinstallare i propri distributori nei tempi che verranno stabiliti nel contratto medesimo.

ART. 15-BIS CARATTERISTICHE GENERALI DELLA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI ALIMENTI E BEVANDE

1.Caratteristiche generali delle macchine distributrici

I distributori automatici dovranno consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde. Tutti i distributori dovranno essere predisposti per l'accettazione di tutti i tagli di moneta metallica 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.

La collocazione dei prodotti all'interno dei distributori misti deve prevedere, laddove possibile, l'esposizione in evidenza di acqua e prodotti freschi rispetto a bibite e prodotti confezionati, in modo da favorire scelte salutari.

Le tipologie di distribuzione richieste ai distributori misti sono quelle previste al successivo punto 2.

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.

2. Tipologia dei prodotti in somministrazione nelle singole macchine:

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 citati devono essere preferibilmente senza zucchero nella miscela. 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:

Bevande a base di caffè: almeno gr. 7 di caffè di "111 miscela bar" macinato all'istante;

Bevande a base di caffè decaffeinato: almeno gr 1,50 di caffè decaffeinato solubile in polvere;

Bevande a base di tè: almeno gr. 14 di tè in polvere;

- Bevande gusto cioccolata: almeno gr. 25 di polvere di cioccolato;
- Cappuccino: almeno gr. 8 di latte in polvere;
- Latte: almeno gr. 10 di latte in polvere;

B) Distributori di bevande fredde:

B1) acqua oligominerale, nelle confezioni di seguito specificate:

Acqua naturale: bottiglie PET capacità lt 0,5

Acqua frizzante: bottiglie PET capacità lt 0,5

B2) bibite in lattina e succhi, anche senza zucchero, nelle confezioni di seguito specificate:

Bibite in lattina da cl 33

Bibite in brick da cl 20

C) 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.

Deve essere garantita la presenza di almeno uno snack dolce e uno snack salato per celiaci (con dicitura senza glutine).

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.

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.

A discrezione della ditta aggiudicataria, potrà essere prevista l'erogazione di 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.

ART. 15-TER 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 e 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 stessa, entro il più breve tempo possibile, oltre al 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, farà fede il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da un laboratorio abilitato e competente, scelto dalla ASL, 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.

ART. 15-QUATER REQUISITI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Oltre a garantire, nell'erogazione del servizio, il rispetto di ogni norma di legge e le migliori descritte in sede di offerta tecnica, la ditta aggiudicataria si impegna:

- ad apporre con evidenza su ogni macchina il numero progressivo che la identifica univocamente nell'elenco da trasmettere all'Amministrazione;
- ad apporre, altresì, su ogni macchina la cadenza degli interventi ordinari di rifornimento e manutenzione previsti per la macchina stessa e le modalità per contattare il servizio utenti di cui al punto seguente;

- ad 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
- 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 e al rifornimento dei medesimi, nel termine massimo di 4 (quattro) ore lavorative dalla chiamata, attenendosi alle direttive emesse dall'Azienda Sanitaria per evitare interferenze e intralci al normale svolgimento dell'attività sanitaria;
- per le richieste di intervento raccolte negli orari e/o nei 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 periodo di vigenza contrattuale;
- contestualmente alle operazioni di rifornimento e manutenzione, sia ordinari che straordinari, provvedere immediatamente alla rimozione e allo smaltimento di ogni imballaggio, scatola o vuoto utilizzati;
- prevedere, per ogni tipologia di distributori, un adeguato piano di pulizia e sanificazione dell'attrezzatura, da applicare con cadenza periodica, che deve contenere frequenza, descrizione delle operazioni di pulizia/sanificazione e prodotto da utilizzare. I distributori di bevande calde, nei quali si ha contatto diretto tra prodotto alimentare e componenti del distributore automatico, necessitano di protocolli di pulizia e sanificazione più accurati. Di seguito si riportano, a mero titolo esemplificativo, alcuni esempi di programmi di pulizia e sanificazione dei distributori automatici:

Esempio di programma di pulizia di un DA di prodotti solidi:

Componente DA	Operazione	Frequenza
Espositore (pareti esterne, interne e tetto)	Eliminazione dello sporco con acqua e detergente	Una volta al mese
Dischi, vassoi, spirali, ecc.	Eliminazione dello sporco	Una volta al mese
Vetrina	Pulizia con detergente	Una volta al mese

Esempio di programma di pulizia e sanificazione di un DA di bevande calde:

Componente DA	Operazione	Frequenza
----------------------	-------------------	------------------

Pareti esterne e tetto	Eliminazione dello sporco con acqua e detergente	Una volta al mese
Pareti interne e Porta	Eliminazione dello sporco con acqua e detergente	Ad ogni visita dell'operatore
Bidone di raccolta delle acque	Svuotamento e lavaggio	Ad ogni visita dell'operatore
Cestello bicchieri	Eliminazione dello sporco e sanificazione	Mensile
Componenti smontabili del DA (gruppo miscelatore, cassettino d'aspirazione, polveri, ecc.)	Sostituzione con componenti puliti o lavaggio	Secondo programma aziendale
Altri componenti del DA (contenitori di solubili, di caffè e di zucchero, vano erogazione, scivolo bicchieri, ecc.)	Rimozione dello sporco e pulizia esterna con acqua e apposito detergente	Ad ogni visita dell'operatore
Tubi di erogazione bevande	Sanificazione con acqua calda e sanificante	Ogni due settimane
Sacchetto fondi caffè	Sostituzione del sacchetto con uno nuovo in dotazione ad ogni operatore	Ad ogni visita dell'operatore
Depuratore/decalcificatore esausto	Sostituzione con nuovo depuratore/decalcificatore	In funzione del tipo utilizzato, su indicazione del produttore

(Gli esempi sopra esposti sono tratti dal “*Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti*”, validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento n. 852/2004/CE.)

- In sede di offerta tecnica, ciascuna ditta partecipante dovrà presentare una Piano di pulizia e sanificazione delle diverse tipologie di distributori, secondo gli schemi sopra riportati. Detto Piano sarà oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio qualitativo (cfr. Disciplinare di gara).
- Installare, in prossimità di ogni distributore automatico, recipienti porta rifiuti di volume utile sufficiente al normale uso (almeno n. 1 per Distributore Automatico), sostituendoli 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 e di apposita divisa o camice. La divisa o camice devono essere specifici per gli interventi di rifornimento, rispetto a quelli previsti per gli interventi di pura manutenzione meccanica. E' esplicitamente escluso il ricorso - anche indiretto - a personale dell'Amministrazione;

- dotare il proprio personale di strumenti e attrezzi perfettamente rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza, agli aspetti sanitari, ambientali e a ogni altra normativa di settore, vigente o sopravvenuta 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 Gestione Approvvigionamenti 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;

- con le medesime modalità sopra descritte, la ditta si impegna a fornire, dopo sei mesi dalla data di stipula del contratto e, successivamente, con cadenza bimestrale, l'elenco riepilogativo degli interventi richiesti dalla UOC Gestione Approvvigionamenti beni e servizi o da altro personale autorizzato, relativi sia a ricariche straordinarie, sia a operazioni di manutenzione straordinaria eseguiti, evidenziando:
 - numero identificativo della macchina;
 - data e ora della richiesta di intervento;
 - motivazione della chiamata;
 - data e ora dell'intervento.

ART. 15-QUINQUIES PREZZI DELLE BEVANDE E DEI GENERI ALIMENTARI

I prezzi dei prodotti erogati dai distributori sono indicativamente individuati, per singola erogazione, nei limiti di cui alla seguente tabella:

TIPO EROGAZIONE	PREZZO MASSIMO
Bevande calde base (caffè, caffè decaffeinato, caffè lungo, latte, cioccolato, thè, orzo, bevande 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	€ 0,70
Acqua minerale da 0,50 lt	€ 0,50
Bevande fredde analcoliche e succhi di frutta minimo 0,20 lt.	€ 1,00
Bevande 0,33 lt	€ 1,00

Snack salati circa gr. 40/45	€ 0,70
Dolci (tipo wafer o biscotti) circa 40/50 gr.	€ 0,70
Restanti prodotti	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, l'aggiunta di nuovi, nonché modifiche ai prezzi, dovranno essere autorizzati dalla ASL, che si riserva la facoltà di verificare la congruità degli stessi rispetto a quelli correnti di mercato per prodotti analoghi.

Fermo restando quanto stabilito all'art. 15-bis per i distributori di snack, la ditta aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 (tre) giorni consecutivi di calendario prima della scadenza.

ART. 16 PERIODO DI PROVA

La ASL 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. 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 la ASL 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, la ASL di Pescara incamererà immediatamente la cauzione a disposizione, ferme restando le conseguenze penali e patrimoniali previste dalla legge e dal capitolato generale.

ART. 17 CANONE ANNUO PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE BAR.

1. La ditta aggiudicataria si obbliga a corrispondere alla ASL di Pescara, 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 seguenti modalità. La ASL di Pescara emetterà fattura, a partire dalla data di avvio del servizio, con cadenza trimestrale posticipata, per un valore correlato all'importo contrattuale offerto. Il concessionario corrisponderà quanto dovuto entro 30 giorni dalla ricezione della fattura emessa dalla ASL.

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 previste come oneri a carico del concessionario (per utenze, rimborsi spese, etc).

ART. 18 PERSONALE

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

- essere qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza;
- osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con articolare riferimento ai requisiti di accesso previsti dall'art. 5 del D. Lgs. 114/98;
- essere in possesso dell'idoneità al lavoro per la specifica mansione svolta (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.);
- essere in possesso delle attestazioni di formazione ai sensi della DGR n. 463/2007;
- rispondere ai requisiti previsti per gli operatori del settore alimentare dall'Allegato II al Regolamento CE n. 852/2004;
- indossare idonea divisa di servizio (fornita dal gestore) con cartellino di riconoscimento;
- mantenere una condotta inappuntabile ed essere di indiscussa onestà.

2. La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla ASL, prima dell'inizio del servizio:

- il nominativo e il numero di cellulare del soggetto responsabile operativo disponibile in loco, prevedendo un sostituto in caso di assenza, che risponda delle operazioni svolte;
- una dichiarazione che nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Azienda Sanitaria ed il personale addetto all'espletamento del servizio;
- una dichiarazione che la ASL sarà tenuta comunque estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica insorgente tra ditta appaltatrice ed il proprio personale dipendente;
- un elenco nominativo, con specificazione della 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;
- il nominativo del responsabile HACCP e una dichiarazione attestante il rispetto dei requisiti generali e specifici previsti dal Regolamento CE n. 852/2004.

3. Il personale che effettua il rifornimento dei distributori automatici e che viene a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche in confezioni chiuse, deve aver assolto gli obblighi formativi previsti dalla DGR n. n. 463/2007. Deve, altresì, essere munito di cartellino di riconoscimento e mantenere un contegno decoroso e corretto. Deve essere esperto nell'esercizio per cui è abilitato e munito di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D. Lgs 81/2008 e s.m.i..

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

ART. 19 NORME A TUTELA DEI LAVORATORI

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. 81/2008 e s.m.i.. 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. L'aggiudicatario si obbliga, inoltre, ad applicare, per tutti gli addetti, soci o dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle contenute nella disciplina contrattuale nazionale e regionale di settore.

E' fatta salva la facoltà dell'Azienda Sanitaria di richiedere all'impresa concessionaria, ogni qualvolta lo ritenga opportuno, la documentazione probatoria di tutti gli adempimenti sopra citati, ivi comprese la documentazione comprovante i versamenti contributivi effettuati.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nei punti precedenti, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, la ASL comunica all'impresa, nonchè 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 della cauzione definitiva, che sarà utilizzata anche a copertura dei versamenti non effettuati.

ART. 20 PREVENZIONE E PROTEZIONE LUOGHI DI LAVORO

La ditta 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 concessionario dovrà, inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dalla ASL;
- impiegare personale e mezzi idonei all'erogazione del servizio;
- istruire e responsabilizzare il personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
- fornire alla ASL 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 al concessionario dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti di lavoro in cui è destinato ad operare.

ART. 21 CLAUSOLA SOCIALE

Il concessionario 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. 22 VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

La ASL si riserva, in qualsiasi momento, il diritto di verificare con proprio personale e in contraddittorio con la ditta aggiudicataria:

- il personale in servizio che svolge attività di somministrazione;
- la qualità, quantità e i prezzi dei prodotti destinati all'alimentazione;
- 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;
- gli utensili da cucina;
- la conformità dei MOCA alle normative vigenti;

- gli utensili ed apparecchi che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari;
- i mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari;
- i procedimenti di pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblatizzazione e derattizzazione e quant'altro ritenuto necessario ad insindacabile giudizio della ASL.

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

ART. 23 SOSPENSIONE DEI SERVIZI

Qualora circostanze particolari debitamente motivate, o la necessità di provvedere a lavori manutentivi impediscano temporaneamente lo svolgimento, in tutto o in parte, delle attività connesse al servizio oggetto del contratto, la ASL avrà facoltà di ordinarne la temporanea sospensione, salvo disporre la ripresa non appena cessate le ragioni che avevano determinato tale provvedimento. Nessun diritto a compensi, indennizzi, risarcimento per danni o mancato utile spetterà al concessionario in conseguenza delle ordinate sospensioni. 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. La sospensione dei Servizi può essere disposta dalla ASL in qualsiasi momento, con comunicazione a mezzo PEC.

ART. 24 DIRETTORE TECNICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà nominare un Direttore Tecnico indicandone nome, cognome, qualifica e recapito telefonico (numero di cellulare). Il Direttore Tecnico dovrà interfacciarsi con le competenti strutture aziendali. Il Concessionario dovrà, inoltre, indicare il nominativo del sostituto in caso di sua assenza. Tali comunicazioni dovranno essere effettuate prima dell'inizio del contratto di concessione.

Il Direttore Tecnico, oltre che del personale, sarà altresì responsabile del corretto, puntuale e completo svolgimento di tutte le previsioni contrattuali. Egli avrà la piena rappresentanza della ditta concessionaria nei confronti della ASL; pertanto, eventuali contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il Direttore Tecnico avranno lo stesso valore di quelle effettuate direttamente al legale rappresentante del concessionario. È facoltà della ASL di Pescara chiedere al Concessionario la sostituzione del suo Rappresentante sulla base di congrua motivazione.

ART. 25 RAPPRESENTANZA DELL'AZIENDA SANITARIA

La ASL 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 del Concessionario, di tutte le prescrizioni e disposizioni contenute nei documenti contrattuali. La ASL indicherà, altresì, il nominativo di un suo sostituto per le ipotesi di impedimento o assenza. In particolare, il Direttore dell'Esecuzione del contratto provvederà a:

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

ART. 26 CLAUSOLE CHE DISCIPLINANO LA FINE DEL CONTRATTO

1. Nulla sarà dovuto al concessionario 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, la ditta concessionaria dovrà provvedere alla **riconsegna dei locali, nello stato di fatto e di diritto in cui sono stati consegnati.**

3. La ditta aggiudicataria si impegna a disinstallare e a ritirare, a propria cura e spese, entro 10 giorni dalla comunicazione scritta da parte della ASL, tutti i distributori automatici, qualora non risultasse aggiudicataria nella gara successiva.

4. La consegna dovrà risultare da apposito verbale redatto in contraddittorio tra la ASL e la ditta.

5. La stazione appaltante può subordinare l'accettazione dell'immobile e degli impianti all'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.

6. 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, la ditta aggiudicataria nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale.

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, la ditta aggiudicataria sarà incondizionatamente obbligata a rinunciare immediatamente alle eventuali autorizzazioni rilasciate dalle competenti Autorità per le attività e le gestioni oggetto della presente procedura.

ART. 27 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto alla ditta concessionaria di cedere totalmente o parzialmente a terzi il contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 189 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.. In materia di subappalto si applicheranno gli artt. 188 e 119 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i..

ART. 28 NORME DI SICUREZZA, RESPONSABILITA', RISCHI

1. La ASL è sollevata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già ricompreso nel corrispettivo del Contratto.

2. Il concessionario assume ogni responsabilità per infortuni e danni a persone e cose arrecati alla ASL o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, anche esterni, nell'esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto.

3. Il concessionario è tenuto all'osservanza degli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e assume a proprio carico i relativi oneri, dandone, su richiesta, 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 s.m.i. che s'intendono, a tutti gli effetti, parte integrante del contratto.

5. Il concessionario, pertanto, è obbligato:

- a cooperare all’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull’attività lavorativa oggetto della concessione;
- a coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi a cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di aggiornare le misure di prevenzione e protezione individuate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi, finalizzato a contenere i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell’esecuzione del contratto;
- a osservare e applicare il Documento Unico di Valutazione dei rischi di cui al comma 3 dell’art. 7 del D.Lgs. n. 81/2008 e .s.m.i..
- a ottemperare agli obblighi formativi nei confronti del personale impiegato, secondo i disposti dell’art. 37 del D. Lgs. n. 81/2008, così come modificato dal D.L. n. 146/2021.

6. Con la sottoscrizione del contratto e con la firma per accettazione delle condizioni stabilite contrattualmente, il concessionario dichiara di aver ottemperato a tali obblighi.

ART. 29 SUPERVISIONE E CONTROLLO

Alla ASL compete la supervisione e il controllo delle prestazioni rese dal personale impiegato dal concessionario per la prestazione del servizio. Alla ASL è riservata la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che non abbia rispettato le prescrizioni contrattuali e/o che sia incorso in violazioni di qualsiasi natura nello svolgimento delle prestazioni. Ripetute ricusazioni di personale potranno comportare la risoluzione del contratto. La ASL potrà avvalersi anche di consulenti esterni, o altri soggetti a sua scelta, per effettuare controlli periodici o costanti sui servizi erogati dalla ditta aggiudicataria sulla base del contratto di concessione, senza che quest’ultima possa formulare obiezioni. In caso di incarico di verifica del servizio e del contratto da parte di soggetti terzi, questi ultimi verranno scelti a cura dell’Azienda.

RT. 30 INADEMPIENZE, CONTESTAZIONI E PENALITÀ

Durante il periodo di vigenza contrattuale, il Direttore dell’esecuzione del contratto verificherà il rispetto degli impegni tecnici, organizzativi e qualitativi assunti dalla ditta in sede di gara. Ferme restando le ipotesi di risoluzione del contratto per inadempimento, eventuali inosservanze delle obbligazioni contrattuali e/o inadempienze saranno oggetto di contestazione scritta, mediante lettera raccomandata AR o a mezzo PEC, da parte della ASL. La ditta concessionaria avrà un termine, non inferiore a dieci giorni solari, per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Decorso tale termine, la ASL potrà procedere, previa adeguata istruttoria, all’applicazione di una penale.

L’importo della penale potrà variare da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 1.500,00 per ogni infrazione, fatto salvo il risarcimento dell’eventuale danno subito.

Qualora l’inadempimento abbia procurato particolari disservizi, legati anche alla natura ed alla tipologia del prodotto/servizio interessato, ovvero in caso di inadempienze ripetute e rilevate per tre volte nell’arco di un anno solare, gli importi minimo e massimo sopra indicati potranno essere raddoppiati a discrezione della ASL. Si elencano, a titolo esemplificativo e non esaustivo, alcune fattispecie di inadempimenti rilevanti ai fini dell’applicazione delle penalità sopra descritte:

- inadempimento degli obblighi contrattuali, ivi inclusa la non puntuale esecuzione delle operazioni di manutenzione ordinaria;
- sospensione e/o chiusura dell’attività senza autorizzazione o su disposizione delle Autorità sanitarie competenti;
- mancato rispetto del termine previsto per il pagamento delle rate del canone. In tal caso saranno applicati gli interessi di mora previsti dal D. Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, art. 5;

- mancato rispetto del termine previsto per l'avvio del servizio di gestione bar;
- mancato rispetto degli orari di apertura/chiusura previsti dal presente capitolato;
- mancata osservanza della normativa di settore applicabile al servizio oggetto della concessione;
- accertata violazione delle disposizioni che disciplinano il rapporto di concessione, oggetto della presente procedura, con particolare riferimento a:
 1. qualità delle sostanze destinate all'alimentazione;
 2. qualità degli approvvigionamenti delle derrate alimentari;
 3. rifornimento e pulizia dei distributori automatici;
 4. igiene dei locali, arredi e attrezzature;
 5. 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. In caso di inadempimento totale o parziale degli obblighi contrattuali, dovuto a dolo o colpa grave del concessionario, la ASL si riserva il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, con incameramento della cauzione e fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni subiti. Eventuali eccezioni che il concessionario intenda formulare alla ASL a qualsiasi titolo, devono essere avanzate mediante comunicazione scritta al Direttore dell'esecuzione del contratto e debitamente documentate. Quest'ultima comunicazione deve essere notificata entro 5 (cinque) giorni solari dalla data in cui il concessionario ha avuto notizia del fatto che dà luogo alla contestazione, oppure dal ricevimento del documento della ASL che la ditta aggiudicatario intende contestare. La contestazione può essere illustrata e documentata nei 5 (cinque) giorni solari successivi alla notifica. Qualora il concessionario non espliciti le sue doglianze nel modo e nei termini sopra indicati, esso decade dal diritto di farle valere. Agli importi delle penali sopra indicate saranno sommati anche gli oneri derivanti da:

- maggiori spese per acquisti sul libero mercato;
- oneri di natura organizzativa (es. 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.

ART. 31 INADEMPIMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto potrà avvenire nelle seguenti fattispecie:

- ai sensi dell'art. 1453 del C.C. (risoluzione del contratto per inadempimento);
- nei previsti casi di risoluzione espressa ex art. 1456 del Codice Civile;
- mancato rispetto del termine *essenziale* ex art. 1457 del Codice Civile;
- ai sensi dell'art. 1467 del Codice Civile (eccessiva onerosità)
- ai sensi dell'art. 1564 del Codice Civile (risoluzione del contratto);
- ai sensi dell'art. 1256 del Codice Civile (impossibilità sopravvenuta);
- per ragioni di interesse pubblico debitamente motivati;
- frode e grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;

- 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.
- nel caso in cui, dopo che la ASL sia stata costretta a chiedere l'adempimento, il concessionario non vi abbia provveduto nel termine assegnatogli;
- in caso di esito negativo del periodo di prova;
- in caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva negativo per due volte consecutive;
- esito negativo della verifica di conformità in corso di fornitura;
- subappalto non autorizzato;
- cessazione della ditta, cessazione di attività, ammissione della ditta al concordato preventivo, dichiarazione di fallimento;
- morte del fornitore, quando la considerazione della sua persona sia motivo qualificante di garanzia;
- 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;
- 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;
- qualora emergano cause ostative in materia di normativa antimafia;
- falsità in relazione a quanto dichiarato in sede di autocertificazione in uno dei documenti di gara;
- forza maggiore.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento, la ASL si riserva di aggiudicare il servizio mediante interpello dei partecipanti alla originaria procedura di gara, alle condizioni offerte dal concessionario primo aggiudicatario (art. 124, D.Lgs 36/2023). La ASL provvederà ad incamerare la cauzione versata dalla ditta inadempiente. Ove la cauzione non sia sufficiente a coprire il danno subito, alla ditta inadempiente sarà chiesta la relativa integrazione e, in caso di diniego, sarà esercitata azione legale. 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 o a mezzo PEC, nei seguenti casi:

- a. giusta causa;
- b. mutamenti di carattere organizzativo tali da modificare la tipologia del servizio.

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 e in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c., a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

ART. 32 FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti sarà competente il Foro di Pescara.

Nelle more di un eventuale giudizio, la ditta fornitrice non potrà sospendere o interrompere la fornitura/servizio. In caso contrario la ASL potrà rivalersi, senza alcuna formalità, sulla cauzione prestata.

ART. 33 INFORMAZIONI SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del “Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati” (nel seguito anche “Regolamento UE”), la ASL di Pescara (nel seguito anche “ASL”) fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

Estremi identificativi del titolare del trattamento dei dati e dati di contatto

Il Titolare del trattamento dei dati personali è la ASL di Pescara con sede in, Via R. Paolini, 47 - 65124 Pescara – email: segreteria_dg@ausl.pe.it , PEC: protocollo.aslpe@pec.it

Dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è raggiungibile al seguente indirizzo: ASL di Pescara, Via Battaglione Alpini, 1 - 65017 Penne (PE). email: dpo@ausl.pe.it , PEC: dpo.aslpe@pec.it ; Tel. 085 8276332

Gli interessati «possono contattare il responsabile della protezione dei dati per tutte le questioni relative al trattamento dei loro dati personali e all'esercizio dei loro diritti derivanti dal [...] regolamento» (articolo 38, paragrafo 4 del Regolamento).

Finalità del trattamento

In relazione alle attività di rispettiva competenza svolta dalla ASL, si segnala che:

a)- i dati forniti dai concorrenti vengono acquisiti dalla ASL per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara e, in particolare, delle capacità amministrative e tecnico-economiche di tali soggetti, richiesti per legge ai fini della partecipazione alla gara, per l'aggiudicazione nonché per la stipula del Contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso, in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica.

b) tutti i dati acquisiti dalla ASL potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.

Base Giuridica del trattamento

Per i trattamenti di cui alle finalità richiamate alla lettera a) del precedente paragrafo, il Concorrente è tenuto a fornire i dati alla ASL, sulla scorta delle seguenti basi giuridiche:

1. necessità del trattamento ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, ovvero ai fini dell'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dell'interessato (art. 6 par. 1 lett. b GDPR);
2. necessità del trattamento per adempiere obblighi giuridici a cui è soggetto il titolare del trattamento (art. 6 par. 1 lett. c GDPR); ad esempio, adempimento di obblighi di legge, regolamento o contratto, esecuzione di provvedimenti dell'autorità giudiziaria o amministrativa;
3. necessità del trattamento per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento; in particolare per la gestione della procedura ad evidenza pubblica finalizzata alla selezione del contraente (art. 6 par. 1 lett. e GDPR).

Per i trattamenti di cui alle finalità richiamate alla lettera b) del precedente paragrafo, il Concorrente è tenuto a fornire i dati alla ASL, sulla scorta delle seguenti basi giuridiche:

4. gli artt. 89 del Regolamento UE e 110 bis del Codice in materia di protezione dei dati personali.

Natura obbligatoria o facoltativa del conferimento dei dati

Il rifiuto di fornire i dati richiesti potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare il contratto.

Dati personali appartenenti a categorie particolari e dati personali relativi a condanne penali e reati

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come appartenenti a categorie particolari, ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, del Regolamento UE. I "dati personali relativi a condanne penali e reati" di cui all'art. 10 Regolamento UE sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile, ai fini della verifica dell'assenza di cause di esclusione ex art. 94 e segg. D. Lgs. n. 36/2023, in conformità alle previsioni di cui al codice appalti (D. Lgs. n. 36/2023) e al D.P.R. n. 445/2000. Tali dati sono trattati solo nel caso di procedure di appalto

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dalla ASL in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza necessarie e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattare i dati nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal Regolamento UE.

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati potranno essere:

- trattati dal personale della ASL che cura il procedimento di gara o da quello in forza ad altri uffici che svolgono attività ad esso attinente o attività per fini di studio e statistici;
- comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza od assistenza alla ASL in ordine al procedimento di gara, anche per l'eventuale tutela in giudizio, o per studi di settore o fini statistici;
- comunicati ad eventuali soggetti esterni, facenti parte delle Commissioni di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- comunicati, ricorrendone le condizioni, al Ministero dell'Economia e delle Finanze o ad altra Pubblica Amministrazione, alla Agenzia per l'Italia Digitale, relativamente ai dati forniti dal concorrente aggiudicatario;
- comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;
- comunicati all'Autorità Nazionale Anticorruzione, in osservanza a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n. 1 del 10/01/2008.

Il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto, potranno essere diffusi tramite il sito internet della ASL. Inoltre, le informazioni e i dati inerenti la partecipazione del Concorrente all'iniziativa di gara, nei limiti e in applicazione dei principi e delle disposizioni in materia di dati pubblici e riutilizzo delle informazioni del settore pubblico (D. Lgs. 36/2006 e artt. 52 e 68, comma 3, del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.), potranno essere messi a disposizione di altre pubbliche amministrazioni, persone fisiche e giuridiche, anche come dati di tipo aperto. Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 28 D. Lgs. n. 36/2023), il concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che

la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet della ASL.

I dati non saranno trasferiti al di fuori della CE/SEE.

Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dall'aggiudicazione definitiva o dalla conclusione dell'esecuzione del contratto. Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma aggregata, per fini di studio o statistici nel rispetto degli artt. 89 del Regolamento UE e 110 bis del Codice in materia di protezione dei dati personali.

Processo decisionale automatizzato

Non è presente alcun processo decisionale automatizzato.

Diritti dell'interessato

Per "interessato" si intende qualsiasi persona fisica i cui dati sono trasferiti dal concorrente alla stazione appaltante.

All'interessato vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere, in qualunque momento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e l'accesso ai propri dati personali per conoscere: la finalità del trattamento, la categoria di dati trattati, i destinatari o le categorie di destinatari cui i dati sono o saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi o i criteri utilizzati per determinare tale periodo. Può richiedere, inoltre, la rettifica e, ove possibile, la cancellazione o, ancora, la limitazione del trattamento e, infine, può opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento.

In generale, non è applicabile la portabilità dei dati di cui all'art. 20 del Regolamento UE.

Se in caso di esercizio del diritto di accesso e dei diritti connessi previsti dagli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE, la risposta all'istanza non perviene nei tempi indicati o non è soddisfacente, l'interessato potrà far valere i propri diritti innanzi all'autorità giudiziaria (art. 79 del Regolamento UE) o rivolgendosi al Garante per la protezione dei dati personali - con sede in Piazza di Monte Citorio, n. 121, CAP 00186 Roma - mediante apposito reclamo, come previsto dall'art. 77 del Regolamento UE.

Acquisite le sopra riportate informazioni, partecipando alla gara, il concorrente prende atto ed acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito.

Il concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro dati personali da parte dell'Amministrazione per le finalità sopra descritte.

ART. 34 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

La Ditta aggiudicataria è tenuta a garantire che le attrezzature fornite abbiano caratteristiche tecniche compatibili con l'adozione delle misure di sicurezza per il trattamento dei dati personali con strumenti elettronici, come indicate nel Reg. UE 2016/679 sulla protezione dei dati (c.d. GDPR).

Sicurezza dei dati (art. 24 e 32 GDPR)

31

Relativamente ai profili di sicurezza dei dati si chiede di segnalare quali dei seguenti profili di sicurezza siano implementati:

- Metodologie di ingegneria informatica utilizzate per lo sviluppo ed il testing.
- Eventuale impiego di tool atti a verificare la correttezza del codice riducendo le vulnerabilità.
- Eventuale certificazione ISO 9001 dei processi di sviluppo e manutenzione.
- Modalità di gestione delle personalizzazioni in termini di compatibilità con la linea di produzione standard.
- Soluzioni presenti per la interoperabilità (interscambio e interfacciamento tra applicazioni diverse).
- Modalità di manutenzione (presso la sede del cliente, da remoto).
- Misure tecniche essenziali
- sistema di gestione della
- identificazione (user ID come la matricola dipendente),
- autenticazione (gestione della nomenclatura della password [lettere minuscole e maiuscole, numeri e caratteri speciali, lunghezza], gestione del ciclo di vita della password [tempo di obbligo di rinnovo differenziato per funzione aziendale/profilo utente]),
- autorizzazione (gestione dei profili per gruppi e per utente, con filtro delle funzionalità applicative utilizzabili e interdette, in particolare modifica, cancellazione e stampa);
- cifratura dei dati;
- generazione del log funzionale (tracciamento e registrazione di tutti i tipi di operazioni svolte dagli utenti che accedono all'applicazione tramite le credenziali attribuite) e del log tecnico (tracciamento e registrazione di tutti i tipi di operazioni svolte dagli amministratori di sistema / manutentori che accedono all'applicazione tramite le credenziali attribuite).

Se del caso, misure tecniche specifiche dettate dalle norme in materia di cartella clinica elettronica e dossier sanitario.

Eventuale certificazione dell'applicazione software come Dispositivo Medico.

Diritti degli interessati (Capo III GDPR)

Circa i diritti degli interessati si richiede di sapere se il Fornitore ha già implementato o stia implementando una specifica funzionalità in grado di effettuare le suddette operazioni, darne evidenza all'Interessato e lasciarne traccia; quali misure il fornitore ha implementato (o intende implementare) per fornire assistenza al Committente per garantire il riscontro alle richieste di esercizio dei diritti degli interessati;

Violazione dei dati (art. 33 e 34 del GDPR)

Relativamente alla violazione dei dati (c.d. Data Breach), si precisa che nel caso l'applicazione software sia erogata da remoto (SaaS o Hosting), il Fornitore è tenuto a comunicare tempestivamente al Committente qualunque malfunzionamento (disponibilità) o violazione dei sistemi e della infrastruttura che li ospita.

ART. 35 RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI

Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'appaltatore potrà venire a conoscenza e trattare dati comuni e sensibili relativi ai servizi offerti agli utenti della stazione appaltante.

L'appaltatore pertanto ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE, è nominato, con apposito atto, Responsabile del trattamento dei dati, per gli adempimenti previsti nel contratto, nei limiti e per la durata dello stesso.