

REGIONE PIEMONTE
AZIENDA OSPEDALIERA ORDINE MAURIZIANO DI TORINO
CAPITOLATO SPECIALE

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR INTERNO, DI RIVENDITA DI GIORNALI E DI RIVISTE E DEL SERVIZIO DI GESTIONE E/O SOSTITUZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E DI ALIMENTI OCCORRENTI ALL’A.O. ORDINE MAURIZIANO DI TORINO – C.I.G. 7211944C73 – SIMOG 6853168

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato speciale riguarda la procedura aperta, ai sensi degli artt. 60 e 164 e ss. del d. lgs. n. 50 del 2016 ss.mm.ii., per l’affidamento in concessione del servizio di gestione del bar interno, di rivendita di giornali e di riviste e del servizio di gestione e/o sostituzione dei distributori automatici di bevande e di alimenti occorrenti all’A.O. Ordine Mauriziano di Torino, alla Via Magellano n. 1, previo adeguamento e allestimento dei locali assegnati allo stesso servizio di gestione e individuati nella documentazione di gara.

Si precisa che per l’adeguamento e l’allestimento dei locali relativi al servizio di gestione del bar interno e di rivendita di giornali e di riviste, **il concessionario dovrà attenersi scrupolosamente ai documenti tecnici e alle planimetrie allegate al presente capitolato speciale:**

- 1. DISCIPLINARE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE (ALLEGATO 1 al Capitolato Tecnico),**
- 2. RICOLLOCAZIONE FUNZIONALE NUOVO BAR OSPEDALIERO (Planimetrie - ALLEGATO 2 al Capitolato Tecnico),**

Il concessionario dovrà svolgere il servizio di cui in oggetto in autonomia organizzativa, fermo restando il rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale, da intendersi quale standard qualitativo minimo, e inoltre dovrà assumersi totalmente il rischio d’impresa e sollevare l’Azienda Ospedaliera Appaltante da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale nei confronti di terzi, che potrebbero derivare dall’erogazione del servizio di gestione in oggetto.

Le attività a carico dell’aggiudicatario comprendono:

- l’allestimento dei locali relativi al servizio di bar interno e di rivendita di giornali, con la realizzazione aree per la somministrazione di cibi e di bevande, della zona minimarket ed edicola e per la vendita di beni di prima necessità, aree per deposito e magazzino con impiego di materiali aventi caratteristiche di resistenza e di lavabilità;
- la fornitura, l’installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature necessarie per il corretto espletamento del servizio;
- la fornitura e l’installazione, previo accordo con l’Azienda Ospedaliera Appaltante, della segnaletica ritenuta opportuna per indirizzare l’utenza all’interno del presidio verso il bar e le aree di ristoro;

Il concessionario dovrà provvedere a sua cura, spese e limitatamente alla durata del contratto a richiedere il rilascio delle autorizzazioni amministrative e sanitarie, previste in materia dalla normativa vigente, che sono necessarie per lo svolgimento del servizio di gestione; inoltre sono a carico del concessionario tutti gli adempimenti fiscali previsti per l'esercizio dell'attività.

I costi sostenuti dal concessionario per il servizio di gestione, così come descritto dall'articolo 1 del presente capitolato speciale e per ogni altra prestazione, anche se non esplicitamente indicata, necessaria per espletare al meglio il medesimo servizio verranno compensati con i proventi della gestione del servizio, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.O. Ordine Mauriziano di Torino.

ARTICOLO 2 - DURATA ED IMPORTO DEL CONTRATTO

La durata del contratto di concessione di cui in oggetto è di 10 (dieci) anni.

Qualora alla scadenza del suddetto termine l'A.O. Ordine Mauriziano di Torino non abbia completato le procedure di un nuovo affidamento, allora il contratto si intende prorogato per il tempo necessario alla conclusione delle medesime e comunque per non oltre 12 (dodici) mesi.

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

Si precisa che è escluso qualsiasi rinnovo.

Il valore presunto del fatturato annuo è stimato in Euro 750.000,00 oltre I.V.A. e pertanto il valore del contratto di concessione è stimato ai sensi dell'art. 167, comma 4, del d. lgs. n. 50/2016, in Euro 7.509.000,00, di cui 9.000,00 per oneri di sicurezza da interferenze.

Pertanto:

1. il n. della gara (Codice S.I.M.O.G.) è il seguente.....
2. il n. del C.I.G. è il seguente

Per le finalità di cui all'art. 165, comma 3, del citato d. lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., si precisa che il servizio di gestione del bar interno in oggetto si inserisce in una realtà ospedaliera cittadina dotata di alte specialità, avente le seguenti caratteristiche e volumi d'utenza:

- n. 403 posti letto per ricoveri ordinari;
- n. 46 posti letto per ricoveri in Day Hospital;
- n. 57.770 accessi annui al Dipartimento d'Emergenza (D.E.A.) e n. 128.000 giornate di degenza e n. 8200 accessi di day hospital (dati anno 2016);
- n. 1.450 accessi medi giornalieri agli ambulatori ospedalieri;
- n. 1698 dipendenti in servizio al 31 dicembre 2016 di cui n. 1070 quale numero medio giornaliero di dipendenti presenti nell'orario 7,00/21,00.

Nella Struttura Ospedaliera sono operative, inoltre, le Divisioni di Medicina, di Chirurgia Generale, di Chirurgia Vascolare, di Cardiologia, di Cardiochirurgia, di Ortopedia, di Nefrologia-Dialisi, di Neonatologia, di Ostetricia – Ginecologia, di Rianimazione, di Ematologia, di Radiodiagnostica, di Anatomia Patologica, di Psichiatria, del Laboratorio Analisi, del Pronto Soccorso ed Area Critica e degli Ambulatori vari.

ARTICOLO 3 – AVVIAMENTO COMMERCIALE

Considerata la peculiare caratteristica del servizio di gestione, oggetto della presente procedura di affidamento, che consente l'ingresso ai relativi locali soltanto a coloro i quali possono accedere alla Struttura Ospedaliera avendone il giusto motivo, non sussistono, senza riserva alcuna, gli estremi per cui la Stazione Ospedaliera Appaltante dovrebbe riconoscere al concessionario il c.d. avviamento commerciale; pertanto il concessionario si impegna a non avanzare mai a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata del contratto di concessione o per qualsiasi altra ragione alcuna pretesa al riguardo e altresì dichiara che l'entità dei corrispettivi, che incasserà con l'espletamento di tale attività, in ogni e qualsiasi ipotesi, si ritiene sin d'ora soddisfatto e tacitato in ogni eventuale diritto.

ARTICOLO 4 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBCONCESSIONE – AUTORIZZAZIONE AL SUBAPPALTO

E' vietato al concessionario utilizzare i locali destinati al servizio di gestione del bar interno, di rivendita di giornali e di riviste e del servizio di gestione e/o sostituzione dei distributori automatici di bevande e di alimenti occorrenti all'A.O. Ordine Mauriziano di Torino per un uso difforme da quello indicato nel contratto di concessione, apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai suddetti locali se non formalmente autorizzati dalla Stazione Ospedaliera Appaltante.

E' vietato al concessionario concedere l'utilizzo, totale o parziale, dei locali destinati al servizio di gestione del bar interno, di rivendita di giornali e di riviste e del servizio di gestione e/o sostituzione dei distributori automatici di bevande e di alimenti occorrenti all'A.O. Ordine Mauriziano di Torino a terzi.

E' vietato al concessionario la cessione, totale o parziale o in qualsiasi forma, del contratto di concessione.

E' altresì vietato al concessionario cedere a terzi, totalmente o parzialmente o in qualsiasi forma, eventuali crediti derivanti, allo stesso, dall'esecuzione del contratto di concessione, nonché conferire la procura all'incasso.

E' vietato al concessionario la subconcessione, totale o parziale o in qualsiasi forma, del contratto di concessione a pena di della risoluzione immediata del contratto.

Relativamente alle eventuali modifiche del contratto di concessione durante il periodo di efficacia in questa sede si intende richiamato l'articolo 175 del d. lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii.

Fermo restando quanto previsto dagli artt. 174, 30 e 105, commi 10, 11, 17, del d. lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., è ammesso il subappalto.

ARTICOLO 5 - GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il servizio completo di gestione e/o sostituzione dei distributori automatici di bevande e di alimenti, come di seguito individuati, è a totale cura del concessionario.

I distributori dovranno permettere:

1. la distribuzione di bevande calde e fredde, di snack e di prodotti freschi;

2. la distribuzione di prodotti di prima necessità, quali articoli per l'igiene personale, profumi, vestiario, ombrelli etc.;
3. la fornitura di macchine per il caffè espresso in cialde, che verranno installate in punti concordati con l'Amministrazione.

Il numero dei distributori e i siti di allocazione sono indicati negli allegati “**ELENCO DISTRIBUTORI AUTOMATICI**” da ultima ricognizione effettuata (ALLEGATO 5) e “**ELENCO MACCHINETTE DEL CAFFÈ**” (ALLEGATO 6).

I locali nei quali sono allocati i **DISTRIBUTORI AUTOMATICI** indicati sono evidenziati nelle **PLANIMETRIE** allegate: “**DISTRIBUTORI AUTOMATICI PIANO SEMINTERRATO**” (ALLEGATO 7-1) - “**DISTRIBUTORI AUTOMATICI PIANO RIALZATO**” (ALLEGATO 7-2) - “**DISTRIBUTORI AUTOMATICI PIANO PRIMO**” (ALLEGATO 7-3) - “**DISTRIBUTORI AUTOMATICI PIANO SECONDO**” (ALLEGATO 7-4)

Il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto in conformità al sistema di autocontrollo dell'igiene dell'Azienda Ospedaliera Appaltante, conformemente alla legislazione europea, di cui verrà chiesta documentazione all'aggiudicatario.

I distributori automatici dovranno essere, **a pena di risoluzione del contratto**:

- rispettosi delle normative vigenti in materia di igiene e di sicurezza, le quali in questa sede si intendono richiamate;
- rispettosi delle norme di omologazione in materia, le quali in questa sede si intendono richiamate;
- ecocompatibili, di classe energetica A o superiore ed essere dotati di sistemi di spegnimento per il risparmio energetico;
- dotati di un'interfaccia intuitivo e multi-lingua;
- dotati di un sistema di pagamento flessibile, in grado di accettare banconote, chiavi elettroniche, monete e carte di credito e di gettoniere con rendi – resto.

Il personale di assistenza, a carico dal concessionario, dovrà garantire:

- il rifornimento quotidiano dei distributori automatici;
- il controllo della scadenza dei prodotti distribuiti;
- la manutenzione e la pulizia sia ordinaria sia straordinaria dei distributori automatici; infatti si precisa che sono a carico del concessionario gli interventi di manutenzione e di pulizia sia ordinaria sia straordinaria dei distributori automatici, oltre l'obbligo di garantirne il continuo rifornimento; infine il concessionario dovrà fornire periodicamente un piano programmato delle medesime manutenzioni e pulizie all'Azienda Ospedaliera Appaltante;
- la dotazione per ciascuna apparecchiatura di idonei contenitori per la **raccolta differenziata dei rifiuti**.
- l'intervento entro un'ora dalla chiamata in caso di necessità;
- il ritiro e lo smaltimento giornaliero dei rifiuti.

Nella gestione del servizio il concessionario non potrà rivendicare i danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a interruzioni nell'erogazione di energia elettrica o di acqua; parimenti nessun danno può essere attribuito all'Azienda Ospedaliera Appaltante nel caso di scasso o vandalismo delle distributori automatici.

I ripetersi di fermi tecnici o il mancato reintegro degli articoli da distribuire potranno comportare prima l'applicazione delle penali di cui al presente capitolato speciale, successivamente ed eventualmente, stante il continuo protrarsi della suddetta negligenza, **la risoluzione parziale del contratto** di concessione. In tal caso la Stazione Ospedaliera Appaltante sarà legittimata, previo inoltro della diffida ad adempiere ai relativi obblighi contrattuali, a indire una nuova procedura di affidamento per la sostituzione del concessionario della gestione dei distributori automatici.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, utilizzate per il servizio di gestione e/o sostituzione dei distributori automatici di bevande e di alimenti, mediante distributori automatici, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, le quali in questa sede si intendono richiamate.

Il concessionario dovrà garantire, relativamente al servizio di gestione e/o sostituzione dei distributori automatici di bevande e di alimenti, la somministrazione di quest'ultimi di alta qualità, delle primarie marche e alle temperature previste dalle vigenti leggi in materia, le quali in questa sede si intendono richiamate, ai fini di una corretta conservazione.

Il concessionario dovrà garantire, relativamente al servizio di gestione e/o sostituzione dei distributori automatici di bevande e di alimenti, che i prodotti alimentari distribuiti non avranno una valori di carica microbica superiori ai limiti massimi stabiliti dalle vigenti leggi in materia, le quali in questa sede si intendono richiamate.

ARTICOLO 6 - MODALITÀ' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR INTERNO, DI RIVENDITA DI GIORNALI E DI RIVISTE

Il concessionario dovrà:

1. all'atto dell'aggiudicazione definitiva, della procedura di affidamento di cui in oggetto, il concessionario dovrà immediatamente subentrare nel servizio di gestione del bar interno, di rivendita di giornali e di riviste e del servizio di gestione e/o sostituzione dei distributori automatici di bevande e di alimenti; quindi dovrà garantire la continuità del servizio **mediante il subentro nell'attuale gestione delle attività nella fase transitoria di adeguamento dei nuovi locali, con la relativa e tempestiva assistenza e fornitura di tutte le attrezzature necessarie;**
2. provvedere alla fornitura e allo stoccaggio di tutte le derrate alimentari;
3. provvedere alla fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per il corretto espletamento del servizio;
4. assicurare la tutela del consumatore in applicazione del d. lgs n° 114/98 ss.mm.ii. (H.A.C.C.P.) e della restante normativa vigente in materia, con particolare riferimento alla sicurezza e tracciabilità dei prodotti e alla visibilità dei prezzi;
5. svolgere il servizio a regola d'arte, per il raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti. Il servizio dovrà essere pertanto perfetto sia per la qualità delle materie prime utilizzate, che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico – sanitarie, nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. Spetta al concessionario la direzione operativa del servizio per l'intero periodo contrattuale;
6. garantire il servizio svolto nei locali adibiti al servizio di gestione del bar interno, di rivendita di giornali e di riviste dell'A.O. Ordine Mauriziano di Torino **dalle ore 7,00 alle ore 21,00 dal lunedì al sabato e dalle 7,30 alle 15 la domenica** ed il funzionamento dei distributori 24h/24h;

7. **non somministrare bevande alcoliche (vino compreso) e super alcoliche, non vendere tabacchi, riviste e materiale pornografico e non installare macchine per videogiochi;**
8. prevedere, oltre alla somministrazione di bevande e generi alimentari solidi, **anche la preparazione di piatti caldi**, regolarmente ammessi dalle vigenti norme in materia di igiene alimentare, le quali in questa sede si intendono richiamate;
9. indicare chiaramente per tutti i prodotti somministrati gli **ingredienti e i prezzi;**
10. esonerare l'Azienda Ospedaliera Appaltante da ogni responsabilità per l'eventuale uso improprio o per danneggiamenti delle attrezzature installate o furto parziale o totale nei locali adibiti a bar-edicola e nei restanti locali connessi al servizio (magazzini, servizi igienici, aree in cui sono installati i distributori automatici,...);
11. indicare i prezzi di vendita al pubblico in dettagliato listino. Tale listino dovrà essere esposto visibilmente nel locale bar, così come previsto dall'art. 14 del d. lgs n° 114/98 e ss.mm.ii., con indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate. **Per i dipendenti dell'Amministrazione (che saranno dotati di apposita tessera da parte del concessionario) dovrà essere prevista una riduzione non inferiore al 10% rispetto ai prezzi praticati alla restante clientela ammessa al servizio bar.**
Nel listino dovranno essere indicati i prezzi relativi alle cialde per le macchine del caffè espresso in uso presso i servizi ed i reparti dell'A.O. anche per queste dovrà essere prevista la stessa riduzione non inferiore al 10%.
12. poiché l'accesso ai locali relativi all'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar interno e di rivendita di giornali e di riviste è regolato dall'art. 16 del d. lgs n° 114/98 e ss.mm.ii. e dalla restante normativa vigente in materia, la quale in questa sede si intende richiamata, il concessionario dovrà, a proprie spese, segnalare la presenza dei suddetti locali mediante l'inserimento dell'apposita segnaletica, in conformità a quella esistente in tutti gli ingressi/corridoi dell'Ospedale, unitamente a quella delle aree di ristoro;
13. provvedere ad assicurare, in ogni momento, il perfetto stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi utilizzati per le prestazioni contrattuali, nonché dei distributori, facendosi carico della relativa pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché dell'eventuale sostituzione. Il concessionario dovrà quindi provvedere alla **pulizia quotidiana, alla sanificazione, alla disinfezione, alla disinfestazione, alla deblattizzazione** dei locali e degli arredi, nonché di tutti i distributori automatici e le attrezzature fisse e mobili del locale bar, del locale deposito, dei servizi igienici, dei locali di servizio, nonché al lavaggio e sanificazione di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione dei cibi;
14. assicurare, oltre la manutenzione ordinaria, anche la manutenzione straordinaria di tutte le attrezzature ed impianti utilizzati per l'esecuzione del servizio;
15. **effettuare la raccolta differenziata e il trasporto dei rifiuti** derivanti dal servizio erogato, nel rispetto delle leggi vigenti;
17. rispettare e garantire, in ogni processo, fase o operazione che si presenti critica per l'igiene e la sicurezza degli alimenti, la predisposizione, l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza igienica, applicando misure di autocontrollo e di sicurezza adeguate in conformità al sistema H.A.C.C.P. previsto dal d. lgs n° 155/97 e ss.mm.ii. e dalla Direttiva n° 1/97 della Regione Piemonte.

Nell'espletare il servizio l'Impresa aggiudicataria dovrà impiegare proprio personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con particolare riferimento all'art. 5 del D.Lgs n° 114/98 e s.m.i.

Il trattamento economico di detto personale dovrà essere in linea con il C.C.N.L. di riferimento del settore. L'aggiudicatario subentrerà nei contratti di lavoro in essere con l'attuale gestore del bar. Nello specifico si allega l'elenco dei medesimi e la rispettiva situazione contrattuale in essere (**ALLEGATO L - "ELENCO ATTUALE PERSONALE"**) compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa e nei limiti previsti dalla normativa vigente.

L'Impresa aggiudicataria sarà tenuta alla esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro e degli obblighi retributivi e previdenziali nei confronti degli operatori.

L'Amministrazione si riserva di procedere mediante applicazione delle penalità previste dai successivi articoli, in difetto di idonea attestazione circa l'avvenuto adempimento degli obblighi assicurativi e di ogni altro onere in materia di legislazione del lavoro.

L'Impresa aggiudicataria dovrà nominare entro la data di inizio del servizio, un proprio responsabile operativo disponibile in loco (oltre al nominativo di un sostituto in caso di sua assenza) rintracciabile nelle ore di apertura del servizio di tutti i giorni; tale responsabile operativo dovrà essere munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di concessione. Tutte le contestazioni di inadempienza fatte a detto incaricato si intenderanno fatte direttamente all'Impresa aggiudicataria.

- ART. 8 -

PREVENZIONE E PROTEZIONE LUOGHI DI LAVORO

Premesso che nessun lavoratore dell'A.O. verrà coinvolto nei processi realizzativi della concessione in oggetto, il Servizio Prevenzione e Protezione dell'A.O. stessa si rende disponibile per qualsivoglia delucidazione o chiarimento in merito alle procedure interne finalizzate al mantenimento delle condizioni di sicurezza e salute dei luoghi di lavoro propri dei dipendenti dell'A.O.

In merito alle opere ed ai servizi oggetto della concessione, l'Impresa aggiudicataria sarà responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione sia dei terzi. Pertanto, per ciò che concerne la tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori dell'A.O., essa sarà tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza e igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico, in considerazione dell'ambiente in cui si svolgono le attività inerenti alla concessione.

In merito all'esecuzione del servizio che verrà dato in concessione è stato elaborato il DUVRI preliminare, in cui sono stati indicati altresì gli oneri di sicurezza. Tale documento è descritto compiutamente nell'art. 6 del Disciplinare di gara

Le disposizioni che verranno riportate nel DUVRI non riguarderanno i rischi specifici propri dell'attività dell'impresa aggiudicataria e delle eventuali imprese subappaltatrici o dei singoli

lavoratori autonomi per i quali l'impresa aggiudicataria dovrà presentare un apposito Piano Operativo di Sicurezza.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre:

- rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a Sua conoscenza dall'A.O.;
- impiegare personale e mezzi idonei ad ogni processo di lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantirne la sicurezza individuale e quella dei terzi;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene sui luoghi di lavoro da parte del proprio personale e di eventuali subappaltatori;
- predisporre tutte le opportune segnalazioni di pericolo necessarie;
- fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza, anche non dipendente dall'attività offerta in concessione, che possa essere fonte di pericolo.

- ART. 9 -

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA IN CORSO DI CONCESSIONE

L'utilizzo delle attrezzature e degli arredi necessari per l'espletamento del servizio deve essere effettuato con la diligenza del buon padre di famiglia, in modo da garantire la consegna degli stessi all'Amministrazione nelle migliori condizioni possibili alla scadenza del contratto di concessione.

- ART. 10 -

VIGILANZA E CONTROLLO

Il Concessionario è soggetto alla vigilanza prevista dalle norme in materia di preparazione e distribuzione di alimenti e bevande negli esercizi pubblici di cui al regolamento approvato con D.G.R. 3/3/2008 n. 2/R ed al regolamento approvato con deliberazione del Consiglio Comunale Città di Torino 23/2/2009 e s.m.i..

L'Amministrazione si riserva comunque il diritto di controllare ed analizzare, in ogni momento, con il personale autorizzato ed **in contraddittorio** con l'Impresa aggiudicataria, il totale rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni contenute nel presente capitolato, la **qualità** degli alimenti distribuiti, degli approvvigionamenti delle derrate, delle preparazioni e distribuzioni, degli autocontrolli e del confezionamento dei cibi, i procedimenti di disinfezione, di pulizia, di disinfestazione.

Le spese sostenute per gli accertamenti, ivi comprese quelle relative alle analisi, risultati **sfavorevoli** all'Impresa aggiudicataria saranno posti a carico della stessa.

- ART. 11 -

CONTESTAZIONI E PENALI. RISOLUZIONE CONTRATTUALE – CESSAZIONE, REVOCA D'UFFICIO E SUBENTRO

Per ogni giorno naturale consecutivo di ritardo imputabile al concessionario rispetto ai termini previsti per per l'avvio della gestione, l'Amministrazione applicherà una penale di 250,00 euro/giorno solare.

Per quanto riguarda la gestione del servizio, nel caso di inadempimento e di non corretto svolgimento, l'Amministrazione invierà all'Impresa aggiudicataria e al Responsabile Operativo specifica contestazione scritta, assegnando un termine massimo di 10 gg. liberi e naturali per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

Le penali per le infrazioni di cui sopra saranno commisurate alla gravità dell'inadempienza e andranno da un minimo di Euro **500,00** ad un massimo di Euro **3.000,00** per ciascuna inadempienza.

L'elenco, non tassativo, delle inadempienze è il seguente:

- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio,
- igiene generale dei locali, delle attrezzature, degli arredi e del personale addetto,
- procedimenti di disinfezione e di pulizia, anche relativamente ai distributori ed alle aree adiacenti
- corretto stato ed uso dei locali,
- corretto stato ed uso degli impianti,
- corretto stato ed uso delle attrezzature,
- corretto stato ed uso degli arredi,
- rispetto delle norme di sicurezza,
- ritardo nel rifornimento dei distributori
- carenze o ritardi manutentivi su attrezzature e distributori
- quant'altro prescritto nel presente capitolato

In caso di accertata violazione delle norme che disciplinano l'attività in oggetto, l'Amministrazione applicherà le penalità prescritte, fatto salvo il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito o, in caso di reiterate violazioni (oggetto di almeno tre successive contestazioni scritte), procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi del codice civile.

Il fallimento del Concessionario o l'assoggettamento ad analoghe procedure concorsuali, comporterà la decadenza di diritto della concessione.

Oltre che nelle ipotesi sopra indicate l'A.O. concessionaria potrà procedere alla risoluzione del contratto e provvedere ad affidare i servizi in oggetto ricorrendo ad altro gestore, a spese di quello inadempiente, trattenendo la cauzione definitiva quale penale, fatto salvo, come per tutte le ipotesi di risoluzione per inadempimento, il risarcimento di ulteriori danni, il rimborso di eventuali spese ed il minor guadagno derivante all'Azienda Sanitaria, nei seguenti casi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate, a seguito di tre diffide formali consecutive da parte dell'Azienda sanitaria,
- sospensione, abbandono, o mancata effettuazione da parte del gestore del servizio affidato,
- impiego del personale non corrispondente a quanto previsto dal presente capitolato,
- ricorso al sub-appalto da parte del gestore, senza autorizzazione da parte dell'A.O.,
- cambio di destinazione d'uso dei locali,
- mancato pagamento di una rata del canone,
- cessione della licenza comunale
- ogni altra causa espressamente prevista dall'art. 176 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. - cessazione, revoca d'ufficio, risoluzione per inadempimento e subentro – in tema di contratti derivanti da concessione.

RECESSO

L'Azienda sanitaria concessionaria può recedere dal contratto nei seguenti casi non imputabili al gestore:

1. per motivi di pubblico interesse,
2. in relazione ad esigenze di pubblico servizio,
3. in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile ed in particolare dall'art. 1464.

Il gestore è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale del contratto salvo l'obbligo del preavviso di almeno sei mesi, qualora l'Azienda intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione totale e parziale del servizio assegnato.

In caso di recesso, il gestore, fatti salvi gli oneri derivanti dal piano di ammortamento delle attrezzature, ha il dovere di pagare all'A.O. solo una quota del canone corrispondente al periodo di servizio effettivamente prestato.

- ART. 13 -

UTILIZZO E RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE A FINE CONTRATTO

L'utilizzo delle attrezzature e degli arredi necessari per l'espletamento del servizio deve essere effettuato con la diligenza del buon padre di famiglia, in modo da garantire la consegna degli stessi all'Amministrazione nelle migliori condizioni possibili alla scadenza del contratto di concessione.

Alla scadenza del contratto, gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi tutti installati ad inizio contratto e nel periodo di vigenza dello stesso, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione, nello stato di fatto, nelle qualità e tipologie in cui si trovano, senza che nulla possa essere preteso o richiesto dall'aggiudicatario.

In caso di risoluzione anticipata del contratto da parte dell'Amministrazione, la stessa si riserva di risarcire, a seguito di procedura di **verifica**, svolta in contraddittorio con l'Impresa aggiudicataria, esclusivamente l'eventuale danno documentato e provato, subito dalla stessa.