



GESTIONE IN CONCESSIONE DI DURATA PLURIENNALE DEL SERVIZIO BAR
all'interno dei locali dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Parma

CAPITOLATO SPECIALE E SPECIFICHE TECNICHE

Lotto n. 1 CIG [9873192FC5]

Servizio Bar presso il Padiglione "Torri delle medicine"

Lotto n. 2 CIG [9873269F50]

Servizio Bar presso il "Nuovo Ospedale dei Bambini"

Sommario

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO	4
BACINO DI UTENZA.....	4
SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE	5
ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO, RINNOVO e PROROGA TECNICA	5
ART. 3 - REFERENTE DEL GESTORE - DOMICILIO	5
ART. 4 – OBBLIGHI DEL GESTORE	5
ART. 5 - GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO	7
ART. 6 - TEMPISTICA PER L’ EFFETTUAZIONE DEI LAVORI - AVVIO E CESSAZIONE DEL SERVIZIO - ARREDI	7
Tempistica per la progettazione ed esecuzione dei lavori.....	7
Avvio e cessazione del servizio.....	7
Arredi e attrezzature.....	8
ART. 7 - AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE E SANITARIE	8
ART. 8 - CARATTERISTICHE DI QUALITA’ DEL SERVIZIO - BENI IN VENDITA	8
Specifiche merceologiche dei prodotti di consumo	9
ART. 9 - PREZZI DELLE CONSUMAZIONI, MODALITÀ DI PAGAMENTO	11
ART. 10 - ORARI DI APERTURA	11
ART. 11 ONERI A CARICO DEL GESTORE	11
ART. 12 - DOVERI DEL GESTORE E DEL PERSONALE DIPENDENTE	14
Disposizioni generali Gestore	14
Organico.....	14
Variazioni del personale	15
Indumenti di lavoro e cartellino di riconoscimento.....	15
Norme comportamentali.....	15
ART. 13 - INTERRUZIONI NELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	16
ART. 14 - PAGAMENTO DEL CANONE	17
Art. 15 - UTENZE	17
ART. 16 - SUBAPPALTO	18
ART. 17 - TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI	18
ART. 18 - RESPONSABILITA’ DEL GESTORE, COPERTURA ASSICURATIVA	18
ART. 20 - GARANZIA DEFINITIVA	19
ART. 21 - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO FORNITO	20
ART. 22 - PENALITA’ E SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI	20
ART. 23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, RECESSO	22
ART. 24 TRATTAMENTO DATI PERSONALI	23

ART. 25 - CLAUSOLA SOCIALE.....	24
ART. 26 - FORO COMPETENTE	24
ART 27 - SPESE CONTRATTUALI.....	24
ART 28 - NORME DI RINVIO	24

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente Capitolato ha per oggetto la gestione in concessione di durata pluriennale del servizio bar all'interno dei locali dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Parma, di seguito Azienda.

La Concessione prevede l'obbligo del gestore di corrispondere un canone al concedente. L'attività economica svolta dal gestore viene remunerata direttamente e completamente dagli utenti, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi.

In particolare, il Gestore dovrà provvedere alla gestione del servizio bar, come definito nel presente Capitolato.

Il servizio di cui all'oggetto dovrà essere effettuato da parte del gestore nel rispetto della normativa vigente di settore ed in osservanza delle condizioni stabilite nel presente Capitolato.

In considerazione della peculiarità del servizio il gestore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi per il riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi a non avanzare in alcun caso pretese a riguardo.

In caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del contratto nulla avrà a pretendere il gestore a titolo di avviamento commerciale essendo la presente assegnazione a titolo di concessione e al di fuori del regime privatistico dei contratti di locazione.

L'avvio del servizio sarà preceduto dall'esecuzione (mediante imprese a ciò qualificate ai sensi delle vigenti normative) delle opere edili ed impiantistiche finalizzate all'adeguamento e predisposizione dei locali/spazi individuati, ed al relativo allestimento compresi allacciamenti, arredi, attrezzature. A tal fine il Gestore dovrà predisporre il progetto esecutivo di arredo e allestimento, conforme all'offerta di gara, comprensivo di tutte le migliorie, addizioni nonché dei lavori e adeguamenti normativi necessari, incluse tutte le lavorazioni (imbiancatura, opere murarie, finiture, serramenti, pulizia, adeguamenti impianti elettrici e idrici compresi i collaudi, ...), con acquisizione delle prescritte autorizzazioni di tutti gli enti preposti e della approvazione dell'Azienda Ospedaliera. Tutti gli oneri di progettazione, esecuzione ed allestimento, nello specifico contesto, sono posti a totale carico del Gestore.

Le opere, edili ed impiantistiche, realizzate a seguito della presente concessione resteranno, a fine contratto, di proprietà dell'Azienda Ospedaliera mentre le attrezzature e gli arredi rimarranno di proprietà del Gestore e dovranno essere rimossi.

L'Azienda si riserva sin d'ora di richiedere all'atto della riconsegna i ripristini necessari a rendere i locali nelle stesse condizioni in cui erano all'atto della consegna.

BACINO DI UTENZA

L'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Parma è un ospedale polispecialistico ad alta specializzazione che offre ai cittadini un quadro completo di servizi diagnostici, terapeutici e riabilitativi: è dotato di **1.104 posti letto**, ha **4.650 dipendenti** e **150 universitari in convenzione**.

Nel 2020 i ricoveri totali sono stati 39.749 di questi un quinto da fuori provincia, le prestazioni ambulatoriali sono 1.898.103, mentre gli accessi in Pronto soccorso ammontano a 79.075.

Nei locali transita giornalmente personale medico, infermieristico, tecnico, amministrativo, studenti, fornitori, utenti e pazienti nonché parenti e visitatori occasionali o stanziali.

L'affluenza è potenziale e puramente indicativa e l'Azienda non garantisce un numero minimo di utenti. Pertanto il Gestore non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto relative all'eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

All'interno dell'Ospedale sono presenti distributori automatici di alimenti e bevande il cui affidamento non è compreso nei lotti cui fa riferimento il presente Capitolato.

SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per l'espletamento del Servizio di cui al presente Capitolato, l'Azienda metterà a disposizione del Gestore, mediante **Concessione**, i seguenti locali da destinare a servizio Bar:

- **Lotto 1** : locali posti all'interno del **Padiglione Ospedaliero** denominato "**Torri delle medicine**", meglio identificati nelle planimetrie allegate al presente Capitolato in cui sono riportate le dimensioni allo stato attuale (mq. 300).
Tali locali saranno consegnati privi di qualsiasi arredo.
- **Lotto 2**: locali posti all'interno del Padiglione Ospedaliero denominato "**Nuovo Ospedale dei Bambini**", meglio identificati nelle planimetrie allegate al presente Capitolato in cui sono riportate le dimensioni allo stato attuale (mq. 100).
Tali locali saranno consegnati completi dell'arredo attuale in quanto di proprietà dell'Azienda Ospedaliera.

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO, RINNOVO e PROROGA TECNICA

Ad esito della procedura di affidamento l'Azienda procederà alla stipula del contratto.

Il contratto avrà durata di **anni 5 (60 mesi)**, salvo il caso di risoluzione anticipata e/o recesso, secondo quanto previsto dalle clausole contrattuali, dal Disciplinare e dalle norme vigenti.

Alla scadenza del termine contrattuale è facoltà dell'Azienda disporre il rinnovo, anche di anno in anno, per una durata massima di **4 anni**.

In ogni caso il gestore al termine della scadenza contrattuale sarà tenuto, qualora richiesto da questa Azienda, a prorogare il contratto per un ulteriore periodo compatibile e necessario per l'espletamento della procedura di gara per la scelta del nuovo gestore.

ART. 3 - REFERENTE DEL GESTORE - DOMICILIO

Prima della stipula del contratto il Gestore deve individuare e garantire, per l'intero periodo contrattuale, l'apporto di un **Referente/ Responsabile Operativo** fornito dei requisiti di idoneità tecnici e morali per l'esercizio delle attività necessarie a norma del presente capitolato, cui conferisce mandato con rappresentanza e che assumerà il ruolo di interfaccia con l'Azienda.

Il **Responsabile Operativo** è referente unico per il lotto oggetto del presente Capitolato, deve mantenere un contatto continuo con il Servizio Logistico Alberghiero dell'Azienda, deve essere disponibile in loco (qualora assente dovrà essere individuato un sostituto) e/o rintracciabile tutti i giorni nelle ore di apertura del servizio presso un numero di telefono mobile, munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto.

Tutte le intimazioni, assegnazioni di termini, contestazioni di inadempienza ed ogni altra comunicazione dipendente dal contratto fatte a mezzo PEC/fax o e-mail al Responsabile Operativo si intendono fatte direttamente al gestore.

In particolare il Responsabile Operativo controlla giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente capitolato, fa osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed è presente ai controlli di conformità del servizio.

ART. 4 – OBBLIGHI DEL GESTORE

- A) Il Gestore è custode dei locali assegnati (indicati all'art. 1 del presente Capitolato e in Allegati Grafici) e si obbliga a condurre l'esercizio con serietà, diligenza e decoro, con riguardo alle prescrizioni che l'Azienda intenderà impartirgli durante l'espletamento del servizio.
- B) I locali e le aree assegnate sono indicati nei rispettivi allegati, e il Gestore li accetta nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano dal punto di vista della sistemazione ambientale; lo stato dell'area e dei locali risulterà da verbale di sopralluogo che sarà redatto in contraddittorio con il Gestore all'atto della consegna dei locali.

Il Gestore non potrà cedere o subaffittare in tutto o in parte i locali oggetto del presente affidamento, come non potrà servirsi degli stessi per adibirli ad uso diverso da quello indicato in contratto. Non potrà inoltre utilizzare in alcun modo gli spazi non assegnati con il presente appalto.

- C) Il Gestore assume a suo carico tutti gli oneri per:
01. progettare e realizzare l'arredo e l'eventuale ristrutturazione (strutturale, edile ed impiantistica) del bar, compresi tutti gli oneri per eventuali modifiche per allacciamenti impiantistici e scarichi; ottenere l'autorizzazione di Enti quali: Comune, VVF, Dipartimento di Igiene Pubblica (DSP), etc.; la progettazione e realizzazione di elementi strutturali non portanti antisismici, quali controsoffitti antisismici, staffaggi antisismici, pareti, impianti, corpi illuminanti, etc.; gli adeguamenti e le compartimentazioni necessari ai fini antincendio;
 02. presentare progetto con relazione di calcolo a firma di tecnico abilitato per quanto concerne gli elementi non portanti (pareti, controsoffitti, apparecchiature ed arredi, nuovi od esistenti, che potrebbero subire un distacco, se appesi, e/o un ribaltamento) secondo quanto prescritto dalle norme di cui al D.M. 17/01/2018 cosiddette *NTC2018* e relativa Circolare Applicativa 2019;
 03. ristrutturare e/o adeguare i locali nel rispetto del progetto presentato ed approvato dallo SERVIZIO ATTIVITÀ TECNICHE dell'Azienda;
 04. arredare e attrezzare convenientemente i locali in conformità al progetto approvato dallo SERVIZIO ATTIVITÀ TECNICHE sopra indicato;
 05. la messa a norma e collaudo, a seguito di modifiche, degli impianti elettrici e idraulici e presentazione della Dichiarazione di Conformità di cui al DM 37/2008 e ss. mm. ii. oppure rilasci di Dichiarazione di Rispondenza, in riferimento agli impianti esistenti e non modificati, a firma di tecnico specializzato iscritto all'albo/Ordine;
 06. consegnare al SERVIZIO ATTIVITÀ TECNICHE dell'Azienda copia delle dichiarazioni di conformità secondo il D.M. 37/ 2008 di tutti gli impianti di nuova realizzazione;
 07. consegnare al SERVIZIO ATTIVITÀ TECNICHE dell'Azienda le certificazioni di collaudo dei lavori eseguiti, ivi comprese quelle antincendio a firma di tecnico abilitato ed iscritto negli elenchi del Ministero dell'Interno ex art. 16 D.lgs. 8 marzo 2006, n. 139, su appositi modelli PIN ministeriali, nonché in particolare eventuali relazioni di calcolo e asseverazioni per gli elementi strutturali non portanti di cui sopra;
 08. la pulizia giornaliera dei locali assegnati ed il mantenimento degli stessi in condizioni di igiene e decoro in base a quanto previsto dalle normative vigenti e dai successivi articoli del presente Capitolato;
 10. lo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dalle normative vigenti e dai successivi articoli del presente capitolato, anche tramite posizionamento di contenitori differenziati;
 11. la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali assegnati, la loro custodia ed il mantenimento in condizioni di ordine e decoro, in base a quanto previsto dalle normative vigenti e dai successivi articoli del presente Capitolato;
 12. il pagamento della TARI.
- D) Per tutti gli interventi si solleva l'Azienda da ogni responsabilità diretta e indiretta.
- E) Il Gestore dovrà procedere alla consegna delle pratiche edilizie e autorizzative sia degli interventi che dell'Inizio Attività presso gli Enti preposti (Comune, VVF, Dipartimento di Igiene Pubblica (DSP), RSPP, etc.) nel rispetto della normativa vigente, senza nessun onere per l'Azienda e pertanto a proprio completo carico (comprendendo anche elaborati, copie, bolli, diritti di segreteria, ecc.).
- F) Il Gestore dovrà chiedere preventiva autorizzazione per eventuali modifiche agli impianti, di cui è consentita l'esecuzione unicamente previa approvazione dello SERVIZIO ATTIVITÀ TECNICHE sopra indicato.
- G) Al cessare del contratto, il gestore uscente dovrà rendere liberi i locali **asportando l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà**, indennizzando eventualmente l'Azienda dei deterioramenti e perdite a lui stesso imputabili. All'atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale. Altresì, ogni ulteriore aggiunta in corso di contratto che non possa essere rimossa in qualunque momento senza danneggiare i locali ed ogni altra innovazione, non potrà essere compiuta dal Gestore senza il preventivo consenso scritto dell'Azienda.

ART. 5 - GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto principale della Concessione, descritte dal presente capitolato, il gestore è tenuto al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro in conformità a quanto stabilito dal D.lgs. 81/2008 e ss. mm. ii. Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI), elaborato dal SPP Aziendale e accettato dal Gestore, definisce il contesto di sicurezza in cui si svolge l'attività dell'affidatario ed i rischi interferenziali valutati. Il DUVRI è allegato al contratto di concessione.

Conclusa la fase di allestimento dei locali il Gestore si impegna a redigere:

- il piano dei controlli e delle manutenzioni, che si impegna a svolgere (per: obbligo di legge, previsioni del costruttore e regole di buona tecnica) sulle parti da esso eseguite o di sua proprietà, o ad esso date in uso dall'Azienda, comprese le componenti e sistemi aventi specifico riguardo agli aspetti di sicurezza e principalmente alla sicurezza antincendio;
- la valutazione dei rischi per l'attività introdotta.

A tal fine sono a disposizione del Gestore le procedure e le regole aziendali che possono essere interessate dall'attività.

In particolare con la collaborazione del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda (SPPA), dovranno essere previste le procedure di emergenza incendio, pronto soccorso ed evacuazione.

Resta fermo l'obbligo da parte del Gestore a provvedere alla formazione del personale a sua cura e spese. In particolare l'Azienda potrà provvedere alla formazione del personale anche a propria cura, addebitandone le spese al Gestore.

Controllo e manutenzione di porte REI, idranti, impianti di rivelazione e allarme incendio, e di altri mezzi antincendio secondo quanto indicato nel presente Capitolato, rimangono a carico dell'Azienda mentre sono a carico del Gestore la vigilanza e la diligenza nella custodia oltre che la manutenzione degli estintori.

In caso di emergenza interna (incendio o altro), di allarme attivato, che coinvolga i locali in oggetto, i manutentori incaricati dell'Azienda avranno facoltà di accedere per verifica o intervento, anche negli orari in cui il personale del Gestore non presidia i locali stessi. Per garantire l'accesso una copia della chiave dovrà essere depositata anche presso i locali della Centrale Gestione Emergenze aziendale.

ART. 6 - TEMPISTICA PER L'EFFETTUAZIONE DEI LAVORI - AVVIO E CESSAZIONE DEL SERVIZIO - ARREDI

Tempistica per la progettazione ed esecuzione dei lavori

Il progetto esecutivo dovrà essere presentato, previa condivisione della proposta progettuale, al Servizio Attività Tecniche dell'Azienda **entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione**. Nei successivi **10 gg.**, previo ottenimento dei pareri favorevoli o della presentazione della SCIA o depositi agli Enti competenti (Comune, VVF, Dipartimento di Igiene Pubblica, RSPP aziendale, etc.), il progetto esecutivo verrà approvato o meno dal SERVIZIO ATTIVITÀ TECNICHE, al fine di dare corso ai lavori. L'aggiudicatario si impegna a integrare il progetto secondo le richieste dello SERVIZIO ATTIVITÀ TECNICHE dell'Azienda. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla esecuzione dei lavori e all'allestimento dei locali **entro 45 giorni dalla data di detta approvazione del progetto esecutivo**.

L'aggiudicatario si impegna ad eseguire i lavori rispettando il progetto e a completare l'iter della pratica edilizia con la fine lavori, la redazione del certificato di conformità edilizia e di agibilità, così che al medesimo termine si possa dar corso all'avvio del servizio con la stesura del relativo verbale.

Le durate di cui sopra si intendono sempre in giorni naturali e consecutivi.

Avvio e cessazione del servizio

Allo scadere del termine per l'allestimento il Direttore dell'Esecuzione in contraddittorio con il gestore dovrà redigere specifico **verbale di avvio del servizio**, ai sensi dell'art.19 del D.M. 49/2018. Resta inteso

che alla data di avvio del servizio il gestore dovrà aver acquisito con oneri a suo carico tutte le licenze/autorizzazioni/registrazioni o effettuato le notifiche e segnalazioni previste dalla normativa vigente ed esibirle all'Azienda.

Eventuali attrezzature/macchinari/arredamento in uso al gestore e di proprietà dell'Azienda dovranno essere riconsegnati in efficienza, con modalità da concordare e comunque in maniera tale da non pregiudicare la regolare attività di questa Azienda.

Il gestore provvederà, mediante apposito verbale (previo positivo controllo tecnico funzionale da parte del Concedente) alla riconsegna dei locali all'Azienda. Eventuali danni riscontrati ai locali ed accessori in sede di riconsegna e non derivanti dal normale uso saranno posti a carico del Gestore.

Arredi e attrezzature

Il Gestore si obbliga a dotarsi di arredamenti ed attrezzature conformi alle vigenti norme in materia di pubblici esercizi, sicurezza, igiene e sanità, sicurezza antincendio, nonché di tutti i dispositivi atti a prevenire infortuni, incendi, danni, ecc.

Il Gestore si impegna a vincolare tutti gli arredi, le attrezzature e quant'altro attinente alla gestione dell'esercizio all'uso cui sono destinati.

L'Azienda non può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore.

Eventuali lavori che si rendessero necessari per adeguare i locali a norme di legge esistenti o sopravvenute dovranno essere tempestivamente eseguiti a cura e spese del gestore, previa autorizzazione dell'Azienda.

ART. 7 - AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE E SANITARIE

Il gestore dovrà possedere i requisiti richiesti dalle Norme, regolamenti e disposizioni in materia di commercio, pubblica sicurezza e igienico-sanitarie e si assumerà tutte le responsabilità civili, penali ed amministrative, derivanti dalla conduzione dell'esercizio in oggetto. Il Gestore dovrà essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei permessi, autorizzazioni e licenze richiesti dalla normativa vigente in materia di ristorazione per l'esercizio dell'attività oggetto della presente Concessione.

Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte di organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dall'Azienda per la verifica della conformità del servizio.

L'aggiudicatario, al fine di poter iniziare l'attività, dovrà essere in regola con la normativa di settore e presentare, a proprio onere, presso lo Sportello Unico delle Attività Produttive competente (SUAP) apposita SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) o notifica.

Sono a totale carico del gestore gli oneri derivanti dall'effettuazione dei controlli microbiologici. Tali controlli potranno essere richiesti, qualora se ne ravvisi la necessità, anche dall'Azienda con oneri a carico del gestore.

La concessione sarà risolta di diritto con affidamento in danno della medesima a terzi qualora l'autorizzazione all'esercizio, per qualsiasi ragione, anche a carattere temporaneo, dovesse essere annullata o revocata dall'Autorità competente.

Il Gestore, se previsto, dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

In caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Azienda, per inadempienze o comunque per responsabilità del gestore, questi dovrà provvedere all'immediato e totale rimborso a favore dell'Azienda. In caso contrario, l'Azienda si rinvierà sulla garanzia definitiva costituita dal gestore richiedendone poi la ricostituzione nella misura prevista. Qualora ciò non dovesse avvenire, l'Azienda potrà risolvere il contratto.

L'Azienda non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal Gestore verso i propri fornitori.

ART. 8 - CARATTERISTICHE DI QUALITÀ DEL SERVIZIO - BENI IN VENDITA

I locali devono garantire all'utenza la possibilità di usufruire di un momento di allontanamento dal contesto ospedaliero.

A tal fine gli ambienti dovranno essere accoglienti e confortevoli con una atmosfera che favorisca la permanenza piacevole all'interno degli stessi. L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Azienda, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto. La ditta riceverà eventuali disposizioni impartite dall'Azienda a riguardo delle modalità di fruizione del servizio da parte dei dipendenti impegnandosi e garantendo la collaborazione ai fini del loro rispetto.

Il gradimento del servizio potrà essere verificato presso l'utenza da parte dell'Azienda.

I servizi forniti devono essere di eccellente qualità e rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza ospedaliera, in armonia alle condizioni di mercato.

L'Azienda effettuerà monitoraggi periodici per valutare l'allineamento dei prezzi del bar con quelli di mercato e, per prodotti analoghi, a fronte di differenze superiori al 10%, opportunamente contestualizzate rispetto alla numerosità dei casi rilevati ed alla tipologia di prodotto considerato, il gestore sarà tenuto a rivedere le tariffe applicate.

Fermo restando i divieti assoluti di seguito elencati:

- detenzione somministrazione vendita anche per asporto di bevande alcoliche (ai sensi di quanto previsto dalla L. 125/2001 e dalla Conferenza Permanente Stato –Regioni con provvedimento n. 2540 del 16/03/2006 e superalcoliche;
- vendita di tabacchi e prodotti derivati o affini;
- vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura;
- concessione a terzi di spazi ad uso pubblicitario;
- affissione di manifesti pubblicitari non inerenti il servizio ed i prodotti posti in vendita. Eventuali cartelli pubblicitari dovranno rientrare nei formati standard e comunque non potranno superare il formato manifesto 70x100 per quanto riguarda le misure e non dovranno contenere immagini che possano offendere il normale senso del pudore. Non potranno, comunque, essere affissi sui muri e sulle colonne;
- installazione di videogiochi e macchinette per il gioco d'azzardo;
- esposizione o la vendita di materiale pornografico e qualsivoglia altra pubblicazione atta a recare pregiudizio all'immagine dell'Azienda;
- utilizzo di apparecchi a gas combustibile;
- utilizzo dei forni a legna o apparecchi che utilizzano fiamme libere;
- tenere cani o altri animali;

il servizio deve far fronte alle esigenze di parenti e visitatori sia occasionali sia stanziali, del personale e più in generale di tutti coloro che frequentano i locali dell'ospedale. Dovrà quindi essere prevista una zona con tavolini standard che permettano una consumazione seduta e tavolini per la consumazione in piedi.

Gli spazi e le attrezzature devono permettere l'accessibilità e la fruizione a persone di diversa abilità come previsto dalla normativa.

All'interno del locale devono essere collocati dei contenitori porta rifiuti che permettano una raccolta differenziata sia da parte dell'utenza sia da parte del personale impiegato nel servizio. Tale raccolta dovrà essere adeguatamente evidenziata. Il gestore dovrà prevedere un servizio "plastic free". Dovrà pertanto eliminare il materiale plastico monouso e prevedere l'utilizzo di materiale sostitutivo per la somministrazione di pietanze e bevande. Previa valutazione e autorizzazione da parte dell'Azienda potranno essere valutate ed autorizzate in corso d'opera soluzioni alternative ed iniziative che prevedono la vendita di materiale pluriuso e la somministrazione di bevande/pietanze sfuse.

Con specifico riferimento alla qualità del servizio si comunica che la stessa sarà verificata presso l'utenza sia dall'Azienda sia dagli organismi di tutela degli utenti (es. Comitati Misti Consultivi) attraverso appositi questionari per la rilevazione del gradimento e altre modalità ritenute utili.

Specifiche merceologiche dei prodotti di consumo

Il gestore si impegna ad utilizzare e somministrare prodotti di ottima qualità, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate

devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'attività di ristorazione dovrà essere impostata nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. del 10/03/2020 e nel dettaglio:

- dovrà essere garantita l'offerta di dieta mediterranea secondo le linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI-PdR25-2016;
- la possibilità di consumare un pasto completamente vegetariano;
- le proposte alimentari dovranno tenere conto della stagionalità delle materie prime;
- non dovranno essere somministrata ortofrutta di quinta gamma;
- dovranno essere presenti (con un peso pari al 30% sul totale) ed utilizzate anche materie prime di origine biologica, a marchio DOP, provenienti dal commercio equosolidale e a filiera corta;
- dovrà essere garantita la presenza di pane preparato con diverse tipologie di farine e diricette;

È autorizzata la vendita di:

- **Piatti semplici freddi e/o caldi (es. primi, macedonie, frutta fresca, centrifugati ed estratti di frutta e verdura, insalate o piatti freddi e a base di salumi e formaggi, ecc.);**
- prodotti di gastronomia da intendersi come: alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- panini prodotti utilizzando pane a basso contenuto di sale (max 1,7% riferito al peso della farina) toast, snack, tramezzini, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento; in relazione a questa categoria merceologica dovranno essere previsti differenti formati grandi, medi e piccoli;
- caffè cappuccino, spremute/frullati e bevande di qualsiasi specie e natura, purché analcoliche, calde e fredde;
- gelati confezionati;
- dolci di qualsiasi specie e natura;
- brioche fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura;

Dovranno essere presenti alimenti **confezionati** privi di glutine e senza lattosio adatti alla composizione di un pasto.

Il Gestore, per tutta la durata della concessione deve somministrare prodotti (alimenti bevande prodotti da banco, ecc.) riconducibili all'elenco delle tipologie degli alimenti e bevande presentato in offerta e approvato dall'Azienda.

La vendita di altri beni dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Azienda su richiesta scritta del gestore. L'Azienda fornirà risposta negativa o positiva a suo insindacabile giudizio, entro 30 gg. dal ricevimento della richiesta stessa.

Non è consentita la preparazione di prodotti alimentari non previsti nell'autorizzazione sanitaria/registrazione dell'attività alimentare.

I beni consumati in loco dovranno essere serviti in stoviglie riutilizzabili; i beni da asporto devono essere venduti in appositi contenitori idonei al contatto con gli alimenti e rispondenti a criteri di qualità ecologica (presenza del marchio di qualità ecologica) che ne garantiscano la chiusura e la protezione durante il trasporto. A titolo esemplificativo ma non esaustivo:

- acqua e bibite: in bottiglie/contenitori/confezioni a rendere e/o in materiale monouso a basso impatto ambientale
- generi alimentari: (panini, piatti freddi, pizza dolci): in appositi contenitori e/o sacchetti di carta.

L'Azienda si riserva la facoltà di impartire anche disposizioni per l'utilizzo di materiale a perdere per la somministrazione di bevande.

In particolare, per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria e dei prodotti utilizzati per la preparazione di panini, primi piatti caldi e freddi ed insalate, l'Azienda ha la

facoltà di ampia verifica e può richiedere il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto.

ART. 9 - PREZZI DELLE CONSUMAZIONI, MODALITÀ DI PAGAMENTO

I prezzi delle varie consumazioni dovranno essere esposti in apposito listino ben visibile al pubblico e non dovranno essere superiori ai prezzi medi praticati presso i bar pubblici del Comune in cui il bar ha sede, aspetto che sarà verificato dall'Azienda.

L'Azienda si riserva di verificare la corretta applicazione del disposto di cui sopra ed in caso di sua violazione di adottare opportuni provvedimenti, ai sensi delle disposizioni del presente capitolato speciale.

I prezzi dei generi in vendita dovranno essere inoltre esposti in prossimità di ogni articolo per permettere una facile associazione prezzo-prodotto da parte del cliente. I prodotti dovranno essere adeguatamente identificati ai sensi della Regolamento Europeo 1169/2011 e ss. Mm. ii. Il cartellino espositivo oltre che risultare decoroso, dovrà essere chiaro e completo di tutte le informazioni e facilmente associabile al prodotto di riferimento.

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

- in contanti;
- mediante moneta elettronica (Pos ecc.).

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

ART. 10 - ORARI DI APERTURA

L'esercizio rispetterà il seguente orario di apertura, senza interruzioni per ferie o turni di chiusura:

- dal lunedì al venerdì: almeno dalle ore 06:30 alle ore 19:30 continuative;
- sabato: almeno dalle 06:30 alle 15:30 continuative;
- domenica e festivi: tale orario di apertura costituisce proposta migliorativa avanzata dall'operatore economico in sede di gara (offerta tecnica) ed oggetto di valutazione tecnica.

L'orario di apertura deve essere reso noto al pubblico.

Eventuali richieste di modifiche all'orario, motivate da particolari esigenze o da attività manutentive straordinarie che possono determinare per un periodo limitato modifiche organizzative, dovranno essere presentate all'Azienda. Ottenuta l'autorizzazione, le variazioni all'orario potranno essere applicate dandone chiara e tempestiva informazione all'utenza con apposita informativa recante logo del gestore e motivazione della modifica di orario.

Considerata l'articolazione oraria richiesta, il gestore dovrà adottare i necessari accorgimenti nell'organizzazione del servizio affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale e nel contempo sia assicurato un regolare funzionamento del servizio.

L'Azienda Ospedaliera potrà variare, motivandolo, l'orario di cui sopra nell'arco della durata contrattuale, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni di alcun tipo.

L'esercizio non potrà comunque osservare turni di chiusura, per ferie o per qualsiasi altro motivo.

ART. 11 ONERI A CARICO DEL GESTORE

Il gestore:

- deve rispettare tutte le disposizioni normative vigenti in materia di igiene e di sicurezza nonché le prescrizioni impartite in merito dall'Azienda; l'Azienda si riserva il diritto insindacabile del controllo di questi aspetti e dei locali oggetto dell'appalto.

Il dettaglio che viene riportato in seguito è teso a chiarire/specificare determinati aspetti ma non vuole limitare in alcuna maniera le disposizioni più generali di cui al paragrafo sopra che si intendono tutte totalmente a carico del gestore.

Pulizie

- La frequenza delle pulizie dovrà essere tale da garantire ambiente ed arredi costantemente puliti anche nelle ore di punta.
- Le operazioni di **pulizia e sanificazione dei locali** oggetto dell'appalto, dovranno essere eseguite ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque nel rispetto di quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- Le zone circostanti i bar nell'arco di **4 metri** finestre incluse, si intendono pertinenti ai locali affidati in concessione. Dovranno pertanto essere mantenute pulite a cura e spese del gestore;
- I prodotti utilizzati per le pulizie dovranno essere corredati da schede tecniche e di sicurezza che dovranno essere presenti nei locali adibiti al servizio bar;
- La pulizia delle attrezzature utilizzate per la produzione e l'erogazione del servizio, dovrà essere eseguita al termine di ogni attività;
- Le griglie dell'impianto di areazione dovranno risultare sempre pulite
- Le sanificazioni dei locali o le pulizie a fondo e tutte le attività di pulizia che non possono essere eseguite durante l'orario di attività dovranno essere eseguite dopo la chiusura dandone comunicazione, per la gestione della sicurezza ospedaliera, all'azienda che provvederà ad informare i soggetti interessati e a fornire autorizzazione.

Derattizzazione e disinfestazione dei locali

- La ditta aggiudicataria avrà la responsabilità della **disinfestazione generale dei locali**. Dovrà redigere e compilare un piano degli interventi tale da garantire la totale assenza di infestanti. Il piano dovrà essere inviato all'Azienda all'inizio della concessione e ad ogni successiva modifica. Al verificarsi di eventi critici imputabili ad una scarsa efficacia del programma, è facoltà dell'Azienda richiedere la modifica del piano oltre che l'effettuazione di un intervento straordinario atto a risolvere l'anomalia. Sono a carico della ditta aggiudicataria gli oneri derivanti da tutte le attività sopra descritte compresa la rimozione di mobili, suppellettili e materie prime da effettuare prima dell'intervento e tutte le successive operazioni di pulizia. La ditta aggiudicataria dovrà fornire, qualora venga richiesto, le schede tecniche dei prodotti utilizzati.

- Manutenzione locali e tecnologie

- Il gestore è tenuto a utilizzare i locali esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla presente concessione, salvo diversa autorizzazione dell'Azienda;
- Il gestore si impegna a proprie spese e carico a provvedere alla **manutenzione dei locali e delle tecnologie a servizio degli stessi (sono compresi gli infissi di ogni genere e le eventuali porte automatiche, con la esclusione delle porte REI)** dati in concessione. Tali locali dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massimo decoro e igiene, attenendosi, a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni impartite al riguardo da Pubbliche Autorità, esonerando l'Azienda da ogni responsabilità.

- Gestione dei rifiuti

- il gestore ha l'obbligo di uniformarsi ad ogni disposizione comunale in materia di smaltimento rifiuti solidi urbani e alle indicazioni dell'Azienda in materia di raccolta differenziata;
- sono a totale carico del gestore gli oneri derivanti dalla raccolta, dal trasporto e dallo smaltimento degli olii esausti provenienti dalle lavorazioni.
- Sono a totale carico del gestore tutti gli oneri derivanti dalla gestione dei rifiuti comprese le imposte. I rifiuti differenziati ed indifferenziati provenienti dalle attività esercitate dovranno essere raccolti in contenitori (roll) a fondo chiuso ed in perfetta efficienza (integri e funzionanti, non rumorosi e puliti) che serviranno per convogliarli nelle zone di raccolta e successivamente trasportati con mezzi idonei all'isola ecologica. Per ogni stazionamento di rifiuti nell'area ospedaliera al di fuori degli spazi dedicati

- verrà applicata penale.
 - sosterrà le spese relative allo smaltimento dei materiali di risulta derivanti dalle lavorazioni in fase di allestimento dei locali;
 - dovrà prevedere la pulizia almeno settimanale dei contenitori grigi di deposito temporaneo dei rifiuti di proprietà del gestore, sarà oggetto di pulizia sia la parte esterna che parte interna e l'area del pavimento sottostante;
 - il rifiuto organico dovrà essere convogliato sempre a totale cura e spese del gestore nell'apposito cassonetto presente nell'area cassonetti del presidio.
 - il gestore si impegna a mantenere costantemente pulita ed in ordine l'area deputata alla raccolta differenziata all'interno dei locali in concessione
-
- In caso di danni gravi, per qualsiasi causa, o di gravi inadempienze e/o infrazioni a disposizione di legge e/o regolamentari e/o a patti convenzionali precisati in sede contrattuale, dovuti a colpa del gestore e/o del relativo personale collaboratore o dipendente, l'amministrazione si riserva il diritto di revocare la concessione, di incamerare la garanzia definitiva e di richiedere il risarcimento dei danni causati;
 - In caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'amministrazione per inadempienze o comunque per responsabilità del gestore, questi dovrà provvedere all'immediato e totale rimborso a favore del Concedente. In caso contrario l'Amministrazione si rifarà sulla garanzia definitiva, richiedendone la ricostituzione nella misura prevista;
 - è tenuto all'esercizio dell'attività di somministrazione solo nei confronti degli utenti, dei dipendenti e dei visitatori dell'Ospedale, non è ammessa la consegna di prodotti da bar presso il reparto o al letto del paziente;
 - deve provvedere all'acquisto di tutte le attrezzature e di tutti i beni necessari per il normale funzionamento delle attività (bicchieri, tazze, attrezzature, ecc.). Sono a suo totale carico tutti gli oneri derivanti dalla sostituzione di dette attrezzature soggette ad usura (a titolo esemplificativo è richiesto che si provveda alla sostituzione delle tazzine e dei piattini che risultassero eccessivamente usurati) ;
 - deve garantire il costante rifornimento dei prodotti di cui è consentita la vendita e di tutto quanto occorre per il regolare e soddisfacente espletamento del servizio adoperandosi affinché il rifornimento avvenga nelle ore di minor affluenza del pubblico utilizzando, tassativamente, percorsi ed orari che saranno preventivamente concordati con l'Azienda al fine di evitare intralcio alla normale attività ospedaliera.
 - è tenuto a svolgere le attività in concessione prevedendo sistemi ed un'articolazione organizzativa che favoriscano la riduzione dell'attesa da parte degli utenti (riduzione della fila sia alla cassa che a banco) e renda intuibile il flusso di accesso ai vari servizi (cassa, caffetteria, ristorazione) evitando commistioni tra operazioni indipendenti.
 - è tenuto ad assicurare la tutela del consumatore, in applicazione del D.Lgs. 114/1998 s.m.i. e restante normativa vigente in materia, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi; i listini prezzi dovranno essere esposti in modo ben visibile all'interno dei locali;
 - è tenuto a sostenere tutte le spese (imposte, tasse, concessioni, materiale di pulizia, divise, ecc.) nonché le spese per l'energia elettrica, il riscaldamento/raffrescamento, l'acqua calda e fredda, telefonia/dati e gli altri oneri relativi alla gestione, compresa l'IVA del canone concessorio da saldare all'Azienda;
 - dovrà concordare preventivamente con l'Azienda eventuali iniziative commerciali particolari rispetto alla normale attività di vendita;
 - sono a totale carico del gestore tutti gli oneri per la presentazione, ed il rischio per l'ottenimento ed il rilascio delle autorizzazioni necessarie (VVF, Comune, Settore igiene, ecc.) come pure tutti gli oneri derivanti dalla implementazione del Piano di Autocontrollo aziendale.
 - sono a carico del gestore le tasse e le imposte dirette e indirette d'esercizio, di rivendita, i premi di assicurazione (per il rischio locativo, incendi, ecc..) nonché quanto indicato espressamente dal presente Capitolato e quant'altro necessario per l'espletamento dell'esercizio;

- sono altresì a carico dell'aggiudicatario gli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, conseguenti l'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria.

L'Azienda non riconosce accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal gestore nei confronti dei fornitori.

Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dalla Direzione Medica e/o dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica, la concessione potrà essere revocata con risoluzione immediata del contratto.

ART. 12 - DOVERI DEL GESTORE E DEL PERSONALE DIPENDENTE

Disposizioni generali Gestore

Il Gestore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati attesi dall'Azienda per tutta la durata della concessione.

Il personale addetto all'espletamento del servizio lavora alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore e su quest'ultimo afferisce la responsabilità dell'esecuzione dei servizi, della sorveglianza della mano d'opera e dell'osservanza delle disposizioni di legge di regolamenti e disposizioni amministrative in materia di lavoro, di sicurezza del lavoro e prevenzione degli infortuni nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori l'esercizio dei servizi oggetto della concessione, ivi comprese le norme di carattere igienico sanitario previste per gli alimentaristi.

Il Gestore si obbliga ad applicare integralmente ai propri addetti, e se cooperative anche ai soci, i contenuti economico-normativi dei contratti collettivi di lavoro nazionali e locali vigenti, applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile. A tal fine l'Azienda si riserva il diritto di richiedere al Gestore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi (regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale del personale impiegato, assicurazione infortuni inerenti il rapporto di lavoro).

L'Azienda nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al Gestore, delle inadempienze a essa denunciate dal competente Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di incamerare la garanzia definitiva che il gestore deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita al gestore soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro competente avrà dichiarato la regolarizzazione della posizione del gestore, che non potrà sollevare eccezione alcuna per la ritardata restituzione, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento dei danni.

Il gestore ed il suo personale riceverà, uniformandosi ad eventuali disposizioni impartite dall'Azienda a riguardo delle modalità di fruizione del servizio da parte dei dipendenti e a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Azienda per il proprio personale. La ditta si impegnerà a garantire la collaborazione ai fini del loro rispetto. È da considerarsi riservata e non oggetto di diffusione o comunicazione a terzi ogni informazione relativa all'organizzazione dell'Azienda e alle sue attività di cui la ditta aggiudicataria ed i suoi dipendenti vengano a conoscenza durante l'espletamento del servizio. L'Amministrazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti della ditta aggiudicataria che contravvengono alle disposizioni sopra dette.

L'**inadempimento** anche di una sola obbligazione di qualunque specie ed entità, del relativo contratto di concessione, costituisce causa di risoluzione immediata dello stesso.

Organico

Il Gestore deve garantire con continuità nell'arco della durata della concessione la presenza di un numero di personale adeguato allo svolgimento del servizio oltre ad un referente coordinatore

La ditta aggiudicataria deve applicare ai propri lavoratori dipendenti, impiegati nello svolgimento del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro vigente alla data di aggiudicazione della gara per la categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Parma. In particolare si richiede il rispetto della disciplina in materia di "cambi di gestione" di cui agli artt. 326-334

dell'attuale contratto collettivo di lavoro di categoria.

Tutto il personale deve essere munito delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e, più in generale, relative ai diversi servizi richiesti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e delle normative di riferimento. Il Gestore è tenuto ad informare tempestivamente la Direzione Medica Ospedaliera dell'esistenza di malattie infettive o comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire oltre che le Autorità competenti nonché la stessa Direzione Medica Ospedaliera.

Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto della concessione deve essere in grado di parlare leggere e scrivere in lingua italiana in relazione ai compiti assegnati.

In caso contrario, a semplice richiesta dell'Azienda, deve essere immediatamente sostituito con personale in possesso del requisito.

Variazioni del personale

Il Gestore deve comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale impiegato. Il Gestore dovrà prevedere la sostituzione del personale assente per congedo, malattia, o ferie in modo da garantire la continuità del servizio, che dovrà sempre essere efficiente.

Il Gestore si impegna a comunicare preventivamente all'Azienda ogni variazione di personale dandone adeguata motivazione.

Il gestore, dovrà provvedere a fornire nominativi ed i dati relativi al proprio personale in servizio presso i bar. Tale elenco dovrà essere mantenuto aggiornato nel tempo. Il servizio alberghiero provvederà all'inserimento degli stessi su specifico applicativo aziendale individuato per gestire le presenze in ambiente ospedaliero,

L'Azienda, nell'ambito dell'esplicazione del normale potere di controllo, si riserva il diritto di chiedere al Gestore la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso, il Gestore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. In ogni caso il gestore rimane il solo responsabile della conduzione dell'esercizio.

Indumenti di lavoro e cartellino di riconoscimento

Il gestore deve dotare il proprio personale di una divisa da lavoro decorosa ed idonea dal punto di vista igienico e della sicurezza, e deve farsi carico del lavaggio della stessa. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli operatori dipendenti del gestore dovranno presentare sulla divisa il cartellino di riconoscimento di cui all'articolo 21, comma 1, lettera c) del citato decreto legislativo n. 81 del 2008 che deve contenere anche l'indicazione del committente.

Norme comportamentali

Il personale dipendente del gestore deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo. Nello svolgimento del servizio è tenuto a:

- svolgere l'attività di competenza negli orari e tempi stabiliti,
- tenere un comportamento irreprensibile, discreto, riservato e decoroso, comunque conformato alle regole della buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio; mantenere durante l'orario di servizio un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'Azienda; evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dei servizi ospedalieri,
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'Azienda altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'aggiudicatario dovrà condurre l'esercizio di vendita con la massima cortesia, gentilezza e correttezza sia nei confronti dell'utenza che dei dipendenti dell'Azienda, concordando preventivamente con l'azienda eventuali iniziative commerciali particolari rispetto alla normale attività di vendita in area fissa

e mediante punto mobile. Dovrà pertanto selezionare tra il personale impiegato e posto a diretto contatto con il pubblico coloro che abbiano sviluppato buone doti relazionali. Il personale addetto al servizio al pubblico (in special modo al servizio cassa), dovrà essere in grado di sostenere una conversazione (limitatamente all'ambito di attività) in Inglese.

Nell'organizzazione del personale dovrà essere prevista un'articolazione organizzativa che favorisca la riduzione dell'attesa da parte degli utenti (riduzione della fila sia alla/e cassa/e che a banco). L'area di servizio a banco dovrà essere divisa in settori (es. gestione in contemporanea in settori separati di bevande, generi per la colazione e di pasti).

Il gestore deve adottare i necessari provvedimenti organizzativi e funzionali affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale e nel contempo sia assicurato un regolare funzionamento del servizio. Orari di lavoro, accessi del personale, tempi in cui i locali rimangono non presidiati, dovranno essere definiti preventivamente, aggiornati e comunicati regolarmente all'Azienda.

Il personale deve essere in possesso di adeguata formazione relativa ai principi HACCP e di corretta prassi igienica, nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigente in materia.

Il gestore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R. e del Codice di Comportamento dei dipendenti dell'Azienda, pubblicato sul sito Internet. La violazione degli obblighi previsti dai Codici di Comportamento sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Azienda, verificata l'eventuale violazione, procederà alla contestazione al gestore per iscritto del fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. **Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili potrà procedere applicando una penale commisurata. L'Azienda potrà richiedere in ogni momento la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro, fermo restando il risarcimento dei danni.**

ART. 13 - INTERRUZIONI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione dei servizi nei seguenti casi:

Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Gestore

Nel caso di scioperi dei dipendenti dei propri dipendenti/collaboratori il Gestore dovrà comunicare per iscritto all'Azienda la data di inizio dello sciopero almeno cinque (5) giorni prima dello stesso. In tal caso devono comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività dell'Azienda. A tal fine potranno essere concordate tra il Gestore e l'Azienda, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative in relazione a ciascun tipo di servizio.

Interruzione temporanea per del servizio causa guasto

In caso di guasto di apparecchiature o attrezzature, che impedisca la produzione o la conservazione di prodotti impedendone quindi la vendita, il gestore dovrà darne immediata comunicazione all'Azienda. In tal caso devono comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività dell'Azienda. A tal fine potranno essere concordate tra il Gestore e l'Azienda, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative in relazione a ciascun tipo di servizio.

Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Gestore, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Nel caso si accerti l'impossibilità di erogare il servizio secondo le modalità previste, a causa di interventi tecnici concordati con l'Azienda il Gestore dovrà concordare e predisporre dei servizi sostitutivi.

In tutti i casi summenzionati il gestore dovrà preoccuparsi di dare tempestiva comunicazione al pubblico

attraverso adeguata cartellonistica, recante il logo del gestore, redatta in maniera elettronica.

Salvo quanto previsto ai commi precedenti, l'interruzione o sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Gestore costituisce inadempimento contrattuale grave, tale da motivare la risoluzione del contratto per colpa del Gestore, qualora lo stesso, dopo la diffida a riprendere le attività entro il termine intimato dall'Azienda a mezzo P.E.C, non abbia ottemperato. In tal caso, **l'Azienda procederà all'incameramento della garanzia prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Gestore al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione**. In tale ipotesi restano a carico del Gestore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione.

ART. 14 - PAGAMENTO DEL CANONE

Il pagamento della percentuale di offerta sul ricavo ottenuto mediante la gestione del servizio dovrà avvenire con cadenza semestrale sulla base dei dati forniti dal Concessionario. A tal fine, entro i 15 (quindici) giorni successivi al termine del semestre, il Concessionario dovrà inviare l'importo dei ricavi realizzati mediante la gestione della concessione nel semestre di riferimento. L'Azienda Ospedaliera, previa verifica, emetterà fattura per un importo pari alla percentuale offerta in sede di gara moltiplicata per il ricavo del semestre di riferimento ed il Concessionario dovrà provvedere al saldo entro e non oltre 15 (quindici) giorni dal ricevimento della stessa. La fattura comprenderà anche il rateo semestrale delle spese fisse di cui all'art .15 – UTENZE.

Il versamento dovrà essere effettuato presso la Tesoreria dell'Azienda sanitaria secondo le disposizioni contenute nel contratto.

L'affidatario si obbliga a pagare per intero il canone come sopra indicato senza mai poterlo scomputare o diminuire qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Azienda.

Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di reiterato ritardato pagamento, anche solo parziale, l'Azienda si riserva la facoltà di revocare immediatamente l'affidamento in gestione, con conseguente diritto al risarcimento del danno.

Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

Non si prevede alcuna variazione della percentuale offerta e non sarà imputabile all'Azienda alcun onere nel caso di eventuali modifiche organizzative/strutturali all'ospedale (ad esempio: variazione del numero dei posti letto / ambulatori o qualsiasi altra tipologia di riassetto ospedaliero) o di modifica del numero di distributori automatici presenti in ospedale, durante il periodo contrattuale.

Per i termini di pagamento si applicano gli articoli 4 e 5 del D.lgs. 231/2002 ss. mm. ii.; in caso di ritardato pagamento, il gestore è tenuto a pagare, senza necessità di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza.

Il mancato pagamento del canone oltre un massimo di 30 giorni naturali consecutivi, avvenuto per almeno due volte anche non consecutive, comporta il diritto dell'Azienda di risolvere il contratto con conseguente rivalsa sull'importo della garanzia definitiva.

Art. 15 - UTENZE

Oltre al corrispettivo di gestione, di cui all'art. precedente, il gestore **dovrà corrispondere all'Azienda Ospedaliera il rimborso annuale delle seguenti utenze fornite dall'Azienda Ospedaliera:**

- energia elettrica;
- acqua;
- climatizzazione.

Ai fini della valutazione dei costi si riportano di seguito gli importi annuali **presunti** (IVA esclusa) delle suddette utenze:

Lotto 1:

- energia elettrica: Euro 30.000,00 / anno;

- acqua: Euro 650,00 / anno;
- climatizzazione: Euro 3.500,00 / anno.

Lotto 2:

- energia elettrica: Euro 10.000,00 / anno;
- acqua: Euro 350,00 / anno;
- climatizzazione: Euro 1.500,00 / anno.

Si precisa che tale stima ha carattere puramente indicativo e non impegna in alcun modo l'Azienda Ospedaiera.

Per l'attivazione di linee telefoniche o dati, il gestore dovrà richiederle a proprio nome direttamente all'operatore del servizio telefonico. Per la realizzazione dei relativi collegamenti dovrà comunque attenersi alle prescrizioni ed indicazioni preventive dei tecnici dell'Azienda.

ART. 16 - SUBAPPALTO

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni, prescrizioni e modalità di cui all'art. 174 del D.lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii. In caso di subappalto autorizzato resta ferma la responsabilità del Gestore che continua a rispondere di tutti gli obblighi contrattuali assunti verso l'Azienda. Il Gestore è responsabile dei danni che dovessero derivare all'Azienda o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono affidate le forniture/ attività in subappalto.

I subappaltatori sono tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

ART. 17 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il gestore, ed anche i subappaltatori in caso di subappalto, assumono, a proprio carico gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n 136 recante "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia"

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'Impresa, utilizzerà per tutte le proprie transazioni relative al contratto in oggetto, ad eccezione di quanto disposto dal comma 3 del sopracitato articolo, uno o più conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa. Anche le transazioni tra Impresa ed eventuali subappaltatori e subcontraenti dovranno avvenire utilizzando il conto corrente dedicato. Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in oggetto devono essere registrati sui conti correnti dedicati, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della L. n. 136/2010 e smi. Tale previsione è espressamente inserita, a pena di nullità, nel contratto d'appalto e nei contratti tra Impresa ed eventuali propri subappaltatori e subcontraenti.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il Codice Identificativo Gara (CIG). **Ai fini di garantire la tracciabilità delle operazioni di pagamento il CIG dovrà essere apposto in tutti i documenti contabili relativi alla presente commessa.**

L'Impresa, se ha notizia dell'inadempimento da parte dei propri eventuali subappaltatori o subcontraenti agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo, deve procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente l'Azienda Contraente, la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente. Analogo obbligo deve essere inserito per i subappaltatori e per i subcontraenti nei contratti da questi stipulati con l'Impresa.

ART. 18 - RESPONSABILITA' DEL GESTORE, COPERTURA ASSICURATIVA

L'Azienda è esonerata da responsabilità per ogni e qualsiasi danno cagionato a persone e cose, siano essi terzi o personale dell'impresa, verificatosi nelle aree di pertinenza della concessione.

Il Gestore assume in proprio la piena ed esclusiva responsabilità per danni alle persone o alle cose che

derivino da fatti ascrivibili all'impresa stessa o ai suoi dipendenti, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all' esecuzione delle prestazioni contrattuali adesso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

Il Gestore deve essere in possesso per tutta la durata del contratto di adeguata copertura assicurativa, costituita da polizza RCT prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a

Detta polizza tiene indenne l'Azienda, ivi compresi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno che il Gestore o i suoi collaboratori possano arrecare all' Azienda, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi nell'esecuzione di tutte le attività di cui al Contratto, anche durante le fasi delle predisposizioni dei locali bar, edicola e merceria e di utilizzo di tali locali.

A tal fine l'aggiudicatario si obbliga a stipulare polizza assicurativa per responsabilità civile, verso terzi, incendio, furto allagamento e danni all'immobile e ai beni in esso contenuto con primario istituto, non inferiore a **Euro 5.000.000,00** (cinquemilioni/00) che tenga conto dei danni alle cose e alle persone, ivi compresi i rischi connessi all'esercizio della propria attività ed all'adempimento dei relativi obblighi.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose nel corso dei lavori di predisposizione dei locali nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente appalto.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Qualora il gestore, o chi per esso, non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, nel termine fissato nella lettera di notifica dell'Amministrazione, l'Azienda resta autorizzata a provvedere direttamente alla riparazione o risarcimento del danno subito, addebitando il relativo importo al gestore.

In caso di danni di consistente rilevanza per l'Azienda per qualsiasi causa, dovuti a colpa del gestore o dei suoi collaboratori o dipendenti, l'Azienda si riserva il diritto di risolvere "ipso facto" il contratto, di incamerare la garanzia definitiva e di richiedere il risarcimento danni.

Si considerano danni di forza maggiore quelli effettivamente provocati da cause eccezionali e imprevedibili, per le quali il Gestore non abbia ommesso le cautele atte ad evitarli.

I danni che il Gestore ritenesse ascrivibili a causa di forza maggiore dovranno essere denunciati all'Amministrazione entro cinque giorni dall'inizio dei loro avverarsi, in forma scritta, sotto pena di decadenza del diritto di risarcimento.

Rimangono escluse dai danni riconducibili alla presente norma contrattuale:

- i danni alle attrezzature, beni strumentali;
- i danni derivanti dalla sospensione, ritardo o interruzione definitiva, anche parziali dei pagamenti o comunque riconducibili alla cessazione, anche parziale, del diritto al corrispettivo da parte del Gestore.

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, malattie professionali o altro che dovesse accadere al personale dipendente del gestore o a Ditte dallo stesso incaricate, durante l'esecuzione del servizio o nel corso dei lavori di predisposizione dei locali, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Azienda entro 30 giorni dall'aggiudicazione della gara.

ART. 20 - GARANZIA DEFINITIVA

Il gestore costituisce entro 15 (quindici) giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, una garanzia definitiva nella misura del **10%** (dieci per cento) dell'importo rispettivamente aggiudicato (IVA esclusa) ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii.

In conformità a quanto stabilito all'art 103, comma 1, del Codice alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del Codice, per la garanzia provvisoria.

Per fruire di tali benefici, la ditta deve allegare copia dei certificati in corso di validità. In caso di RTI la certificazione di qualità deve essere posseduta almeno dalla capogruppo in nome e per conto di tutti

concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

La garanzia definitiva deve essere costituita, a scelta dell'aggiudicatario, con una delle seguenti modalità: fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231 mediante versamento, o bonifico presso "Istituto Tesoriere" dell'Azienda contraente;

- mediante assegno circolare
- mediante titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato per il valore effettivo al corso del giorno del deposito;
- mediante fidejussione Bancaria o da polizza assicurativa o rilasciate dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. 01/09/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze e dovrà prevedere espressamente la rinuncia del beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia dell'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ex art. 103 del Codice.

Tale cauzione è garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, nonché delle spese che l'Azienda dovesse sostenere a causa di inadempimento o inesatto adempimento dei suoi obblighi.

Nell'ipotesi di escussione totale o parziale il gestore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda, in caso di proroga del contratto il gestore dovrà prorogare la validità della garanzia entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla scadenza del termine; pena risoluzione del contratto.

ART. 21 - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO FORNITO

È facoltà dell'Azienda effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli e analisi al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni previste dal capitolato speciale. La ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Azienda in qualsiasi ora lavorativa per esercitare il controllo circa la corretta conservazione delle materie prime e dei prodotti offerti. I suddetti controlli saranno eseguiti in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il referente del gestore o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Azienda effettuerà ugualmente i controlli e la ditta non potrà contestare le loro risultanze. L'Azienda si riserva inoltre il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso e il personale presente nonché effettuare, in qualsiasi momento, controlli microbiologici sui cibi.

Gli inadempimenti verranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità e il gestore dovrà provvedere alla loro risoluzione; nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o nel caso in cui le stesse siano ripetute, l'Azienda potrà applicare una penale.

Rimane in ogni caso riservato all'Azienda stessa il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno sopportato.

ART. 22 - PENALITÀ' E SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI

Le penalità **minime** che il Concedente si riserva di applicare in caso di disservizi e/o inadempienze contrattuali documentate, sono le seguenti:

1° livello (inadempienza lieve): Euro 100,00

- per ogni giorno in cui venga riscontrata la presenza di un organico insufficiente, tale da provocare disservizi all'utenza (lunghi tempi di attesa, offerta di prodotti insufficiente, ecc.);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti ai sensi della normativa vigente.

2° livello (inadempienza media): Euro 250,00

- per ogni giorno di ritardo sulla data prevista di inizio del servizio;
- per assenza del Responsabile del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei negli alimenti;
- per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi;
- per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione come previsto dal Piano di Autocontrollo o qualora emergesse la necessità;
- per il reiterarsi di una non conformità lieve;

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- per ogni rilevamento di non conformità relativamente alla manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature, impianti e strutture;
- per ogni verifica microbiologica in cui si riscontrino valori superiori a quelli definiti dalla normativa per microrganismi non patogeni;
- per il reiterarsi di una inadempienza media;

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1.000,00

- per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle normative nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- per ogni giorno di chiusura non autorizzata;
- per ogni giorno di mancato rilascio dei locali a seguito di conclusione della concessione;
- per il reiterarsi di una non conformità grave.

In ogni caso la violazione di qualunque disposizione contenuta nel presente capitolato, o il compimento da parte del gestore o dei suoi collaboratori/dipendenti, di un atto che abbia compromesso o comunque possa compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, daranno ampia facoltà all'Azienda di applicare, a carico del Gestore, penalità da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo di Euro 10.000,00 o sanzioni adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione non esclusa la revoca della concessione. L'importo della sanzione, compresa la rifusione di spese e/o danni, sarà addebitata direttamente al Gestore.

L'ammontare complessivo delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'importo contrattuale netto. **In tal caso o nell'ipotesi di reiterate inadempienze (superiori a tre penali) l'Azienda si riserva la facoltà di considerare risolto il contratto con le modalità di cui al successivo art. 23 "Risoluzione del contratto",** con conseguente incameramento della garanzia definitiva e fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni.

È ammessa, su motivata richiesta del gestore, la totale o parziale disapplicazione della penale, quando si riconosca che il ritardo o l'inadempienza non è imputabile al gestore, oppure quando si riconosca che la penale è manifestamente sproporzionata, rispetto all'interesse dell'Azienda. La disapplicazione non comporta il riconoscimento di compensi o indennizzi al gestore. Sull'istanza di disapplicazione della penale decide l'Azienda su proposta del Direttore dell'Esecuzione, sentito il R.U.P.

Il gestore è soggetta a penalità senza obbligo di preventiva messa in mora da parte di questa Azienda. Delle penali applicate verrà data comunicazione al gestore a mezzo PEC.

Le suddette penali non esimono il gestore da rispondere di eventuali danni e/o dell'effettuazione di interventi di ripristino su richiesta dell'Azienda.

In tutte le ipotesi di cui sopra l'Azienda si riserva altresì la facoltà di affidare ad altro Gestore l'esecuzione della fornitura, restando a carico del gestore inadempiente sia la differenza per l'eventuale maggiore prezzo rispetto a quello convenuto, sia ogni altro maggiore onere o danno comunque derivante all'Azienda a causa dell'inadempienza. Il gestore inadempiente non può sollevare contestazioni in merito alla qualità e al prezzo dei servizi così acquistati.

ART. 23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, RECESSO

L'Azienda avrà la facoltà di risolvere "*ipso facto et jure*" il contratto stipulato, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo PEC o e-mail nelle ipotesi previste dall'art 108del Codice e in particolare nelle fattispecie di seguito indicate:

- a) avvalendosi della facoltà di recesso consentita dall'art.1671 c.c. secondo le modalità stabilite dall'art 109 del D.lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii.;
- b) qualora nei confronti del Gestore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del Codice;
- c) nel caso in cui, avendo la stazione appaltante richiesto l'informativa ai sensi della normativa c.d. "antimafia", l'ufficio competente ravvisi, ai sensi della normativa specifica, impedimenti alla prosecuzione del contratto già stipulato;
- d) per motivi di interesse pubblico, adeguatamente specificati nell'atto dispositivo;
- e) in caso di cessazione dell'attività, oppure in caso di procedure concorsuali o fallimentari intraprese a carico del gestore secondo quanto previsto dall'art 110 del D.lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii.;
- f) in caso di cessione del contratto;
- g) in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- h) mancato allestimento dei locali e conseguente mancato avvio del servizio entro il termine di cui al precedente art. 6 del presente capitolato;
- i) annullamento o revoca dell'autorizzazione all'esercizio o mancato reintegro della fideiussione prevista all'art. 7 del presente capitolato
- j) al verificarsi delle circostanze legittimanti la risoluzione/recesso contrattuale, disciplinate dai precedenti articoli 12 e 13.
- k) in caso di riscontro di gravi vizi o ritardi nella esecuzione del servizio o inottemperanza al codice di comportamento dell'Azienda come previsto dall'art 13 del presente capitolato;
- l) nel caso di inadempimento degli obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa nei confronti dei lavoratori, nonché delle norme di materia di collocamento obbligatorio, nel caso di mancato rispetto della normativa in materia di sicurezza sul lavoro;
- m) Il gestore sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili allo stesso ex art 14 del presente capitolato;
- n) ritardo nel pagamento del canone trimestrale superiore a 30 giorni reiterato come previsto dall'art 15 del presente capitolato;
- o) nel caso in cui il Gestore (o il subappaltatore in caso di subappalto) o ogni altro subcontraente effettui una o più delle transazioni indicate nell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 senza avvalersi dello strumento del bonifico su conto corrente bancario o postale dedicato come previsto dall'art 17 del presente capitolato;
- p) mancata copertura assicurativa della polizza durante la vigenza del contratto o gravi danni cagionati all'Azienda da comportamenti del gestore e /o suoi dipendenti come previsto dall'art.18 del presente capitolato;
- q) mancato reintegro della garanzia eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda, mancata proroga della validità della garanzia entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda in caso di rinnovo o proroga del contratto, come previsto dall'art 19 del presente capitolato;
- r) in caso di motivato esito negativo dei controlli e delle verifiche sugli aspetti qualitativi e funzionali del servizio effettuati nel corso dell'esecuzione contrattuale di cui all'art 20 del Capitolato;
- s) il gestore si renda colpevole di frode e/o negligenza/inadempimento per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto o trascuri di eseguire le direttive imposte dall'Azienda Ospedaliera;
- t) nei casi previsti all'art 22- "Penalità";
- u) il gestore non impieghi attrezzature e/o prodotti con i requisiti previsti dal presente capitolato;
- v) nel caso di gravi inadempienze nella gestione e in particolare mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dall'Azienda ai sensi del punto 4 delle Specifiche Tecniche;

L'inadempimento anche di una sola obbligazione del relativo contratto di concessione, se ritenuta grave, può costituire causa di risoluzione immediata dello stesso oppure ripetute, o reiterate inadempienze (superiori a tre penali applicate).

In tutti i predetti casi di risoluzione l'Azienda ha diritto di ritenere definitivamente la garanzia definitiva, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente.

All'Impresa inadempiente sono addebitati i mancati introiti percepiti dall'Azienda rispetto a quelli previsti dal contratto risolto. Essi sono prelevati da eventuali crediti dall'Impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Azienda sui beni dell'Impresa.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Resta inteso che in caso di risoluzione del contratto il Gestore dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione del servizio fino al subentro del nuovo contraente.

In caso di risoluzione del contratto, l'Azienda si riserva la facoltà di valutare l'opportunità e la convenienza economica di adire il secondo aggiudicatario o di indire nuova gara.

Nel caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del rapporto nulla potrà pretendere il gestore a titolo di avviamento commerciale essendo la presente assegnazione a titolo di concessione e al di fuori del regime privatistico dei contratti di locazione.

ART. 24 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.lgs. 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali), i dati trasmessi all'Azienda verranno utilizzati esclusivamente per lo svolgimento di funzioni istituzionali, nei limiti stabiliti dal codice medesimo. L'Azienda esegue i trattamenti dei dati necessari alla esecuzione del contratto. L'interessato ai sensi dell'art 7 D.lgs. 196/03 ha diritto di accesso ai dati personali e all'esercizio degli altri diritti previsti dal medesimo art.7 .

Qualora nell'esecuzione del presente contratto vengano affidati al Gestore trattamenti dei dati personali di cui l'Azienda risulti titolare, il Gestore stesso viene designato quale Responsabile del trattamento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 Regolamento UE/2016/679 (GDPR). In coerenza con

quanto previsto dal D.lgs. 196/2003, i compiti e le funzioni conseguenti a tale designazione consistono in particolare:

Qualora, in relazione all'esecuzione del presente contratto, vengano affidati al Fornitore trattamenti di dati personali di cui l'Azienda Titolare ULC risulti titolare, il Fornitore stesso è da ritenersi designato quale Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 Regolamento UE/2016/679 (GDPR). In coerenza con quanto previsto dalla normativa richiamata, i compiti e le funzioni conseguenti a tale designazione consistono, in particolare:

- nell'adempiere all'incarico attribuito adottando idonee e preventive misure di sicurezza, con particolare riferimento a quanto stabilito dall'art. 32 Regolamento UE/2016/679 (GDPR);
- nel predisporre, qualora l'incarico comprenda la raccolta di dati personali, l'informativa di cui all'art 13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) e verificare che siano adottate le modalità operative necessarie affinché la stessa sia effettivamente portata a conoscenza degli interessati;
- nel dare direttamente riscontro orale, anche tramite propri incaricati, alle richieste verbali dell'interessato;
- nel trasmettere all'Azienda, con la massima tempestività, le istanze dell'interessato per l'esercizio dei diritti di cui agli artt. 7 e da 15 a 22 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) che necessitano di riscontro scritto, in modo da consentire all'Azienda stessa di dare riscontro all'interessato nei termini; nel fornire altresì all'Azienda tutta l'assistenza necessaria, nell'ambito dell'incarico affidato, per soddisfare le predette richieste;
- nell'individuare gli incaricati del trattamento dei dati personali, impartendo agli stessi le istruzioni necessarie per il corretto trattamento dei dati, sovrintendendo e vigilando sull'attuazione delle istruzioni impartite;
- nel consentire all'Azienda, in quanto Titolare del trattamento, l'effettuazione di verifiche periodiche circa il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati personali,

fornendo alla stessa piena collaborazione.

ART. 25 - CLAUSOLA SOCIALE

L'aggiudicatario si impegna ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15/6/2015, n. 81, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto. (Si allegano le tabelle inerenti la consistenza attuale degli addetti per ciascun Lotto.)

ART. 26 - FORO COMPETENTE

Viene esclusa la competenza arbitrale per la definizione delle eventuali controversie. In caso di contestazione derivante dal rapporto contrattuale il gestore non potrà in nessun caso assumere decisioni unilaterali quali la sospensione, la riduzione o la modificazione del servizio. Tutte le controversie derivanti dal contratto devono essere preventivamente esaminate dalle parti in via amministrativa e, qualora non si pervenisse ad una risoluzione delle stesse, si potrà adire la via giudiziale. Viene eletto competente in via esclusiva il Foro di Parma.

ART 27 - SPESE CONTRATTUALI

Le eventuali spese di registrazione e di bollo del contratto sono a carico del Gestore. Il contratto verrà sottoposto a registrazione solo in caso d'uso, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. n. 634 del 26-10-1972.

ART 28 - NORME DI RINVIO

Per quant'altro non disciplinato nel presente Capitolato Speciale, si fa espresso riferimento a quanto previsto dalla documentazione di gara, dalle norme in materia e dal Codice Civile.

Il Direttore del Servizio Logistica e Gestione Amm.va LL. PP.
(Dott.ssa Michela Boschi)