

AZIENDA USL DELLA ROMAGNA

CAPITOLATO TECNICO

GIUGNO 2017

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DELLE GESTIONI DEGLI ESERCIZI-BAR CON ANNESSA VENDITA DI GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE, RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE E SERVIZIO RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E GENERI ALIMENTARI ALL'INTERNO DELLE SEGUENTI STRUTTURE:

- **LOTTO 1 - OSPEDALI "M. BUFALINI" DI CESENA, "PIASTRA SERVIZI" E "S. COLOMBA" DI SAVIGNANO SUL RUBICONE**
- **LOTTO 2 - OSPEDALE "CECCARINI" DI RICCIONE**
- **LOTTO 3 - OSPEDALE "P. ANGIOLONI" DI SAN PIERO IN BAGNO**
- **LOTTO 4 - "CASA DELLA SALUTE" DI FORLIMPOPOLI**

Indice sommario:

- ART 1 – DESCRIZIONE LOTTO N. 1
- ART 2 – DESCRIZIONE LOTTO N. 2
- ART 3 – DESCRIZIONE LOTTO N. 3
- ART 4 – DESCRIZIONE LOTTO N. 4
- ART. 5 - CONDIZIONI E PRINCIPI GENERALI COMUNI AI N. 4 LOTTI
- ART. 6 - ARREDAMENTO E ATTREZZATURE
- ART. 7 – MANTENIMENTO DEI LOCALI
- ART. 8 - REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELLA CONCESSIONE
- ART. 9 - NORME IGIENICO-SANITARIE
- ART. 10 - ORARIO DI APERTURA
- ART. 11 - PREZZI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI
- ART. 12 - DURATA DELLA CONCESSIONE
- ART. 13 - OBBLIGHI DELLA DITTA CONCESSIONARIA
- ART. 14 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA CONCESSIONARIA
- ART. 15 - PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO
- ART. 16 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE DALLA DITTA CONCESSIONARIA
- ART. 17 - CANONI
- ART. 18 - DATI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELLE OFFERTE
- ART. 19 – DOCUMENTAZIONE TECNICA DA PRESENTARE
- ART. 20 - SOPRALLUOGO
- ART. 21 - CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 22 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
- ART. 23 - INADEMPIENZE E PENALITA'
- ART. 24 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 25 – ASSICURAZIONI
- ART. 26 - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO FORNITO
- ART. 27– PERIODO DI PROVA

PREMESSA

Costituisce oggetto del presente capitolato la disciplina delle concessioni per la gestione dell'esercizio-bar con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare, rivendita di giornali e riviste e servizio ristoro mediante distributori automatici di bevande e generi vari all'interno delle seguenti strutture:

- Ospedale "M. Bufalini" e "Piastra Servizi" di Cesena (FC)
- Ospedale "S. Colomba" di Savignano sul Rubicone (FC)
- Ospedale "Ceccarini" di Riccione (RN)
- Ospedale "P. Angioloni" di San Piero in Bagno – Bagno di Romagna (FC)
- Casa della Salute di Forlimpopoli (FC)

L'appalto si articola in n.4 lotti così come descritto nei successivi articoli.

Il richiamo, nel presente capitolato tecnico, al Codice dei Contratti o al D.Lgs. 50/2016 deve intendersi fatto al D.Lgs. 18.4.2016, n. 50 nel testo vigente alla data del 20/05/2017 a seguito delle successive modificazioni ed integrazioni.

ART 1 – DESCRIZIONE LOTTO N. 1

CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO-BAR CON ANNESSA VENDITA DI GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE, RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE E SERVIZIO RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E GENERI VARI ALL'INTERNO DELL'OSPEDALE "M. BUFALINI" DI CESENA, FABBRICATO "PIASTRA SERVIZI" E DELL'OSPEDALE "S. COLOMBA" DI SAVIGNANO SUL RUBICONE.

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Oggetto del presente lotto n. 1 è la concessione:

- dell'esercizio-bar, mediante somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande analcoliche;
- della vendita di generi appartenenti al settore non alimentare;
- della rivendita di giornali e riviste;
- del servizio di ristoro mediante distributori automatici di bevande calde, fredde, frutta e snack all'interno dell'Ospedale "M. Bufalini" di Cesena e dell'Ospedale "S. Colomba" di Savignano sul Rubicone.

SUPERFICIE PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI

Ospedale "M. Bufalini" di Cesena (FC)

L'Azienda U.S.L. della Romagna per l'assolvimento dei servizi oggetto della presente concessione – lotto n. 1 - mette a disposizione:

- un'area situata al piano terra dell'Ospedale "Bufalini" Viale Ghirotti, 286 Cesena e già adibita ad esercizio-bar con annessa edicola e depositi, identificata nella planimetria generale (**Allegato n. A/1**) del presente capitolato, per una superficie complessiva di mq. 170,00 circa.
- un'area situata al piano terra del fabbricato "Piastra Servizi" Piazzale Giommi 142, Cesena e già adibita ad esercizio-bar con annessa edicola e depositi, identificata nella planimetria generale (**Allegato n. A/2**) del presente capitolato, per una superficie complessiva di mq. 49,00 circa.

Ospedale "S. Colomba" di Savignano sul Rubicone (FC)

L'Azienda U.S.L. della Romagna per l'assolvimento dei servizi oggetto della presente concessione – lotto n. 1 - mette a disposizione un'area situata al piano terra dell'Ospedale "S. Colomba" di Savignano sul Rubicone Corso Peticari, 119 e già adibita ad esercizio-bar con annessa edicola e depositi, identificata nella planimetria generale (**Allegato n. A/3**) del presente capitolato, per una superficie complessiva di mq. 57,00 circa.

Di dette aree potrà essere presa visione in occasione del sopralluogo previsto dal successivo art. 20.

I locali vengono messi a disposizione nello stato di fatto in cui si trovano al momento iniziale della decorrenza del contratto.

I locali destinati all'esercizio del bar dovranno essere tenuti dal concessionario in ottimo stato di conservazione e manutenzione per tutta la durata del contratto, salvo il naturale deperimento d'uso. Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti che venissero rilevati in corso di contratto o successivamente alla sua scadenza, dovranno essere immediatamente risarciti all'Ausl da parte del concessionario.

Relativamente ai distributori automatici, gli stessi dovranno essere installati secondo la mappatura di cui agli allegati sopra menzionati.

Non sono ammesse variazioni progettuali che modifichino la superficie. Potranno invece essere apportate modifiche, per esigenze progettuali, di pareti o altri interventi minori, ai sensi del successivo art. 6.

PERIODO TRANSITORIO

L'esercizio-bar, con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare, il servizio di distributori automatici ed il servizio di rivendita di giornali e riviste, all'interno dei suddetti Ospedali, sono attualmente gestiti da altro concessionario fino al 31/12/2017 fatta salva eventuale proroga disposta dall'AUSL.

Nel periodo di tempo dalla stipulazione della nuova concessione al 31/12/2017, né il cedente né il subentrante alla concessione potranno assumere comportamenti o azioni da creare disservizi, trattandosi di esercizio di attività di beni per un pubblico Ospedale a favore prioritario dei degenti e familiari.

I servizi connessi all'esercizio in questione (esercizio bar, edicola e generi appartenenti al settore non alimentare) devono essere garantiti, seppure in forma eventualmente limitata in accordo con l'AUSL, senza soluzione di continuità.

Il periodo transitorio non potrà, comunque, essere superiore a quarantacinque giorni.

SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA

Il servizio del presente lotto prevede solamente per l'Ospedale "S. Colomba" di Savignano sul Rubicone (FC) l'erogazione del servizio sostitutivo di mensa "Buono pasto elettronico" tramite l'utilizzo del terminale per la lettura dei badge magnetici utilizzati dal personale dipendente dell'Azienda USL della Romagna per la consumazione dei pasti.

Il servizio "Buono pasto elettronico" dovrà prevedere la consumazione a valore fino alla concorrenza di euro 5,16 fermo restando che è facoltà dell'Azienda USL della Romagna modificare, nell'arco di tempo di validità della concessione, il suddetto valore. Le modalità operative del servizio "Buono pasto elettronico" sono esplicitate nella convenzione Intercent-ER "Servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico per pasto a valore nominale – Lotto 1".

ART. 2 - DESCRIZIONE LOTTO N. 2

CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO-BAR CON ANNESSA VENDITA DI GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE, RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE E SERVIZIO RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E GENERI VARI ALL'INTERNO DELL'OSPEDALE "CECCARINI" DI RICCIONE.

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Oggetto del presente **lotto n. 2** è la concessione:

- dell'esercizio-bar mediante somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande analcoliche;
- della vendita di generi appartenenti al settore non alimentare;
- della rivendita di giornali e riviste;
- del servizio di ristori mediante distributori automatici di bevande calde, fredde. Frutta e snack all'interno dell'Ospedale "Ceccarini".

SUPERFICIE PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI

L'Azienda U.S.L., per l'assolvimento dei servizi oggetto della presente concessione, mette a disposizione un'area situata al piano terra dell'Ospedale "Ceccarini" di Riccione, Via Frosinone, e già adibita ad esercizio-bar con annessa edicola e depositi, identificata nella planimetria generale (**Allegato n. A4**) del presente capitolato per una superficie netta utile di mq. 77,00

Di detta area potrà essere presa visione in occasione del sopralluogo previsto dal successivo art. 20.

I locali vengono messi a disposizione nello stato di fatto in cui si trovano al momento iniziale della decorrenza del contratto.

I locali destinati all'esercizio del bar dovranno essere tenuti dal concessionario in ottimo stato di conservazione e manutenzione per tutta la durata del contratto, salvo il naturale deperimento d'uso. Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti che venissero rilevati in corso di contratto o successivamente alla sua scadenza, dovranno essere immediatamente risarciti all'Ausl da parte del concessionario.

Relativamente ai distributori automatici, gli stessi dovranno essere installati secondo la mappatura di cui all'allegato sopra menzionato.

Non sono ammesse variazioni progettuali che modifichino la superficie. Potranno invece essere apportate modifiche, per esigenze progettuali, di pareti o altri interventi minori, ai sensi del successivo art. 6.

PERIODO TRANSITORIO

L'esercizio-bar, con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare, il servizio di distributori automatici ed il servizio di rivendita di giornali e riviste, all'interno dell'Ospedale "Ceccarini", sono attualmente gestiti da altro concessionario fino 31/12/2017, salvo recesso anticipato in caso di aggiudicazione della presente procedura di gara in data antecedente alla suddetta scadenza.

L'attuale concessionario provvederà a lasciare liberi da persone e cose i locali oggetto della concessione alla data inderogabile del 31/12/2017, salvo recesso anticipato come sopra indicato, provvedendo, pertanto, ad asportare i propri arredi ed attrezzature.

Nel periodo di tempo dalla stipulazione della nuova concessione alla data di scadenza del concessionario uscente, né il cedente né il subentrante alla concessione potranno assumere comportamenti o azioni da creare disservizi, trattandosi di esercizio di attività di beni per un pubblico Ospedale a favore prioritario dei degenti e familiari.

I servizi connessi all'esercizio in questione (esercizio bar, edicola e generi appartenenti al settore non alimentare) devono essere garantiti, seppure in forma eventualmente limitata in accordo con l'AUSL, senza soluzione di continuità.

Il periodo transitorio non potrà, comunque, essere superiore a quarantacinque giorni.

SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA

Il servizio del presente lotto non prevede l'erogazione del servizio sostitutivo di mensa "Buono pasto elettronico".

ART. 3 - DESCRIZIONE LOTTO N. 3

CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO-BAR CON ANNESSA VENDITA DI GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE, RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE E SERVIZIO RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E GENERI VARI ALL'INTERNO DELL'OSPEDALE "P. ANGIOLONI" DI SAN PIERO IN BAGNO – BAGNO DI ROMAGNA (FC).

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Oggetto del presente **lotto n. 3** è la concessione:

- dell'esercizio-bar mediante somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande analcoliche;
- della vendita di generi appartenenti al settore non alimentare;

- della rivendita di giornali e riviste;
- del servizio di ristori mediante distributori automatici di bevande calde, fredde. Frutta e snack all'interno dell'Ospedale "P. Angioloni" di San Piero in Bagno.

SUPERFICIE PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI

L'Azienda U.S.L. della Romagna, per l'assolvimento dei servizi oggetto della presente concessione, mette a disposizione un'area situata al piano terra dell'Ospedale "P. Angioloni" di San Piero in Bagno – Via S. Marconi, 36, e già adibita ad esercizio-bar con annessa edicola e depositi, identificata nella planimetria generale (**Allegato A5**) del presente capitolato per una superficie netta utile di mq. 28,00.

Di detta area potrà essere presa visione in occasione del sopralluogo previsto dal successivo art. 20.

I locali vengono messi a disposizione nello stato di fatto in cui si trovano al momento iniziale della decorrenza del contratto.

I locali destinati all'esercizio del bar dovranno essere tenuti dal concessionario in ottimo stato di conservazione e manutenzione per tutta la durata del contratto, salvo il naturale deperimento d'uso. Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti che venissero rilevati in corso di contratto o successivamente alla sua scadenza, dovranno essere immediatamente risarciti all'Ausl da parte del concessionario.

Relativamente ai distributori automatici, gli stessi dovranno essere installati secondo la mappatura di cui all'allegato sopra menzionato.

Non sono ammesse variazioni progettuali che modifichino la superficie. Potranno invece essere apportate modifiche, per esigenze progettuali, di pareti o altri interventi minori, ai sensi del successivo art. 6.

PERIODO TRANSITORIO

L'esercizio-bar, con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare, il servizio di distributori automatici ed il servizio di rivendita di giornali e riviste, all'interno dell'Ospedale "P. Angioloni", sono attualmente gestiti da altro concessionario fino al 31/12/2017, salvo recesso anticipato in caso di aggiudicazione della presente procedura di gara in data antecedente alla suddetta scadenza.

L'attuale concessionario provvederà a lasciare liberi da persone e cose i locali oggetto della concessione alla data inderogabile del 31/12/2017, salvo recesso anticipato come sopra indicato, provvedendo, pertanto, ad asportare i propri arredi ed attrezzature.

Nel periodo di tempo dalla stipulazione della nuova concessione alla data di scadenza del concessionario uscente, nè il cedente né il subentrante alla concessione potranno assumere comportamenti o azioni da creare disservizi, trattandosi di esercizio di attività di beni per un pubblico Ospedale a favore prioritario dei degenti e familiari.

I servizi connessi all'esercizio in questione (esercizio bar, edicola e generi appartenenti al settore non alimentare) devono essere garantiti, seppure in forma eventualmente limitata in accordo con l'AUSL, senza soluzione di continuità.

Il periodo transitorio non potrà, comunque, essere superiore a quarantacinque giorni.

SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA

Il servizio del presente lotto prevede, altresì, l'erogazione del servizio sostitutivo di mensa "Buono pasto elettronico" tramite l'utilizzo del terminale per la lettura dei badge magnetici utilizzati dal personale dipendente dell'Azienda USL della Romagna per la consumazione dei pasti.

Il servizio "Buono pasto elettronico" dovrà prevedere la consumazione a valore fino alla concorrenza di euro 5,16 fermo restando che è facoltà dell'Azienda USL della Romagna modificare, nell'arco di tempo di validità della concessione, il suddetto valore. Le modalità operative del servizio "Buono pasto elettronico" sono esplicitate nella convenzione Intercent-ER "*Servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico per pasto a valore nominale – Lotto 1*".

ART. 4 - DESCRIZIONE LOTTO N. 4

CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO-BAR CON ANNESSA VENDITA DI GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE, RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE E SERVIZIO RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E GENERI VARI ALL'INTERNO DELLA CASA DELLA SALUTE DI FORLIMPOPOLI

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Oggetto del presente **lotto n. 4** è la concessione:

- dell'esercizio-bar mediante somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande analcoliche;
- della vendita di generi appartenenti al settore non alimentare;
- della rivendita di giornali e riviste;
- del servizio di ristoro mediante distributori automatici di bevande calde, fredde. Frutta e snack all'interno della "Casa della Salute" di Forlimpopoli

SUPERFICIE PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI

L'Azienda U.S.L. , per l'assolvimento dei servizi oggetto della presente concessione, mette a disposizione un'area situata al piano terra della "Casa della Salute" di Forlimpopoli Via Duca d'Aosta, 33, identificata nella planimetria generale (**Allegato A6**) del presente capitolato per una superficie netta utile di mq. 67,00.

Di detta area potrà essere presa visione in occasione del sopralluogo previsto dal successivo art. 20.

I locali vengono messi a disposizione nello stato di fatto in cui si trovano al momento iniziale della decorrenza del contratto.

I locali destinati all'esercizio del bar dovranno essere tenuti dal concessionario in ottimo stato di conservazione e manutenzione per tutta la durata del contratto, salvo il naturale deperimento d'uso. Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti che venissero rilevati in corso di contratto o successivamente alla sua scadenza, dovranno essere immediatamente risarciti all'Ausl da parte del concessionario.

Relativamente ai distributori automatici, gli stessi sono gestiti da altro concessionario.

Non sono ammesse variazioni progettuali che modifichino la superficie. Potranno invece essere apportate modifiche, per esigenze progettuali, di pareti o altri interventi minori, ai sensi del successivo art. 6.

PERIODO TRANSITORIO

L'esercizio-bar, con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare, il servizio di distributori automatici ed il servizio di rivendita di giornali e riviste, all'interno della "Casa della Salute", sono attualmente gestiti da altro concessionario fino al 31/12/2017, salvo recesso anticipato in caso di aggiudicazione della presente procedura di gara in data antecedente alla suddetta scadenza.

L'attuale concessionario provvederà a lasciare liberi da persone e cose i locali oggetto della concessione alla data inderogabile del 31/12/2017, salvo recesso anticipato come sopra indicato.

Nel periodo di tempo dalla stipulazione della nuova concessione alla data di scadenza del concessionario uscente, né il cedente né il subentrante alla concessione potranno assumere comportamenti o azioni da creare disservizi, trattandosi di esercizio di attività di beni per un pubblico Ospedale a favore prioritario dei degenti e familiari.

I servizi connessi all'esercizio in questione (esercizio bar, edicola e generi appartenenti al settore non alimentare) devono essere garantiti, seppure in forma eventualmente limitata in accordo con l'AUSL, senza soluzione di continuità.

Il periodo transitorio non potrà, comunque, essere superiore a quarantacinque giorni.

SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA

Il servizio del presente lotto non prevede l'erogazione del servizio sostitutivo di mensa "Buono pasto elettronico".

ART. 5 - CONDIZIONI E PRINCIPI GENERALI COMUNI AI N. 4 LOTTI

CARATTERISTICHE E MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

SICUREZZA

Ai fini antincendio, gli ambienti destinati all'esercizio-bar e deposito, sono classificati Zone E ai sensi del D.M. 18.09.2002 "Approvazione della regola tecnica per di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private" e, pertanto, devono sottostare a tutte le prescrizioni indicate. Particolare attenzione si richiama sulla compartimentazione al perimetro e sull'accesso alle vie di fuga. Per le caratteristiche costruttive, i materiali impiegati e gli arredi, deve essere rispettato quanto stabilito al punto 3 del D.M. 18.09.02.

La Ditta Concessionaria dovrà garantire il rispetto di quanto disposto dal D.M. 10.03.1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro", con particolare riferimento all'art.6 (Designazione degli addetti al servizio antincendio) ed alla necessità di mantenere sempre sgombre e fruibili le vie d'esodo.

All'interno dei locali messi a disposizione della Ditta Concessionaria è tassativamente vietato l'uso di apparecchi funzionanti a gas combustibile.

Deve altresì essere garantito il rispetto dei limiti di inquinamento dell'aria e dei livelli di rumore previsti dalla vigente normativa in materia ospedaliera e sanitaria. Dove si producono fumi, odori e/o vapori, questi andranno rimossi attraverso impianti di aspirazione localizzata.

I lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte ad opera di ditte specializzate, a cura e per conto della Ditta Concessionaria.

L'Azienda USL si riserva la facoltà di accertare la qualificazione delle ditte esecutrici ed autorizzarne l'ingresso alle proprie strutture.

La Ditta Concessionaria, durante l'allestimento dei locali, dovrà cercare di non arrecare disservizi e/o disagi alla normale attività dell'Azienda USL.

I lavori di realizzazione del nuovo arredo dovranno essere eseguiti in maniera che vengano comunque garantiti i servizi di bar con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare ed edicola e quindi non si verifichino interruzioni rispetto alla somministrazione al pubblico di alimenti, bevande, anche con la distribuzione automatica, di generi non alimentari e di rivendita di giornali e riviste.

Le attrezzature di lavoro e gli impianti ed apparecchiature elettriche dovranno essere conformi a quanto disposto dal Titolo III, Capi I e III del D.Lgs. n. 81/2008 "Attuazione dell'art.1 della L. 3.08.2007 n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

SERVIZIO BAR.

Formano oggetto di vendita o somministrazione tutti i beni rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar, come di seguito genericamente rappresentati:

1. Alimenti preconfezionati (prodotti dolciari anche da forno, pasticceria dolce e salata, bibite e bevande analcoliche, succhi di frutta, acqua minerale, caramelle, chewing gum, gelati, ecc.)
2. Preparazioni alimentari estemporanee su richiesta del cliente (caffetteria con latte fresco e caffè composto da miscele di ottima qualità come ad es. robusta e arabica, ecc.)
3. Preparazioni alimentari giornaliere (panini, tramezzini, piadine, insalate, macedonie di frutta, prodotti precotti surgelati e non in monoporzione, ecc)
4. Prodotti di pasticceria dolce e salata e di panetteria (es. pizzette) da consumarsi entro 24 ore dalla produzione. E' consentito l'utilizzo, in situazioni eccezionali, di materie prime congelate e surgelate da rigenerare.

L'attività di riscaldamento degli alimenti dovrà essere svolta con attrezzature elettriche e/o microonde.

Non sono ammessi prodotti alimentari non attinenti con la specifica natura dell'attività.

La somministrazione o vendita dei prodotti non preconfezionati deve avvenire direttamente da parte degli operatori della Ditta Concessionaria tramite appositi utensili (pinze, ecc), in modo tale da impedire l'accesso diretto degli utenti a tali prodotti.

La Ditta Concessionaria si impegna, relativamente alla concessione dell'esercizio-bar, ad utilizzare, somministrare e vendere prodotti di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria o registrati/riconosciuti ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare, anche in relazione all'alto grado di commerciabilità dei prodotti e di conformità ai requisiti ed ai criteri previsti dalle leggi nazionali comunitarie vigenti in materia.

Tutte le tipologie degli alimenti e delle bevande che saranno venduti o somministrati devono essere etichettati nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti devono essere idonei per gli alimenti a cui sono destinati e alla loro utilizzazione ed essere conformi ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

Tali alimenti dovranno essere garantiti al mattino in quantità adeguata a soddisfare le esigenze dell'utenza, sia interna che esterna ai Presidi.

Nel locale bar deve essere disponibile e consultabile dagli utenti l'elenco degli ingredienti e degli allergeni, così come previsto dal Regolamento CE 1169/11.

Nell'ambito dei prodotti alimentari, quantomeno di quelli preconfezionati, dovrà essere garantita la linea dei prodotti per celiaci e diabetici.

Ai sensi della normativa vigente è proibito detenere, somministrare o vendere, anche per asporto, bevande appartenenti alla categoria degli alcolici e superalcolici.

Esposizione dei prodotti. E' fatto obbligo alla Ditta Concessionaria predisporre modalità espositive delle merce posta in vendita che siano consone al contesto ospedaliero in cui l'attività è inserita.

Servizio a tavolini. La ditta concessionaria individua, previa autorizzazione da parte della Direzione Medica del Presidio, nell'ambito dell'area messa a disposizione per la gestione del bar o adiacente, la collocazione di qualche tavolino e "seduta" per accogliere l'utenza, interna ed esterna, allo scopo di favorire un confortevole momento di relax durante la consumazione.

E' inoltre vietato alla Ditta Concessionaria affiggere cartelli pubblicitari che non riguardino i prodotti dalla stessa utilizzati e/o posti in vendita.

L'Azienda USL della Romagna si riserva, inoltre, la facoltà di verificare la logistica della pubblicità esposta.

GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE

La concessione prevede la gestione dell'esercizio di vendita di generi appartenenti al settore non alimentare (D.Lgs. n.114/98 e s.m.i.).

La vendita dei generi del settore non alimentare (che in virtù del decreto legislativo sopra ricordato non deve far più riferimento alle tabelle merceologiche, bensì all'unica distinzione tra il settore alimentare e non alimentare), non deve intendersi rivolta a qualsivoglia prodotto non alimentare, ma a quelli sostanzialmente riconducibili alle necessità di una degenza ospedaliera o di visita di cortesia ai pazienti.

Generi in vendita.

E' obbligatoria/vincolante, in relazione alla caratteristica dell'esercizio posto a servizio di una struttura ospedaliera, la vendita di articoli per la pulizia e l'igiene personale, di profumi, di giocattoli "sicuri" marcati CE (per garantire un elevato livello di protezione della salute e della incolumità fisica), di penne, notes o similari, schede telefoniche, biglietti di mezzi pubblici e quant'altro di assimilabile sempre nell'ottica della soddisfazione dei clienti della struttura (pazienti ricoverati e ambulatoriali, visitatori).

La vendita di articoli non annoverabili nelle categorie sopra menzionate, se pure non esaustive, dovrà essere concordato con l'Azienda U.S.L. della Romagna.

Anche la quantità esposta dei prodotti dovrà essere adeguata e contenuta rispetto agli spazi disponibili, tale da non creare intralcio alla circolazione delle persone e alla gestione del servizio del bar.

In particolare si fa divieto di far sporgere involucri, pacchi e merce in genere fuori dagli spazi preposti all'espletamento dell'attività commerciale e di ogni altra ingerenza fuori luogo che possa ostacolare il normale svolgimento delle attività ospedaliere.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta al decoro degli ambienti e quindi alla contenuta pubblicità dei prodotti in vendita collocata in appositi spazi.

Videogiochi. Nei locali del bar sono proibiti giochi di qualsiasi genere, in particolare è vietata l'installazione di macchine per videogiochi.

Tabacchi E' vietata la vendita anche tramite distributori automatici di tabacchi.

Il Concessionario dovrà garantire, limitatamente ai locali soggetti alla sua gestione, il rispetto della normativa sul fumo installando a suo carico l'apposita cartellonistica visibile al pubblico.

RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE

Spazio:

Nei locali oggetto delle presenti concessioni dovrà essere previsto un apposito ed adeguato spazio adibito a rivendita di prodotti vari di editoria (es: quotidiani, giornali, periodici, riviste, libri ecc...), Il concessionario dovrà farsi cura di non porre in particolare evidenza giornali o periodici che trattino argomenti atti a pregiudicare l'immagine dell'Azienda USL della Romagna.

Divieti:

Ai sensi dell'art. 5 del D. Lgs. 24.4.2001, n. 170 "Riordino del sistema di diffusione della stampa quotidiana e periodica, a norma dell'art.3 della L. n.108/99" è vietata l'esposizione al pubblico di giornali, riviste e materiale pornografico.

PRODOTTI INERENTI IL GIOCO D'AZZARDO

In ottemperanza alle direttive dell'Assessorato alla Sanità della Regione Emilia-Romagna è vietato detenere e vendere prodotti, presso le strutture ospedaliere, di tipologie di prodotti inerenti il gioco d'azzardo (es. "Gratta e Vinci), in quanto principali fattori di rischio riconosciuti come causa di numerose patologie croniche.

SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E ALIMENTI

SPAZI.

La Ditta Concessionaria dovrà collocare, a sua cura, spese e rischio, i distributori per la vendita automatica di alimenti, bibite, bevande analcoliche, acqua minerale preconfezionati, bevande calde di preparazione estemporanea nei Servizi ospedalieri secondo la mappatura (**Allegati A7-A8-A9-A10-A11**).

La ditta concessionaria si impegnerà, inoltre:

- ad apporre su ciascun distributore installato apposita etichetta recante i dati relativi al provvedimento dirigenziale dell'Azienda USL;
- a dichiarare, in sede di offerta, il fornitore dei distributori automatici installati con l'impegno di comunicare le eventuali modifiche in corso di validità contrattuale.

Anche la collocazione di ciascun distributore dovrà avvenire, come per qualsiasi altro espositore o impianto sopra richiamato, senza intralcio o disturbo per il normale svolgimento dell'attività complessiva sanitaria.

L'AUSL della Romagna si riserva la facoltà di modificare, sospendere temporaneamente o definitivamente, il luogo di installazione dei distributori automatici nonché richiederne l'installazione di ulteriori, a fronte di insindacabili necessità funzionali e organizzative delle sedi aziendali.

Alla scadenza del contratto la Ditta Concessionaria dovrà prevedere, a sue cure e spese, la rimozione di tutti i distributori, e provvedere ai necessari ripristini dei locali.

MANUTENZIONE.

La Ditta dovrà garantire a proprie spese la realizzazione del programma di manutenzione finalizzato a garantire il funzionamento continuativo dei distributori e a ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

Manutenzione preventiva

Comprende le attività volte a mantenere i distributori automatici in efficiente stato di funzionamento, ossia revisione generale, controllo e messa a punto, eventuali riparazioni o sostituzioni delle parti usurate o che presentino malfunzionamenti. Gli interventi di manutenzione preventiva saranno eseguiti periodicamente, con frequenza minima trimestrale, su tutti i distributori installati.

Manutenzione correttiva

Comprenderà le attività volte a ripristinare la normale funzionalità dei distributori, ossia la risoluzione di guasti o disfunzioni mediante riparazioni o sostituzioni dei distributori ovvero dei loro componenti. La Ditta dovrà intervenire e ripristinare la piena funzionalità del distributore entro il termine massimo di 24 ore dalla chiamata o entro l'eventuale minor termine offerto in sede di gara escludendo i giorni festivi e le domeniche. Qualora il guasto non sia riparabile in loco ovvero comporti un fermo macchina superiore alle 24 ore, la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione del distributore entro e non oltre il termine di 48 ore dalla chiamata iniziale o comunque entro l'eventuale minor termine offerto in sede di gara

Gli interventi di manutenzione dovranno essere eseguiti da personale specializzato, in possesso di competenze tecniche adeguate alle attività da svolgere.

I distributori che nonostante gli interventi di manutenzione presentassero frequenti fermi o disfunzioni dovranno essere sostituiti dalla Ditta entro cinque giorni lavorativi (esclusi quindi i festivi e le domeniche) dalla richiesta dell'AUSL.

I distributori devono essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento.

CARATTERISTICHE E TIPOLOGIA.

I distributori automatici devono possedere i seguenti requisiti di minima:

- essere di nuova generazione e non ricondizionati.
- essere perfettamente funzionanti, marcati CE, in grado di garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, 24 ore su 24 (a tal fine l'impresa concorrente illustra nella documentazione tecnica di gara le "procedure e strumenti adottati a garanzia del costante e regolare funzionamento del distributore");
- poichè il distributore è una apparecchiatura elettromeccanica allacciata alle reti di distribuzione dell'elettricità e dell'acqua dello stabile ne consegue che tutti gli aspetti di sicurezza elettrica descritti nelle specifiche norme CEI/UNI dovranno essere rispettati dalla impresa aggiudicataria per garantire la sicurezza elettrica degli utenti;
- rispettare la norma CEI EN 60335 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita" ;
- essere muniti della documentazione ai sensi del D.P.R. 459/1996: dichiarazione di conformità e manuale di istruzioni per l'uso;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti negli stessi contenuti;
- avere le superfici destinate a venire in contatto con i prodotti alimentari di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere la "bocca" esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto erogato e sul relativo prezzo;
- consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero (amare, dolci, molto dolci) e avere una capacità consona alle potenziali consumazioni e dotate di bicchiere e palettina/cucchiaino per le bevande calde;
- essere predisposti per mantenere le bevande e gli alimenti alla temperatura prevista dalla normativa vigente;
- segnalare chiaramente l'indisponibilità del prodotto;
- erogare il resto in moneta e segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto.

Per distributori semiautomatici si intendono i distributori di bevande calde a mezzo cialde o similari.

Su ciascun distributore l'impresa deve apporre, in una parte facilmente visibile, una targhetta indicante la ragione sociale, l'indirizzo per esteso ed un recapito telefonico funzionante continuativamente nelle 24 ore. I bicchieri in dotazione ai distributori devono essere per uso alimentare e in conformità con la normativa sulla distribuzione automatica di bevande.

L'impresa deve provvedere alla fornitura e sistemazione in prossimità del distributore di idonei portarifiuti, dotati di coperchio a ritorno automatico, laddove non presenti.

Deve essere garantita la scrupolosa pulizia e igiene dei distributori (a tal fine l'impresa concorrente illustra nella documentazione tecnica di gara le "procedure e strumenti adottati a garanzia della costante e ottimale condizione di igiene del distributore").

L'uso, la manutenzione e il rifornimento dei distributori non devono compromettere in alcun modo la pulizia dei locali ove gli stessi sono in funzione e degli spazi circostanti.

Al concessionario aggiudicatario spetta ogni onere di manutenzione, ordinaria e straordinaria.

L'AUSL mette a disposizione ed individua gli spazi dove i distributori dovranno essere collocati all'interno degli immobili sedi di proprie attività sanitarie ed amministrative.

In caso di aggiudicazione a ditte straniere è indispensabile l'esistenza di una filiale con deposito in Italia al fine di garantire regolari e tempestivi interventi nel corso del servizio.

QUALITÀ DEI PRODOTTI.

I distributori automatici devono erogare una vasta gamma di prodotti (e comunque tutti quelli proposti ed elencati nella documentazione tecnica di gara).

Devono come minimo essere garantiti quelli di seguito elencati:

BEVANDE CALDE:

- caffè normale nei tipi: lungo, corto. Il caffè dovrà essere di prima qualità, in grani (non prodotto liofilizzato), "1^ miscela bar", macinato all'istante;
- caffè decaffeinato;
- caffè macchiato;
- cappuccino;
- cioccolata;
- thè;
- orzo;
- ginseng.

BEVANDE FREDDE (analcoliche):

- bevande fredde in lattina/bottiglia;
- succhi al 100% di frutta senza zuccheri aggiunti;
- acqua minerale (naturale e gassata) da 500 ml in pet a perdere;

ALIMENTI DOLCI E SALATI vari.

FRUTTA E VERDURA FRESCA

In merito si precisa:

- le bevande e gli alimenti erogati dai distributori devono essere di ottima qualità, di primarie marche, di odore e sapore gradevoli, esenti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati), conformi alle disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria;
- sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa;

- le bevande e gli alimenti erogati devono essere prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare notifica sanitaria;
- le bevande, con esclusione di quelle calde, devono essere distribuite nei contenitori originali della casa produttrice;
- i prodotti non consumati devono essere sostituiti rispettando la data di scadenza o il termine minimo di conservazione
- il rifornimento dei distributori deve essere costante, conforme alle esigenze e consumi degli utenti e tale che ogni giorno siano disponibili tutti i prodotti erogati.
- che tutti i prodotti (bevande e alimenti) forniti dai distributori non dovranno contenere alcol (es. alimenti: fiesta, mon cheri).

Per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori l'impresa aggiudicataria potrà proporre l'erogazione di ulteriori prodotti in aggiunta a quelli indicati in offerta.

La non osservanza di quanto stabilito nel presente articolo, la vendita di prodotti avariati o contenenti sostanze nocive o in ogni caso non conformi alle norme igienico-sanitarie, costituisce causa espressa di risoluzione immediata del contratto, oltre alle sanzioni di legge.

L' AUSL si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per giustificato motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

E' proibito erogare bevande appartenenti alla categoria degli alcolici e superalcolici.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

All'interno dei distributori automatici è preferibile che i prodotti abbiano le seguenti caratteristiche:

- Prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione, pari a circa il 5% della quota energetica giornaliera raccomandata per un individuo sano;
- Prodotti per una fascia specifica di persone ad esempio prodotti privi di glutine e per diabetici;
- Cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%;
- Prodotti a basso contenuto di sale: apporto non superiore a 0,3 g /100g;
- Prodotti con un apporto totale di lipidi inferiore a gr.9 per porzione;
- Prodotti senza grassi saturi e grassi trans;
- Prodotti freschi e trasformati a base di ortofrutta ad es. macedonia di frutta fresca a pezzi, mele fresche a fette, verdura in pinzimonio, polpa di frutta al 100% senza zucchero, yogurt da bere alla frutta.

CONTROLLI.

Ai Responsabili della AUSL spetta, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che l'impresa possa nulla eccepire, il compito di effettuare anche giornalmente, di persona o mediante altro dipendente a ciò delegato, ispezioni e controlli relativamente ai distributori, ai prodotti erogati e in generale al regolare svolgimento del servizio compresa la facoltà di far eseguire analisi sui prodotti forniti. Le spese sostenute per gli accertamenti risultati sfavorevoli all'impresa, comprese quelle relative ad eventuali analisi effettuate, saranno poste a carico della stessa.

I predetti controlli potranno pertanto riguardare:

- previa apertura dei distributori, le condizioni igieniche degli stessi;
- la mancanza dei prodotti, la qualità e le date di scadenza;
- le modalità di svolgimento del servizio, compreso il regolare ed efficiente rifornimento dei distributori;
- il rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato e dalla normativa di legge vigente in materia.
- In caso di prodotti contestati i medesimi dovranno essere sostituiti tempestivamente in modo da non recare alcun inconveniente all'AUSL e agli utenti fatti salvi gli ulteriori provvedimenti.
- garantire in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata o difettosa erogazione dei prodotti richiesti la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti.

Per lo svolgimento del servizio l'impresa affidataria deve impiegare esclusivamente personale abilitato, qualificato, munito delle necessarie autorizzazioni, idoneo a svolgere le proprie funzioni e per il quale siano stati regolarmente adempiuti gli obblighi previsti dalle vigenti leggi in materia di assicurazioni sociali,

previdenziali, assistenziali, antinfortunistiche ed in regola con quanto previsto dalle eventuali norme specifiche di settore vigenti assumendone i relativi oneri.

E' fatta salva la facoltà della AUSL di richiedere alla impresa affidataria, ogni qualvolta lo ritenga opportuno, la documentazione probatoria di tutti gli adempimenti sopracitati, ivi comprese le probatorie dei versamenti contributivi.

La impresa affidataria riconosce che l'AUSL appaltante risulta estranea a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra la impresa stessa ed il proprio personale dipendente.

Le parti danno atto ed accettano che nessun rapporto di lavoro o di incarico viene ad instaurarsi tra l'AUSL ed il personale addetto all'espletamento del servizio.

L'organico dovrà essere costituito in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio in ogni periodo dell'anno.

L'impresa ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti la sicurezza del personale, assumendosi tutte le responsabilità dell'adempimento delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando di conseguenze l'AUSL da ogni e qualsiasi responsabilità in merito.

L'Impresa dovrà dotare tutti i propri dipendenti, incaricati di effettuare i rifornimenti dei prodotti e gli interventi manutentivi dei distributori, di una targhetta di riconoscimento in applicazione dell'art. 26 comma 8 del D.lgs 81/2008.

Il personale della impresa è tenuto a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza sia nei confronti degli utenti che del personale AUSL ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale che il servizio richiede.

Nelle strutture AUSL deve accedere il solo personale della impresa affidataria incaricato al rifornimento e manutenzione dei distributori.

L'Ausl può richiedere l'allontanamento di quel personale che non si sia attenuto alle sopraccitate indicazioni.

In particolare, l'impresa aggiudicataria deve curare che il proprio personale:

- sia qualificato ed esperto nello svolgimento delle proprie mansioni;
- vesta ordinatamente, in maniera appropriata e pulita;
- abbia a disposizione un documento di identità personale;
- sia provvisto di targhetta di riconoscimento a norma del dell'art. 26 comma 8 del D.lgs 81/2008;
- essere munito, se necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mantenga un comportamento consono all'ambiente in cui opera evitando di arrecare intralcio o disturbo al normale andamento delle attività sanitarie o amministrative;
- segnali subito agli organi competenti dell'Ausl ed al proprio responsabile le anomalie che dovesse rilevare durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da terzi diversi dalla ditta.
- non prenda visione di documenti dell'Amministrazione mantenendo la più assoluta riservatezza in merito ai pazienti ed all'organizzazione e andamento dell'Amministrazione medesima di cui abbiano avuto eventualmente notizia durante l'espletamento del servizio;
- si astenga dall'intervenire su apparecchiature, materiale sanitario, medicinali e su quant'altro di proprietà dell'Azienda Sanitaria;
- consegni immediatamente i beni eventualmente smarriti e rinvenuti nell'espletamento del servizio qualunque sia il loro valore e stato al proprio diretto responsabile che, sua volta, dovrà consegnarli al personale individuato dall'Amministrazione;
- rispetti il divieto di fumare.

L'impresa aggiudicataria, infine, assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi e vertenze sindacali del proprio personale, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio.

L'interruzione ingiustificata del servizio sarà qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

L'impresa è comunque responsabile del comportamento dei propri dipendenti ed è direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

AUMENTO-DIMINUZIONE DEI DISTRIBUTORI IN CORSO DI CONTRATTO. VARIAZIONE UBICAZIONE

L'Amministrazione si riserva la facoltà, nel corso del contratto, di aumentare, diminuire il numero dei distributori o di variarne l'ubicazione, salvo concordare con il concessionario, nell'ipotesi di nuova richiesta, la tipologia del distributore da installare.

In ogni caso si precisa a tal fine che la scelta dello spazio/area dell'edificio in cui collocare il distributore dovrà rispettare per quanto possibile le seguenti indicazioni:

- a) Il distributore dovrà essere posizionato in luogo "periferico" rispetto ai percorsi interni; sono da evitare installazioni lungo le vie di esodo previste dal piano di emergenza - evacuazione; in particolare sono da evitare, in quanto in contrasto con la vigente normativa di legge in materia di antincendio, le seguenti collocazioni:
 - in prossimità delle porte di sicurezza quando diminuisca la larghezza della stessa, anche parziale, verso l'uscita
 - sui pianerottoli delle scale, diminuendo la capacità di deflusso delle persone, sia in situazioni ordinarie che in caso di emergenza;
 - all'interno di spazi, locali, corridoi, scale, che costituiscano "Compartimentazione Antincendio";
 - all'interno di locali già utilizzati per contenere centraline di Controllo Antincendio, Antintrusione, Gas Medicali ecc..
- b) Per ogni distributore, all'atto del suo posizionamento, dovrà essere rilasciato dalla impresa fornitrice, copia del Collaudo/Certificazione di corrispondenza alla normativa di riferimento;
- c) Per ogni singolo sito in cui è collocato il distributore si dovrà effettuare la verifica periodica dell'Impianto Elettrico e del Conduttore di Terra.
- d) Pertanto l'ubicazione del distributore deve essere preventivamente definita e approvata dai competenti uffici dell'AUSL che ne valutano l'idonea collocazione ai fini del rispetto della normativa sulla sicurezza. Individuata l'area/spazio di idonea collocazione del distributore l'AUSL tramite l'Ufficio Tecnico individua il relativo punto luce/punto acqua provvedendo ad eseguire i necessari lavori e impianti elettrico-idrici per l'allacciamento del distributore da parte della ditta affidataria.

Resta salva la facoltà dell'AUSL di richiedere, in qualsiasi momento del rapporto contrattuale, l'elenco aggiornato del parco distributori installati.

RESPONSABILITÀ.

L'Azienda USL rimane sollevata da qualsiasi responsabilità per eventuali furti, danneggiamenti, incendi o altre cause provocati dai distributori e dal loro utilizzo. E' altresì esonerata da responsabilità per i furti, danni e guasti arrecati da terzi o per fatto imputabile alla Ditta Concessionaria ed al suo personale.

A tal fine la Ditta Concessionaria provvederà a dotarsi di idonea assicurazione da esibirsi in sede di sottoscrizione contrattuale.

FISCALIZZAZIONE "VENDING MACHINES"

La ditta concessionaria provvederà, in ottemperanza al D.L.gs. 127/2015 per la memorizzazione e la trasmissione telematica dei dati dei corrispettivi, ad apporre un QR CODE in modo visibile su ogni distributore automatico installato.

ART. 6 - ARREDAMENTO E ATTREZZATURE

Tenuto conto di quanto indicato ai precedenti articoli, i costi per l'adeguamento dei locali nonché la spesa per l'acquisto dell'arredamento, delle attrezzature e degli impianti del bar è a carico del concessionario. Ciò senza diritto alcuno, da parte dello stesso concessionario, a pretendere alcun rimborso, risarcimento od altro, neppure al termine del contratto.

Il progetto di arredamento, e relativa dotazione di attrezzature, oltre ad essere conforme alle vigenti norme antinfortunistiche ed a tutte le norme del settore, dev'essere consono all'ambiente sanitario e rispondente alle moderne esigenze di estetica e funzionalità e non deve, in alcun modo, arrecare nocimento all'immagine dell'A.U.S.L..

Si precisa inoltre che, sia durante l'esecuzione dei lavori che durante lo svolgimento dell'esercizio di gestione bar, le attività devono tenere conto dell'ambito sanitario nel quale si svolge.

Il concessionario, su eventuale richiesta dell'A.U.S.L., dovrà fornire, a corredo del progetto, tutto quanto venga dalla stessa ritenuto necessario per una esaustiva valutazione. Il concessionario, durante l'allestimento dei locali, dovrà cercare di non arrecare disservizi e/o disagi alla normale attività sanitaria.

L'Unità Operativa Progettazione e sviluppo edilizio dell'Azienda USL si riserva di effettuare sopralluoghi durante l'esecuzione dei lavori ed al termine degli stessi, al completamento dovranno inoltre essere consegnate tutte le certificazioni, collaudi, dichiarazioni di conformità e quant'altro necessario a certificare la corretta esecuzione dei lavori/impianti ecc..

I locali da adibirsi al suddetto esercizio si intendono consegnati nello stato in cui si trovano.

I lavori necessari per rendere funzionali a norma di legge i suddetti locali (normativa antincendi, antinfortunistica, allacciamento impianti elettrico ed idraulico e quant'altro) dovranno essere tempestivamente eseguiti, a proprie spese, dal concessionario, previ accordi e secondo le prescrizioni della competente Unità Operativa Progettazione e sviluppo edilizio dell'A.U.S.L., fermo restando che l'autorizzazione sarà rilasciata dall'AUSL. Prima di effettuare qualsiasi ulteriore lavoro nel corso di validità contrattuale, il concessionario dovrà sottoporre il relativo progetto alla necessaria ed inderogabile approvazione dell'Azienda U.S.L.. Il concessionario potrà dotare, a sua cura e spese, nel corso di validità contrattuale il bar di ogni altro apparecchio che sia di uso normale in siffatti esercizi, d'accordo con l'Azienda U.S.L..

ART. 7 – MANTENIMENTO DEI LOCALI

I locali oggetto del capitolato vengono consegnati nello stato in cui si trovano. Eventuali lavori di sistemazione e migliorie degli stessi dovranno essere eseguiti a totale cura e spese del concessionario, il quale nulla potrà pretendere dall'Azienda U.S.L. a titolo di rimborso spese ed indennizzi di qualsiasi specie, nemmeno in caso di decadenza o revoca della concessione prima della sua naturale scadenza, per qualsiasi motivo esse avvengano. Il concessionario si obbliga a mantenere i locali affidatigli in concessione nelle condizioni di massimo decoro ed igiene consone all'ambiente ospedaliero e rispondenti alle moderne esigenze di estetica e funzionalità, attenendosi anche alle prescrizioni che al riguardo l'Azienda U.S.L. potrà impartirgli. L'Azienda U.S.L. ha la facoltà di perseguire qualsiasi anomalia e, nei casi più gravi, di revocare la concessione e risolvere il contratto.

ART. 8 - REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELLA CONCESSIONE

La Ditta Concessionaria, per l'attività di somministrazione, vendita al dettaglio e distribuzione automatica di alimenti e bevande analcoliche nonché per l'attività di vendita di generi non alimentari, dev'essere in possesso delle notifiche, segnalazioni, comunicazioni, autorizzazioni e licenze, previste dalla normativa comunitaria, nazionale, regionale e dai regolamenti del Comune ove è ubicata l'attività.

A tale fine la Ditta Concessionaria, anche prima dell'inizio della gestione, dovrà esibire all'Azienda USL qualora ne faccia richiesta, le relative notifiche, segnalazioni, comunicazioni, autorizzazioni e licenze rilasciate dalle Autorità competenti.

In particolare la Ditta Concessionaria deve essere in possesso di uno dei requisiti professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande stabiliti dall'art.6, comma 2 e 3, della L.R. 26.07.2003 n. 14 "*Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande*".

Durante la vigenza della concessione il venir meno di uno dei requisiti di cui sopra ovvero il sorgere di qualsivoglia impedimento normativo produrrà automaticamente la risoluzione del contratto di concessione

ART. 9 - NORME IGIENICO-SANITARIE

Locali.

Le attrezzature e l'arredamento devono rispettare i requisiti previsti dal Reg. CE 29.04.2004 n.852 e s.m.i. e dal Regolamento Comunale d'Igiene ove esistente.

La Ditta Concessionaria deve mantenere uno standard elevato di pulizia e decoro dei locali, attrezzature, arredi e suppellettili e attenersi a tutte le prescrizioni eventualmente impartite dall'AUSL e/o Autorità competenti.

La frequenza delle pulizie dovrà essere tale da garantire ambiente ed arredi costantemente puliti anche nelle ore di punta. Esse dovranno essere eseguite evitando la contaminazione degli alimenti e bevande.

Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dall'Azienda USL la concessione potrà essere revocata con risoluzione immediata del contratto.

Stoviglie.

Gli utensili e le stoviglie non monouso utilizzate per la presentazione, preparazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti e bevande devono essere sanificate in lavastoviglie ad una temperatura non inferiore a 65°C.

La Ditta Concessionaria è inoltre obbligata a tenere in dotazione bicchieri monouso dotati di coperchio per i clienti che ne facciano esplicita richiesta.

Rifiuti.

Tutti i rifiuti prodotti dall'attività esercitata, devono essere gestiti ai sensi del D. Lgs. n.152/06 "Norme in materia ambientale" e s.m.i., del Reg. CE n.852/2004 "Igiene degli Alimenti" e s.m.i., e del Regolamento comunale d'Igiene ove esistente, senza arrecare danni alla salute e all'ambiente. Gli eventuali rifiuti speciali pericolosi o non pericolosi e/o i rifiuti urbani e/o assimilabili agli urbani devono essere smaltiti nel rispetto della normativa vigente a carico della Ditta Concessionaria.

La Ditta Concessionaria ha l'obbligo di uniformarsi alle modalità di gestione dei rifiuti (es: raccolta differenziata, procedure e/o disposizioni interne) dell'Azienda sanitaria e deve posizionare contenitori idonei per la raccolta delle diverse tipologie: rifiuto indifferenziato, vetro, plastica, carta, ecc. I contenitori e la modalità di gestione degli stessi (es: pulizia, movimentazione, smaltimento) devono essere concordati con la Direzione Medica ma rimangono a carico della Ditta Concessionaria.

I rifiuti non devono essere depositati anche temporaneamente in aree o zone non destinate a tale scopo.

Piano autocontrollo

La Ditta Concessionaria e l'eventuale Ditta gerente i distributori automatici di alimenti e bevande analcoliche, sono obbligate al rispetto dell'art.5 "Analisi dei pericoli i punti critici di controllo" del Reg. CE n.852/2004 e s.m.i. e degli artt. 17, 18 e 19 – Rintracciabilità - del Reg. CE del 28.01.2002 n.178 e s.m.i..

Il piano di autocontrollo e la relativa documentazione dev'essere reso disponibile alla Direzione Medica qualora ne faccia richiesta.

ART. 10 - ORARIO DI APERTURA

L'orario di apertura degli esercizi bar, compresa l'edicola e la gestione dei generi appartenenti al settore non alimentare, sarà:

LOTTO 1

"M. Bufalini" di Cesena

dalle ore 7:00 alle ore 21:00 di ogni giorno sia feriali che festivi

Fabbricato "Piastra Servizi"

- dalle ore 7.00 alle ore 17.00 di ogni giorno feriali
- i giorni festivi chiuso

"S. Colomba" di Savignano sul Rubicone

- dalle ore 7:00 alle ore 16:50 di ogni giorno feriali
- i giorni festivi sarà aperto solo in concomitanza con gli orari AVIS

LOTTO 2 - "Ceccarini" di Riccione

- dal lunedì al venerdì dalle ore 06:30 alle ore 20:00
- sabato dalle ore 06:30 alle ore 16:00
- domenica dalle ore 06:30 alle ore 13:00

LOTTO 3 - “P. Angioloni” di San Piero in Bagno
dalle ore 07:00 alle ore 15:00 dei giorni feriali
(possibilità di chiusura di 30 gg. nel periodo estivo)

LOTTO 4 -“Casa della Salute” di Forlimpopoli
- dalle ore 06:00 alle ore 18:00 di ogni giorno feriale
- giorni festivi chiuso

L’orario di apertura deve essere reso noto al pubblico.
L’Azienda USL della Romagna si riserva, tuttavia, anche a seguito di richiesta dei concessionari, di apportare varianti agli orari predetti in relazione alle esigenze di orario degli altri servizi sanitari.
L’erogazione delle bevande e dei prodotti a mezzo dei distributori automatici dovrà essere garantita 24 ore su 24 ore.

ART. 11 - PREZZI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

La ditta concessionaria non dovrà praticare prezzi al pubblico superiori a quelli indicati nel listino.
A tal fine il concessionario dovrà esporre il listino prezzi in modo ben visibile a fianco della cassa su parte ben visibile.

I prezzi, che dovranno essere affissi in tabelle facilmente visibili ovvero, qualora non indicati in tabella, riportati direttamente sui singoli prodotti, non dovranno essere superiori a quelli medi praticati dalla generalità dei pubblici esercizi bar delle località e comprensori nei quali hanno sede i bar ospedalieri in riferimento ai rispettivi lotti.

Il listino dei prezzi dei principali prodotti posti in vendita e di ogni loro eventuale variazione dovrà essere consegnato in caso di aggiudicazione all’Azienda USL .

La ditta concessionaria si impegna inoltre ad applicare, esclusivamente nei confronti dei dipendenti e collaboratori dell’Azienda USL della Romagna una percentuale di sconto del 10% sul prezzo delle consumazioni intese come prodotti alimentari (arrotondamento per eccesso o per difetto a 0,5 centesimi e relativi multipli).

I prezzi delle bevande e dei prodotti erogati dai distributori automatici dovranno essere visibili sui distributori stessi in modo da consentire una facile lettura, inoltre, devono essere non superiori ai prezzi di seguito indicati:

PRODOTTO	PREZZO MAX CON MONETA	PREZZO MAX CON CHIAVE/SCHEDA
CAFFÈ E BEVANDE CALDE	0,65	0,40
ACQUA MINERALE da 0,5 lt. (naturale e gassata) in PET	0,65	0,50

In caso di servizio al tavolo non è consentito richiedere supplementi di prezzo.

ART. 12 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà la durata di anni sei (6) con inizio dalla data di sottoscrizione del relativo contratto o da diversa data stabilita dall’Azienda USL della Romagna. L’Azienda USL si riserva la facoltà di affidare la concessione per ulteriori anni tre (3), qualora ne ricorrano i presupposti, alle medesime condizioni contrattuali. Alla scadenza la concessione potrà essere prorogata dall’Azienda U.S.L., alle stesse condizioni contrattuali, per un periodo non superiore a mesi sei, in relazione ad eventuali esigenze legate all’espletamento della gara.

E’ esclusa la possibilità di proroga tacita della concessione, che non potrà essere ceduta a terzi senza il consenso scritto dell’Azienda USL.

ART. 13 - OBBLIGHI DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Eventuali modifiche, in corso di contratto, al banco bar e comunque alle strutture anche accessorie oggetto della concessione dovranno essere preventivamente sottoposte all'U.O. Progettazione e sviluppo edilizio dell'Azienda USL della Romagna per l'eventuale approvazione.

L'Azienda, in qualsiasi momento, si riserva inoltre di cambiare la localizzazione degli esercizi bar in forma temporanea o permanente.

Il concessionario dichiara di accettare sin d'ora qualunque lavoro che l'AUSL ritenga necessario effettuare direttamente, in base alle proprie esigenze organizzative.

In tal caso sarà cura della Ditta Concessionaria approntare, con oneri a proprio carico, l'impiantistica del banco-bar ed ogni ulteriore spesa per arredi e trasferimento dell'esercizio nella nuova sede.

La Ditta Concessionaria si obbliga a far buon uso dei beni (locali ed impianti fissi) ricevuti o installati ed a restituirli, al termine della concessione, nello stato in cui sono stati consegnati, tenuto conto del normale deperimento e dell'usura. Gli eventuali danni ai locali ed ai relativi impianti, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti all'Azienda U.S.L. che, a tal fine, potranno rivalersi sulla somma che il concessionario avrà depositato a titolo di cauzione definitiva di cui al disciplinare di gara.

La Ditta Concessionaria si impegna altresì, a proprie spese e carico, a provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali in cui viene svolto l'esercizio, degli impianti fissi ivi presenti e di tutte le attrezzature impiegate per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

La Ditta Concessionaria è tenuta ad adoperarsi affinché il rifornimento dei generi, da parte dei fornitori, avvenga nelle ore di minor affluenza di pubblico utilizzando, esclusivamente, percorsi ed orari preventivamente concordati con i competenti Uffici aziendali.

E' tassativamente vietato tenere nei locali utilizzati sostanze infiammabili o esplosive.

La Ditta Concessionaria si obbliga ad osservare ed a fare osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza ed igiene; a tal fine si impegna ad ottemperare, a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni e disposizioni comunque impartite al riguardo dalle Pubbliche Autorità e dalla Committente, esonerando l'Azienda U.S.L. da ogni obbligo e responsabilità.

Di conseguenza la Ditta Concessionaria dovrà dotarsi di tutti i dispositivi atti a prevenire infortuni, incendi, danni, ecc...ai locali.

Al cessare della concessione, il concessionario uscente dovrà rendere liberi i locali, asportando le attrezzature, gli arredi, le scorte e quant'altro di sua proprietà, pena il rimborso delle spese sostenute dall'AUSL.

In caso di scioglimento del rapporto, per qualsiasi causa, nulla sarà dovuto alla Ditta Concessionaria a titolo di avviamento commerciale poichè la presente assegnazione avviene a titolo di concessione e, pertanto, al di fuori del regime privatistico dei contratti di locazione.

La Ditta Concessionaria è tenuta, altresì, ad individuare un referente unico dell'intero appalto che deve essere rintracciabile per tutto l'orario del servizio mediante un numero telefonico mobile. Inoltre è fatto obbligo alla Ditta Concessionaria di indicare una reperibilità telefonica al di fuori dell'orario di apertura per urgenti ed imprevedibili necessità.

Durante la vigenza della concessione il venir meno di uno dei requisiti di cui sopra ovvero il sorgere di qualsivoglia impedimento normativo potrà produrre la decadenza dalla concessione.

Il Gestore assumerà la titolarità di tutte le licenze rilasciate "in deroga" per Bar interno, destinato a finalità pubblica, e/o autorizzazioni-DIA, ai sensi dell'art. 9 della LR 29/2007, necessarie per lo svolgimento dell'attività.

La durata e l'intestazione della licenza relativa all'attività è comunque subordinata alla durata del contratto di concessione. Pertanto, alla scadenza del contratto, o in caso di risoluzione dello stesso, scadrà anche la licenza, che non potrà essere ceduta ad alcuno né sospesa, ma restituita al Comune di competenza.

Licenze, Autorizzazioni e Dichiarazione di Inizio Attività dovranno essere richieste e ottenute a cura e spese del concessionario ai sensi delle disposizioni sui pubblici esercizi e delle disposizioni di cui alla L.R. n. 29 del 21.09.2007.

ART. 14 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA CONCESSIONARIA

La Ditta Concessionaria è responsabile del comportamento del personale che la coadiuva, sia che si tratti di congiunti che di dipendenti, ed è altresì responsabile del possesso, da parte dei propri collaboratori, di tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi di pubblica sicurezza e sanitarie.

La Ditta Concessionaria è inoltre responsabile, direttamente ed esclusivamente, di ogni danno a persone e/o a cose che possa derivare dall'espletamento delle prestazioni oggetto della presente concessione ad essa imputabili od ai suoi dipendenti e/o collaboratori e dei quali fossero chiamate a rispondere l'Azienda U.S.L., che fin da ora si intende esonerata da qualsiasi pretesa.

La Ditta Concessionaria è altresì responsabile per qualsiasi danno a persone e/o a cose, compresi i danni a dipendenti e collaboratori, che si verificassero all'interno del locale adibito allo svolgimento dell'attività prevista in concessione e dei quali fosse chiamata a rispondere l'Azienda U.S.L. della Romagna che si intende sin da ora sollevata da qualsiasi pretesa.

ART. 15 - PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

La Ditta Concessionaria si impegna ad 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 le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria.

Nel caso in cui nel servizio vengano impiegati operatori stranieri, il concessionario è tenuto all'ottemperanza di quanto prescritto dalla normativa vigente in materia di immigrazione. Gli operatori stranieri dovranno essere in grado di parlare, comprendere, leggere e scrivere in lingua italiana in modo fluente.

La Ditta Concessionaria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Il personale dovrà essere munito delle certificazioni sanitarie previste dalla legge e dell'attestato di formazione per alimentaristi ove previsto dalla Legge Regione Emilia Romagna n.11 del 24.06.2003 e s.m.i..

La Ditta Concessionaria dovrà fornire a tutto il personale dipendente "adeguata divisa di lavoro", così come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro. Il personale dovrà mantenere uno standard elevato di igiene personale ed avere comportamenti atti ad evitare la contaminazione degli alimenti e bevande. E' vietato l'accesso nel locale/aree di preparazione e deposito di alimenti alle persone non autorizzate.

Il personale addetto al servizio non dovrà usare guanti monouso non sterili in lattice ma guanti non sterili sintetici rispondenti alle norme EN374 per protezione da rischio biologico, chimico, allergico.

ART. 16 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE DALLA DITTA CONCESSIONARIA

Il personale dipendente dalla Ditta Concessionaria deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo.

Nello svolgimento del servizio è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e irreprensibile, comunque conforme alle regole della buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio;
- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti per l'espletamento del servizio;
- mantenere, durante l'orario di servizio, un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito.

La Ditta Concessionaria dovrà condurre l'esercizio di vendita con la massima cortesia, gentilezza e correttezza sia nei confronti dell'utenza esterna che dei dipendenti dell'Azienda USL, concordando

preventivamente con l'Azienda – secondo la competenza, eventuali, particolari iniziative commerciali rispetto alla normale attività di vendita.

E' da considerarsi riservata e non può costituire oggetto di diffusione o comunicazione a terzi, ogni informazione relativa all'organizzazione dell'Azienda USL ed alle sue attività di cui la Ditta Concessionaria ed i suoi dipendenti siano venuti a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

L'Azienda USL potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivo di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

ART. 17 - CANONI

Il canone annuo a base d'asta per la concessione di cui al Lotto n.1 (Bar c/o Ospedale "Bufalini" di Cesena, Bar "Piastra Servizi" di Cesena e Bar c/o Ospedale "S. Colomba" di Savignano sul Rubicone) è fissato in complessivi €. 545.000,00 (cinquecentoquarantacinquemila/00) + I.V.A.

Il canone annuo a base d'asta per la concessione di cui al Lotto n.2 (Bar c/o Ospedale "Ceccarini" di Riccione) è fissato in €. 155.000,00 (centocinquantacinquemila/00) + I.V.A.

Il canone annuo a base d'asta per la concessione di cui al Lotto n.3 (Bar c/o Ospedale "P. Angioloni" di San Piero in Bagno) è fissato in €. 4.000,00 (quattromila/00) + I.V.A.

Il canone annuo a base d'asta per la concessione di cui al Lotto n.4 (Bar c/o Casa della Salute di Forlimpopoli) è fissato in €. 2.000,00 (duemila/00) + I.V.A.

Il concessionario corrisponderà in rate mensili anticipate il canone corrispondente all'offerta economica presentata e per il quale è risultato aggiudicatario.

Il pagamento del canone decorrerà dalla data indicata nel contratto stipulato ovvero a decorrere dal 16° giorno dalla data di consegna dei locali, risultante da apposito verbale controfirmato dalle parti, per quanto concerne ogni struttura dei n. 4 lotti.

Il mancato pagamento di una sola rata oltre il 5° giorno dalla sua scadenza potrà provocare la decadenza di diritto della concessione.

Il canone di cui sopra sarà aggiornato annualmente a partire dal 2° anno di vigenza della concessione sulla base delle variazioni annue dell'indice nazionale generale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

Il concessionario si impegna a versare, a rate mensili anticipate, oltre agli oneri fiscali il canone di aggiudicazione. I versamenti devono essere eseguiti dal concessionario alle scadenze previste indipendentemente dal ricevimento in tempo utile di appositi avvisi, così come l'adeguamento ISTAT.

I versamenti – riportanti il lotto di riferimento - devono essere eseguiti dal concessionario alle scadenze previste indipendentemente dal ricevimento in tempo utile di appositi avvisi, così come l'adeguamento ISTAT.

I versamenti devono essere effettuati mediante bonifico bancario da effettuarsi presso la Tesoreria dell'Azienda USL della Romagna - Cassa dei Risparmi di Forlì e della Romagna - C.so della Repubblica, 14 - 47121 Forlì – Codice IBAN: IT26F0601013200100000300087.

UTENZE ELETTRICHE

L'AUSL della Romagna si sta attivando per predisporre utenze elettriche specifiche autonome dedicate alle concessioni di cui sopra, ad eccezione della concessione presso l'Ospedale "P. Angioloni" di San Piero in Bagno presso il quale l'utenza elettrica è intestata all'attuale concessionario uscente.

Pertanto, in attesa della realizzazione dei lavori finalizzati a rendere autonoma l'alimentazione elettrica per le attività di gestione dei bar, il concessionario si impegna a corrispondere annualmente, oltre al canone

concessionario, un corrispettivo fisso forfettario omnicomprensivo calcolato sul consumo rilevato dell'energia elettrica dell'anno precedente stimato come di seguito indicato con riferimento all'anno 2015:

- LOTTO 1 – euro 45.000,00 (euro 38.000,00 Osp. “Bufalini” + “Piastra Servizi” ed euro 7.000,00 Osp. “S. Colomba”);
- LOTTO 2 – euro 15.000,00;
- LOTTO 3 – impegno del concessionario aggiudicatario alla voltura dell'utenza elettrica attualmente intestata all'aggiudicatario uscente con oneri e spese a proprio carico;
- LOTTO 4 – euro 2.500,00.

Nel momento in cui verranno attivate le forniture di utenze di cui sopra il concessionario, previa comunicazione da parte dell'AUSL, dovrà procedere alla voltura delle stesse con oneri amministrativi a proprio carico e con conseguente addebito della fornitura elettrica.

A carico dei concessionari saranno, altresì, gli oneri relativi allo smaltimento rifiuti solidi urbani e l'utenza telefonica che potrà essere attivata a proprie spese.

Nei canoni di concessione sono compresi i corrispettivi delle spese per il riscaldamento degli ambienti e del consumo dell'acqua.

ART. 18 - DATI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELLE OFFERTE

Di seguito si riportano i dati utili per la formulazione delle offerte economiche e per i costi di manodopera (quest'ultimi da indicare nell'allegato G1 “Costi aziendali”).

LOTTO 1

Ospedale “Bufalini” + “Piastra Servizi” di Cesena

Posti letto: n. 478

Dipendenti: n. 1807

Dati relativi al personale attualmente impiegato nel bar

- n. 3 baristi – tempo indeterminato - livello 5 - full time
- n. 1 barista – tempo indeterminato – livello 6 – full time
- n. 3 aiuto-barista – tempo indeterminato – livello 6 – full time
- n. 1 apprendista-barista – tempo indeterminato – livello 6 – full time
- n. 3 apprendista-barista – appr. operaio – livello 6
- n. 1 tutto-fare – tempo indeterminato – livello 6 – full time
- n. 1 tutto-fare – tempo indeterminato – livello 7 – tempo indeterminato – part time 60%

Fatturato gestione bar anno 2016 – euro 1.300.814

Ospedale “S. Colomba” di Savignano sul Rubicone

Posti letto: n. 20

Dipendenti: n. 121

Dati relativi al personale attualmente impiegato nel bar

- n. 1 barista – tempo indeterminato - livello 5 part-time 50%
- n. 1 barista – tempo indeterminato - livello 6 – part-time 60%.

Fatturato gestione bar anno 2016 – euro 111.094,00

LOTTO 2

Ospedale “Ceccarini” di Riccione

Posti letto: n. 157

Dipendenti: n. 570

Dati relativi al personale attualmente impiegato nel bar

- n. 4 baristi - 5° livello – tempo indeterminato
- n. 1 barista - 3° livello – tempo indeterminato

Fatturato gestione bar anno 2016 – euro 479.680,00

LOTTO 3

Ospedale “P. Angioloni” di San Piero in Bagno

Posti letto: n. 40

Dipendenti: n. 69

Dati relativi al personale attualmente impiegato nel bar

- n. 1 titolare
- n. 1 dipendente assunto con voucher

Fatturato gestione bar anno 2016 – euro 56.218,00

LOTTO 4

“Casa della Salute” di Forlimpopoli

Posti letto: n. 28

Dipendenti: n. 112

Dati relativi al personale attualmente impiegato nel bar

- n. 1 titolare

Fatturato gestione bar anno 2016 – euro 34.008,00

Presenza di altro gestore per il servizio di ristoro mediante distributori automatici.

Si precisa che i fatturati ed i dati relativi ai dipendenti sopra indicati, comunicati dai concessionari attualmente gestori dei servizi, non sono stati oggetto di verifiche da parte dell’Azienda AUSL.

ART. 19 – DOCUMENTAZIONE TECNICA DA PRESENTARE

La documentazione tecnica soggetta alla valutazione qualitativa da parte di apposita Commissione Giudicatrice deve essere composta dai seguenti documenti:

- 1) **Proposta** architettonica, strutturale ed impiantistica relativa alla riqualificazione dei locali, oltre che la fornitura degli arredi e delle attrezzature, presentazione di elaborati grafici architettonici, strutturali ed impiantistici, schede tecniche ed illustrative di ogni componente di finitura ed impiantistico, nonché l’arredo e le attrezzature proposte per l’allestimento; dettagliata descrizione del punto vendita giornali; descrizione del servizio di ristorazione mediante distributori automatici di bevande calde, fredde, frutta e snack. **Il tutto conformemente a quanto previsto nella documentazione di gara;**
- 2) **Relazione** sul personale da impiegare per l’esecuzione del servizio con indicazione del numero, qualifiche, mansioni e modalità per garantire le sostituzioni per ferie e malattie; programmi di formazione/aggiornamento del personale; descrizione del vestiario del personale. **Il tutto conformemente a quanto previsto nella documentazione di gara;**

- 3) **Proposta merceologica**, con indicazione della gamma e della qualità dei prodotti messi in vendita (marca, descrizione, confezionamento, ecc come prodotto fresco, dolce e salato, e come prodotto confezionato e/o a lunga conservazione, nonché relative modalità di conservazione dei prodotti (scadenza, metodologie di controllo delle scadenze ecc...)). **Il tutto conformemente a quanto previsto nella documentazione di gara;**
- 4) **Crono-programma** esecutivo dell'intervento per la predisposizione dei locali compresa l'attivazione dei servizi.
- 5) **Esperienze documentate nel settore oggetto della gara presso strutture sanitarie pubbliche o private;**
- 6) **Eventuali proposte migliorative;**
- 7) la ditta concorrente deve fornire, se del caso, motivata e comprovata **dichiarazione in merito alle informazioni contenute nell'offerta, (con riferimento a marchi, brevetti, Know-how)** che costituiscono segreti tecnici o commerciali, pertanto coperte da riservatezza. Non sono ammesse dichiarazioni generiche riguardanti l'offerta nel suo complesso, sicché l'offerente deve espressamente indicare le parti dell'offerta ritenute dal concorrente oggetto di segreto. La stazione appaltante valuta comunque discrezionalmente se consentire l'accesso alla documentazione tecnica, tenuto conto di quanto precisato all'art. 53 c. 5 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- 8) **N.1 CD-ROM** contenente copia di tutta la documentazione tecnica. In caso di disaccordo fra l'offerta tecnica contenuta su CD e quella cartacea, sarà ritenuta valida quella cartacea.

ART. 20 - SOPRALLUOGO

La Ditta partecipante potrà effettuare, previa richiesta da inoltrare all'indirizzo acquisti@pec.auslromagna.it e specificando il lotto interessato, un sopralluogo guidato per prendere visione dei locali destinati all'espletamento del servizio posti all'interno delle strutture nelle seguenti sedi:

LOTTO 1

Ospedale "Bufalini" di Cesena

Indirizzo: Via Ghirotti, 286

"Piastra Servizi" di Cesena

Piazzale Giommi, 142

Ospedale "S. Colomba" di Savignano sul Rubicone

Indirizzo: Corso Peticari, 119

LOTTO 2

Ospedale "Ceccarini" di Riccione

Indirizzo: Viale Frosinone

LOTTO 3

Ospedale "P. Angioloni" di San Piero in Bagno (FC)

Indirizzo: Via S. Marconi, 36

LOTTO 4

Casa della Salute di Forlimpopoli

Indirizzo: Via Duca D'Aosta, 33

In riscontro alle richieste del sopralluogo verrà data comunicazione tramite PEC.

Per ogni sopralluogo sarà presente un referente aziendale dell'Azienda U.S.L. che accompagnerà i rappresentanti delle imprese interessate.

Al sopralluogo deve presenziare il rappresentante delle stesse, munito di delega scritta del legale rappresentante e, in ogni caso, non più di due rappresentanti per ogni impresa.

In caso di RTI costituito o costituendo è necessaria la presenza di almeno un rappresentante – munito di delega scritta del legale rappresentante – di una delle Ditte costituenti il raggruppamento.

Si precisa che in caso di mancata effettuazione dei sopralluoghi, l'impresa, successivamente alla presentazione dell'offerta, non potrà avanzare obiezioni o pretese in merito alla non conoscenza di circostanze che avrebbero potuto influire sulla formulazione dell'offerta stessa.

ART. 21 - CLAUSOLA SOCIALE

Unitamente alle finalità di cui al presente appalto e visto l'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., oltre alle recenti prassi interpretative espresse dall'ANAC e dalla giurisprudenza amministrativa e in applicazione dell'art. 26 della Legge Regione Emilia-Romagna 28.10.2016 n. 18, l'Azienda USL della Romagna, con il presente appalto, intende perseguire la finalità sociale di salvaguardia dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali.

A tal fine, in caso di cambio di gestione conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, il concessionario subentrante, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si impegna ad applicare le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva e ad assorbire in via prioritaria, per il periodo di durata del contratto, il personale già alle dipendenze dei concessionari uscenti – ivi incluse le cooperative sociali – ed attualmente impiegato per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto nelle strutture dell'Azienda Usl della Romagna (di cui si fornisce elenco al precedente art. 18), a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa dell'aggiudicatario e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per l'esecuzione del servizio.

Il concessionario subentrante deve, pertanto, prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze del concessionario uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dal concessionario subentrante.

Pertanto, ciascun operatore economico partecipante alla presente procedura di gara dovrà tener conto, nella predisposizione dell'offerta, della finalità sociale che informa il presente appalto.

ART. 22 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della concessione avverrà - per singolo lotto indivisibile - a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i..

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuata con il metodo aggregativo – compensatore, come di seguito specificato:

1. **qualità**, mediante attribuzione di **max punti 80 su 100**, con applicazione di soglia di sbarramento alle offerte tecniche che ottengono punti inferiori a 41/80 calcolati prima della riparametrazione per singolo criterio/elemento di valutazione;
2. **prezzo** offerto, mediante attribuzione di **max punti 20 su 100**.

A. QUALITA': coefficiente max punti 80

Una Commissione Giudicatrice, appositamente nominata dall'AUSL, assegnerà, in seduta riservata il punteggio concernente il merito tecnico/qualitativo della documentazione tecnica presentata, tenendo conto degli elementi/criteri di valutazione e dei relativi pesi di cui alla sottostante tabella.

CRITERI DI VALUTAZIONE QUALITA' - TOTALE 80 PUNTI (min 41punti)

ELEMENTI DI VALUTAZIONE QUALITA'	PUNTEGGIO MAX
<p><u>1) Proposta architettonica</u> In particolare saranno oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - accessibilità e processo di distribuzione dei prodotti – da 0 a 2 punti - visibilità naturale dei prodotti – da 0 a 2 punti - illuminazione artificiale dei prodotti – da 0 a 2 punti - presenza di più casse per il pagamento – da 0 a 1 punti - superamento delle barriere architettoniche per i diversamente abili – da 0 a 3 punti 	Max 10 punti
<p><u>2) Relazione sul personale impiegato</u> Saranno oggetto di valutazione, in particolare, le modalità per garantire le sostituzioni per ferie e malattie ed i programmi di formazione/aggiornamento del personale.</p>	Max 10 punti
<p><u>3) Proposta merceologica</u> Saranno oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza dei prodotti freschi e di stagione nella percentuale minima del 50% sui prodotti totali – da 0 a 15 punti - presenza dei prodotti biologici – da 0 a 8 punti - presenza dei prodotti freschi e/o confezionati per vegetariani e vegani e per soggetti celiaci – da 0 a 5 punti - prodotti di pasticceria fresca (non preconfezionati) senza grassi idrogenati – da 0 a 5 punti - una linea di preparazioni alimentari giornaliere ad elevata qualità nutrizionale (panini, tramezzini, piadine, insalate, macedonie di frutta) quali: alimenti integrali, salumi o formaggi della tradizione privilegiando quelli a minor contenuto in grassi, pane comune a ridotto contenuto di sale – da 0 a 2 punti 	Max 35 punti
<p><u>4) Crono-programma</u> Sarà oggetto di valutazione, in particolare, la tempistica degli interventi per l'attivazione del servizio e l'assenza di disagio causato nel periodo transitorio.</p>	Max 5 punti
<p><u>5) Esperienze documentate nel settore oggetto della gara presso strutture sanitarie pubbliche o private</u> Saranno oggetto di valutazione il numero ed il periodo delle esperienze documentate oltre il requisito minimo richiesto di cui all'art. 2 – punto 9 del disciplinare di gara (<i>servizi specifici di gestione bar effettuati, esclusivamente con gestione diretta, per un periodo triennale consecutivo nell'ambito dell'ultimo quinquennio 2012/2016, in strutture sanitarie pubbliche o private</i>) da 0 a 10 punti</p>	Max 10 punti
<p><u>6) Eventuali proposte migliorative</u></p>	Max 5 punti
TOTALE	80 punti

CHIARIMENTI

La Commissione giudicatrice, nel corso dell'esame tecnico-qualitativo delle offerte potrà invitare le ditte concorrenti a fornire chiarimenti in ordine ai documenti ed alle dichiarazioni presentate con la documentazione tecnica.

La carenza sostanziale della documentazione tecnica presentata, che non consenta la valutazione tecnico-qualitativa della documentazione tecnica, rilevata motivatamente dalla Commissione giudicatrice, comporta l'esclusione dalla gara.

Il punteggio qualità sarà attribuito con il seguente procedimento:

1. Fermi restando i requisiti di minima previsti dalla documentazione di gara, la valutazione del merito tecnico/qualitativo è compiuta sulla base dell'esame della documentazione tecnica presentata dall'offerente, previa verifica della rispondenza della documentazione stessa alle caratteristiche richieste, in merito a ciascuno degli elementi/criteri di valutazione sopra indicati. In ogni caso, sono escluse dal prosieguo della gara - giacché inidonee - le offerte che non soddisfano i requisiti di minima richiesti nel presente documento. Relativamente alle offerte dichiarate inidonee non si procede né all'apertura, né alla lettura della relativa offerta economica.

2. i punteggi sono attribuiti secondo la seguente formula:

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

dove:

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

n = numero totale dei elementi/criteri;

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

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

Σ_n = sommatoria.

3. Assegnazione del coefficiente. Rispetto a ciascun elemento/criterio oggetto di valutazione, la Commissione attribuirà ad ogni offerta, nel suo plenum ed unanimemente, un giudizio di merito motivato compreso tra 0 (zero) e 1 (uno) corrispondente ad uno dei sotto riportati valori:

GIUDIZIO	coefficiente
➤ non valutabile/non idoneo/ non conforme	0,00
➤ scarso	0,20
➤ insufficiente	0,40
➤ sufficiente	0,60
➤ discreto	0,70
➤ buono	0,85
➤ ottimo	1,00

provvedendo ad esprimere collegialmente la sintetica motivazione di natura logico- argomentativa rispetto all'attribuzione del giudizio assegnato, al fine di consentire di comprendere la determinazione della valutazione stessa; solo nel caso in cui l'assegnazione del giudizio non fosse unanime, si procederà a calcolare la media dei giudizi espressi dai diversi commissari.

4. Determinazione delle offerte inappropriate (o appropriate), a tal fine:

- verrà moltiplicato il coefficiente provvisorio - variabile tra zero (0) e uno (1) – assegnato dalla commissione, per il valore ponderale riferito all'elemento/criterio oggetto di valutazione (W), quindi
- saranno sommati tutti i punteggi parziali ottenuti riferiti ai singoli elementi/criteri di valutazione del merito tecnico/qualitativo;
- sarà applicata la soglia minima di sbarramento per le offerte che, abbiano conseguito un

punteggio inferiore a 41/80. **Solo le offerte risultanti appropriate (con punteggio uguale o superiore a 41/80) saranno ammesse alle successive fasi di gara.**

5. Assegnazione del coefficiente definitivo (V). Solo per le offerte risultate appropriate si procederà alla riparametrazione dei coefficienti provvisori pertanto per ogni elemento/criterio si provvederà ad attribuire 1 al miglior coefficiente assegnato e ad elevare i restanti coefficienti con la seguente formula:
 $V = (1 * Ca) / cm$
Ca= Coefficiente assegnato al concorrente iesimo
Cm= miglior coefficiente assegnato
6. Determinazione del punteggio parziale, verrà moltiplicato il coefficiente (V) - variabile tra zero (0) e uno (1) - di cui al precedente punto per il valore ponderale riferito all'elemento/criterio oggetto di valutazione (W).
7. Determinazione del punteggio complessivo, (C) saranno sommati tutti i punteggi parziali ottenuti riferiti ai singoli elementi/criteri di valutazione del merito tecnico/qualitativo.

Determinato il punteggio complessivo, la stazione appaltante prosegue sulla base delle valutazioni/operazioni compiute dalla commissione giudicatrice all'espletamento delle operazioni di gara successive, e dunque all'apertura offerte economiche e alla conseguente attribuzione del punteggio relativo all'elemento prezzo.

B. PREZZO: coefficiente max punti 20

Al prezzo verranno attribuiti massimo punti 20/100 (venti su cento).

Il punteggio relativo al prezzo verrà assegnato in base alla seguente formula di tipo non lineare:

$$V_i = (R_i / R_{max})^\alpha$$

dove

V_i = Coefficiente assegnato all'offerta (i). Tale coefficiente sarà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

R_i = aumento % offerto dal concorrente (i), rispetto alla base d'asta. Per il concorrente che offre il maggiore aumento **V_i** assume il valore di 1.

R_{max} = aumento % dell'offerta più conveniente

$\alpha = 0,5$

La ditta partecipante dovrà indicare canoni esennali che risultino superiori alle basi d'asta indicate (allegato C – Schema di offerta economica).

Resta inteso che non saranno accolte e pertanto verranno escluse offerte economiche che non risultino superiori ai valori posti a base d'asta.

Per ciascuna offerta verranno successivamente sommati i punti relativi alla qualità – determinati dalla Commissione Giudicatrice - e quelli relativi al prezzo.

L'aggiudicazione della gara avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, precisando che i punteggi saranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

In caso di parità in graduatoria si procederà:

- alla richiesta di un miglioramento dell'offerta dando ai concorrenti un termine non superiore alle 72 ore per presentare un'offerta migliorativa, secondo le modalità che verranno indicate;
- all'estrazione a sorte in caso di ulteriore parità o se nessuno dei concorrenti abbia proposto un'offerta migliorativa.

Si precisa, inoltre, che l'importo a base d'asta, IVA esclusa, è a pena di esclusione.

Le offerte giudicate tecnicamente idonee, non potranno comunque essere ritenute valide in caso di importo inferiore a quello a base d'asta. Dette offerte verranno pertanto escluse.

ART. 23 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

La violazione di una qualsiasi delle norme contenute nel presente capitolato o il compimento, da parte della Ditta Concessionaria o dei suoi dipendenti, di atti o fatti che possano compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, daranno piena facoltà all'Azienda U.S.L. di applicare una penale, previa contestazione degli addebiti a mezzo di lettera raccomandata A.R. e fatto salvo il risarcimento del maggior danno, semprechè le violazioni commesse non configurino ipotesi per le quali è prevista la facoltà dell'Azienda USL di risolvere il contratto di concessione ai sensi dell'art. 24 del presente capitolato.

In particolare l'amministrazione applicherà le seguenti penali:

- **da €1.000,00 fino a €10.000,00** per l'inadempimento parziale, nell'esecuzione del contratto, delle proposte presentate in sede di offerta tecnica;
- **€ 500,00** per ogni difformità delle caratteristiche merceologiche definite in offerta;
- **€ 500,00** per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare riguardanti il ricevimento e lo stoccaggio delle derrate; la preparazione delle pietanze e dei semilavorati; il confezionamento e il mantenimento delle preparazioni; la distribuzione e la consumazione dei pasti;
- **€ 500,00** per cattivo stato di conservazione e/o sporcizia delle derrate;
- **€ 500,00** per mancato rispetto delle procedure di processo descritte nel "Manuale di Autocontrollo (Applicazione del metodo HACCP) applicate per la produzione delle preparazioni;
- **€ 500,00** per ogni violazione delle norme sul personale;
- **€ 300,00** per gravi disservizi causati dal personale e inadeguato comportamento del personale nei confronti dell'utenza;
- **€ 300,00** mancato rispetto dei prezzi esposti al pubblico;
- **€ 500,00** mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura;
- **€ 1.000,00** inosservanza delle norme di sicurezza e delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, degli impianti e di quanto occorrente per la preparazione/distribuzione dei cibi;
- **€ 500,00** violazione delle disposizioni in materia di divise e igiene del personale;
- **€ 500,00** ingiustificata irreperibilità del referente della ditta concessionaria;
- **€ 300,00** ogni altra infrazione contrattuale e/o inadempimento o operazione eseguita male o in modo incompleto, per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa;
- **€ 1.000,00** per accertata presenza di prodotti scaduti o di prodotti senza etichettatura.

In relazione ai Lotti 1 e 2, in caso di mancato rispetto del crono-programma presentato dall'aggiudicatario nell'offerta tecnica di cui alla Busta B, verrà applicata, per i primi 5 giorni di ritardo, la penale di € 1.000,00 al giorno; il ritardo dal 6° giorno determinerà la risoluzione del contratto con l'addebito di tutti i danni subiti.

Per i Lotti 3 e 4, in caso di mancato rispetto del crono-programma presentato dall'aggiudicatario nell'offerta tecnica di cui alla Busta B, verrà applicata per i primi 5 giorni di ritardo, la penale di € 80,00 al giorno; il ritardo dal 6° giorno determinerà la risoluzione del contratto con l'addebito di tutti i danni subiti.

Su tutte le somme dovute dalla Ditta Concessionaria all'Azienda USL in virtù del presente capitolato, dovranno essere corrisposti, in caso di ritardato pagamento, gli interessi di mora, al tasso legale, dal giorno successivo a quello in cui è maturato il ritardo e fino al giorno in cui viene eseguito il pagamento.

L'importo complessivo delle penali non può superare il 10% dell'ammontare contrattuale aggiudicato iva esclusa; qualora lo superasse, l'AUSL potrà dar corso alla procedura di risoluzione del contratto.

Delle penali applicate è data comunicazione all'aggiudicatario a mezzo PEC.

Le penali sono gestite, alternativamente:

- attraverso l'incameramento di corrispondente importo detratto dalla cauzione definitiva, che deve essere prontamente reintegrata dall'aggiudicatario;
- mediante emissione di apposita fattura.

Il pagamento delle penali non esonera in nessun caso il fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Parimenti, l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude in alcun modo il diritto della stazione appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti o delle maggiori spese sostenute in dipendenza dell'inadempimento contrattuale.

ART. 24 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

RISOLUZIONE

Ferme le ipotesi di risoluzione previste dagli artt. 108 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i, l'Azienda USL della Romagna può risolvere, di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con raccomandata a/r, senza necessità di assegnare alcun termine per l'adempimento, nei seguenti casi:

- a) reiterati e aggravati inadempimenti imputabili al Fornitore, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale (art. 23 del presente documento);
- b) qualora si verificchino le condizioni previste all'articolo 23 "Inadempienze e penalità" relativamente al mancato rispetto del crono programma in termini di attivazione del servizio;
- c) violazione delle norme in materia di cessione del contratto e dei crediti;
- d) qualora gli accertamenti presso la Prefettura competente risultino positivi;
- e) inosservanza delle norme in materia di lavoro e previdenza, prevenzione, infortuni, sicurezza;
- f) in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
- g) per motivi di interesse pubblico specificati nel relativo provvedimento;
- h) frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- i) cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- j) qualora il fornitore ceda in subappalto il servizio senza la preventiva approvazione;
- k) nel caso in cui l'aggiudicatario non superi positivamente il periodo di prova;
- l) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro i termini prescritti dall'Azienda;
- m) mancata stipula di polizza assicurativa in ordine alle coperture assicurative richieste dall'art.25;
- n) mancato pagamento di una sola rata del canone di concessione oltre il 5° giorno dalla sua scadenza, come da art. 17 del presente documento;
- o) per qualsiasi altra causa prevista nel presente documento.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell'aggiudicatario, l'Azienda ha diritto di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa in danno dell'aggiudicatario inadempiente e di applicare, altresì, la penale prevista al precedente articolo.

L'affidamento a terzi viene notificato all'aggiudicatario inadempiente con lettera Raccomandata A.R. con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione delle forniture affidate e degli importi relativi.

All'aggiudicatario inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda, rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e ove questo non sia sufficiente da eventuali crediti dell'aggiudicatario.

Nel caso di minore spesa nulla compete all'aggiudicatario inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della ditta aggiudicataria senza giustificato motivo o giusta causa.

Si dichiara, per patto espressamente convenuto, che le decisioni per l'applicazione di tutte le penalità e le sanzioni previste nel presente disciplinare saranno prese con semplice provvedimento amministrativo e senza alcuna formalità giudiziaria o particolare pronuncia del Magistrato.

Tali decisioni s'intendono senz'altro esecutive, nonostante gravame all'Autorità Giudiziaria.

RECESSO

Ferme le ipotesi di recesso previste dall'art. 109 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'Azienda USL della Romagna ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente da ciascun contratto in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del codice civile, con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore con lettera raccomandata a/r.

1. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - Il deposito contro il Fornitore di un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;
 - La perdita dei requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici,
 - La condanna con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio di taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico del Fornitore ovvero gli stessi siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
2. Dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per l'Azienda sanitaria.

In caso di recesso dell'Azienda USL della Romagna il Fornitore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 "Recesso unilaterale dal contratto" del codice civile.

ART. 25 – ASSICURAZIONI

La Ditta Concessionaria si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

La Ditta Concessionaria risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Appaltante da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi.

La Ditta Concessionaria provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere dell'Amministrazione Appaltante, danneggiati durante l'esecuzione del servizio; in difetto potrà provvedervi la stessa Amministrazione Appaltante, addebitandone alla Ditta Concessionaria i relativi costi.

A tal fine si impegna a stipulare, e a mantenere in vigore per tutta la durata della concessione, suoi rinnovi e proroghe, con primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO, per danni arrecati a terzi in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività oggetto del presente capitolato, comprese tutte le operazioni ed attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata, nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Azienda USL della Romagna ed i propri dipendenti e

amministratori, deve essere considerata “terza” a tutti gli effetti, anche durante le fasi di predisposizione dei locali adibiti a bar, generi appartenenti al settore non alimentare ed edicola come pure dei distributori automatici installati all’interno della struttura ospedaliera.

Il succitato contratto assicurativo dovrà prevedere, tra le altre condizioni, anche la specifica estensione a:

- preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande;
- intossicazione e tossinfezione alimentare e avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio connessi alla somministrazione di bevande e alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;
- conduzione dei locali, strutture e beni loro consegnati;
- committenza di lavori e servizi;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni a cose di terzi da incendio;
- danni alle cose trovantisì nell’ambito di esecuzione di lavori;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il concessionario, che partecipino all’attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.);
- danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con il concessionario, che partecipino all’attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.), inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

La polizza dovrà prevedere l’espresa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti dell’Amministrazione appaltante, dei suoi dipendenti e amministratori.

L’esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell’appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l’Aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell’anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell’Aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l’Aggiudicatario stesso dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

Nel caso in cui sia previsto il subappalto devono essere considerati terzi anche i subappaltatori e loro dipendenti

Di seguito sono indicati gli importi massimali secondo i Lotti di partecipazione:

LOTTE 1-2

L’assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di massimali RCT non inferiori ad €. 5.000.000,00 per sinistro con i limiti di €. 5.000.000,00 per persona lesa e di €. 5.000.000,00 per danni a cose e di massimali RCO non inferiori ad €.3.000.000,00 (tremilioni) per sinistro con i limiti di €. 2.000.000,00 per persona.

LOTTE 3-4

L’assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di massimali RCT non inferiori ad €. 3.000.000,00 per sinistro con i limiti di €. 3.000.000,00 per persona lesa e di €. 3.000.000,00 per danni a cose e di massimali RCO non inferiori ad €. 3.000.000,00 per sinistro con i limiti di €. 2.000.000,00 per persona.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Azienda USL della Romagna nei termini di cui all'art. 11 del disciplinare di gara.

ART. 26 - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO FORNITO

E' facoltà dell'Azienda U.S.L. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, controlli e analisi al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta Concessionaria alle prescrizioni previste dal presente capitolato. La ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Azienda in qualsiasi ora lavorativa per esercitare il controllo circa la corretta conservazione e la qualità delle materie prime e dei prodotti offerti. I suddetti controlli saranno eseguiti in contraddittorio fra le parti. Nel caso in cui la Ditta Concessionaria o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Azienda USL della Romagna potrà ugualmente effettuare le suddette verifiche le cui risultanze non potranno essere contestate. L'Azienda U.S.L. si riserva, inoltre, il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso.

Gli inadempimenti verranno contestati formalmente mediante "rapporti di non conformità" ed il concessionario dovrà provvedere alla loro risoluzione; nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o vengano ripetute, l'Azienda sanitaria potrà applicare una penale come specificato nell'art. 23 del presente capitolato. L'Azienda USL della Romagna si riserva, in ogni caso, la facoltà di pretendere il risarcimento del maggior danno sopportato.

ART. 27- PERIODO DI PROVA

L'affidamento della concessione del servizio diverrà effettivo dopo sei mesi dall'inizio dello stesso; detti sei mesi vanno considerati quale periodo di prova al fine di accertare il buon andamento del servizio in oggetto. L'affidamento definitivo rimane, pertanto, subordinato alla condizione sospensiva dell'esito positivo della prova. In caso di esito negativo, l'Azienda USL potrà assumere tutte le conseguenti determinazioni, ivi compreso la risoluzione del contratto; in tal caso il servizio verrà affidato alla seconda impresa/ r.t.i. miglior offerente.

L'OPERATORE ECONOMICO

Letto, approvato e sottoscritto per accettazione:
(Timbro e firma del legale
rappresentante)

Il sottoscritto _____, quale procuratore e legale rappresentante dell'Operatore Economico, dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole del presente documento e degli allegati ivi richiamati; ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 c. c., dichiara altresì di accettare tutte le condizioni e i patti ivi contenuti, nessuno escluso od eccettuato ed accetta e specificatamente sottoscrive le clausole di cui agli artt. 6, 7, 9, 11, 13, 14, 17, 21, 23, 24 e 25.

L'OPERATORE ECONOMICO

Letto, approvato e sottoscritto per accettazione:
(Timbro e firma del legale
rappresentante)
