

**AZIENDA USL DELLA ROMAGNA**

**CAPITOLATO TECNICO**

**CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO-BAR CON ANNESSA VENDITA  
DI GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE, RIVENDITA DI  
GIORNALI E RIVISTE ALL'INTERNO DELL'OSPEDALE "INFIRMI" DI RIMINI**

**Indice**

PREMESSA .....	2
ART. 1 - OGGETTO DELLA GARA E RELATIVE SUPERFICI .....	2
ART. 2 - MODALITA' DI SUBENTRO .....	2
ART. 3 - SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA TRAMITE BUONI PASTO ELETTRONICI .....	3
ART. 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE .....	3
ART. 5 - SICUREZZA .....	3
ART. 6 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE .....	4
ART. 7 - ARREDAMENTO E ATTREZZATURE .....	7
ART. 8 - MANTENIMENTO DEI LOCALI .....	8
ART. 9 - REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELLE CONCESSIONI .....	8
ART. 10 - NORME IGIENICO-SANITARIE .....	8
ART. 11 - ORARIO DI APERTURA .....	9
ART. 12 - PREZZI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI .....	10
ART. 13 - PUNTO DI RISTORO PROVVISORIO .....	10
ART. 14 - OBBLIGHI DELLA DITTA CONCESSIONARIA .....	10
ART. 15 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA CONCESSIONARIA .....	12
ART. 16 - PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO .....	12
ART. 17 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE DALLA DITTA CONCESSIONARIA .....	13
ART. 18 - CANONI .....	13
ART. 19 - DATI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELLE OFFERTE .....	14
ART. 20 - INADEMPIENZE E PENALITA' .....	15
ART. 21 - RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO .....	17
ART. 22 - ASSICURAZIONI .....	18
ART. 23 - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO FORNITO .....	20
ART. 24 - PERIODO DI PROVA .....	20
ART. 25 - SICUREZZA SUL LAVORO .....	21

## **PREMESSA**

Costituisce oggetto del presente capitolato la disciplina della concessione per la gestione dell'esercizio-bar con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare, rivendita di giornali e riviste all'interno del presidio ospedaliero "Infermi" di Rimini.

## **ART. 1 - OGGETTO DELLA GARA E RELATIVE SUPERFICI**

### OGGETTO

Oggetto della gara 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

all'interno dell'Ospedale "Infermi" di Rimini.

### SUPERFICIE PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI

L'Azienda USL della Romagna per l'assolvimento dei servizi oggetto della presente concessione mette a disposizione:

- un'area situata al piano smistamento dell'Ospedale "Infermi" Viale Settembrini, 2 - Rimini (Bar Monoblocco) e già adibita ad esercizio-bar con annessa edicola e depositi, identificata nella planimetria generale (Allegato n. 1A) del presente capitolato, per una superficie complessiva di mq. 145,10 circa.
- un'area situata al piano terra dell'Ospedale "Infermi" Viale Settembrini, 2 - Rimini (Bar DEA) e già adibita ad esercizio-bar con annessa edicola e depositi al piano seminterrato, identificata nella planimetria generale (Allegato n. 1B) del presente capitolato, per una superficie complessiva di mq. 173,98 circa.

Di dette aree potrà essere presa visione in occasione del sopralluogo che dovrà essere richiesto con le modalità che saranno indicate nella documentazione di gara.

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'Azienda USL da parte del 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. 7.

## **ART. 2 - MODALITA' DI SUBENTRO**

La concessione del servizio all'interno dell'Ospedale oggetto del presente capitolato è attualmente gestita da altro concessionario.

L'attuale concessionario provvederà a lasciare liberi da persone e cose i locali oggetto della concessione alla data di decorrenza del presente appalto provvedendo, pertanto, ad asportare i propri arredi ed attrezzature.

Nel periodo di tempo dalla stipulazione della nuova concessione alla data effettiva di avvio dell'esecutività del servizio, 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.

Il servizio connesso all'esercizio in questione dovrà essere garantito, seppure in forma eventualmente limitata in accordo con l'Azienda USL della Romagna, senza soluzione di continuità.

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

Trattandosi di due esercizi-bar separati, nel suddetto periodo, almeno uno deve garantire il servizio.

### **ART. 3 - SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA TRAMITE BUONI PASTO ELETTRONICI**

La concessione in oggetto non prevede l'erogazione ai dipendenti aziendali del servizio sostitutivo di mensa tramite buoni pasto elettronici, in quanto è presente il servizio di mensa interno.

### **ART. 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE**

La concessione in oggetto avrà durata di tre anni con decorrenza dalla data che verrà indicata nel contratto.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. a) del Codice, l'Azienda USL della Romagna si riserva la facoltà di rinnovare per ulteriori tre anni il contratto aggiudicato, alle medesime condizioni o migliorative del servizio nonchè di modificare la durata contrattuale per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, previsto per un periodo massimo di mesi 6. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione del servizio oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

### **ART. 5 - SICUREZZA**

La normativa di riferimento è la seguente:

**DM 10 marzo 1998**\_Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro

**DM 18 settembre 2002**\_Approvazione della regola di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private

**D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81**\_Attuazione dell'art.1 della L. 3.08.2007 n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro

**DM 19 marzo 2015** Aggiornamento della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private di cui al decreto 18 settembre 2002.

Ai fini antincendio, gli ambienti destinati all'esercizio-bar e deposito, sono classificati Zone E; particolare attenzione si richiama sulla compartimentazione al perimetro e sull'accesso alle vie di fuga, sulle caratteristiche costruttive, materiali impiegati e arredi, alla formazione del personale 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.

Le attrezzature di lavoro, gli impianti ed apparecchiature elettriche dovranno essere conformi a quanto disposto dal Titolo III, Capi I e III (D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81).

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.

Nel periodo di realizzazione del nuovo arredo dovranno comunque essere garantiti i servizi di bar con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare ed edicola.

Dalla data di inizio contratto non devono verificarsi interruzioni rispetto alla somministrazione al pubblico di alimenti, bevande, di generi non alimentari e di rivendita di giornali e riviste.

## **ART. 6 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

### **A) 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:

- 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.);
- 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.);
- Preparazioni alimentari giornaliere (panini, tramezzini, piadine, insalate, macedonie di frutta, prodotti precotti surgelati e non surgelati in monoporzione, ecc.);
- 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 al Presidio.

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 la facoltà di verificare la logistica della pubblicità esposta.

## **B) GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE**

Le concessioni prevedono 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 concordata con l'Azienda USL 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.

## **C) 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. Inoltre è vietata l'esposizione e la vendita di giornali, riviste e materiale pornografico.

#### **D) RIVENDITA FRANCOBOLLI**

La rivendita di francobolli è facoltativa.

#### **E) SERVIZIO FAX**

Il servizio fax è facoltativo.

#### **F) PRODOTTI INERENTI AL GIOCO D'AZZARDO**

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

### **ART. 7 - 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 sono 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.

Resta facoltà del concessionario subentrante negoziare con il concessionario uscente per disporre dell'attrezzatura e/o arredamento di proprietà del concessionario uscente.

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'Azienda USL.

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 svolgono.

Il concessionario, su eventuale richiesta dell'Azienda USL, 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 U.O. Progettazione e Sviluppo Edilizio dell'Azienda USL, fermo restando che l'autorizzazione sarà rilasciata dall'Azienda USL.

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 USL. 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 USL.

#### **ART. 8 - 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 totali cure e spese del concessionario, il quale nulla potrà pretendere dall'Azienda USL 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 USL potrà impartirgli.

L'Azienda USL ha la facoltà di perseguire qualsiasi anormalità e, nei casi più gravi, di revocare la concessione e risolvere il contratto.

#### **ART. 9 - REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELLA CONCESSIONE**

La Ditta Concessionaria, per l'attività di somministrazione, vendita al dettaglio di alimenti e bevande analcoliche nonché per l'attività di vendita di generi non alimentari, dev'essere in possesso delle notifiche, SCIA, comunicazioni e autorizzazioni, 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, SCIA, comunicazioni e autorizzazioni 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. 10 - 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'Azienda USL 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 si applicherà l'art. 20 "Inadempienze e penalità".

### 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 con certificazione MOCA, dotati di coperchio di materiale biodegradabile 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, 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, organico, 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 è obbligata 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 al personale incaricato dall'Azienda USL della Romagna, qualora ne faccia richiesta.

## **ART. 11 - ORARIO DI APERTURA**

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

### Ospedale "Infermi" di Rimini

#### Localizzazione "A"

dalle ore 6:15 alle ore 21:00 di ogni giorno feriale e festivo

### Localizzazione "B"

dalle ore 6:15 alle ore 17:00 dal Lunedì al Venerdì

dalle ore 6:15 alle ore 14:00 Sabato

chiuso la Domenica ed ogni giorno festivo

Fino alla cessazione formale dello stato di emergenza sanitaria Covid-19 i suddetti orari potranno essere ridefiniti in accordo con la Direzione Medica del Presidio.

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

L'Azienda USL della Romagna si riserva di apportare variazioni agli orari predetti in relazione alle esigenze dei servizi sanitari anche su richiesta del concessionario.

## **ART. 12 - 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.

I prezzi, affissi in tabelle o 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 di cui alla presente concessione.

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).

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

## **ART. 13 - PUNTO DI RISTORO PROVVISORIO**

L'aggiudicatario potrà in accordo con l'Azienda USL, al fine di ridurre i disagi per gli utenti del Presidio Ospedaliero, approntare un punto di ristoro provvisorio per il periodo necessario all'esecuzione dei lavori ed all'allestimento dei locali del nuovo bar così come relazionato nella documentazione tecnica presentata.

## **ART. 14 - 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'Azienda USL 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 USL che, a tal fine, potrà rivalersi sulla somma che il concessionario avrà depositato a titolo di cauzione definitiva di cui al documento "Condizioni particolari di fornitura".

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 USL 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 poiché 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. 15 - 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 USL, 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 USL della Romagna che si intende sin da ora sollevata da qualsiasi pretesa.

#### **ART. 16 - 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" comprensiva di copricapo, 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.

#### **ART. 17 - 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. 18 - CANONI**

Il canone mensile a base d'asta per la concessione in oggetto è fissato in € 20.000,00 (ventiquattromila) oltre IVA per l'intero periodo dello stato di emergenza per epidemia Covid-19 formalmente dichiarato dalle autorità governative.

Al termine del periodo emergenziale si procederà ai seguenti aumenti:

- 1) per il primo trimestre successivo alla scadenza dello stato di emergenza verrà applicato un incremento del 20%;
- 2) per il secondo trimestre verrà applicato un incremento del 30% sull'importo di cui al punto 1);
- 3) per il terzo trimestre e fino alla scadenza del contratto verrà applicato un incremento del 40% sull'importo di cui al punto 2).

Il concessionario corrisponderà, in rate mensili anticipate, il canone corrispondente all'offerta economica presentata e per il quale è risultato aggiudicatario, oltre agli oneri fiscali ed all'eventuale adeguamento ISTAT (di revisione periodica del prezzo, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..) applicabile a norma di legge dopo il primo anno di vigenza del contratto.

I versamenti devono essere eseguiti dal concessionario tramite rimessa diretta vista fattura a seguito dell'emissione della fattura stessa da parte di questa Azienda USL.

Tali versamenti devono essere effettuati mediante bonifico bancario presso la Tesoreria dell'Azienda USL della Romagna – INTESA SANPAOLO SPA – Codice IBAN: IT34W0306913298100000300064 o con diverse modalità eventualmente indicate in fattura.

Il mancato pagamento del canone di concessione, trascorsi 30 giorni dalla scadenza prevista, potrà essere causa di revoca della concessione.

Il concessionario avrà comunque l'obbligo di corrispondere i canoni dovuti con gli interessi legali per ritardato pagamento all'Azienda USL che a tal fine potrà avvalersi della cauzione definitiva prestata.

## **UTENZE**

Il concessionario aggiudicatario dovrà procedere alla voltura dell'utenza elettrica con oneri amministrativi a proprio carico e con conseguente addebito della fornitura elettrica dall'Ente gestore direttamente al concessionario stesso. Trattandosi di linea autonoma, l'Azienda USL declina ogni responsabilità per l'eventuale interruzione dell'erogazione.

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

Nel canone di concessione sono invece già compresi i corrispettivi delle spese relative all'acqua e al riscaldamento degli ambienti.

## **ART. 19 - DATI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELLE OFFERTE**

Di seguito si riportano i dati utili per la formulazione dell'offerta economica e per la stima dei costi di manodopera:

### **Ospedale "Infermi" di Rimini**

Posti letto: n. 531 (n. 501 ordinario – n. 30 D.H.)

Dipendenti: n. 2.389

Dati relativi al personale attualmente impiegato nei bar – localizzazioni “A” e “B”

MANSIONE	LIVELLO	DATA ASSUNZIONE	ORARIO	MATERNITA' - TD
Barista	5	01/05/2011	P.T. 97,5%	
Produzione	5	01/05/2011	Full time	
Barista	5	01/05/2011	Full time	
Barista/Produzione	5	01/05/2011	Full time	
Barista/Produzione	5	01/05/2011	Full time	
Barista	5	01/05/2011	Full time	
Barista	5	01/05/2011	Full time	Maternità facoltativa
Barista/Produzione	5	27/06/2011	Full time	
Barista	5	28/04/2011	Full time	
Barista	5	21/03/2015	Full time	Maternità
Barista	5	04/12/2018	Full time	
Barista	5	24/03/2019	Full time	Maternità

Fatturato gestione bar anno 2019 - euro 1.581.714,94 – al netto dell’IVA

Fatturato gestione bar anno 2020 – euro 814.658,33 – al netto dell’IVA

Il servizio di ristoro mediante distributori automatici non è compreso nella concessione in oggetto in quanto è gestita da altro concessionario con n. 86 distributori automatici.

Si precisa quanto segue:

- i fatturati ed i dati relativi al personale sopra indicati, comunicati dal concessionario attualmente gestore del servizio, non sono stati oggetto di verifiche da parte dell’Azienda USL;
- i dati relativi al personale dipendente aziendale sono riferiti al 30/06/2020;
- i dati relativi al numero di posti letto sono riferiti al 31/12/2019.

**ART. 20 - INADEMPIENZE E PENALITA’**

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 USL di applicare una penale, previa contestazione degli addebiti a mezzo di lettera protocollata tramite posta certificata (PEC).

Entro 5 (cinque) giorni, naturali e consecutivi, dalla data della suddetta comunicazione, il Concessionario potrà presentare eventuali osservazioni e/o controdeduzioni. Decorso tale termine l’Amministrazione, qualora non riceva giustificazioni, oppure, avendole ricevute, non le ritenga valide, motivando, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario.

E’ comunque fatto salvo l’eventuale risarcimento del maggior danno - sempreché 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. 21 del presente capitolato.

In particolare l’amministrazione applicherà le seguenti penali:

- **da € 1.000,00 fino a € 5.000,00** 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” (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 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’Azienda USL 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. 21 - RISOLUZIONE E RECESSO 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 tramite posta certificata (PEC), 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. 20 del presente documento);
- b) qualora si verificano le condizioni previste all'art. 20 "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. 22;
- n) mancato pagamento di una sola rata del canone di concessione oltre il 30° giorno dalla sua scadenza, come da art. 18 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 il servizio 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 tramite posta certificata (PEC) 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 capitolato 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 dal 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 tramite posta certificata (PEC).

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. 22 - 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.

Il suddetto 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, 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 trovantisi 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'espressa 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.

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.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Azienda USL della Romagna nei termini indicati nel documento "Condizioni particolari di fornitura".

#### **ART. 23 - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO FORNITO**

E' facoltà dell'Azienda USL 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 USL si riserva, inoltre, il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso.

li 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. 20 del presente capitolato. L'Azienda USL della Romagna si riserva, in ogni caso, la facoltà di pretendere il risarcimento del maggior danno sopportato.

#### **ART. 24 - 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.

## ART. 25 - SICUREZZA SUL LAVORO

Il fornitore garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente contratto, negli atti e documenti in esso richiamati.

Le prestazioni contrattuali debbono necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel capitolato tecnico ovvero nell'offerta tecnica, presentata dal fornitore se migliorativa e dalle precisazioni tecniche definite in sede di valutazione tecnica.

In ogni caso, il fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del presente atto.

Il Fornitore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Azienda USL da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla sottoscrizione del contratto, restano ad esclusivo carico del fornitore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, ed il fornitore non può, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell'AUSL della Romagna.

In adempimento agli obblighi normativi derivanti dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m., si dà atto che il fornitore, in fase di presentazione dell'offerta, ha sottoscritto per accettazione il DUVRI che diviene parte integrante del presente contratto, che descrive i rischi specifici dell'AUSL della Romagna e le regole generali di comportamento da adottarsi negli ambienti dell'Azienda medesima. Inoltre, ove dovuto, sono analizzate le interferenze attese ed indicate le relative misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi da interferenza. Nel caso fossero ravvisate criticità o interferenze non preventivamente considerate, sia dall'Azienda USL sia dal Fornitore, il documento dovrà essere riformulato con le specifiche integrazioni.

Il Committente, in fase di espletamento del contratto, ha facoltà di controllare, in base alla propria organizzazione, la puntuale osservanza delle misure di prevenzione e protezione definite. In caso di non osservanza delle regole stabilite il Committente potrà imporre al Fornitore la temporanea sospensione dell'attività in corso fino all'avvenuto adeguamento.

L'Azienda USL è esonerata da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o altri eventi pregiudizievoli che, per causa non imputabile alla stessa, avesse a subire il personale della ditta aggiudicataria nell'esecuzione delle forniture, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto.

La Ditta aggiudicataria risponde altresì dei danni alle persone o alle cose che avessero a derivare per fatti ascrivibili alla stessa o ai suoi dipendenti nell'esecuzione della fornitura tenendo perciò sollevata ed indenne l'Azienda USL da qualsiasi azione che a riguardo le venisse mossa.