

REGIONE DEL VENETO



U.O.C Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

### PROCEDURA NEGOZIATA URGENTE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA CASA DELLA SALUTE DI SCHIO

**GARA ANAC 8204075**  
**CIG N. 88145436FD**  
**GARA N. 2021-167-BAS**

#### ART. 1) OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione – verso pagamento di un corrispettivo – della gestione del servizio bar presso la Casa della Salute di Schio dell'Azienda ULSS n. 7 Pedemontana (in seguito "Azienda ULSS" o "Stazione Appaltante").

L'appalto si configura quale appalto di servizio e non di locazione, intendendosi affidata all'aggiudicatario la concessione della gestione dell'esercizio.

Lotti: la fornitura è articolata in lotto unico, come riportato nella tabella sottostante:

N° lotti	Descrizione	Importo complessivo a base di gara IVA esclusa	N° CIG
1	Gestione del servizio bar presso la Casa della Salute di Schio	€ 52.750,00	88145436FD
	Oneri DUVRI	€ 1.290,00	

Verranno escluse dalla gara le offerte il cui importo sia inferiore alla base di gara riportata nella tabella soprastante, pari ad **€ 52.750,00 + IVA**.

#### ART. 2) DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è di n. 5 anni con decorrenza dalla data che sarà fissata con il provvedimento di affidamento della medesima.

Il termine massimo per l'avviamento è fissato in 15 giorni dalla comunicazione dell'Azienda ULSS dell'aggiudicazione definitiva.

Alla scadenza del periodo contrattuale originario le parti avranno facoltà, qualora risultasse conveniente per entrambe, di concordare esplicitamente un ulteriore periodo di rinnovo contrattuale di 3 anni.

Al cessare della concessione, la ditta aggiudicataria uscente dovrà, nel termine assegnato dall'Azienda, rendere liberi i locali, asportando le attrezzature, arredi, scorte e quanto altro di sua proprietà, impiegando per il disimpegno personale adeguato alla mole di lavoro.

### **ART. 3) CANONE DI CONCESSIONE - RIMBORSO SPESE UTENZE**

Il canone di concessione, così come sarà esplicitato nell'offerta economica, si compone di una parte fissa e di una parte variabile. La parte fissa è pari ad € 300,00 mensili IVA esclusa; la parte variabile è invece rappresentata dalla percentuale di aggio sul fatturato calcolato sul risultato conseguito nella gestione del servizio bar così come documentato dai registri dei corrispettivi e/o dai registri di cassa. Tale percentuale non potrà essere inferiore al 5%.

Il pagamento del canone fisso, pari ad € 300,00 mensili, dovrà essere corrisposto, maggiorato dell'IVA, in rate mensili anticipate entro il primo giorno non festivo di ogni mese.

La parte variabile del canone, calcolata come sopra, dovrà essere corrisposta annualmente, entro e non oltre il giorno 15 del mese successivo all'anno solare di riferimento.

Al fine di consentire ai competenti uffici dell'UOC Contabilità e Bilancio di emettere la fattura per la parte variabile concernente la percentuale d'aggio sul fatturato, il concessionario è tenuto a comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto entro e non oltre il giorno cinque del mese successivo all'anno solare di riferimento, l'importo del fatturato realizzato nell'anno, allegando relativa documentazione dei registri dei corrispettivi o dei registri di cassa o elenco dei corrispettivi trasmessi telematicamente all'Agenzia delle Entrate.

I versamenti saranno effettuati a seguito di emissione delle fatture da parte dell'UOC Contabilità e Bilancio dell'Azienda ULSS n. 7 Pedemontana.

Il canone fisso sarà annualmente aggiornato a cura dell'Azienda Sanitaria nella misura del 100% delle variazioni in aumento, accertate dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo medio per le famiglie di operai ed impiegati relativi all'anno precedente.

Sono a carico del concessionario i costi per le utenze, determinati come segue:

	mq	€/mq	Importo complessivo annuo
Riscaldamento	70	12,15	€ 850,50
Energia elettrica	70	24,36	€ 1.705,20
Acqua	70	1,95	€ 136,50

Per la fornitura dell'acqua calda e fredda, dell'energia elettrica e del servizio per il riscaldamento, i corrispettivi dovranno essere versati in quattro rate trimestrali anticipate determinate come sopra, calcolate in ragione delle superfici o cubature dei locali stessi, salvo conguaglio.

### **ART. 4) LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE**

Per le attività di cui all'art. 1 vengono messe a disposizione le seguenti superfici all'interno della Casa della Salute di Schio, delle quali potrà essere presa visione in occasione del sopralluogo facoltativo, così suddivise:

1. spazio bar area interna e piccolo ripostiglio mq 30
2. spazio area disposizione tavolini mq 40

come da planimetria allegata (Allegato 1).

In caso di necessità l'Azienda ULSS si riserva la facoltà di modificare insindacabilmente gli spazi concessi quali aree di stoccaggio sostituendoli con locali di equivalente superficie utile.

Il concessionario dovrà provvedere autonomamente alle pulizie degli spazi di cui al punto 1); relativamente allo spazio di cui al punto 2) provvederà l'Azienda ULSS con oneri a carico del concessionario come previsto nell'art. 12) del presente CSA. I locali sono già allestiti con arredi di proprietà dell'Azienda ULSS.

La fornitura delle attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio è a carico del concessionario.

Gli arredi che l'Azienda ULSS mette a disposizione del concessionario saranno espressamente indicati nel verbale di consegna.

Al momento della cessazione del contratto, il concessionario è tenuto a riconsegnare i beni di proprietà dell'Azienda ULSS nel primitivo stato risultante dal verbale di consegna, fatto salvo il deperimento d'uso e l'obbligo di indennizzare l'Azienda ULSS per gli eventuali danni.

Gli arredi mobili e le attrezzature forniti dal concessionario rimarranno in proprietà del concessionario e dovranno essere rimossi a fine contratto. Entro l'ultimo giorno previsto dalla fine contratto l'Azienda ULSS si riserva di verificare la corretta esecuzione dei lavori.

Gli arredi forniti dal concessionario dovranno rispettare i requisiti di cui al D.M. 19/03/2015 "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 18/09/2002". In particolare l'art. 15.2 punto 1 lettere f), g), e h) e punti 2, 3 e 4 del medesimo articolo.

La ditta è tenuta a trasmettere la documentazione attestante il possesso dei requisiti sopra indicati.

Per le attrezzature la Ditta dovrà dimostrare il rispetto delle normative di prodotto, CE, di qualità (IMQ, ecc.) e di sicurezza.

Tutte le linee di allacciamento, degli arredi e delle attrezzature alle utenze messe a disposizione dall'Azienda ULSS nelle immediate vicinanze del locale Bar (acqua, energia elettrica, scarichi, ecc.), sono a carico della ditta aggiudicataria e dovranno essere realizzati in conformità alla vigente normativa e secondo le indicazioni dell'UOC Servizi Tecnici e Patrimoniali di questa Azienda.

Dovrà essere adottata ogni misura necessaria per limitare l'inquinamento dei reflui scaricati in fognatura, nei termini dell'autorizzazione aziendale allo scarico e delle prescrizioni dei competenti organi di vigilanza.

Ai fini antincendio gli ambienti destinati a bar, spazi commerciali e deposito sono classificati Zone E ai sensi del D.M.18.09.02, aggiornato con D.M. 19.03.2015, e pertanto devono sottostare a tutte le prescrizioni indicate.

Per sopravvenuta normativa, le opere di messa a norma e le relative certificazioni sono a carico totale del concessionario.

La sistemazione degli arredi dovrà assicurare il rispetto delle vie di fuga e le compartimentazioni esistenti.

Le scaffalature per l'esposizione dovranno essere preferibilmente su carrelli o comunque tali da rendere agevoli le operazioni di pulizia.

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

L'Azienda ULSS si riserva di chiedere in ogni momento la sostituzione degli arredi non più idonei all'uso.

La ditta dovrà installare recipienti portarifiuti per la raccolta differenziata presso l'area bar, aventi capacità proporzionale alle previste erogazioni e dovrà provvedere con urgenza alla loro sostituzione qualora diventassero inadatti allo scopo o, comunque, poco decorosi.

Tali contenitori dovranno essere di numero e dimensioni adeguati, in materiale incombustibile antincendio, e dovranno essere tenuti in ottimali condizioni igieniche e sostituiti qualora diventino inadatti allo scopo.

## **ART. 5) CARATTERISTICHE DEI SERVIZI**

I servizi erogati e l'organizzazione del lavoro dovranno essere tali da soddisfare le esigenze della domanda della clientela.

Si riportano i seguenti dati di accesso giornaliero alla struttura:

- n. dipendenti e n. utenti esterni circa 1.000

Il servizio dovrà offrire un contesto piacevole per l'utenza e dovrà essere impiegato personale predisposto ad un rapporto cordiale con il pubblico.

In particolare il concessionario dovrà osservare le seguenti specifiche:

### **a) specifiche del servizio bar**

La ditta aggiudicataria, prima di avviare la gestione del bar, dovrà sottoporre all'approvazione dell'Azienda ULSS l'elenco delle materie prime impiegate nonché l'elenco delle tipologie di alimenti e bevande che intende somministrare e dei "prodotti da banco" e altri oggetti che intende mettere in vendita. Per "prodotti da banco" si intendono, secondo la pratica del commercio, quelli usualmente posti in vendita, confezionati nei bar e negli altri esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Ogni giorno la pasticceria dovrà essere mantenuta calda o scaldata a richiesta del cliente. I prodotti dolci e salati dovranno essere freschi di giornata: eventuali rimanenze non devono in nessun caso essere somministrate il giorno successivo. L'elenco degli ingredienti dei prodotti dolci e salati freschi dovrà essere esposto per l'utenza. Tutti i prodotti acquisiti dovranno essere fatturati e, a richiesta, le stesse fatture esibite all'Amministrazione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate, nonché il loro trasporto, trasformazione e somministrazione devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Qualsiasi variazione riguardante le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e le tipologie di alimenti e bevande devono essere preventivamente comunicate ed approvate dall'Azienda ULSS.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, dovrà richiedere al competente Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) di questa Azienda ULSS un parere preventivo per la valutazione sia degli aspetti strutturali (di locali, attrezzature e arredi) e sia degli aspetti gestionali (tipologie di alimenti e bevande che s'intendono preparare e somministrare), collegati alla sicurezza igienico-nutrizionale degli alimenti e delle bevande.

L'attività di somministrazione non potrà prevedere all'interno la produzione di pasti espressi ma solo la loro eventuale rigenerazione.

Il servizio bar dovrà utilizzare stoviglie pluriuso; il concessionario potrà utilizzare stoviglie monouso limitatamente ad espressa richiesta da parte degli utenti.

È assolutamente vietata la vendita di:

- tabacchi e prodotti derivati o affini
- alcolici e superalcolici

- videogiochi e macchinette per il gioco d'azzardo
- materiale pornografico

È altresì vietato:

- l'utilizzo di apparecchi a gas combustibile
- l'utilizzo dei forni a legna o apparecchi che utilizzano fiamme libere
- tenere cani ed altri animali
- diffondere musica ad alto volume
- Ogni altra attività che non si addica alla convenienza di un luogo di cura o che rechi disturbo all'erogazione dell'assistenza

Si specifica che l'Azienda ULSS ha in atto con altra ditta il contratto, concesso in esclusiva all'interno del Centro Sanitario Polifunzionale Boldrini, per il servizio di erogazione di bevande calde, fredde ed altri generi alimentari mediante l'installazione di distributori automatici; è fatto pertanto divieto al gestore del bar di svolgere tali attività nei propri spazi.

## **ART. 6) ORARIO DI APERTURA E PREZZI**

Il bar è aperto, in modo continuativo, con il seguente orario:

- dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.00 alle ore 16.00

con orario di apertura reso noto al pubblico.

Eventuali variazioni di orario dovranno essere autorizzate dall'UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica.

L'Azienda ULSS si riserva tuttavia di apportare varianti all'orario predetto in relazione alle esigenze di orario degli altri servizi del Centro Sanitario.

I prezzi dei generi in vendita dovranno essere indicati in apposita tabella esposta al pubblico, dovranno essere conformi a quelli stabiliti dalle Associazioni di Categoria e non dovranno essere superiori ai prezzi praticati nella medesima tipologia di esercizi del capoluogo.

Il listino dei prezzi va esposto in modo ben visibile a fianco della cassa e ogni sua variazione deve essere autorizzata dall'Azienda ULSS.

Su detti prezzi dovrà essere applicato uno sconto del 20% per i dipendenti dell'Azienda ULSS.

Qualora nel listino A.P.P.E. (Associazione Provinciale Pubblici Esercizi) non figurino le voci di riferimento di certi prodotti o manchi il prezzo, i prezzi da esporre al pubblico devono essere concordati con l'Azienda ULSS e non dovranno essere superiori ai prezzi praticati nella medesima tipologia di esercizi pubblici del Comune.

Trascorso il primo anno la Ditta potrà richiedere, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, la revisione del prezzo di tutte o parte delle consumazioni, solo in presenza di documentabili aumenti nel settore merceologico specifico. La ditta dovrà produrre al Responsabile dell'UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica una relazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono lo stesso a chiedere l'aumento i prezzi ed un riepilogo che riporti il listino con i prezzi in vigore nell'anno in corso.

La ditta non potrà assolutamente procedere ad aumentare i prezzi delle consumazioni senza espressa autorizzazione dell'Azienda ULSS.

## **ART. 7) PULIZIE E IGIENE DEI LOCALI, ARREDI E ATTEZZATURE**

Il concessionario si impegna a proprie spese e carico a provvedere alla manutenzione dei locali in cui viene svolto l'esercizio dei servizi. Tali locali dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massimo decoro e igiene, attenendosi a tutte le prescrizioni che al riguardo la Direzione Medica e/o il Servizio Igiene degli alimenti e Nutrizione vorrà impartire.

La ditta dovrà inoltre predisporre un Piano di lavoro che definisca le modalità, la tempistica e la frequenza di effettuazione della sanificazione ambientale nonché i prodotti utilizzati.

L'Azienda ULSS si riserva di effettuare i necessari controlli sulla qualità dell'intervento, sempre in contraddittorio con la ditta stessa. Le eventuali prescrizioni, nonché richieste di modifiche di metodi, prodotti, tempistica, dovranno essere prontamente messe in atto.

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali oggetto dell'appalto nonché delle pertinenze circostanti, degli arredi e delle attrezzature utilizzate.

I prodotti utilizzati dovranno essere autorizzati dal Committente ed essere corredati da schede tecniche e di sicurezza, che dovranno essere depositate presso l'UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica. Qualsiasi sostituzione dei prodotti in uso deve essere preventivamente autorizzata.

La frequenza delle pulizie dovrà essere tale da garantire ambiente ed arredi costantemente puliti anche nelle ore di punta.

Il materiale di pulizia dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in apposito locale separato.

La pulizia delle attrezzature utilizzate per la preparazione dovrà essere eseguita al termine dell'attività avendo particolare cura delle prese elettriche sulle quali non dovrà mai essere impiegato il getto di acqua corrente.

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare il regolare monitoraggio della presenza d'infestanti (insetti, ratti, ecc.) ed effettuare gli interventi di disinfestazione/derattizzazione in funzione del monitoraggio e, comunque, almeno due volte l'anno con cadenza semestrale (primavera e autunno).

Le operazioni dovranno essere ripetute anche con altra tempistica qualora la Direzione Medica Ospedaliera ne ravvisasse la necessità.

Sono a carico della ditta aggiudicataria gli oneri derivanti da tale attività compresa la rimozione di mobili, suppellettili e materie prime da effettuare prima dell'intervento e tutte le successive operazioni di pulizia.

Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dalla Direzione Medica e/o dal Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione si procederà ai sensi dell'art. 18).

**I rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dalle attività esercitate dovranno essere raccolti in appositi contenitori, a fondo chiuso, forniti di sacchi e convogliati all'isola ecologica. È fatto divieto assoluto di far stazionare o abbandonare rifiuti in qualsiasi area della struttura.**

I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di uniformarsi ad ogni disposizione comunale in materia di smaltimento rifiuti solidi urbani e alle indicazioni dell'Azienda ULSS in materia di raccolta differenziata.

Saranno a totale carico della ditta aggiudicataria anche gli oneri derivanti dalla raccolta, dal trasporto e dallo smaltimento degli olii esausti provenienti dalle lavorazioni.

#### **ART. 8) MANUTENZIONE DEI LOCALI ED ATTREZZATURE OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

L'Azienda ULSS concede in uso locali rispondenti alle norme e ai requisiti previsti per le loro specifiche destinazioni d'uso.

La manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi oggetto di concessione saranno a carico del concessionario.

Ad inizio contratto e ad ogni inizio d'anno dovrà essere trasmesso all'UOC Servizi Tecnici e Patrimoniali il programma della manutenzione ordinaria preventiva, indispensabile per assicurare la continuità del servizio, conforme ai programmi del concedente.

In occasione di ogni manutenzione periodica alle opere, agli impianti fissi del concedente, dovrà essere trasmesso per conoscenza, all'UOC Servizi Tecnici e Patrimoniali dell'Azienda ULSS, il report di ogni manutenzione effettuata.

Il concedente si riserva di poter accedere ai locali del bar, per attività di verifica ai locali e agli impianti, senza necessità di autorizzazione da parte del concessionario.

La manutenzione straordinaria dei locali, delle attrezzature, delle opere edili, degli arredi, degli impianti dal punto di consegna resta a carico del concessionario.

La manutenzione straordinaria degli impianti fissi rimane a carico del concedente fino al punto di erogazione.

Per qualsiasi manifestazione di guasto o danno su opere edili o impianti, il concessionario resta obbligato alla tempestiva comunicazione da effettuarsi all'UOC Servizi Tecnici e Patrimoniali.

Il concessionario si impegna a mantenere sempre efficienti tutte le attrezzature e gli impianti installati nei suddetti locali e ad ottemperare, a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni impartite al riguardo da Pubbliche Autorità, esonerando l'Azienda ULSS da ogni responsabilità.

Il controllo e la manutenzione degli estintori e di altri mezzi antincendio rimangono a carico dell'Azienda ULSS, mentre sono a carico della ditta aggiudicataria la vigilanza e la diligenza nella custodia.

In caso di emergenza interna (incendio o altro), di allarme attivato, che coinvolga i locali in oggetto, i manutentori incaricati dell'Azienda ULSS avranno facoltà di accedere, per verifica o intervento, anche negli orari in cui il personale della Ditta non presidia i locali stessi.

#### **ART. 9) SICUREZZA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Il concessionario si obbliga ad osservare e far osservare tutte le disposizioni per la sicurezza e l'igiene. In particolare per il bar si doterà di un manuale HACCP nonché di tutti i dispositivi atti a prevenire infortuni, incendi, danni, ecc.

Sarà inoltre obbligo del concessionario trasmettere i reports relativi a verifiche microbiologiche previste nel piano HACCP.

La Ditta s'impegna a dare la propria completa disponibilità per consentire al personale SIAN o altro incaricato dell'Azienda ULSS di effettuare delle ispezioni d'iniziativa che potranno esserci in qualunque momento dell'attività in essere.



In particolare l'Azienda ULSS, si riserva la facoltà di effettuare controlli e verifiche sia ispettive che documentali per verificare l'effettiva e corretta applicazione del Manuale HACCP.

Tutta la documentazione relativa ai controlli interni, della gestione corretta degli approvvigionamenti, delle procedure di sanificazione, di lavaggio delle stoviglie e di formazione del personale dovrà essere a disposizione degli Organi deputati al controllo.

La ditta concessionaria dovrà consegnare, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'esito della procedura, una copia del proprio manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema di H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e di controllo dei punti critici) e previsto specificatamente dalla legislazione vigente.

La ditta concessionaria verificherà che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alle specifiche normative di settore e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici.

Il manuale dovrà prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

## **ART. 10) PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO – CLAUSOLA SOCIALE**

Il concessionario dovrà comunicare all'Azienda ULSS l'elenco nominativo del personale impiegato che dovrà essere in numero sufficiente a garantire un rapido servizio all'utenza, con accessi differenziati al servizio cassa e banco almeno nelle ore di punta.

Eventuali variazioni del personale addetto dovranno essere tempestivamente comunicate all'UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica dell'Azienda ULSS.

Il gestore oltre ad impegnarsi a mantenere, collaboratori compresi, un comportamento consono con l'ambiente nel quale viene esercitata l'attività, dovrà assumere i necessari provvedimenti organizzativi e funzionali affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale e nel contempo sia assicurato un regolare funzionamento del servizio.

La ditta aggiudicataria deve applicare ai propri lavoratori dipendenti, impiegati nello svolgimento del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro vigente alla data di aggiudicazione della gara per la categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Vicenza.

Nel caso in cui nel servizio vengano impiegati operatori stranieri, questi dovranno conoscere la lingua italiana.

Il concessionario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Si impegna a esibire in qualsiasi momento a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, nonché il modello delle denunce annuali delle retribuzioni soggette a contribuzione che il modello di versamento dei contributi SSN.

L'Amministrazione nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al concessionario, delle inadempienze a essa denunciate dal competente Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 18) del presente capitolato.



Tutto il personale addetto alla preparazione e/o somministrazione d'alimenti dovrà aver regolarmente effettuato il percorso formativo previsto in sostituzione del libretto sanitario per alimentaristi.

Il concessionario è tenuto ad informare tempestivamente la Direzione Medica dell'esistenza di malattie infettive o comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire oltre che le Autorità competenti, anche la Direzione Medica.

Il gestore dovrà fornire a tutto il personale come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene una divisa da lavoro che sia adeguata, pulita e, ove necessario, protettiva. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante nome, cognome e foto del dipendente e, preferibilmente, dovranno essere di colore chiaro, distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti da quelli indossati per i lavori di pulizia.

La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e di decoro.

Orari di lavoro, accessi del personale, tempi in cui i locali rimangono non presidiati, dovranno essere definiti preventivamente, aggiornati e comunicati regolarmente all'Azienda ULSS.

Il personale dipendente dalla ditta aggiudicataria deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo.

Nello svolgimento dell'attività, il personale, considerata la peculiarità del servizio rivolto prevalentemente all'utenza del Centro Sanitario, è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e irreprensibile, comunque conformato alle regole di 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 i locali di servizio e per il suo espletamento;
- mantenere durante l'orario di servizio un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito.

La ditta aggiudicataria dovrà condurre l'esercizio di vendita con la massima cortesia, gentilezza e correttezza sia nei confronti dell'utenza che dei dipendenti dell'Azienda ULSS, concordando preventivamente con l'UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica eventuali iniziative commerciali particolari rispetto alla normale attività di vendita.

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

La ditta aggiudicataria deve affidare la direzione complessiva del servizio richiesto ad un Direttore del servizio con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, fornendo il relativo recapito di cellulare all'UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica.

Funzione del Direttore è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità del servizio. Il Direttore del servizio è referente unico dell'intero contratto, deve mantenere un contatto continuo con i Servizi preposti dell'Azienda ULSS per il controllo del buon andamento del servizio.

È fatto obbligo al Concessionario di indicare una reperibilità telefonica al di fuori dell'orario di apertura per urgenti e imprevedibili necessità di accesso ai locali.

La ditta aggiudicataria, sotto la sua personale responsabilità si obbliga a far rispettare ai suoi collaboratori o dipendenti le leggi, i decreti, i regolamenti e le disposizioni amministrative vigenti e che verranno emanati riguardanti l'esercizio

dei servizi oggetto della concessione, ivi comprese le norme di carattere igienico sanitario previste per gli alimentaristi.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Si allega riepilogo del personale impiegato dall'attuale appaltatore:

<b>Nr. Personale</b>	<b>Qualifica</b>	<b>Tipo contratto</b>	<b>Ore settimanali</b>	<b>Livello</b>
1	operaia	Turismo -Pubblici esercizi	40	5
1	Operaio part-time	Turismo - Pubblici esercizi	15	5

#### **ART. 11) ULTERIORI REQUISITI ED OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

La ditta aggiudicataria assume la titolarità di tutte le **licenze e autorizzazioni** necessarie per lo svolgimento dell'attività commerciale inerente la gestione del bar. Deve osservare le leggi e i regolamenti di natura amministrativa, fiscale, sanitaria, tecnica, di sicurezza e di polizia che disciplinano la suddetta attività, assumendone anche la responsabilità.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle licenze prescritte per l'esercizio dei servizi oggetto della concessione.

A tale riguardo, anche prima dell'inizio della gestione, la ditta aggiudicataria dovrà esibire all'Azienda ULSS le relative licenze e autorizzazioni rilasciate dalle Autorità competenti. Queste dovranno essere richieste e ottenute a cura e spese esclusive della ditta aggiudicataria.

L'eventuale perdita per successiva revoca, di permessi e licenze, comporterà la revoca immediata della concessione e l'affidamento in danno della medesima a terzi.

In caso di contravvenzioni che dovessero essere poste a carico dell'Amministrazione per inadempienza o comunque per responsabilità del gestore, questi dovrà provvedere all'immediato e totale rimborso all'Ente. In caso contrario, l'Amministrazione si rifará sul deposito cauzionale costituito dal concessionario, che dovrà essere immediatamente reintegrato.

Il gestore dovrà curare l'aggiornamento del libro inventario dei beni mobili (arredo, attrezzature) consentendo le eventuali verifiche da parte dell'UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica dell'Azienda ULSS, producendo copia all'atto dell'avvio del Servizio e comunicando ogni variazione.

Il concessionario dovrà adottare adeguate misure organizzative in modo che il rifornimento dei generi da parte dei fornitori avvenga nelle ore di minor affluenza del pubblico utilizzando, tassativamente, gli elevatori dedicati al trasporto delle merci. La ditta aggiudicataria si rende garante del costante rifornimento dei generi di consumo di cui è consentita la vendita e di tutto quanto occorre per il regolare e soddisfacente espletamento del servizio.

Si precisa che l'Azienda ULSS non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dalla ditta aggiudicataria verso i propri fornitori.

Oltre a quanto già previsto, sono a carico del gestore i seguenti **rimborsi/spese**:

- a) le spese relative al traffico telefonico. L'Azienda ULSS metterà a disposizione del concessionario n. 1 punto telefonico abilitato alle comunicazioni interne ed esterne alla medesima. Il traffico telefonico effettuato dal concessionario sarà addebitato allo stesso con cadenza annuale alle tariffe stabilite dalla Consip maggiorate del 25 % per la copertura delle spese di manutenzione delle linee;
- b) rimborso delle spese dei locali per energia elettrica, acqua calda e fredda, riscaldamento e climatizzazione e pulizie dell'area comune di cui al punto 2) dell'art. 4, come previsto all'art. 3 del presente CSA.

Qualora il gestore avesse la necessità di dotare i locali di collegamenti telematici, dovrà farsi carico di presentare il progetto per la realizzazione di tale rete, restando a completo carico ogni onere e spesa conseguente.

#### **ART. 12) UTENZE A CARICO AZIENDA ULSS N. 7**

L'Azienda ULSS è esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale scarsità o mancanza di energia elettrica e per la mancata fornitura di qualsiasi servizio, ivi compreso il riscaldamento, anche se dovuti a guasti agli impianti generali o a ritardi nella loro riparazione.

Eventuali carenze e/o disservizi, anche non dipendenti dalla ditta aggiudicataria, che dovessero verificarsi, dovranno essere tempestivamente segnalati ai competenti servizi dell'Azienda ULSS in modo tale che si possa immediatamente provvedere alla loro risoluzione.

L'Azienda ULSS si riserva in ogni caso la facoltà di controllo sul corretto utilizzo degli impianti messi a disposizione della ditta, con particolare riferimento ai consumi energetici e dei fluidi. Eventuali contestazioni, derivanti da incongrui consumi energetici, formeranno oggetto di contraddittorio ed i maggiori consumi riscontrati formeranno oggetto di rimborso all'Azienda ULSS, salvo eventuali ulteriori costi per consumi impropri.

#### **ART. 13) DIREZIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Azienda ULSS individuerà nell'atto di affidamento il Direttore dell'Esecuzione del contratto il quale provvederà al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto secondo quanto stabilito dagli artt. 101, c. 2 e ss. e 111, c. 2 del d.lgs. n. 50/2016.

#### **ART. 14) RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

La ditta aggiudicataria dovrà indicare, in sede di sottoscrizione del contratto, un proprio responsabile che interagirà con l'Azienda ULSS, in nome e per conto dell'aggiudicatario medesimo, in ordine all'esecuzione dell'appalto di cui trattasi.

Il responsabile del servizio dovrà essere costantemente reperibile e provvederà, per conto della ditta aggiudicataria, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Direttore dell'esecuzione del contratto.

## **ART. 15) DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO**

La ditta aggiudicataria per la sottoscrizione del contratto deve costituire, a favore dell'Azienda appaltante, entro 15 giorni dalla richiesta, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del d.lgs. 50/2016.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo, terzo e quarto per gli operatori economici che sviluppino un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità e rating di impresa o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

Si applica quanto previsto dall'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016.

## **ART. 16) INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

### **Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del concessionario**

In caso di sciopero dei dipendenti del concessionario, devono comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività della Stazione appaltante. A tal fine potranno essere concordate tra il concessionario e la stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative.

### **Interruzione temporanea del servizio a causa guasto**

In caso di guasto di apparecchiature o attrezzature, devono comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività della Stazione appaltante. A tal fine potranno essere concordate tra il concessionario e la stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative in relazione alla specifica causa di interruzione.

### **Interruzione totale del servizio a cause di forza maggiore**

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

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

Salvo quanto previsto ai commi precedenti, l'interruzione o sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporta la risoluzione del contratto, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del concessionario al risarcimento dei danni subiti ed all'applicazione di penali.

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

## **ART. 17) MONITORAGGIO, CONTROLLI E PENALITÀ**

L'Azienda ULSS 7 Pedemontana si riserva ampie facoltà di controllo che attuerà nelle forme ritenute più opportune e vigila sul rispetto, da parte della Ditta aggiudicataria, delle condizioni stabilite dal presente CSA nonché sul rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari vigenti.

La regolare esecuzione del servizio è verificata dal Direttore dell'esecuzione del contratto, anche avvalendosi di personale competente incaricato dell'Azienda ULSS, mediante controlli periodici, utilizzando anche apposite "Schede di valutazione del servizio".

I controlli si riferiranno agli standard qualitativi e quantitativi stabiliti dal presente CSA.

I controlli potranno essere, ad insindacabile giudizio dell'Azienda ULSS, sia di processo (mezzi e procedure) che di risultato.

I controlli di risultato consistono nella verifica del risultato del servizio, al fine di valutare la qualità del servizio e correggere le inadempienze che potrebbero costituire l'elemento per l'applicazione delle penali e della risoluzione del contratto.

La Ditta dovrà acconsentire all'esercizio da parte dell'Azienda ULSS di verifiche periodiche sull'andamento delle attività descritte nel presente CSA.

Tali verifiche potranno riguardare gli aspetti gestionali, organizzativi, amministrativi, contabili e legali.

La Ditta dovrà prestare la cooperazione necessaria a garantire la corretta esecuzione delle verifiche stesse, nonché a mettere a disposizione tutta la documentazione che potrà

essere richiesta nel corso delle verifiche.

Qualora l'Azienda ULSS ritenga non sufficientemente esaustivo quanto proposto dalla Ditta provvederà a redigere apposita procedura di controllo e sistema di monitoraggio che la ditta dovrà obbligatoriamente accettare.

Lo scopo del sistema di monitoraggio e controllo è quello di fornire elementi oggettivi per valutare il rispetto di quanto stabilito nel CSA e nel contratto anche ai fini della verifica di eventuali inadempimenti e della conseguente applicazione delle penali come sotto descritte.

In particolare l'Azienda ULSS, attraverso l'esecuzione di audit, provvederà a verificare e valutare l'andamento del servizio, definire azioni di miglioramento da intraprendersi con il coinvolgimento della Ditta aggiudicataria la quale dovrà garantire, anche nel corso dell'esecuzione del contratto, fattiva e continuativa collaborazione per implementare la qualità del servizio.

<b>Tipologia disservizio / inadempimento</b>	<b>PENALE</b>
Mancato avvio del servizio entro 60 giorni dalla comunicazione dell'affidamento	€ 500,00/die
Interruzione illegittima del servizio	€ 1.000,00/die
Per ogni giorno di chiusura non autorizzata	€ 500,00/evento
Per ogni giorno di mancato rilascio dei locali a seguito di conclusione della concessione	€ 500,00/die
Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle normative nel caso si sia riscontrata la presenza di microorganismi patogeni	€ 500,00/evento
Per ogni verifica microbiologica in cui si riscontrino valori superiori a quelli definiti dalla normativa per microorganismi non patogeni	€ 250,00/evento
Per ogni rilevamento di non conformità relativamente alla manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature, impianti	€ 500,00/evento
Riscontro di organico insufficiente tale da provocare disservizi all'utenza (lunghi tempi di attesa, offerta di prodotti insufficiente, ecc.)	€ 100,00/evento
Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro	€ 100,00/evento
Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti ai sensi della normativa vigente o del piano HACCP	€ 100,00/evento
Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei su cibi e bevande	€ 100,00/evento
Per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria, compreso rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e sanificanti	€ 100,00/evento
Per ogni non conformità relativa alla gestione dei rifiuti	€ 100,00/evento
Per mancata effettuazione di interventi di disinfezione/derattizzazione	€ 100,00/evento

Ogni altra violazioni degli obblighi contrattuali	€ 100,00/evento

L'Azienda ULSS provvederà ad informare tempestivamente l'impresa con lettera raccomandata AR o a mezzo PEC circa l'inizio del procedimento sanzionatorio e circa l'applicazione delle eventuali penali e dei motivi che le hanno determinate.

Le eventuali penali saranno pagate dal concessionario con le modalità indicate dall'amministrazione; in caso di mancato pagamento nei termini e secondo le modalità indicate, verranno trattenute dal deposito cauzionale.

### **ART. 18) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Al verificarsi di gravi inadempienze o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'Azienda appaltante ha la facoltà di agire in danno ordinando e facendo eseguire a terzi, nel modo che ritiene più opportuno, quanto necessario per il regolare andamento del servizio, ove l'impresa, tempestivamente diffidata, non ottemperi agli obblighi assunti. In tal caso l'Azienda appaltante addebiterà alla Ditta inadempiente i maggiori oneri derivanti dall'esecuzione del servizio presso altra ditta.

Dopo tre successive contestazioni scritte per accertate gravi inadempienze, l'Azienda appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto, con preavviso di giorni 15 da darsi mediante invio di pec o lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, trattenendo il deposito cauzionale e con riserva di maggiori danni.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte della Ditta aggiudicataria;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato speciale;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- reiterati ritardi rispetto ai termini previsti dal contratto;
- cessione del contratto o subappalto non autorizzati;
- mancato rispetto degli obblighi in tema di tracciabilità;
- perdita dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico finanziario per la partecipazione alla procedura di gara in oggetto, accertata attraverso la Banca Dati Nazionale degli operatori economici (art. 81, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.).

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Azienda appaltante tramite pec o lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva; in particolare, in caso di fallimento della ditta aggiudicataria o di ammissione del medesimo a procedure concorsuali previste dalla legge in materia, il contratto si riterrà risolto di pieno diritto a far data dal giorno dell'avvio delle procedure concorsuali, fatto salvo il diritto dell'Azienda appaltante di rivalersi sulla cauzione e sui crediti maturati e di pretendere il risarcimento dei danni.

In caso di scioglimento o di liquidazione della ditta aggiudicataria, l'Azienda appaltante, a proprio insindacabile giudizio, avrà il diritto di pretendere tanto la risoluzione del contratto, a danno della società in liquidazione, quanto la continuazione a carico dell'eventuale nuova Ditta subentrata.



Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la Ditta aggiudicataria, oltre all'immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese alle quali l'Azienda appaltante dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto delle varie attività previste dal presente capitolato, sia in caso di nuovo appalto.

L'Azienda appaltante si riserva la facoltà, qualora si verificassero gli estremi di risoluzione contrattuale, di affidare le prestazioni di completamento al concorrente classificatosi secondo in graduatoria.

La ditta aggiudicataria può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice civile (art. 1218, 1256, 1463 c.c.), con preavviso congruo al fine di predisporre gli atti di gara necessari all'individuazione del nuovo assegnatario del servizio.

La risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

#### **ART. 19) RECESSO UNILATERALE**

L'Azienda appaltante potrà recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1373 c.c., così come previsto dall'art. 21-sexies della L. 241/90, con preavviso di almeno 30 giorni, da comunicarsi alla Ditta aggiudicataria con pec o lettera raccomandata A.R.

#### **ART. 20) ASSICURAZIONE E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE**

La ditta affidataria dovrà sollevare l'Azienda ULSS da qualunque responsabilità civile, diretta ed indiretta, per danni a persone o cose conseguenti alla propria attività ed a quella dei suoi collaboratori.

In particolare, la ditta assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati.

Ogni responsabilità in ordine ai prodotti venduti ricadrà esclusivamente sul gestore del bar.

A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre assicurazioni contro rischi inerenti la gestione del servizio.

A copertura delle predette responsabilità il concessionario dovrà stipulare un'adeguata polizza RCT/RCO, per un massimale unico minimo per sinistro pari ad € 2.000.000,00 per danni provocati a cose e/o persone da atti eseguiti o ordinati da dipendenti della ditta o comunque in dipendenza diretta o indiretta dell'esecuzione del servizio.

In tale polizza, della quale dovrà essere prodotta ed inviata copia conforme all'Azienda ULSS prima della stipulazione del contratto, l'Azienda ULSS dovrà risultare espressamente inclusa nel novero dei terzi. Le garanzie di indennizzo dovranno riguardare anche i casi di intossicazione di cibi e bevande e comprendere eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza, che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio.

Parimenti l'Azienda ULSS declina ogni responsabilità per eventuali furti, incendi, manomissioni dei beni forniti per l'esecuzione del servizio.

**ART. 21)    OBBLIGHI CONNESSI AI CONTRATTI DI APPALTO O DI  
SOMMINISTRAZIONE – ART.26 D.LGS. N. 81/08 E S.M.I.  
SICUREZZA SUL LAVORO E DUVRI**

La Ditta aggiudicataria è soggetta alle disposizioni in materia di salute e sicurezza dei lavoratori previste dal Testo Unico sulla sicurezza D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

A tale riguardo si sottolinea che, prima dell'inizio dell'appalto, l'Azienda appaltante ULSS 7 verificherà, con le modalità previste dal Decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale della ditta aggiudicataria in relazione al servizio oggetto di appalto.

La verifica avverrà secondo le seguenti modalità:

- acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o per le Cooperative sociali e loro consorzi, iscrizione all'albo regionale delle cooperative sociali;
- acquisizione dell'autocertificazione della ditta aggiudicataria impresa appaltatrice del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del DPR n. 445/2000;
- **ogni altra modalità individuata dall'Azienda appaltante ULSS 7** atta a verificare l'idoneità tecnico professionale delle imprese tra cui quelle riportate nel documento di valutazione dei rischi interferenziali – DUVRI e nel modello MD 74101AZ.000 allegato - "SELEZIONE DEI FORNITORI DI PRODOTTI, DI SERVIZI E DI LAVORI in applicazione del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i (moduli come da procedura aziendale).

Nell'ambito della verifica della congruità dell'offerta e dei requisiti tecnico professionali di cui sopra l'Azienda appaltante Sanitaria come previsto dal D. Lgs. 18/04/2016, n. 50, si riserva di procedere alla valutazione dei **costi aziendali** della sicurezza indicati in offerta **propri** "*dell'operatore economico*" e del **costo della manodopera**.

Al fine di assicurare la **necessaria cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi** con particolare riguardo anche all'eliminazione/riduzione dei rischi dovuti alle interferenze, di cui all'art. 26 comma 2 lettere a) e b), l'Azienda appaltante Sanitaria ha elaborato un documento di valutazione dei rischi interferenziali, **preliminare** - DUVRI (Allegato 2 al presente CSA), che dovrà essere aggiornato unitamente alla ditta aggiudicataria appaltatore e agli eventuali subappaltatori.

La valutazione dei rischi interferenti, le misure di prevenzione e protezione previste per eliminarli/ridurli, la quantificazione dei costi della sicurezza pari ad euro 1.290,00 oltre all'IVA (non soggetti a ribasso d'asta), ed i nominativi dei referenti con compiti di controllo in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro dell'appalto specifico, sono riportati nel DUVRI.

Le ditte che intendono partecipare alla gara dovranno presentare la dichiarazione di presa visione e accettazione del documento in parola.

Si ricorda che le attività di cooperazione e coordinamento di cui all'art. 26, comma 2, del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i, sono in capo ai Datori di Lavoro committente e della ditta aggiudicataria appaltatore nonché alle figure delegate e individuate all'interno del DUVRI che dovranno assicurare anche l'aggiornamento, revisione continua del documento definitivo elaborato qualora intervengano modifiche alle attività e l'organizzazione necessaria a garantire il rispetto delle prescrizioni, divieti, obblighi e delle misure di prevenzione e protezione finalizzate alla gestione dei rischi interferenziali.

Per quanto riguarda gli adempimenti di all'art. 26, comma 1, lett b), le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti dell'Azienda appaltante Sanitaria in cui sono destinati ad operare i lavoratori della ditta aggiudicataria appaltatore e le

misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività sono riportate nell'allegato 4 *"Informazione sui rischi specifici esistenti nelle strutture sanitarie in cui la ditta è destinata ad operare"* che fa parte integrante del presente capitolato speciale ed i cui dati sono stati estratti dal "Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)" dell'Azienda appaltante ULSS 7.

Si ritiene che le informazioni riportate in questo documento e nel fascicolo informativo sui rischi presenti in Azienda appaltante, congiuntamente al sopralluogo qualora previsto o necessario delle aree interessate, siano sufficienti alle Ditte per predisporre un'offerta che tenga in considerazione gli aspetti della sicurezza del servizio richiesto.

**Per lo svolgimento della propria attività nei luoghi previsti dall'appalto, il personale della ditta aggiudicataria appaltatrice dovrà aver ricevuto un'adeguata informazione, formazione e/o addestramento su tutti gli aspetti di sicurezza citati nel DUVRI.**

## **ART. 22) TEMPISTICA PER L'AVVIO DEL SERVIZIO**

I lavori di allestimento dei locali dovranno essere eseguiti ed ultimati nel tempo indicato nell'offerta tecnica che non potrà essere superiore a 15 giorni decorrenti dalla comunicazione dell'affidamento.

In relazione a quanto stabilito al precedente capoverso, il concessionario si impegna a corrispondere dal giorno successivo alla scadenza del termine per l'avviamento indicato in offerta il canone di concessione come offerto, senza alcuna interruzione nella corresponsione dello stesso.

Successivamente alla stipula del contratto, l'Azienda ULSS provvede alla consegna delle aree oggetto dell'intervento, fatta salva la facoltà di autorizzare il preventivo accesso alle predette aree qualora non siano ancora concluse le procedure per la stipula del contratto stesso.

Il Concessionario, ultimata la realizzazione delle opere di sistemazione e relativi allestimenti, provvederà, a comunicarlo all'Azienda ULSS.

L'inizio dell'attività è subordinata al conseguimento delle licenze e delle autorizzazioni ai sensi della vigente normativa.

## **ART. 23) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Con il presente articolo si provvede a dare l'informativa prevista dall'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (nel prosieguo GDPR) facendo presente che i dati personali forniti dalle ditte partecipanti alla gara saranno raccolti presso l'Azienda Ulss. n. 7 per le seguenti finalità: - eseguire obblighi derivanti da un contratto oppure per adempiere, prima e dopo l'esecuzione del contratto, a connesse specifiche richieste; - adempiere ad obblighi di legge di natura amministrativa, contabile, civilistica, fiscale, regolamenti, normative comunitarie e/o extracomunitarie; - gestire l'eventuale contenzioso; - gestire l'eventuale processo di qualificazione e monitoraggio del fornitore. Tali trattamenti saranno improntati ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti delle ditte e dei titolari dei dati. I dati personali verranno conservati anche dopo la cessazione del contratto per l'espletamento di tutti gli eventuali adempimenti connessi o derivanti dal contratto per il periodo di durata prescritto dalle leggi vigenti e secondo il termine di prescrizione dei diritti scaturenti dal contratto stesso. Il conferimento dei dati è obbligatorio in adempimento di quanto richiesto dagli obblighi legali e contrattuali e, pertanto, l'eventuale rifiuto a fornirli, in tutto o in parte, può dar luogo all'impossibilità per l'Azienda di dare esecuzione al contratto o di svolgere correttamente tutti gli adempimenti correlati, compreso

il pagamento. Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, con modalità e strumenti volti a garantire la massima sicurezza e riservatezza, ad opera di soggetti appositamente autorizzati. Esclusivamente per le finalità sopra specificate, tutti i dati raccolti ed elaborati potranno essere comunicati a figure interne, autorizzate al trattamento in ragione delle rispettive mansioni, nonché alle seguenti categorie di soggetti esterni: istituti di credito; professionisti o società di servizi che operino per conto della nostra azienda; avvocati e consulenti legali; Enti Pubblici e privati, anche a seguito di ispezioni e verifiche; Amministratori di Sistema e Società fornitrici di servizi software (nell'amministrazione di tali procedure). I dati personali non saranno oggetto/di trasferimento presso Paesi Terzi non europei. Il Titolare del trattamento si riserva però la possibilità di utilizzare servizi in cloud o che prevedano il trasferimento presso Paesi extra UE: in tal caso i fornitori di tali servizi saranno selezionati tra coloro che forniscono garanzie adeguate, così come previsto dall'art. 46 GDPR. Le ditte hanno il diritto (artt. 15 -22 del GDPR) di chiedere all'Azienda di accedere ai dati personali e di rettificarli se inesatti, di cancellarli o limitarne il trattamento se ne ricorrono i presupposti, oppure di opporsi al loro trattamento per legittimi interessi perseguiti dalla ns. Azienda, nonché di ottenere la portabilità dei dati forniti solo se oggetto di un trattamento automatizzato basato sul consenso o sul contratto. Hanno altresì il diritto di revocare il consenso prestato per le finalità di trattamento che lo richiedono, ferma restando la liceità del trattamento effettuato sino al momento della revoca. Potranno esercitare i diritti sopra indicati contattando l'Ufficio Relazioni con il Pubblico (U.R.P.) inviando una e-mail all'indirizzo: [urpbassano@aulss7.veneto.it](mailto:urpbassano@aulss7.veneto.it) oppure a [urpthiene@aulss7.veneto.it](mailto:urpthiene@aulss7.veneto.it); potranno altresì proporre reclamo, ai sensi dell'art. 77 del GDPR, all'autorità di controllo competente in materia (Garante per la protezione dei dati personali).

Titolare del trattamento dei dati personali è l'Azienda Ulss n. 7 Pedemontana con sede legale in Via dei Lotti, 40 – 36061 Bassano del Grappa (VI). Il Titolare ha nominato il responsabile della protezione dei dati, ai sensi dell'art. 37 del GDPR, nella persona del dott. Marcello Mezzasalma a partire dal 1° aprile 2019.

## **ART. 24) CONTRATTO**

Successivamente all'aggiudicazione, una volta approvatane la proposta e divenuta efficace, sarà stipulato apposito contratto con l'Azienda ULSS, ai sensi e con le modalità previste dall'art. 32 del d.lgs. 50/2016.

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice si scioglia dal vincolo dell'aggiudicazione e, conseguentemente, non stipuli il relativo contratto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di scorrere la graduatoria definitiva di gara, al fine di individuare il nuovo offerente affidatario.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di scorrere la graduatoria anche nel caso in cui l'aggiudicatario receda dal contratto.

Tutte le spese conseguenti e inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicataria.

## **ART. 25) CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

Qualora l'appaltatore intendesse procedere con il subappalto dovrà dichiarare in sede di offerta i servizi e le forniture o parti di esse che si intendono subappaltare. Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di subappalto non autorizzato dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per l'eventuale risarcimento del danno, il contratto è risolto di diritto.

Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena nullità ai

sensi del comma 1 dell'art. 105 del decreto citato.

#### **ART. 26) PROTOCOLLO DI LEGALITÀ**

Al presente appalto si applicano le condizioni e clausole pattizie previste nel Protocollo di legalità approvato dalla Regione del Veneto con DGRV n. 951 del 02/07/2019 e sottoscritto il 17/09/2019 ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, consultabile sul sito della Regione Veneto <https://www.regione.veneto.it/web/lavori-pubblici/protocollo-di-legalita>.

#### **ART. 27) FORO GIUDIZIARIO**

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione all'interpretazione, esecuzione e risoluzione del contratto, sarà esclusivamente competente il Foro di Vicenza.

In ogni caso, nelle more dell'eventuale giudizio dell'autorità giudiziaria, la ditta fornitrice non potrà sospendere o interrompere il servizio pena l'incameramento della cauzione definitiva posta a garanzia del servizio e fatta salva la possibilità per l'Azienda ULSS di rivalersi per gli ulteriori danni subiti.

#### **ART. 28) CLAUSOLA FINALE**

Per quanto qui non espressamente previsto e disciplinato si richiamano le norme vigenti in materia di pubbliche forniture, nonché alle norme del codice civile in materia di obbligazioni.

*Il Direttore  
dell'U.O.C. Provveditorato, Economato  
e Gestione della Logistica  
(dott.ssa Elisabetta Zambonin)*

- Allegato 1    Planimetria*
- Allegato 2    DUVRI preliminare*
- Allegato 3    Informazione sui rischi specifici esistenti nei luoghi di lavoro in cui la ditta è destinata ad operare*