


CAPITOLATO SPECIALE

**GARA PER AFFIDAMENTO CONCESSIONE DEI SERVIZI BAR ED EDICOLA
 ALL'INTERNO DEI LOCALI DELL'OSPEDALE S. BASSIANO DELL'AZIENDA
 ULSS N. 7 PEDEMONTANA
 GARA N. 2023-117-TH5 - CIG. B05E90461F**

CIG	CIG nr. B05E90461F
Valore della concessione	€ 4.200.000,00/ 60 mesi IVA esclusa oltre ad € 7.640,00 per oneri DUVRI non soggetti a ribasso
Importo a base d'asta (Canone minimo)	Euro 547.640,00/ 60 mesi IVA esclusa di cui € 7.640,00 per oneri DUVRI non soggetti a ribasso
Importo variabile base d'asta	13% royalty minima sul fatturato
Durata	60 mesi Eventuale rinnovo di 36 mesi e proroga tecnica 180 giorni
Responsabile Unico del Procedimento	Dott.ssa Elisabetta Zambonin tel. 0424-885280 – email: elisabetta.zambonin@aulss7.veneto.it
Referente amministrativo	Dott. Enrico Boaretto tel. 0424-883266 - email: enrico.boaretto@aulss7.veneto.it



Sommario

1. OGGETTO.....	3
2. DURATA DELLA CONCESSIONE	3
3. VALORE DELLA CONCESSIONE E CANONE ANNUO	3
4. AREE ASSEGNATE AI SERVIZI OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO	4
5. SPECIFICHE TECNICHE PER FORNITURA NUOVI ARREDI – RISISTEMAZIONE SPAZI ESISTENTI.....	4
6. CARATTERISTICHE DEI SERVIZI	6
7. ORARIO DI APERTURA E PREZZI	8
8. PULIZIE E IGIENE DEI LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE	9
9. MANUTENZIONE DEI LOCALI E ATTREZZATURE OGGETTO DELLA CONCESSIONE	10
10. SICUREZZA E IGIENE DEGLI ALIMENTI.....	10
11. PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA	11
12. ULTERIORI REQUISITI E OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	12
13. UTENZE A CARICO AZIENDA ULSS N. 7	13
14. DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO	14
15. REFERENTI DELL’AZIENDA ULSS E DEL CONCESSIONARIO	14
16. PENALITÀ, RECESSO, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	14
17. VERIFICHE SULL’ANDAMENTO DEL SERVIZIO	15
18. RESPONSABILITÀ PER DANNI A TERZI	16
19. RISPETTO D.LGS. N. 81/2008.....	16
20. TEMPISTICA PER L’AVVIO DEL SERVIZIO: MANUTENZIONE E ALLESTIMENTO DEI LOCALI.....	17
21. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	17
22. VARIAZIONI SOGGETTIVE.....	18
23. CONTRATTO.....	18
24. RISERVE	18
25. PATTO DI INTEGRITA’	19
26. FORO GIUDIZIARIO ESCLUSIVO	19
27. NORME FINALI	19

1. OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione, ai sensi della Parte II – dei contratti di concessione - del Libro IV, art. 176 e ss. del D.Lgs. n. 36/2023, della gestione del servizio bar e rivendita di giornali/riviste all'interno del Presidio Ospedaliero “San Bassiano” dell’Azienda ULSS n 7 Pedemontana.

L'appalto si configura quale concessione di servizio, intendendosi affidata all'aggiudicatario la concessione della gestione dell'esercizio, formalizzato mediante contratto in concessione ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. n. 36/2023.

L'appalto rientra nei servizi di cui all'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26/02/2014 (servizi di mensa e altri servizi di caffetteria per clientela ristretta) ed è soggetto alla disciplina “alleggerita” di cui all'art. 130 del Codice, che prevede la sola pubblicazione in ambito comunitario, nonché alle disposizioni specificatamente richiamate dagli atti di gara.

2. DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto che verrà stipulato con l'operatore economico aggiudicatario della presente procedura avrà una durata di **5 anni** dalla data di redazione di apposito verbale di inizio della fase di gestione dell'attività redatto tra le parti.

Il servizio dovrà essere avviato entro il termine massimo di **60 giorni** dalla stipula del contratto.

L'Azienda ULSS si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a **3 anni**, mediante comunicazione al concessionario per posta elettronica certificata prima della scadenza del contratto originario.

Il concessionario, qualora richiesto dall'Azienda ULSS, sarà comunque tenuto a proseguire il servizio, alle stesse condizioni, per **180 giorni** necessari al fine dell'individuazione del nuovo contraente.

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.

L'Azienda si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto, con preavviso di almeno 30 giorni, nel caso sia avviata un'iniziativa da parte di una centrale di committenza di cui all'art. 63 del D.Lgs. n. 36/2023.

3. VALORE DELLA CONCESSIONE E CANONE ANNUO

Il valore presunto complessivo della presente concessione, calcolato sulla media del fatturato presunto anno 2023 dell'attuale gestore moltiplicato per la durata prevista nella presente procedura per n. 5 anni e comprensivo del rinnovo di 3 anni e della proroga di 180 giorni è il seguente:

A Fatturato stimato anno 2023	B. Fatturato complessivo 5 anni	C. Rinnovo 3 anni	D: Proroga 180 giorni	Valore della concessione (B+C+D)
€ 840.000,00	€ 4.200.000,00	€ 2.520.000,00	€ 420.000,00	€ 7.140.000,00

Gli importi si intendono oneri fiscali esclusi.

Tale stima è puramente indicativa per la gestione del servizio che verrà aggiudicato con la presente procedura, non impegna in nessun modo l'Azienda ULSS e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di bar ed edicola.

Il concessionario deve corrispondere all'Azienda ULSS un canone minimo mensile fisso, pari ad € 9.000,00 + IVA 22%, e un canone variabile (royalty). Il canone minimo mensile fisso è dovuto a prescindere dal risultato economico e finanziario derivante dall'attività in oggetto. Esso dovrà essere corrisposto, maggiorato dell'IVA, in rate mensili anticipate entro il primo giorno non festivo di ogni mese; i versamenti saranno effettuati a seguito di emissione delle fatture da parte del Servizio Contabilità e Bilancio dell'Azienda ULSS.

Canone mensile minimo fisso	Canone annuo minimo fisso	Canone quinquennale minimo fisso
€ 9.000,00	€ 108.000,00	€ 540.000,00

La royalty sarà calcolata con applicazione della percentuale offerta in rialzo rispetto al minimo del 13% sul fatturato nel periodo di competenza al netto dell'IVA derivante dalla vendita dei servizi resi.

La royalty sarà calcolata annualmente alla fine dell'anno solare. Nel caso in cui l'importo della royalty risulti superiore all'importo del canone fisso, la differenza verrà corrisposta in un'unica soluzione entro dieci giorni dal ricevimento fattura.

Annualmente entro 10 giorni dal termine di ogni anno solare il concessionario dovrà produrre una certificazione attestante i corrispettivi incassati nell'anno precedente, accompagnata dalle comunicazioni periodiche trasmesse all'Agenzia delle Entrate.

Il verificarsi di fatti non riconducibili al concessionario che incidono sull'equilibrio del piano economico finanziario può comportare la sua revisione da attuare mediante la rideterminazione delle condizioni di equilibrio (art. 192 D.Lgs. n. 36/2023).

4. AREE ASSEGNATE AI SERVIZI OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Per le attività di cui all'art. 1 vengono messe a disposizione le seguenti superfici appartenenti al P.O. San Bassiano delle quali dovrà essere presa visione in occasione del sopralluogo obbligatorio, così suddivise:

- spazio bar/edicola area interna mq. 170,00;
 - aree di stoccaggio/magazzino al seminterrato e al piano terra e spogliatoio mq. 75,00;
- come da planimetrie allegate, nonché l'area esterna adibita a plateatico e l'Operatore Economico dovrà farsi carico degli arredi e della progettazione esecutiva/lavoro di eventuali modifiche.

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

5. SPECIFICHE TECNICHE PER FORNITURA NUOVI ARREDI – RISISTEMAZIONE SPAZI ESISTENTI

Il concessionario dovrà garantire, in ottemperanza a quanto previsto dalle specifiche tecniche dei C.A.M. per le forniture di arredi per interni vigenti, di cui al D.M. del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 23/06/2022 pubblicato nella G.U. dell'08/08/2022, richiamati al punto 3.1.8 dei C.A.M. per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili, di cui al D.M. 06/11/2023:

- il rinnovo completo dell'arredo mobile esistente (tavolini, sedie, scaffalature per esposizione ecc.);
- l'esecuzione dei seguenti interventi di risistemazione degli arredi fissi:



- a) completa verniciatura parti lignee sia del banco bar che della cassa;
- b) levigatura parte superiore del bancone in marmo;
- c) sostituzione vetrina refrigerata bar;
- d) manutenzione straordinaria impianti idrici, scarichi e parte sottostante la pedana della zona bar;
- e) manutenzione sistemi di chiusura e ante con sostituzione di cerniere, corsia ecc.;
- f) sostituzione porta accesso retro bar con porta scorrevole;
- g) verifica e/o sostituzione illuminazione zona bar;
- h) sostituzione della pedana interna (struttura e finitura);
- i) spostamento in area esterna dell'evaporatore degli armadi frigoriferi del bar, comprese le linee frigorifere, elettriche e canalizzazioni con realizzazione di appropriata copertura in alluminio in tinta;
- j) arredi ed eventuali lavori di modifica del plateatico.

Il concessionario dovrà provvedere al rinnovo di tutte le attrezzature esistenti, di proprietà del gestore uscente il quale dovrà procedere al relativo smaltimento.

Il concessionario, al fine dell'adempimento dei lavori a suo carico sopra descritti, dovrà indicare in sede di offerta tecnica i giorni di chiusura del bar – edicola al fine di garantire il corretto espletamento e, comunque, tali interventi dovranno essere completati entro e non oltre 60 giorni dall'avvio della concessione.

Gli arredi mobili e le attrezzature 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 e le attrezzature dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza e igiene, nonché dotati delle relative certificazioni e marchiature.

Tutte le linee di allacciamento, degli arredi e delle attrezzature, delle utenze messe a disposizione dall'Azienda ULSS nelle immediate vicinanze del locale Bar (acqua, energia elettrica, scarichi, ecc.) sono a carico della ditta aggiudicataria, secondo quanto disposto all'art. 12 del presente C.S.A. e dovranno essere realizzati in conformità alla vigente normativa e secondo le indicazioni della 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 della normativa in materia (D.M. 18.09.02 – D.P.R. 01.08.2011, n. 151 – D.M. 19.03.15, D.M. 03.08.15, D.M. 29.03.21) 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 di giocattoli o altro 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.

Le forniture degli arredi dovranno essere eseguiti a regola d'arte a opera di Ditte specializzate, a cura e per conto del Concessionario.

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

Il concessionario dovrà installare recipienti portarifiuti presso l'area bar, aventi capacità proporzionata alle previste erogazioni e dovrà provvedere con urgenza alla loro sostituzione qualora diventassero inadatti allo scopo o, comunque, poco decorosi.

6. CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

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

In particolare si fa presente che, per il P.O. San Bassiano le potenzialità di utenza, sulla base dei dati relativi all'anno 2022, potranno essere le seguenti:

- n. posti letto: 378
- n. dipendenti: 1160
- n. ricoveri: 15.634
- n. prestazioni per esterni (escluso Laboratorio): 345.937
- n. accessi al Pronto Soccorso: 61.437

Il servizio dovrà offrire un contesto piacevole per l'utenza e dovrà essere impiegato personale predisposto a 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, preconfezionati nei bar e negli altri esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

I prodotti dolci e salati dovranno essere freschi o rigenerati in 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'Azienda ULSS.

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.

Importanti variazioni riguardanti le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e le tipologie di alimenti e bevande, rispetto quelle presentate in sede di offerta di gara, devono essere preventivamente comunicate e approvate dall'Azienda ULSS.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire i controlli e le procedure stabiliti dal sistema di autocontrollo HACCP, collegati alla sicurezza igienica 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 al servizio ai degenti o d'asporto.

Al servizio si applicano i Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili, di cui al D.M. 06/11/2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

In particolare, si applicano le clausole contrattuali di cui all'art. 3 "Criteri Ambientali Minimi per la gestione del punto ristoro (Servizio Bar)"; i prodotti in vendita dovranno essere conformi ai criteri obbligatori di cui all'art. 2.2 "Clausole Contrattuali", richiamato all'art. 3.1.2. del D.M. 06/11/2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, come da relazione prodotta in sede di offerta tecnica di gara.

b) Specifiche del servizio edicola

Si richiamano, per quanto applicabili al presente servizio accessorio, le norme generali previste in tema di gestione del bar.

Possono essere posti in vendita i generi previsti nelle prescritte licenze o autorizzazioni rilasciate dalle competenti autorità, che devono comunque comprendere:

- rivendita giornali e riviste (dovrà essere assicurata la vendita della più ampia varietà di giornali nazionali e locali e delle riviste);
- libri;
- pile;
- ricariche telefoniche;
- biglietti mezzi pubblici.

Può essere effettuato, in accordo con la Direzione Medica di Ospedale, il servizio quotidiano di rivendita anche presso i reparti nella fascia oraria compresa tra le ore 10.30 e le ore 12.00: a questo proposito le Ditte concorrenti dovranno specificare nella proposta tecnica come intendono organizzare dette attività. Si precisa che, il personale addetto dovrà rimanere fuori dal reparto, ovvero, nella zona antistante agli ascensori.

c) Altre attività

Si richiamano, per quanto applicabili al presente servizio accessorio, le norme generali previste nel precedente punto a) in tema di gestione del bar.

Possono essere posti in vendita i generi previsti nelle prescritte licenze o autorizzazioni rilasciate dalle competenti autorità che comprendono:

- rivendita di articoli merceologici di prima necessità, materiale per l'igiene e la cosmesi (magliette intime, mutande, calze, pigiami, ciabatte con antiscivolo, assorbenti igienici, dentifricio, fazzoletti carta, tovaglioli di carta, ausili per incontinenti, prodotti per la pulizia del paziente, ecc),
- articoli regalo,
- articoli ricreativi (es. giocattoli, giochi di carte comuni),
- materiali di piccola cancelleria.

È altresì consentita l'installazione di smart-locker quali punto consegna di pacchi da corrieri destinati a dipendenti e/o degenti.

È assolutamente vietata la vendita di:

- tabacchi e prodotti derivati o affini,
- alcolici e superalcolici,
- biglietti della lotteria e gratta e vinci e affini,
- videogiochi, jukebox, videogiochi o altre apparecchiature analoghe 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 e 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 altre ditte i seguenti contratti concessi in esclusiva nel Presidio Ospedaliero:

- contratto di concessione di distributori automatici di bevande calde e fredde, di alimenti solidi e di alimenti freschi,

è fatto pertanto divieto al gestore del bar di svolgere tali attività negli spazi assegnati oggetto di concessione.

Al concessionario, oltre la rivendita di giornali presso i reparti secondo le modalità concordate, non è consentita la distribuzione, la somministrazione, la consegna diretta di nessun genere di prodotto presso le Unità Operative di diagnosi.

d) Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione

Il concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Azienda ULSS, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti salvo accordi preventivi assunti con l'Azienda.

All'interno dei locali e degli spazi in concessione il concessionario non deve concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

7. ORARIO DI APERTURA E PREZZI

Il bar è aperto tutti i giorni, in modo continuativo dalle ore 7.30 alle ore 19.00, con orario di apertura reso noto al pubblico e senza turno di chiusura settimanale. La domenica e i giorni festivi l'orario di apertura sarà dalle ore 8.30 alle ore 16.00. Variazioni in estensione dell'orario saranno valutate ai fini dell'assegnazione del punteggio di proposta tecnica.

Eventuali variazioni di orario dovranno essere autorizzate dal Direttore dell'esecuzione del Contratto.

L'Azienda Sanitaria si riserva tuttavia di apportare varianti all'orario predetto in relazione alle esigenze di orario degli altri servizi dell'Ospedale.

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 Sanitaria.

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

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 Sanitaria e non dovranno essere superiori ai prezzi praticati nella medesima tipologia di esercizi pubblici del Comune.

Trascorso il primo anno contrattuale la Ditta potrà richiedere entro la fine del mese 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 Direttore della UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica una relazione atta a indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono lo stesso a chiedere l'aumento dei prezzi e 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 Sanitaria.

8. PULIZIE E IGIENE DEI LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE

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 d'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 e del controllo degli infestanti nonché i prodotti utilizzati. L'Azienda 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 la 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 e 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 tramite Ditta specializzata 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. 16.

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 ospedaliera.

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 a ogni disposizione comunale in materia di smaltimento rifiuti solidi urbani e alle indicazioni dell'Azienda Sanitaria in materia di raccolta differenziata, o tramite accordi con il gestore del servizio ristorazione mensa degenti e dipendenti.

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

Si richiama, in merito, quanto previsto all'art. 3.1.5 "Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili" dei C.A.M. per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili di cui al D.M. 06/11/2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, sopra richiamato.

9. MANUTENZIONE DEI LOCALI E ATTREZZATURE OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'Azienda 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 (comprese le vetrate interne ed esterne, da terra sino all'altezza di almeno mt 2,40).

A inizio contratto e a ogni inizio d'anno dovrà essere trasmesso alla 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, alla UOC Servizi Tecnici e Patrimoniali dell'Azienda Sanitaria e al DEC, 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 e del graticcio dei soffitti di proprietà dell'Azienda Ulss resta a carico dell'Azienda stessa.

La manutenzione straordinaria degli impianti fissi rimane del concedente fino al punto di consegna.

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

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

10. SICUREZZA E IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il concessionario è obbligato a 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.

Controllo e manutenzione di estintori, e di altri mezzi antincendio, rimangono a carico dell'Azienda, 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 avranno facoltà di accedere per verifica o intervento, anche negli orari in cui il personale della Ditta non presidia i locali stessi.

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

In particolare l'Azienda, 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.

Per il bar, in sede di proposta tecnica, la ditta dovrà produrre dichiarazione conforme alla normativa in materia di igiene degli alimenti e in particolare:

- documentazione relativa al piano di autocontrollo predisposta dalla Ditta di cui al Reg. CE 852/2004 comprese le modalità di mantenimento dell'igiene delle attrezzature, la manutenzione delle stesse nonché le modalità di conservazione dei prodotti (scadenza, metodologie di controllo delle scadenze, etc.);
- copia esemplificativa delle schede di autocontrollo previste per l'applicazione di suddetto piano.

11. PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Il concessionario dovrà comunicare all'Azienda 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 alla UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica dell'Azienda Sanitaria.

Il gestore oltre a 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. In particolare il concessionario subentrante sarà tenuto al rispetto della disciplina in materia di "cambi di gestione" di cui agli artt. 326-334 dell'attuale contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria compatibilmente con la propria organizzazione.

Viene allegato al presente CSA, l'elenco del personale attuale.

Nel caso in cui nel servizio vengano impiegati operatori stranieri, questi dovranno conoscere la lingua italiana. Il concessionario si obbliga a 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 e 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. 16 del presente capitolato.

Tutto il personale addetto alla preparazione e/o somministrazione d'alimenti dovrà aver regolarmente effettuato adeguato percorso formativo.

Il concessionario è tenuto a 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.

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 dell'Ospedale, 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 Sanitaria, concordando preventivamente con il DEC e la UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica eventuali iniziative commerciali particolari rispetto alla normale attività di vendita.

L'Azienda Sanitaria 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 a un Direttore del servizio con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, fornendo il relativo recapito di cellulare alla 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 Sanitaria per il controllo del buon andamento del servizio.

E' 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.

12. ULTERIORI REQUISITI E 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 Sanitaria 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 della UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica dell'Azienda Sanitaria, 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 (orientativamente dalle ore 6 alle 7.30 e dalle ore 18 alle ore 20) utilizzando, tassativamente, gli elevatori dedicati al trasporto dei materiali e, comunque, mai nelle ore in cui il pubblico è ammesso a visitare i malati. 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 Sanitaria 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, tasse, concessioni e materiali per la pulizia dei locali e delle vetrine del bar all'interno e all'esterno, degli arredi e delle apparecchiature, gli oneri relativi alla gestione comprensivi di IVA, il canone mensile e il rimborso forfetario delle spese, da saldare all'Azienda Sanitaria;
- b) gli oneri derivanti dall'effettuazione dei controlli microbiologici;
- c) gli oneri per la progettazione, esecuzione, fornitura e quant'altro previsto nel presente capitolato relativamente al plateatico;
- d) le spese per il rifornimento dei vari prodotti da parte dei fornitori.
- e) le spese per la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature, degli impianti dal punto di consegna e delle opere ricadenti nelle aree affidate;
- f) le spese relative al traffico telefonico;
- g) le spese dei locali per energia elettrica, acqua calda e fredda, riscaldamento e climatizzazione, rifiuti solidi urbani **per l'importo forfetario mensile di € 1.200,00 + IVA**, salvo eventuale conguaglio a fine anno calcolato dall'U.O.C. Servizi Tecnici e Patrimoniali, a seguito di quantificazione dei consumi effettivi, per i soli sub-contatori installati con riguardo all'utenza dell'acqua.

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.

13. UTENZE A CARICO AZIENDA ULSS N. 7

L'Azienda Sanitaria è esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale scarsità o mancanza d'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 Sanitaria in modo tale che si possa immediatamente provvedere alla loro risoluzione.

L'Azienda Sanitaria 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 e fluidici formeranno oggetto di contraddittorio e i maggiori consumi riscontrati, formeranno oggetto di rimborso all'Azienda Sanitaria, salvo eventuali ulteriori costi per consumi impropri.

14. DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire, a favore dell'Azienda Ulss n. 7, entro 15 giorni dalla richiesta, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 36/2023 e secondo le indicazioni dell'allegato II.13 del D.Lgs. n. 36/2023 circa le eventuali riduzioni.

Si applica quanto previsto dall'art. 117 del Codice.

15. REFERENTI DELL'AZIENDA ULSS E DEL CONCESSIONARIO

L'Azienda Sanitaria provvederà a individuare all'atto dell'aggiudicazione un responsabile del controllo della corretta esecuzione del contratto.

Il concessionario dovrà comunicare alla UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica il nominativo e i recapiti, compreso numero di cellulare, del proprio Direttore del servizio incaricato di gestire il rapporto con l'Azienda Sanitaria.

16. PENALITÀ, RECESSO, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora nel corso del rapporto contrattuale il servizio non fosse conforme a quanto previsto nel presente Capitolato saranno applicate le seguenti **penalità**:

- a) in caso di inadempimento/inosservanza parziale degli obblighi contrattuali verrà applicata una penale minima di € 300,00, per ogni infrazione, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale danno subito.

Si elencano le seguenti principali fattispecie di inadempimenti:

- non puntuale esecuzione delle operazioni di manutenzione prevista sulle attrezzature, sui locali, sugli arredi e delle operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione;
- mancata osservanza di tutte le cosiddette norme di corretta prassi igienica, delle disposizioni impartite dalla Direzione Medica e/o dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione e delle norme inerenti la sicurezza degli ambienti di lavoro per la tutela degli utenti e dei dipendenti del Gestore;
- stazionamento di rifiuti nell'area ospedaliera al di fuori degli spazi dedicati;
- non rispetto degli orari e di tutte le prescrizioni richieste, salvo accordi diversi intercorsi con l'Ente;
- mancata osservanza delle caratteristiche merceologiche dei prodotti posti in vendita, come previsto dall'art. 6;
- aumenti non autorizzati delle consumazioni senza espressa autorizzazione dell'Azienda Sanitaria;
- non puntuale rispetto di qualsiasi altro onere previsto dal presente Capitolato;
- mancato rispetto del termine previsto dall'Azienda per la riconsegna dei luoghi al termine della concessione;

- b) in caso di inadempimento/inosservanza parziale di cui sopra, **ripetuti**, verrà applicata una penale di € 600,00, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale danno subito.

Nel caso di mancato avvio del servizio entro il termine massimo di avviamento di cui all'offerta l'Azienda Sanitaria potrà applicare una penale di € 300,00.= per ogni giorno di ritardo.

Nel caso di ritardo superiore a 30 giorni l'Azienda si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, all'aggiudicazione alla seconda classificata, fatto salvo ogni ulteriore danno.

L'Azienda si riserva, altresì, di procedere alla **risoluzione** del contratto ai sensi dell'art. 1356 c.c. nei seguenti casi:

- in presenza di documentate procedure concorsuali nei confronti del gestore del servizio ovvero in presenza di atti di sequestro o pignoramenti nei confronti della stessa;
- in caso di cessione del contratto non autorizzata;
- in caso di frode o colpa grave dell'aggiudicataria nell'esecuzione degli obblighi o condizioni contrattuali;
- per mutamento di destinazione dei locali o modifica d'attività non concordata con l'Azienda ULSS;
- per gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità del servizio e arrecare pregiudizio all'immagine dell'Azienda ULSS. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze le eventuali carenze igienico-sanitarie accertate dagli organi competenti;
- per inadempimenti in materia di rapporto di lavoro e misure per la sicurezza sul lavoro;
- per mancato pagamento di quattro mensilità consecutive;
- per inattività totale dell'esercizio imputabile al gestore, prolungatasi oltre sette giorni.

In caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del rapporto contrattuale e al termine del contratto, il Gestore nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale in relazione alla gestione.

In qualsiasi caso di inosservanza delle prescrizioni contrattuali, l'Azienda Sanitaria diffiderà il contraente tramite PEC a eliminare tale inosservanza entro il termine di 15 (quindici giorni). Qualora nonostante ciò l'inosservanza perdurasse, l'Azienda Sanitaria procederà ad applicare le penali sopra indicate ferma restando la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto e fatta salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e ogni altra azione che l'Amministrazione ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

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, fatto salvo il diritto al risarcimento di ogni eventuale danno.

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Azienda ULSS il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno al Gestore inadempiente. Nel caso in cui l'Azienda ULSS non riuscisse ad aggiudicare il servizio utilizzando la graduatoria di gara, la parte inadempiente sarà tenuta anche al rimborso delle spese per lo svolgimento di una nuova procedura di gara, oltre che al rimborso delle eventuali differenze del canone di concessione, fatto salvo il diritto al risarcimento di ogni eventuale danno.

L'affidamento a terzi viene notificato al Gestore inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e del canone relativo.

17. VERIFICHE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

L'Azienda Sanitaria, tramite i competenti uffici potrà, in qualsiasi momento, effettuare anche senza preavviso, controlli e analisi al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni previste dal capitolato speciale. La ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Azienda Sanitaria in qualsiasi ora lavorativa per esercitare il controllo circa la corretta conservazione delle materie prime e dei prodotti offerti. I suddetti controlli saranno di norma eseguiti in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il Direttore del servizio o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Azienda Sanitaria effettuerà ugualmente i controlli e la ditta non potrà contestare le loro risultanze. L'Amministrazione

si riserva inoltre il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso e il personale presente.

Gli inadempimenti verranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità e il gestore dovrà provvedere alla loro risoluzione; nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o nel caso in cui le stesse siano ripetute, si rinvia all'art. 16.

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

18. RESPONSABILITÀ PER DANNI A TERZI

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

In particolare, la ditta si 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 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 e inviata copia conforme all'Azienda Sanitaria prima della stipulazione del contratto, l'Azienda Sanitaria 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 Sanitaria declina ogni responsabilità per eventuali furti, incendi, manomissioni dei beni forniti per l'esecuzione del servizio.

19. RISPETTO D.LGS. N. 81/2008

L'impresa aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

L'affidatario deve inoltre imporre al personale il rispetto della normativa di sicurezza.

L'impresa aggiudicataria dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dei propri dipendenti D.P.I. appropriati ai rischi inerenti le attività svolte e per quelli presenti nell'area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

L'impresa dovrà comunicare al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'informazione e alla formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. Il personale impiegato dovrà essere adeguatamente formato nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro, antincendio e pronto soccorso.

Si dovrà dare evidenza dell'avvenuta formazione degli operatori oltre che dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi correlati con le mansioni e le attività.

Prima dell'inizio del servizio il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) avrà cura di indire un incontro fra l'impresa aggiudicataria dell'appalto e il R.S.P.P. dell'Azienda Sanitaria, in data da concordare fra le parti,

per evidenziare i rischi dovuti alle interferenze e le misure di sicurezza per la loro eliminazione o il contenimento, tale da permettere il lavoro in sicurezza.

20. TEMPISTICA PER L'AVVIO DEL SERVIZIO: MANUTENZIONE E ALLESTIMENTO DEI LOCALI

I lavori di manutenzione e di allestimento dei locali da sistemare dovranno essere eseguiti e ultimati nel tempo indicato nell'offerta tecnica nel minor tempo possibile decorrenti dalla consegna dei luoghi.

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, comunque entro 60 giorni, il canone di concessione come offerto senza alcuna interruzione nella corresponsione dello stesso.

Successivamente alla stipula del contratto, l'Azienda Sanitaria 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 manutenzione e relativi allestimenti, provvederà, a comunicarlo all'Azienda Sanitaria.

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

In particolare si ricorda l'obbligo di procedere alla regolare richiesta di registrazione (Art. 6 Reg. CE 852/2004 e norme d'attuazione nazionali e regionali conseguenti) all'Autorità Competente al Controllo (SIAN dell'Azienda Sanitaria).

21. 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, a 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 oppure a 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, con delibera n. 1409 del 25/08/2023, ha nominato il responsabile della protezione dei dati, ai sensi dell'art. 37 del GDPR, affidando l'incarico allo studio CERVATO LAW & BUSINESS S.R.L. SOCIETA' TRA AVVOCATI a partire dal 1° settembre 2023.

22. VARIAZIONI SOGGETTIVE

È vietato cedere, a qualunque titolo, il contratto a pena di nullità, senza il previo consenso espresso dell'Azienda Sanitaria, da rilasciarsi previa verifica del possesso dei requisiti soggettivi e oggettivi in capo alla Ditta subentrante, ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023.

La verifica sarà effettuata entro 60 giorni dalla comunicazione, decorsi i quali l'approvazione si dà per avvenuta.

In caso di violazione del disposto di cui al comma precedente, l'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto (art. 1456 c.c.) e di incamerare il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto di agire per il risarcimento di ogni conseguente danno subito (art. 1382 c.c.).

Il subappalto è ammesso nei limiti di legge.

Non è consentita la cessione dei crediti se non espressamente autorizzata.

23. CONTRATTO

Successivamente all'aggiudicazione, una volta approvata la proposta e divenuta efficace, sarà stipulato apposito contratto con l'Azienda Sanitaria, ai sensi e con le modalità previste dall'art. 18 del D.Lgs. n. 36/2023.

La mancata costituzione della garanzia definitiva da parte della Ditta aggiudicataria determina la decadenza dall'aggiudicazione.

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.

Il contratto si concluderà mediante scrittura commerciale (lettera di affidamento) o scrittura privata.

Tutte le spese conseguenti e inerenti il contratto sono a carico della ditta aggiudicataria.

All'esecuzione della concessione si applicano le disposizioni di cui al Titolo III della Parte II del Libro IV dall'art. 188 al 192 del D.Lgs. n. 36/2023.

24. RISERVE

Si precisa che l'Azienda Ulss 7 si riserva il diritto insindacabile di:

- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente, ai sensi dell'art. 69 del R.D. 23.05.1924, n. 827;

- non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 108, comma 10 del D.Lgs. n. 36/2023;
- sospendere e/o reindire la procedura, con provvedimento motivato, senza che le ditte partecipanti possano vantare diritti o pretese di sorta o incorrere in responsabilità e/o richiesta danni, indennità o compensi da parte del concorrente e/o aggiudicatario potenziale nemmeno ai sensi degli artt. 1337 e 1338 C.C.;
- risolvere il contratto, previa formale comunicazione con congruo preavviso, nel caso in cui si rendano disponibili convenzioni equivalenti alla procedura in parola da parte di una centrale di committenza (Consip/Regionale) e/o si verificassero le condizioni per un diverso sistema di approvvigionamento del servizio oggetto della presente gara o nel caso di modifiche derivanti da iniziative Aziendali di natura organizzativa o legate alla razionalizzazione della spesa.

25. PATTO DI INTEGRITA'

Al presente appalto si applicano le clausole pattizie di cui al Patto di integrità allegato al presente Capitolato (Allegato 3) nelle more del rinnovo del Protocollo di Legalità sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 17.09.2019 ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

26. FORO GIUDIZIARIO ESCLUSIVO

Per tutte le controversie relative all'esecuzione della concessione è competente in via esclusiva il Foro di Vicenza (VI).

27. NORME FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso richiamo alle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di pubbliche forniture.

Il Direttore
UOC Provveditorato Economato e Gestione
della Logistica
(dott.ssa Elisabetta Zambonin)

(Firmato digitalmente secondo la normativa vigente)

Allegati:

- | | |
|------|-------------------------------|
| n. 1 | DUVRI |
| n. 2 | n. 3 planimetrie |
| n. 3 | Patto di Integrità |
| n. 4 | Elenco del Personale |
| n. 5 | Informazione Rischi Specifici |