

CAPITOLATO SPECIALE

GARA INFORMALE-PROCEDURA NEGOZIATA, SUDDIVISA IN LOTTI, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR (LOTTO N. 1) NEI PRESIDI OSPEDALIERI DI LEGNAGO, NOGARA E BOVOLONE E DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E PRODOTTI ALIMENTARI VARI (LOTTO N. 2) PRESSO AZIENDA ULSS 21 DI LEGNAGO, PER UN PERIODO DI 6 ANNI.

N. GARA AVCP 1685165

lotto n. 1 CODICE CIG. N. 16198663B5 lotto n. 2 CODICE CIG N. 162002139E

Deliberazione nr. 826 del 28.12.2010

IL DIRETTORE
SERVIZIO PROVVEDIMENTI ECONOMICI
Dot. Patrizio Miccaro

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Patrizio Miccaro", is written over the typed name.

LOTTO 1/A - CONCESSIONE BAR INTERNI

ART. 1/A – OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2/A – DURATA DELL'AFFIDAMENTO – DATI DI RIFERIMENTO

ART. 3/A – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

ART. 4/A - UTENZE

ART. 5/A – PREDISPOSIZIONE LOCALI, ARREDI ED ATTREZZATURE

ART. 6/A - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

ART. 7/A - PERSONALE

ART. 8/A – AVVIAMENTO COMMERCIALE

ART. 9/A – DISTRIBUTORI AUTOMATICI

ART. 10/A – INADEMPIENZE E PENALITA'

LOTTO 2/B - CONCESSIONE SERVIZIO DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE

ART. 1/B – OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2/B – DURATA DELL'AFFIDAMENTO

ART. 3/B – QUANTITA' , CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

ART. 4/B – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI MESSI IN VENDITA

ART. 5/B – UTENZE

ART. 6/B – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

ART. 7/B – PREZZI DEI PRODOTTI

ART. 8/B – OBBLIGHI/DIRITTI DEL CONCESSIONARIO

ART. 9/B – RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

ART. 10/B – BAR INTERNI

ART. 11/B – INADEMPIENZE E PENALITA'

IL DIRETTORE
SERVIZIO PROVVEDIMENTI ECONOMATO
Dott. Pasquale Muraro

CONDIZIONI GENERALI**ART. 12 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO****ART. 13 – OSSERVANZA DI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO, ASSICURAZIONI E PREVIDENZE SOCIALI****ART. 14 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO****ART. 15 – DIVIETO DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO****ART. 16 - PERIODO DI PROVA****ART. 17 – VERIFICHE E CONTROLLI****ART. 18 – SUBAPPALTO****ART. 19 – CESSIONE DEL CONTRATTO****ART. 20 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO****ART. 21 - CAUSE DI RECESSO****ART. 22 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO****ART. 23- TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI****ART. 24 - SPESE DI CONTRATTO E REGISTRAZIONE****ART. 25– CONTROVERSIE****ART. 26– RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E RESPONSABILE DELLA GESTIONE DEL CONTRATTO****ART. 27 – NORME DI RINVIO**

LOTTO 1/A - CONCESSIONE SERVIZIO BAR**ART. 1/A – OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio bar, la somministrazione di alimenti e bevande compresa l'eventuale somministrazione di primi piatti da rigenerare e la rivendita di giornali e riviste all'interno dell'Azienda ULSS 21 di Legnago (VR) e nello specifico:

- Presidio Ospedaliero di Legnago
- Presidio Ospedaliero di Nogara
- Presidio Ospedaliero di Bovolone

Le aree messe a disposizione dall'Azienda ULSS sono rispondenti alle planimetrie allegate:

- Presidio Ospedaliero di Legnago

VEDI ALLEGATO A) PLANIMETRIA

- Presidio Ospedaliero di Nogara

VEDI ALLEGATO B) PLANIMETRIA

- Presidio Ospedaliero di Bovolone

VEDI ALLEGATO C) PLANIMETRIA

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

ART. 2/A – DURATA DELL'AFFIDAMENTO – DATI di RIFERIMENTO

Il contratto di affidamento avrà la durata di 6 anni dalla data di consegna dei locali con la possibilità di estensione del contratto per ulteriori 2 anni.

L'importo complessivo esennale a base d'asta, pena l'esclusione, è fissato in € 1.800.000,00 I.V.A. esclusa.

Le offerte pari od in diminuzione rispetto al base d'asta verranno automaticamente escluse dalla gara.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, se richiesto dall'Azienda Ulss 21 di Legnago, a garantire le prestazioni fino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 180 giorni.

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

Per la definizione del bacino di utenza potenziale, oltre ai visitatori si forniscono le seguenti informazioni a carattere puramente indicativo e non vincolante:

- n. posti letto circa: 450
- n. dipendenti: circa 2.000
- n. giornate di degenza/anno circa:160.000

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

ART. 3/A – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**Canone.**

Il canone è dovuto dal momento in cui l'aggiudicatario è immesso nella disponibilità dei locali.

Il canone annuale maggiorato dell'IVA, che il gestore si obbliga a pagare all'Azienda ULSS 21 di Legnago, fissato nel contratto per effetto dell'esito della presente gara, dovrà essere versato in rate

mensili anticipate, presso il Tesoriere dell'Azienda entro il quinto giorno di ogni trimestre. L'Azienda provvederà ad emettere idonea fattura a pagamento avvenuto.

Il canone resterà fisso ed invariato per i primi 24 mesi decorsi i quali il canone 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 adeguato con le modalità di cui all'art. 115 del D. Lgs. 163/2006.

In caso di ritardato pagamento, il concessionario è tenuto a pagare, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza. Il tasso è quello previsto dalla normativa vigente.

Nel caso di ripetuti ritardi nel pagamento del canone o in caso di mancato pagamento del canone l'Azienda ULSS 21 di Legnago si riserva di addivenire alla risoluzione contrattuale riservandosi altresì di addebitare all'Impresa inadempiente il mancato guadagno risultante dalla differenza tra l'introito offerto dal nuovo affidatario e quello previsto nel contratto risolto.

L'aggiudicatario è inoltre tenuto:

1. Ad effettuare la progettazione e direzione dei lavori necessari per l'attivazione del servizio bar nonché tutti gli oneri per ottenere, a propria cura e spese, il rilascio di tutte le autorizzazioni di carattere amministrativo e sanitario previste dalle norme vigenti per la gestione dell'attività ristoro-bar.
2. Al rispetto di tutte le vigenti disposizioni normative in materia di igiene e di sicurezza, nonché le prescrizioni impartite dall'Azienda. A tale proposito l'aggiudicatario è tenuto a consegnare la documentazione relativa all'HACCP al Direttore dell'esecuzione del contratto nominato dall'Azienda entro e non oltre 30 giorni dall'inizio dell'attività. La mancata consegna potrà comportare la risoluzione del contratto.
3. A sottostare alle verifiche ed ispezioni che l'Azienda, a mezzo specifiche figure da quest'ultima identificate, con riferimento al settore delle pulizie, dell'igiene, dello smaltimento rifiuti, della ristorazione, della sicurezza, del decoro ambientale, nonché della manutenzione, potrà effettuare, per valutare lo stato dei luoghi.
4. A provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutto quanto realizzato dall'aggiudicatario nonché delle attrezzature installate dallo stesso.
5. Alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi presenti nell'ambiente ove è insediato il servizio.
6. A segnalare per iscritto all'Azienda la necessità di eventuale manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti fissi. L'Azienda non risponde di danni derivati da difetti di manutenzione straordinaria qualora il concessionario non abbia segnalato tempestivamente alla stessa gli interventi manutentivi necessari. Il concessionario non potrà richiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità del bene soggetto a manutenzione straordinaria.
7. All'uso esclusivo dei locali per l'attività interna; pertanto è fatto divieto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti al contratto.
8. A non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo nelle aree e nei locali avuti in concessione senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda.
9. A provvedere a proprio carico al pagamento di tutte le spese inerenti imposte, tasse, concessioni, etc., relative alla concessione.
10. A provvedere alla perfetta pulizia dei locali e delle attrezzature, utilizzando prodotti idonei, soggiacendo ad eventuali direttive impartite dall'Azienda. Il materiale utilizzato per le pulizie e disinfezione dovrà essere riposto in modo ordinato e separato dalle aree di lavorazione e somministrazione di alimenti e bevande e dovrà essere custodito nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa.
11. A far rispettare, all'interno dei locali del bar, l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile preposto all'osservanza del divieto così come previsto dalla normativa vigente in materia. Il nominativo del responsabile dovrà essere apposto sui cartelli, a norma di legge, i quali dovranno essere esposti in maniera ben visibile.

12. A provvedere a smaltire in conformità alle vigenti normative tutti i rifiuti determinatisi a seguito dell'esercizio del bar. La spesa relativa ai rifiuti del bar dovrà essere rimborsata a forfait.
13. A non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori in cartone o quant'altro, nemmeno in via provvisoria al di fuori dei locali assegnati.
14. A provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del bar non ostacolino la normale attività ospedaliera.
15. A provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Azienda per inadempienze o per responsabilità del gestore, all'immediato e totale rimborso a favore della stessa che in caso contrario potrà tramite l'Azienda ULSS 21 rivalersi sul deposito cauzionale che dovrà essere poi ricostituito nella misura prevista. Qualora ciò non dovesse avvenire, l'Azienda ULSS 21 ha la facoltà di risolvere il contratto.

Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta aggiudicataria dovrà assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 nr. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura territorialmente competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Nei contratti tra appaltatore, subappaltatore/subcontraente, dovrà essere inserita apposita clausola ("**Obblighi del subappaltatore/subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**") con la quale l'impresa in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa aggiudicataria nell'ambito del contratto sottoscritto con l'Ente, identificato con il CIG n. 16198663B5

1. assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, nr. 136 e successive modifiche
2. si impegna a dare immediata comunicazione all'U.L.S.S. 21 di Legnago della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
3. si impegna ad inviare copia del presente contratto all'U.L.S.S. 21 di Legnago.

Al fine di accedere ai pagamenti la comunicazione dovuta ai sensi del comma 7 dell'art. 3 della Legge 136 del 13 agosto 2010 e sue modifiche, dai soggetti tenuti al rispetto degli obblighi di tracciabilità dovrà essere indirizzata al Servizio Finanziario e Fiscale.

Ai sensi del comma 9 dell'art. 3 della Legge 136/2010 l'impresa dovrà mettere in condizione la stazione appaltante di verificare il rispetto degli adempimenti prescritti.

Clausola risolutiva espressa

Ai sensi del comma 9-bis dell'art. 3) della Legge 13 agosto 2010 nr. 136 il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 4/A – UTENZE

Il Concessionario si impegna ad installare a propria cura e spese, previo accordo con il Servizio Tecnico Aziendale, contatori autonomi in grado di misurare il proprio consumo relativamente alle utenze per energia elettrica ed acqua.

L'acqua potabile è fornita dalla rete Aziendale e sarà contabilizzata a mezzo contatore divisionale al costo praticato all'Azienda dal soggetto gestore. La lettura del contatore sarà effettuata in contraddittorio semestralmente al 30 giugno ed al 31 dicembre di ogni anno.

L'eventuale fornitura di fluido riscaldante sarà compensata in rapporto alla volumetria del locale in base ai costi che l'Azienda sostiene annualmente per il riscaldamento del Presidio dove è ubicato il Bar nell'ambito del contratto di gestione calore.

L'eventuale compenso del costo di riscaldamento sarà effettuato entro il 15 gennaio di ogni anno.
Il concessionario dovrà far installare una linea telefonica esterna con pagamento in proprio di ogni bolletta oltre ad utilizzare una linea passante con il centralino con sola abilitazione alla ricezione ed alle chiamate interne.

A titolo puramente indicativo si evidenzia che i consumi annui relativi alle forniture di energia elettrica, acqua e riscaldamento del servizio bar del Presidio Ospedaliero di Legnago sono i seguenti:

- Energia elettrica 98.000,000 kWh (a fronte di una potenza impegnata di 30kW a 400V)
- Acqua calda 365 m cubi
- Acqua fredda 365 m cubi
- Riscaldamento assente perché compensato dall'emissione di calore delle attrezzature presenti
- Condizionamento compreso nel consumo di energia elettrica del punto 1

ART. 5/A – PREDISPOSIZIONE LOCALI, ARREDI ED ATTREZZATURE

I locali messi a disposizione dell'aggiudicatario sono quelli di cui le Imprese partecipanti alla gara prenderanno visione durante la fase di sopralluogo.

Al momento dell'immissione del concessionario sarà redatto un verbale di consegna dei locali. Alla cessazione della concessione od in caso di riconsegna anticipata sarà redatto un nuovo verbale e l'Azienda potrà richiedere la rimessa in pristino degli stessi secondo quanto risulta dal confronto tra la situazione iniziale e quella finale, salvo quei lavori effettuati che le parti congiuntamente riterranno di miglioria. In tal caso nulla sarà dovuto al concessionario il quale rinuncia altresì ad ogni indennizzo o diritto eventualmente spettante ai sensi del codice civile ed ai sensi della Legge 47/85 e ss.mm.ii in relazione alle opere eventualmente realizzate nei locali.

L'Azienda si impegna a mettere a disposizione i locali individuati all'art. 1 del presente capitolato.

Il concessionario dovrà garantire:

- il rinnovo completo degli arredi mobili esistenti (tavolini, sedie, scaffalature per esposizione ecc.);
- l'esecuzione degli interventi di sistemazione degli arredi fissi con annessi impianti e attrezzature di proprietà dell'Azienda Ulss 21;

In sede di presentazione della proposta progettuale le Ditte potranno prevedere anche la sostituzione degli impianti e delle attrezzature di proprietà dell'ULSS e la **proposta verrà valutata in sede di attribuzione del punteggio di qualità come miglioria.**

Gli arredi e le attrezzature dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza e igiene, nonché dotati delle relative certificazioni e marchiature (i materiali impiegati e gli arredi, dovranno rispettare i contenuti del D.M. 18.09.02- punto 3.)

Tutte le linee di allacciamento degli arredi e delle attrezzature alle alimentazioni messe a disposizione dell'Azienda Sanitaria 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 del Servizio Tecnico 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 dal D.M.18.09.02 "Approvazione della regola tecnica per gli ospedali." 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.

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

La ditta dovrà installare recipienti portarifiuti 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.

I lavori di adeguamento ed allestimento dei locali dovranno essere eseguiti ed ultimati nel più breve tempo possibile e comunque tassativamente entro 90 (novanta) giorni dalla data di consegna degli stessi. **I tempi di realizzazione inferiori saranno oggetto di valutazione nell'ambito dei progetti tecnici.**

Il concessionario è obbligato a trasmettere i nominativi delle figure professionali prescelte per la progettazione dell'intervento, della direzione lavori, del coordinatore della sicurezza e del collaudatore aventi i requisiti di legge.

Ad interventi ultimati il concessionario dovrà obbligatoriamente presentare all'Azienda Sanitaria il certificato di regolare esecuzione per tutti gli interventi eseguiti allegando i collaudi funzionali per opere edili, impianti elettrici, meccanici e quant'altro necessario

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

- il piano dei controlli e delle manutenzioni, che il concessionario si impegna ad eseguire (per obbligo di legge, previsioni del costruttore e regole di buona tecnica) sulle parti da esso eseguite o di sua proprietà
- la Valutazione dei rischi per l'attività introdotta.

A tal fine sono a disposizione del concessionario e del gestore, se diverso, le procedure e le regole aziendali che possono essere interessate dall'attività.

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

Resta fermo l'obbligo da parte del concessionario a provvedere alla formazione in materia di sicurezza del personale a sua cura e spese.

Prima di effettuare qualsiasi lavoro (ad eccezione di quelli già previsti nel progetto presentato in sede di gara ed approvato dall'Azienda) il concessionario dovrà comunque sottoporre la proposta alla necessaria ed inderogabile approvazione dell'Azienda che si impegna a valutarla nel più breve tempo possibile e comunque entro e non oltre 30 giorni.

L'Impresa dovrà provvedere, a proprie spese, alla modifica se necessaria delle canalizzazioni degli impianti elettrici ed idraulici necessarie all'installazione degli arredi e delle attrezzature.

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, all'allestimento dei locali munendoli degli arredi ed attrezzature necessarie all'attività del bar (compresi i beni necessari per il normale funzionamento dell'attività - bicchieri, tazze, etc..) coordinandosi con la Direzione Sanitaria e con il Servizio Tecnico.

La soluzione proposta, oltre ad essere conforme alle vigenti norme antinforturistiche ed a tutte le norme del settore, deve essere consona all'ambiente ospedaliero e rispondente alle moderne esigenze di estetica e funzionalità.

Il materiale utilizzato per gli arredi dovrà essere ecologico ed atossico.

Alla scadenza contrattuale l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a proprie spese alla rimozione degli arredi e delle attrezzature in essere presso l'esercizio, lasciando completamente liberi i locali entro e non oltre 15 giorni dalla comunicazione.

ART. 6/A – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELL'ATTIVITA'

GESTIONE DEL BAR:

Livelli minimi di servizi richiesti

Si richiedono:

- ❖ Linea caffetteria
- ❖ Somministrazione alimenti dolci e salati
- ❖ Somministrazione di bevande

- ❖ Linea per celiaci
- ❖ Linea prodotti biologici

I prodotti venduti devono essere di prima qualità e delle migliori marche, sempre freschi e di giornata, è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

In particolare per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria e dei prodotti utilizzati per la preparazione di panini, l'Azienda ha facoltà di ampia verifica e può richiedere il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto.

Verranno valutate le eventuali proposte presentate da parte dell'Azienda concorrente.

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.

Il concessionario dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia, anche in relazione alle temperature di conservazione previste.

Gli ingredienti dei prodotti freschi dovranno essere esposti all'interno del Bar in modo ben visibile.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza. Quest'ultima in particolar modo dovrà essere controllata e rispettata dal gestore anche per i prodotti sfusi e/o aperti.

I residui alimentari e gli scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno essere gestiti e trattati secondo il disposto di cui al capitolo VI dell'allegato al D. Lgs. 26/05/1997 n. 155 e dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla eventuale lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

Qualora la preparazione ed il confezionamento di alimenti composti quali panini, tramezzini, toast avvenisse in loco, occorre prevedere una zona lavoro dedicata separata e gli eventuali lavori necessari all'adeguamento alle prescrizioni dei locali esistenti dovranno essere eseguiti a cura e spese del concessionario.

E' consentita la vendita di prodotti abbinati a lotterie varie.

E' FATTO ASSOLUTO DIVIETO DI VENDITA DI ALCOLICI E SUPERALCOLICI, DI TABACCHI, NONCHÉ L'INSTALLAZIONE DI VIDEOGIOCHI.

Prezzi

I prezzi praticati non potranno essere superiori a quelli praticati di massima nei bar vicini al Presidio Ospedaliero.

Dovrà essere previsto un listino agevolato per i dipendenti dell'Azienda e volontari entrambi muniti di apposito cartellino di identificazione composto da almeno quattro prodotti: caffè espresso, cappuccino, pezzo dolce e pezzo salato. I prezzi del listino agevolato dovranno essere inferiori di almeno € 0,10 rispetto al prezzo dei prodotti analoghi nel listino ordinario.

Il listino prezzi per il pubblico dovrà essere esposto in modo ben visibile all'interno del bar.

Orario di apertura

L'orario di apertura del bar interno al Presidio Ospedaliero di Legnago dovrà essere il seguente:

Tutti i giorni non festivi dalle ore 7.00 alle ore 20,00.

Tutti i sabato domenica e altri festivi dalle ore 7.00 alle ore 16.30 tranne il 1° Gennaio, Domenica di Pasqua, 15 Agosto e 25 Dicembre dalle ore 7,00 alle ore 13,00.

Eventuali ampliamenti dell'orario di apertura verranno valutati come offerta migliorativa dal punto di vista qualitativo.

L'Azienda si riserva di apportare varianti agli orari predetti in relazione a particolari od eventuali specifiche esigenze.

Per quanto concerne l'orario di apertura dei bar interni alle strutture di Bovolone e Nogara verranno valutate le proposte delle Ditte concorrenti dal punto di vista qualitativo.

Varie

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

Le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno far capo unicamente al concessionario ed al suo indirizzo senza che ci sia alcun riferimento all'Azienda.

L'Azienda si riserva di stabilire ogni altra disposizione che risulti necessaria al buon andamento del bar.

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie in dotazione al bar.

ART. 7/A - PERSONALE

L'Impresa aggiudicataria si impegna a garantire il mantenimento del posto di lavoro al personale attualmente impiegato per l'attività del bar, nell'ambito della consistenza ritenuta indispensabile per lo svolgimento del servizio offerto.

Il personale assegnato per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto deve essere in numero tale da garantirne l'efficienza e professionalmente preparato.

Il personale addetto al ciclo alimentare non potrà in alcun modo essere impiegato in attività di pulizia del locale, di maneggio del denaro o ad ogni altra attività incompatibile con quella di somministrazione di cibi e bevande durante gli orari di apertura del bar al pubblico.

La distinzione tra le mansioni assegnate dovrà risultare chiara anche agli utenti mediante l'utilizzo di divise che si differenzino tra loro per foggia e/o colore.

Il concessionario è tenuto a provvedere affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale, senza nuocere alla continuità ed al buon funzionamento del servizio, oltre a garantire allo stesso il godimento degli istituti contrattuali.

In particolare il personale in servizio presso il Bar dovrà essere munito di apposita divisa di lavoro (la fornitura delle divise è a carico del gestore) recante il cartellino di riconoscimento a norma della Circolare del Ministero della Sanità Prot. n. 100/SPC/3.15697 del 31/10/1991 ed in base alle normative di tutela della salute nei luoghi di lavoro identificativo della ditta, della persona e della mansione svolta.

Ogni addetto deve mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale. Tutti gli indumenti devono essere quotidianamente cambiati e lavati.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

In caso di utilizzo di personale di madrelingua non italiana, comunitario e/o extracomunitario, lo stesso dovrà avere una buona conoscenza della lingua italiana.

L'Impresa aggiudicataria è responsabile dell'opera del proprio personale e dovrà ottemperare a tutte le disposizioni e soggezioni previste dalla legge e dai regolamenti a sua cura, spese e responsabilità.

L'Impresa aggiudicataria deve fornire all'Azienda, mantenendolo costantemente aggiornato, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'effettuazione del servizio, con indicazione della qualifica e delle mansioni attribuite nell'ambito dell'appalto, recante gli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi, con impegno a segnalare entro tre giorni ogni eventuale variazione.

Il concessionario dovrà nominare, entro la data di inizio del servizio, un proprio responsabile operativo disponibile in loco (con il sostituto in caso di sua assenza) rintracciabile nelle ore di

apertura, che sia munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione delle prestazioni.

L'Impresa aggiudicataria e il suo personale dovranno mantenere la riservatezza ed il segreto d'ufficio nei confronti di terzi per qualsiasi informazione relativa all'organizzazione dell'Azienda e alle sue attività di cui potranno venire a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a rispettare quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 e sue integrazioni e modificazioni e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza.

Il concessionario dovrà curare che il proprio personale:

- esponga sempre il cartellino di riconoscimento
- abbia sempre con sé un documento di identità personale
- consegna immediatamente i beni, ritrovati all'interno dell'Azienda, qualunque sia il loro valore e stato, al proprio responsabile diretto che dovrà consegnarli al referente indicato dall'Azienda
- segnali subito agli organi competenti dell'Azienda ed al proprio responsabile diretto le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia
- rispetti il divieto di fumare
- rispetti gli orari ed i piani di lavoro concordati dalla ditta aggiudicataria con l'Azienda.

La Ditta sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Essa risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti che dipendenti delle Aziende, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

Tutto il personale impiegato dalla Ditta dovrà essere formato sui seguenti argomenti:

- Prevenzione dei rischi derivanti dagli ambienti di lavoro in cui si opera
- Modalità di esecuzione del servizio
- Procedure e sistemi di autocontrollo

La ditta aggiudicataria si impegna a formare periodicamente il proprio personale e a trasmettere, non oltre un mese dal corso di addestramento, la documentazione attestante la formazione controfirmata dal proprio operatore, all'Azienda.

ART. 8/A – AVVIAMENTO COMMERCIALE

Data la peculiare caratteristica di questo tipo di servizi, cioè esercizi che non sono aperti su una piazza o una strada pubblica e non sono aperti incondizionatamente al pubblico, ma funzionano in locali situati all'interno dell'Ospedale o di Strutture Sanitarie pubbliche e nei quali possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno del Presidio (degenti, personale, visitatori), il gestore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando che l'entità del canone da corrispondere all'Azienda è tale che, in ogni e qualsiasi ipotesi, egli si dichiara sin d'ora soddisfatto e tacitato in ogni eventuale diritto che egli potesse eventualmente far valere in sede o a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, del contratto.

ART. 9/A – DISTRIBUTORI AUTOMATICI

L'aggiudicatario, con l'accettazione del presente capitolato, dichiara di essere a conoscenza che all'interno dell'Azienda è presente il servizio di distributori automatici di bevande calde, fredde ed alimenti, oggetto del presente appalto e di non aver nulla da obiettare al riguardo. In particolare l'Azienda si riserva di affidare ad altri soggetti la gestione dei distributori automatici, nel numero e con le modalità che riterrà opportuno, senza che per questo il concessionario del bar abbia a pretendere alcunchè.

ART. 10/A - INADEMPIENZE E PENALITÀ

In caso di inadempimento agli obblighi contrattuali previsti l'Azienda invierà formale diffida con motivata descrizione delle contestazioni e con invito a conformarsi nel termine che sarà ivi indicato. Per ogni inadempienza accertata dovuta all'inosservanza di una qualsiasi delle norme del contratto, l'Azienda si riserva la facoltà di applicare una penale da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00 a seconda della gravità e del numero di adempienze. Le eventuali penali saranno applicate direttamente dall'Azienda previo contraddittorio con il concessionario.

Per ogni giorno di ritardo nell'attivazione del servizio rispetto al termine previsto, determinato da cause indipendenti da qualsivoglia atto o comportamento imputabile all'Azienda, il concessionario dovrà corrispondere, a titolo di penale, una somma pari ad € 250,00 al giorno.

In caso di recesso del contratto per mancato superamento del periodo di prova, trascorsi i 15 giorni stabiliti per il rilascio dei locali, verrà applicata una penale di € 300,00 per ogni giorno di permanenza ulteriore.

Alla terza diffida l'Azienda ha la facoltà di chiedere la risoluzione contrattuale ed il Concessionario risponderà anche dei danni eventualmente derivanti all'Azienda.

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di sospendere il servizio con sua decisione unilaterale, in alcun caso, neanche quando siano in atto controversie con l'Azienda.

L'illegittima sospensione costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione di diritto del contratto. In tale ipotesi restano a carico della Ditta tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.

LOTTO 2/B- CONCESSIONE SERVIZIO DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE**ART. 1/B - OGGETTO DELL'APPALTO**

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di bevande (caffè ed altre bevande calde), di prodotti preconfezionati (snack), nonché di bevande fredde in lattine ed in bottiglie e gelati all'interno della Azienda ULSS 21 di Legnago.

ART. 2/B - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

Il contratto di affidamento avrà la durata di 6 anni dalla data di concessione con la possibilità di estensione del contratto per ulteriori 2 anni.

L'importo complessivo esennale a base d'asta, pena l'esclusione, è fissato in € 432.000,00 I.V.A. esclusa.

Le offerte pari od in diminuzione rispetto al base d'asta verranno automaticamente escluse dalla gara.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, se richiesto dall'Azienda Ulss 21 di Legnago, a garantire le prestazioni fino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 180 giorni.

ART. 3/B - QUANTITA' , CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà fornire in appositi luoghi all'uopo individuati, i distributori nelle quantità e nelle tipologie di seguito indicate.

Ragione sociale	Indirizzo	Città	Ubicazione presso il cliente	DIMENSIONE	TIPOLOGIA DEL DISTRIB.
Ulss 21 Osp. Bovolone	P.le Fleming, 1	Bovolone	Bar	GRANDE	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Distr. Sanitario	Via Angelo Cappa	Bovolone	Uffici	PICCOLO	Y BEVANDE FREDDE
Ulss 21 Distr. Sanitario	Via Angelo Cappa	Bovolone	Uffici	GRANDE	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Distr. Sanitario	Via Monte Carega, 23	Cerea	SALA D' ATTESA	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Distr. Sanitario	Via Monte Carega, 23	Cerea	SALA D'ATTESA	PICCOLO	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Distr. Sanitario	Via Ragazzi Del 99	Legnago	Sert	GRANDE	Y BEVANDE FREDDE
Ulss 21 Distr. Sanitario	Via Ragazzi Del 99	Legnago	Sert	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	5° piano atrio	PICCOLO	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Emodialisi p.terra blocco sud	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Ginecologia Ostetrica	PICCOLO	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Sala Operatoria Ortopedia	PICCOLO	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Sala operatoria urologia 4° piano	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	malattie infettive	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	atrio protocollo	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	ONCOLOGIA	PICCOLO	Z MISTO FREDDO-SNACKS

Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Chirurgia	PICCOLO	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Geriatría	GRANDE	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Sede Amministrativa	GRANDE	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	DIREZIONE GENERALE	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	MEDICINA SPORTIVA	PICCOLO	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	MEDICINA SPORTIVA	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	7 PIANO economato	GRANDE	Y BEVANDE FREDDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Otorinolaringoiatria	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Otorinolaringoiatria	PICCOLO	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	chirurgia	PICCOLO	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	7° piano economato	GRANDE	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Rianimazione	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Ginecologia Ostetrica	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Sala Operatoria Ortopedia	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	5° piano atrio	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	radioterapia 1° piano	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Cà Verde 0442- 632339	PICCOLO	X BEVANDE CALDE

Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Poli ambulatori	GRANDE	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Geriatría	GRANDE	Y BEVANDE FREDDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Sede Amministrativa	GRANDE	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Sede Amministrativa	GRANDE	Y BEVANDE FREDDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Sede Amministrativa	GRANDE	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Geriatría	GRANDE	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Ortopedia	GRANDE	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Ortopedia 3° piano	GRANDE	Y BEVANDE FREDDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	REP.DONNE PULIZIE	GRANDE	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Pronto Soccorso	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Legnago	Via Gianella	Legnago	Ortopedia	GRANDE	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Nogara	Via Raffa	Nogara	portineria	GRANDE	Y BEVANDE FREDDE
Ulss 21 Osp. Nogara	Via Raffa	Nogara	Centro Disabili-c/o Centro Diurno	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Nogara	Via Raffa	Nogara	Portineria	PICCOLO	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Zevio	Via Chiarenzi, 2	Zevio	Angolo Bar	GRANDE	X BEVANDE CALDE
Ulss 21 Osp. Zevio	Via Chiarenzi, 2	Zevio	Angolo Bar	GRANDE	Z MISTO FREDDO-SNACKS
Ulss 21 Osp. Zevio	Via Chiarenzi, 2	Zevio	Angolo Bar	GRANDE	Y BEVANDE FREDDE

Urss 21 Osp. Zevio	Via Chiarenzi, 2	Zevio	Angolo Bar	GRANDE	J GELATI
-----------------------	------------------------	-------	------------	--------	----------

- ^X distributore per erogazione di caffè ed altre bevande calde (cappuccino, thè, latte, cioccolato etc....)
- ^Z distributore a vetrina refrigerato per l'erogazione di prodotti preconfezionati (brioche, snack, piccola pasticceria, tramezzini, focacce, etc..) e bevande fredde in lattina, bottigliette PET o tetrapack
- ^Y distributore di sole bevande fredde
- ^J distributore di gelati

Il numero dei distributori potrà tuttavia subire variazioni in aumento o in diminuzione senza che il gestore possa vantare alcuna pretesa in merito. Le variazioni saranno decise dalla Azienda ULSS. L'eventuale incremento del numero di distributori comporterà una revisione del corrispettivo in aumento e analogamente, in caso di riduzione il corrispettivo verrà rivisto in diminuzione. Il corrispettivo in aumento o in diminuzione sarà calcolato a far data dal mese successivo a quello in cui i distributori saranno aggiunti o rimossi.

Per ogni distributore per il quale l'Azienda dovesse richiedere la rimozione, la ditta è tenuta a disinstallarlo, massimo entro 15 giorni dalla richiesta, senza oneri a carico dell'Azienda.

Nel caso in cui, durante il periodo contrattuale o nell'ambito del rinnovo dovessero essere individuati dalle Aziende spazi diversi dove ubicare i distributori, il concessionario, a suo totale carico ed oneri, si impegna a spostarli nei nuovi siti.

I distributori forniti ed installati dovranno essere tutti nuovi di fabbrica e conformi alla normativa CE inoltre dovranno avere dimensioni adeguate agli spazi messi a disposizione dalla Azienda ULSS. Tali distributori dovranno:

- erogare i prodotti con l'inserimento di monete e con chiave elettronica capaci di gestire crediti elettronici a scalare;
- essere corredati del dispositivo rendi-resto e che siano in grado di ricevere anche cartamoneta con un limite massimo di € 10,00;
- permettere l'utilizzo, sia della pulsantiera di selezione prodotti, sia del vano inserimento monete che del vano prelievo del prodotto, ai diversamente abili;
- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie di prodotti offerti e sul prezzo di vendita per singolo prodotto.

Sui distributori dovranno essere riportati in modo chiaro ed evidente, le istruzioni sia della macchina che del sistema di pagamento. Inoltre dovranno essere riportati i seguenti dati:

- ragione sociale
- numero telefonico e/o via fax la ditta per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di merce o resto esauriti.
- Su ogni distributore dovrà essere chiaramente indicato il numero identificativo della stessa

La ditta è tenuta altresì ad indicare sui distributori o in prossimità degli stessi le modalità da seguire in caso di mancata erogazione del prodotto o del resto per l'ottenimento del rimborso.

Al fine di permettere una valutazione dei distributori offerti le ditte partecipanti dovranno, in fase di presentazione dell'offerta tecnica, indicare la tipologia dei distributori, allegando altresì depliant, schede tecniche e quant'altro ritenuto idoneo per permettere l'individuazione di quanto offerto.

Il concessionario dovrà mettere in funzione i distributori automatici entro il termine di 30 giorni dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione della presente gara.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di distribuzione automatica dovrà essere garantito sotto la completa responsabilità della Ditta appaltatrice, con l'organizzazione dei mezzi e del personale necessario e nel rispetto delle normative vigenti in materia.

Sarà cura della ditta provvedere:

- Al rifornimento delle materia prime, dei prodotti preconfezionati e delle monete nei distributori rendiresto e nelle macchine cambiamonete;
- Alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature installate;
- Alla pulizia sia interna che esterna, delle macchine tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse;
- A fornire per ogni macchina, adeguato contenitore per la raccolta dei rifiuti derivanti dall'utilizzo dei prodotti erogati dallo stesso, al loro svuotamento giornaliero o secondo le necessità e provvedere alla pulizia degli spazi antistanti gli stessi che andranno tenuti in ottimali condizioni igieniche;
- In caso di guasti la ditta deve provvedere alla riparazione, a proprie spese, entro 24 (ventiquattro) ore dalla segnalazione trasmessa da parte dell'Azienda Sanitaria.

La ditta può nel corso del rapporto contrattuale sostituire le macchine con altre che abbiano pari o superiori caratteristiche, di detta sostituzione deve essere data sempre in anticipo comunicazione scritta al Servizio Provveditorato - Economato che valutata l'opportunità, autorizza o meno la sostituzione.

ART.4/B – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI MESSI IN VENDITA

Le ditte dovranno offrire prodotti di primarie marche presenti sul mercato. La tipologia di prodotti richiesti è indicativamente quella sotto riportata:

Bevande calde (caffè, caffè decaffeinato, cappuccino, cioccolata, thè, etc..)
Acqua minerale in PET
Succhi di frutta (con e senza zucchero)
Mousse di frutta
Yogurt (naturali, magri, alla frutta e da bere)
Frutta fresca
Tramezzini, Schiacciatine vuote e ripiene (salumi e formaggi)
Cornetti
Bevande in lattina
Biscotti
Snack salati e dolci
Latte bianco e/o con cacao
Merendine
Tavolette di cioccolato
Insalate
Gelati
Prodotti per celiaci

In considerazione del fatto che i distributori oggetto del presente appalto verranno installati in strutture sanitarie che sono promotrici di salute anche attraverso l'offerta di alimenti gli stessi dovranno preferibilmente permettere l'acquisto di:

- ❖ frutta fresca o di IV gamma monoporzione
- ❖ insalate di verdura fresca o di IV gamma monoporzione
- ❖ frutta secca (non salata)

- ❖ prodotti da forno (crackers, grissini, schiacciate, fette biscottate, merendine, dolci biscotti secchi monodose anche del tipo senza zucchero) anche integrali con contenuto di grassi non superiore a 9 gr. a confezione, che non contengano strutto, grassi vegetali idrogenati, grassi o oli vegetali non specificati. Inoltre sono da preferire quelli a ridotto contenuto di sodio
- ❖ snack semplici (ad esempio cioccolato al latte o fondente, con o senza nocciole od altra frutta secca), barrette di cereali a contenuto calorico non superiore a 100 Kcal a barretta
- ❖ yogurt magri, naturali od alla frutta
- ❖ succhi di frutta naturali, senza zucchero o dolcificanti aggiunti
- ❖ prodotti per celiaci e/o diabetici
- ❖ acqua naturale o gassata a basso tenore di sodio (<20 mg/l)

I prodotti messi in vendita dovranno riportare sull'incarto o sul contenitore tutte le indicazioni di legge, ossia: nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza, l'etichettatura nutrizionale, se obbligatoria e comunque ove possibile, le indicazioni sulla presenza di allergeni o di OGM.

Al fine di una valutazione dei prodotti offerti le ditte partecipanti dovranno, in fase di presentazione dell'offerta tecnica indicare i prodotti posti in vendita fornendo le schede tecniche.

ART. 5/B - UTENZE

Essendo l'Azienda ULSS già fruitrice di un servizio analogo, il concessionario provvederà ad installare i distributori ove già presenti gli allacci idrici ed elettrici.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire distributori di bevande calde muniti di taniche nel caso in cui non ci sia la possibilità di allaccio idrico nei locali ove viene chiesta l'installazione da parte delle Aziende.

Nel caso in cui dovessero essere installati nuovi distributori in siti diversi e non serviti di utenze, o in caso di spostamento dei distributori da un sito a un altro, i lavori di predisposizione delle stesse saranno a carico dell'Azienda ULSS.

ART. 6/B - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il canone, riferito ad ogni distributore, maggiorato dell'IVA, che il concessionario si obbliga a pagare alle Aziende, fissato nel contratto per effetto dell'esito della presente gara e riferito all'utilizzo dell'area adibita a servizio di ristoro e degli oneri connessi al consumo idrico e di energia elettrica, dovrà essere versato in rate mensili anticipate, presso il Tesoriere della Azienda entro il quinto giorno di ogni mese, anche in caso di non ricevimento da parte della Azienda della relativa fattura; in quest'ultimo caso l'Azienda provvederà successivamente a emettere fattura debitamente quietanzata.

Il canone resterà fisso ed invariato per i primi 24 mesi decorsi i quali il canone 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 adeguato con le modalità di cui all'art. 115 del D. Lgs. 163/2006.

In caso di ritardato pagamento, il concessionario è tenuto a pagare, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza. Il tasso è quello previsto dalla normativa vigente.

Nel caso di ripetuti ritardi nel pagamento del canone o per protratto mancato pagamento, l'Azienda potrà addivenire alla risoluzione contrattuale riservandosi altresì di addebitare all'impresa inadempiente l'eventuale mancato guadagno risultante dalla differenza tra il nuovo introito e quello previsto nel contratto risolto.

Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta aggiudicataria dovrà assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 nr. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura territorialmente competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Nei contratti tra appaltatore, subappaltatore/subcontraente, dovrà essere inserita apposita clausola ("**Obblighi del subappaltatore/subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**") con la quale l'impresa in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa aggiudicataria nell'ambito del contratto sottoscritto con l'Ente, identificato con il CIG n. 162002139E

4. assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, nr. 136 e successive modifiche
5. si impegna a dare immediata comunicazione all'U.L.S.S. 21 di Legnago della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
6. si impegna ad inviare copia del presente contratto all'U.L.S.S. 21 di Legnago.

Al fine di accedere ai pagamenti la comunicazione dovuta ai sensi del comma 7 dell'art. 3 della Legge 136 del 13 agosto 2010 e sue modifiche, dai soggetti tenuti al rispetto degli obblighi di tracciabilità dovrà essere indirizzata al Servizio Finanziario e Fiscale.

Ai sensi del comma 9 dell'art. 3 della Legge 136/2010 l'impresa dovrà mettere in condizione la stazione appaltante di verificare il rispetto degli adempimenti prescritti.

Clausola risolutiva espressa

Ai sensi del comma 9-bis dell'art. 3) della Legge 13 agosto 2010 nr. 136 il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 7/B - PREZZI DEI PRODOTTI

Al prelievo con chiave (consentito ai dipendenti e volontari dell' Azienda Sanitaria dovrà essere associato uno sconto sui prezzi ordinari al pubblico del 20%.

I prezzi relativi ai generi erogati dai distributori non potranno essere modificati per un periodo di almeno dodici mesi dall'inizio della gestione del servizio.

Decorsi i primi 12 mesi dall'inizio del servizio si potrà dar luogo ad adeguamento dei prezzi; tale adeguamento avverrà con le modalità di cui all'art. 115 del D.Lgs. 163/2006, con riferimento a quanto previsto dall'art. 7 comma 4 lett. c) e comma 5 del suddetto D.Lgs.

In mancanza di costi standardizzati si terrà conto della variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

L'adeguamento diverrà operante a seguito di un'apposita istruttoria condotta sulla base dei dati e degli elementi di cui sopra e decorrerà, ove accettato, dal primo giorno del mese successivo alla data di ricevimento della richiesta formulata dall'Impresa o dall'Azienda ULSS.

Qualora la ditta o l'Azienda ULSS richieda l'adeguamento in ritardo rispetto al mese di spettanza, lo stesso è attribuito dal mese successivo a quello di ricevimento della richiesta ed è calcolato dal mese di inizio della fornitura o da quello dell'ultimo adeguamento fino al mese di applicazione di tale adeguamento.

Gli adeguamenti, semprechè tempestivamente richiesti, non possono essere riconosciuti se non sono trascorsi almeno dodici mesi dal precedente.

Il gestore, in sede di richiesta all'Azienda ULSS di adeguamento, dovrà produrre una relazione atta ad indicare le motivazioni corredata di eventuali documenti giustificativi che inducono lo stesso a richiedere tale aumento. La ditta dovrà altresì fornire un listino con i prezzi in vigore ed i prezzi aggiornati con l'indice ISTAT.

L'aumento dei prezzi dei prodotti comporterà l'aumento con pari percentuale del canone che il gestore si impegna a versare all' Azienda.

ART. 8/B – OBBLIGHI/DIRITTI DEL CONCESSIONARIO

OBBLIGHI

Sono a carico del concessionario tutte le spese relative all'installazione alla manutenzione e alla rimozione dei distributori.

Le operazioni di gestione, assistenza tecnica, i rifornimenti ordinari/straordinari, dovranno essere effettuati nel rispetto delle normative igieniche ed alimentari vigenti in materia. Il concessionario dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature con frequenza almeno settimanale, comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse. Il concessionario dovrà installare idonei recipienti portarifiuti, da tenere in perfette condizioni igieniche.

Il concessionario dovrà programmare gli interventi di carico e di scarico, nonché di ordinaria manutenzione dei distributori con la periodicità richiesta in rapporto all'entità dei consumi, garantendo che i distributori non risultino mai sforniti.

In caso di chiamata (a mezzo telefono o fax) per guasto od esaurimento dei prodotti, l'intervento dovrà avvenire non oltre le 24 ore dalla ricezione della chiamata, oppure nel minor tempo dichiarato nell'offerta tecnica presentata.

Il predetto termine sarà valido per tutti i giorni dell'anno, festività comprese.

In caso di guasto non riparabile e che richieda la sostituzione del distributore, la rimozione e la sostituzione dovranno avvenire, a cura e spese del concessionario, entro e non oltre 5 giorni lavorativi.

Ad ogni distributore dovranno essere associati – con etichetta indelebile od altro mezzo idoneo – la ragione sociale ed il numero di telefono del concessionario da contattare per l'assistenza tecnica o per le richieste di rifornimento.

L'aggiudicatario è inoltre tenuto a:

- segnalare per iscritto all' Azienda la necessità di eventuale manutenzione relativa alle utenze necessarie al funzionamento dei distributori.
- non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo nelle aree e nei locali dove sono ubicati i distributori, senza la preventiva autorizzazione dell' Azienda.
- provvedere a proprio carico al pagamento di tutte le spese inerenti imposte, tasse, concessioni, etc., relative alla gestione.
- non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori di cartone o quant'altro, nemmeno in via provvisoria conseguentemente alle operazioni di rifornimento dei distributori.
- provvedere affinché lo smaltimento dei liquidi e delle polveri di risulta sia effettuato secondo il rispetto delle norme igienico-sanitarie, utilizzando esclusivamente i punti di scarico indicati dall' Azienda.
- provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione dei punti di ristoro non ostacolino la normale attività dell'Azienda.
- provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell' Azienda per inadempienze o per responsabilità del concessionario, all'immediato e totale rimborso a favore delle stesse che in caso contrario si riferano sul deposito cauzionale richiedendone poi la ricostituzione nella misura prevista. Qualora ciò non dovesse avvenire, l'Azienda ha la facoltà di risolvere il contratto.
- disinstallare i distributori entro 15 giorni dalla richiesta fatta dall'Azienda alla scadenza naturale del contratto o dell'eventuale rinnovo o proroga tecnica.
- disinstallare i distributori entro 15 giorni dalla data di comunicazione in caso di risoluzione del contratto compreso il non superamento del periodo di prova.

DIRITTI

Il gestore secondo criteri di autonomia imprenditoriale, nel rispetto delle norme del presente capitolato, incasserà le somme corrisposte dagli utenti in occasione dell'acquisto dei prodotti (generi di ristoro) dalle macchinette automatiche.

Il gestore prende atto che nei locali dell' Azienda ULSS 21 sono presenti dei bar e precisamente presso:

- Presidio Ospedaliero di Legnago
- Presidio Ospedaliero di Nogara
- Presidio Ospedaliero di Bovolone

e che non potrà vantare pretese in relazione alla concorrenza derivante da dette strutture.

L' Azienda si riserva altresì il diritto di modificare la localizzazione dei bar aziendali e dei punti di ristoro ovvero di ampliarne le superfici di vendita e/o modificarne gli orari e/o i prodotti in vendita presso di essi, secondo le proprie convenienze senza che ciò comporti la rinegoziazione del contratto con il concessionario attesa anche la diversa natura dei servizi offerti.

ART. 9/B - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario assume a proprio carico le responsabilità del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi e vertenze sindacali del suo personale, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio.

L' Azienda ULSS 21 sono esonerati da ogni responsabilità per danni di qualsivoglia natura, compreso gli infortuni o altro che dovessero accadere a terzi ed al personale dell'Impresa appaltatrice nell'esecuzione del contratto od a cause ad esso connesse, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compreso o compensato nel corrispettivo del contratto sottoscritto.

La ditta aggiudicataria risponde pienamente per danni a persone e cose che dovessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali imputabili direttamente od indirettamente ad essa od ai suoi dipendenti.

In ogni caso, danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali alle medesime ricollegabili, s'intendono assunti dal concessionario che ne risponderà in via esclusiva, esonerandone già in via preventiva, ed espressamente l'Azienda ULSS 21.

La Ditta aggiudicataria, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà pertanto fornire la prova di aver stipulato una polizza assicurativa vincolata a favore dell'Azienda ULSS 21 o aver adeguato con apposita appendice la propria, presso primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento alla stazione appaltante, con validità dalla data del contratto e per tutta la durata dello stesso ed eventuali proroghe.

ART. 10/B - BAR INTERNI

L'aggiudicatario, con l'accettazione del presente capitolato, dichiara di essere a conoscenza che all'interno dell'Azienda è presente il servizio bar con somministrazione di alimenti e bevande, oggetto del presente appalto e di non aver nulla da obiettare al riguardo. In particolare l'Azienda si riserva di affidare ad altri soggetti la concessione del servizio bar presso i Presidi Ospedalieri di Legnago, Nogara e Bovolone, senza che per questo il gestore dei distributori automatici di bevande abbia a pretendere alcunchè.

ART. 11/B - INADEMPIENZE E PENALITA'

In caso di inadempimento degli obblighi contrattuali previsti, l'Azienda invierà formale diffida, inviata con raccomandata A/R, con motivata descrizione delle contestazioni e con invito a conformarsi nei termini che sarà ivi indicato.

Alla terza diffida l' Azienda ha la facoltà di chiedere la risoluzione contrattuale ed il Concessionario risponderà anche dei danni eventualmente derivanti all' Azienda.

L' Azienda a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di accertata violazione di tali norme o disposizioni.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia causato conseguenze, potrà essere comminata una semplice ammonizione verbale.

In aggiunta a più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge, l' Azienda, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riservano di applicare penalità variabili da € 100,00 a € 1.000,00 a seconda della gravità delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio e del ripetersi delle inadempienze, fatti salvi gli ulteriori eventuali danni conseguenti e le maggiori spese eventualmente sostenute.

Più specificatamente le inadempienze che possono dar motivo a penalità sono a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- interruzione del regolare servizio senza giustificato motivo;
- fermo macchina/vuoto macchina per ogni ora di ritardo rispetto al tempo di intervento dichiarato dal gestore nella propria offerta tecnica;
- somministrazione di prodotti scaduti o il cui termine minimo di conservazione sia stato superato e/o di prodotti in condizioni igieniche non ottimali;
- in ogni altro caso di inadempimento delle prestazioni od osservanza degli obblighi previsti.

L' applicazione delle penali avverrà attraverso l' emissione da parte dell' Azienda di una nota di addebito. L' importo delle penali dovrà essere versato dal concessionario unitamente alla prima rata utile del canone.

In caso di richiesta da parte dell' Azienda relativa alla disinstallazione di distributori, il concessionario è tenuto a lasciare gli spazi entro i termini sopra indicati.

Per ogni giorno di permanenza ulteriore, oltre il termine stabilito, verrà applicata una penale di € 150,00 per ogni distributore.

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di sospendere il servizio con sua decisione unilaterale, in alcun caso, anche quando siano in atto controversie con l' Azienda.

L' illegittima sospensione costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione di diritto del contratto. In tale ipotesi restano a carico della Ditta tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.

CONDIZIONI GENERALI

ART. 12 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario assume a proprio carico le responsabilità del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi e vertenze sindacali del suo personale, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio.

L'Azienda ULSS 21 è esonerata da ogni responsabilità per danni di qualsivoglia natura, compreso gli infortuni o altro che dovessero accadere a terzi ed al personale dell'Impresa appaltatrice nell'esecuzione del contratto od a cause ad esso connesse.

In particolare il concessionario del servizio si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingestione di cibi contaminati od avariati.

Qualora per cause di disservizio, dovute al concessionario, ne derivino danni alle persone e/o alle cose, il medesimo è tenuto al risarcimento dei danni. Analogamente, ove ne derivino danni all'attività del Committente, l'Appaltatore è tenuto al loro risarcimento.

In ogni caso, danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali alle medesime ricollegabili, s'intendono assunti dal concessionario che ne risponderà in via esclusiva, esonerandone già in via preventiva, ed espressamente il Committente.

*** per la concessione del servizio bar:**

L'Impresa aggiudicataria, prima della sottoscrizione del Contratto, dovrà pertanto fornire la prova di aver stipulato una polizza assicurativa, vincolata a favore dell'Azienda ULSS 21 di Legnago (VR), con primaria Compagnia di Assicurazioni, per responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera, nonché professionale, derivante dall'esecuzione del contratto per un massimale annuo non inferiore a € 4.000.000,00, ed un massimale per sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00, nonché € 250.000,00 per danni a cose, con validità dalla data del contratto e per tutta la durata dello stesso ed eventuali proroghe.

La polizza assicurativa dovrà comprendere, tra l'altro, le seguenti specifiche garanzie:

- per danni derivanti da incendio e/o scoppio o qualsiasi altra causa, a cose del Committente, a cose di terzi, a cose di proprietà dell'assicurato o da lui comunque detenute a qualsiasi titolo;
- per danni derivanti da allagamento e quelli conseguenti alla rottura o al guasto di recipienti o di tubazioni, con riferimento al sistema edificio gestito;
- i danni da esalazione fumogene o danni comunque derivanti da inquinamento accidentale di qualsiasi tipo;
- i danni ai locali nei quali si svolge l'attività ed a quanto in essi contenuto.

L'oggetto della copertura di polizza dovrà anche esplicitamente prevedere il risarcimento al Committente dei maggiori costi che questo dovesse sopportare per inadempienza, anche parziale, nell'esecuzione di uno qualsiasi dei servizi oggetto dell'appalto, comprese le spese di un'eventuale ulteriore progettazione (ove il Committente ritenesse di avvalersi di altri progettisti), nonché i maggiori oneri derivanti dalla necessaria sospensione dei Servizi, in tutti quei casi in cui non intervenga la rescissione unilaterale del Contratto con conseguente escussione della fideiussione.

- **per l'affidamento del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di bevande :**

La polizza deve prevedere la copertura di tutti i rischi riferiti alla R.C.T. , compresi e non esclusi i rischi derivanti dalla detenzione, uso, smercio e somministrazione dei prodotti alimentari erogati dai distributori automatici, sia per conto proprio che per la gestione del servizio ed i rischi di qualsiasi natura (es. incendio, furto, contaminazione in generale, scoppio o altri eventi calamitosi) derivanti dalle attrezzature e macchinari installati, con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per singolo evento ed € 4.000.000,00 per anno.

L'oggetto della copertura di polizza dovrà anche esplicitamente prevedere il risarcimento al Committente dei maggiori costi che questo dovesse sopportare per inadempienza, anche parziale, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

ART. 13 - OSSERVANZA DI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO, ASSICURAZIONI E PREVIDENZE SOCIALI.

Il personale addetto alle attività appaltate deve essere regolarmente assunto dall'Impresa aggiudicataria, ovvero trovarsi in posizione di rapporto disciplinato da un contratto d'opera con l'Impresa medesima o da una forma di contratto di lavoro regolare prevista dalla normativa vigente.

La Ditta dovrà assicurare il rispetto della vigente normativa fiscale, previdenziale ed assicurativa nei confronti del proprio personale, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Impresa aggiudicataria è obbligata altresì ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto di contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile alla località.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopraindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

La ditta aggiudicataria si impegna ad esibire su richiesta dell'Azienda la documentazione attestante l'osservanza degli obblighi suddetti.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di procedere al prelievo di parte o di tutta la cauzione nel caso in cui, nel corso del contratto, emergano inadempienze tra appaltatore e personale dipendente fino alla definizione della vertenza.

ART. 14 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria deve garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste e risultanti dal documento di valutazione dei rischi.

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 per e 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 ed 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.

IL DIRETTORE
SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE

Prima dell'inizio del servizio l'impresa aggiudicataria dell'appalto è tenuta ad effettuare un incontro, in data da concordare fra le parti, con il R.S.P.P. dell'Azienda Sanitaria 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.

Si precisa che la presente concessione non comporta oneri per rischi interferenziali.

La ditta aggiudicataria deve inoltre dimostrare il rispetto delle seguenti clausole ambientali:

- i prodotti utilizzati determinano basso impatto ambientale;
- il servizio viene svolto con il minore consumo di risorse naturali non rinnovabili;
- il servizio viene svolto con minore produzione di rifiuti;
- nello svolgimento del servizio vengono utilizzati materiali originati da recupero;
- il servizio viene svolto con l'utilizzo di tecnologie e tecniche ecocompatibili e di sistemi di produzione a ridotto impatto ambientale;
- che i prodotti utilizzati sono ecocompatibili e di facile smaltimento.

La ditta aggiudicataria è tenuta, senza oneri a carico dell'Azienda, a conformarsi a tutte le prescrizioni, anche future, in merito a misure di prevenzione, sicurezza ed emergenza, da adottare in relazione alle attività connesse all'appalto, che saranno impartite dalle competenti strutture dell'Azienda.

Per quanto concerne i rischi da interferenze, il Servizio Prevenzione e Protezione dell'Aulss ha eseguito una valutazione sulla possibile esistenza di rischi interferenziali, da cui risulta che non esistono rischi interferenziali e pertanto l'importo degli oneri della sicurezza relativamente ai rischi interferenziali (D.U.V.R.I.), è pari a ZERO.

ART. 15- DIVIETO DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria non può sospendere il servizio con sua decisione unilaterale, in nessun caso, nemmeno quando siano in atto controversie con l'Azienda. L'illegittima sospensione del servizio costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione di diritto del contratto (art. 1456 c.c.). In tale ipotesi, restano a carico della Ditta aggiudicataria tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.

ART. 16 - PERIODO DI PROVA

La Ditta aggiudicataria sarà soggetta ad un periodo di prova di 6 mesi dall'avvio a regime del servizio. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non dovesse rispondere alle norme previste dal presente capitolato, l'Azienda ULSS 21, si riserva la facoltà di recedere dal contratto. In tale eventualità al Concessionario spetterà il solo corrispettivo relativo all'allestimento dei locali inteso come arredi ed attrezzature sulla base di quanto dichiarato in offerta escluso ogni altro rimborso e/o indennizzo a qualsiasi titolo. L'Azienda ULSS 21 si riserva la facoltà di aggiudicare la concessione alla Ditta che segue in graduatoria ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Azienda.

In caso di recesso del contratto per mancato superamento del periodo di prova il concessionario è tenuto a lasciare i locali entro 15 giorni dalla comunicazione.

ART. 17 - VERIFICHE E CONTROLLI

Gli operatori dell'Azienda addetti ai controlli igienico-sanitari verificheranno che il concessionario osservi tutte le disposizioni previste dalla vigente normativa relativa alla manipolazione ed alla somministrazione di alimenti e bevande e che sia in possesso delle autorizzazioni necessarie.

L'Azienda si riserva altresì di controllare in ogni momento che vengano applicati i prezzi del listino agevolato per i dipendenti

IL DIRETTORE
SERVIZIO PROVVEDIMENTI ECONOMICI

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.

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

ART. 18 - SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei limiti e con le modalità previste all'art. 118 del D.lgs. 163/06 nel rispetto del limite del 30% dell'importo complessivo del contratto.

La Ditta partecipante dovrà dare indicazione in sede di offerta l'eventuale servizio o parte del servizio che intende subappaltare e la relativa misura percentuale.

I pagamenti relativi ai servizi prestati dal subappaltatore verranno effettuati dall'aggiudicatario che è obbligato a trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia della fatture quietanzate con l'indicazione delle ritenute a garanzie effettuate.

La ditta aggiudicataria non può applicare alla ditta subappaltatrice un ribasso superiore al 20%; il ribasso applicato dovrà essere espressamente indicato nel contratto di subappalto.

E' vietato il subappalto del contratto senza il consenso scritto da parte dell'Azienda ULSS. L'eventuale subappalto non autorizzato comporterà il diritto dell'Azienda ULSS di procedere alla risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

In caso di subappalto autorizzato resta ferma la responsabilità dell'Impresa contraente che continua a rispondere di tutti gli obblighi contrattuali verso l'Azienda ULSS.

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

ART. 19 - CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto. L'Impresa aggiudicataria è direttamente responsabile della perfetta esecuzione dell'appalto.

Qualsiasi atto contrario fa sorgere in capo all'Ente appaltante il diritto a risolvere il contratto, come pure a procedere all'esecuzione in danno, con rivalsa sulla cauzione prestata e salvo comunque il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

Qualora la Ditta aggiudicataria venga ceduta in tutto o in parte ad altra società o si fondi con essa, il nuovo contraente dovrà trasmettere una nota con cui si impegna a mantenere le preesistenti condizioni economiche e normative della concessione e una copia dell'atto di cessione o fusione.

La possibilità di contrattare con il nuovo soggetto risultante dalla cessione o dalla fusione di aziende rimane comunque subordinata alla verifica del rispetto degli adempimenti legislativi in materia di affidamento di pubblici servizi e all'autorizzazione dell'Ente appaltante.

ART. 20 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Azienda risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del cod. civ., nei seguenti casi:

- per la mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Azienda;

- per la mancata proroga della validità della cauzione entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Azienda in caso di proroga del contratto;
- quando la ditta sia stata più volte diffidata dall'Azienda per inadempienze contrattuali;
- per illegittima sospensione dell'attività

Il contratto cesserà la sua efficacia nei seguenti casi:

- in caso di cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario, o prosegua la propria attività sotto la direzione di un curatore, un fiduciario o un commissario che agisce per conto dei suoi creditori, oppure entri in liquidazione;
- allorché si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli l'esecuzione del contratto di appalto;
- qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
- allorché sia stata pronunciata una sentenza definitiva per un reato che riguardi il comportamento professionale del fornitore, ivi compresa la violazione di diritti di brevetto;
- qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal fornitore nel corso della procedura di gara ovvero, nel caso in cui vengano meno i requisiti minimi richiesti per la regolare esecuzione del contratto;
- il fornitore ceda il contratto;
- il fornitore subappalti senza autorizzazione dell'Azienda.

L'Azienda *ha altresì* la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell' art. 1453 del cod. civ., previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

- il fornitore non dia inizio all'erogazione del servizio alla data stabilita nel contratto;
- il fornitore non provveda al pagamento del canone dovuto all'Azienda; in tal caso l'Azienda al fine di compensare il mancato introito potrà rivalersi sugli arredi ed attrezzature;
- il fornitore non esegua il servizio in modo strettamente conforme alle disposizioni del contratto di appalto;
- il fornitore non impieghi personale e/o attrezzature con i requisiti concordati;
- il fornitore non si conformi entro un termine ragionevole all'ingiunzione dell' Azienda di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente la corretta esecuzione del contratto di appalto nei termini prescritti;
- il fornitore si renda colpevole di frode e/o grave negligenza e per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto, dopo l'applicazione delle penalità;
- il fornitore rifiuti o trascuri di eseguire gli ordini impartiti dall'Azienda;
- il fornitore non osservi gli impegni e gli obblighi assunti con l'accettazione del presente capitolato in tema di comportamento trasparente per tutta la durata del presente appalto;

In caso di risoluzione del contratto per una delle su indicate cause l' Azienda ULSS 21 incamererà a titolo di penale e di indennizzo l'intera cauzione definitiva prestata dal concessionario salvo le azioni intraprese dall'Azienda Sanitaria volte al risarcimento del maggior danno, nessuno escluso, per l'affidamento a terzi della fornitura/servizio, ecc....

Nessun indennizzo è dovuto al fornitore aggiudicatario inadempiente. L'esecuzione in danno non esime il fornitore dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART. 21 – CAUSE DI RECESSO

L'Azienda ULSS 21 può recedere unilateralmente dal contratto qualora il concessionario non superi il periodo di prova e qualora nei servizi dell'Azienda intervengano trasformazioni di natura tecnico-organizzative rilevanti ai fini e agli scopi del servizio appaltato.

L'Azienda ULSS 21 può recedere dal contratto, previa dichiarazione da comunicare al fornitore per motivi di interesse pubblico, che saranno specificamente motivati nel provvedimento di recesso dal contratto.

ART. 22 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esatto adempimento degli impegni contrattuali, la ditta aggiudicataria dovrà versare, il deposito cauzionale definitivo, che sarà infruttifero, stabilito nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione al netto degli oneri fiscali, fatte salve le variazioni dell'importo ai sensi del comma 1 dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

Il deposito cauzionale dovrà essere costituito con le modalità di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 mediante prestazione di apposita garanzia fidejussoria, a prima richiesta, rilasciata da un Istituto di Credito o da altri Istituti od Aziende autorizzati.

In caso di RTI la polizza dovrà essere intestata alla ditta capogruppo, in qualità di mandataria del raggruppamento e dovranno essere espressamente indicate tutte le ditte facenti parte dello stesso.

La mancata costituzione della cauzione determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Azienda ULSS.

Detta fideiussione dovrà chiaramente riportare il periodo di validità del contratto cui la garanzia si riferisce e dovrà, altresì, espressamente prevedere la clausola cosiddetta di "pagamento a semplice richiesta", prevedendo espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

Con tale clausola il fideiussore si obbliga, su semplice richiesta dell'Azienda, ad effettuare il versamento della somma richiesta entro 15 giorni anche in caso di opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa.

L'Istituto fideiussore resta obbligato in solido con la ditta fino al ricevimento di lettera liberatoria o restituzione della cauzione da parte dell'Azienda.

In particolare, la cauzione rilasciata, garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dalla ditta aggiudicataria, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e pertanto resta espressamente inteso che l'Azienda, ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle penali.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Azienda ULSS 21.

La fideiussione deve avere validità fino alla completa estinzione di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e dovrà essere prorogata nel caso di rinnovo del contratto.

La cauzione definitiva resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e verrà restituita al contraente soltanto a conclusione del periodo contrattuale solo dopo la liquidazione dell'ultimo conto e consegnata non prima che siano state definite tutte le ragioni del debito e di credito ed ogni altra eventuale pendenza.

ART. 23 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Con il presente articolo si provvede a dare l'informativa prevista dall'art. 13 del d.lgs. 196/03 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") facendo presente che i dati personali forniti dalle ditte partecipanti alla gara saranno raccolti presso l'Azienda ULSS n. 21 per le finalità inerenti la gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale e la scelta del

contraente. Il titolare del trattamento è l'Azienda Sanitaria; il responsabile del trattamento è il responsabile del Servizio Provveditorato-Economato.

Il trattamento sarà effettuato con modalità manuale ed informatizzata.

Il conferimento dei dati è obbligatorio per consentire di dar corso ad ogni genere di prestazione e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati comporta l'esclusione dalla gara.

Il trattamento è improntato a principi di correttezza, liceità e trasparenza e tutela della riservatezza e dei diritti previsti dall'art. 7 del d.lgs. citato. In particolare i soggetti cui si riferiscono i dati personali hanno il diritto in qualunque momento di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei medesimi dati e di conoscerne il contenuto e l'origine nonché la logica, verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, la rettificazione; hanno altresì diritto di ottenere l'indicazione delle finalità e modalità del trattamento. Ai sensi del medesimo articolo si ha il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

I dati trattati potranno essere comunicati dall'Azienda Sanitaria ULSS n. 21 a soggetti terzi aventi diritto secondo quanto previsto in materia di diritto di accesso nonché agli altri soggetti a cui i dati debbano essere trasmessi per adempiere agli obblighi di legge.

ART. 24 – SPESE DI CONTRATTO E REGISTRAZIONE

La Ditta aggiudicataria stipulerà con l'Azienda ULSS 21 il contratto nella forma di scrittura privata. Le spese di bollo sono a carico dell'aggiudicatario; le spese per la registrazione, in caso d'uso, sono a carico della parte richiedente.

ART. 25 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia non definibile in via amministrativa che dovesse insorgere fra le parti in relazione all'esecuzione degli obblighi contrattuali è competente esclusivamente il foro di Legnago (VR).

ART. 26 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E RESPONSABILE DELLA GESTIONE DEL CONTRATTO

Il Responsabile del procedimento, nominato dall'Azienda ULSS 21, cura lo svolgimento della gara fino alla stipula del contratto, nonché eventuali modifiche, integrazioni, estensioni, proroghe, risoluzione, etc.. del contratto stesso. Il Responsabile della gestione del contratto, individuato dall'Azienda ULSS 21, vigila sulla corretta esecuzione del servizio, se del caso contesta alla ditta i disservizi, applica le penali e propone la risoluzione all'Azienda.

ART. 27 – NORME DI RINVIO

Per ogni altra norma non espressamente dichiarata o contenuta nel presente Capitolato Speciale valgono le norme vigenti in materia di pubbliche forniture nonché le norme in materia di obbligazioni e contratti.

* * *

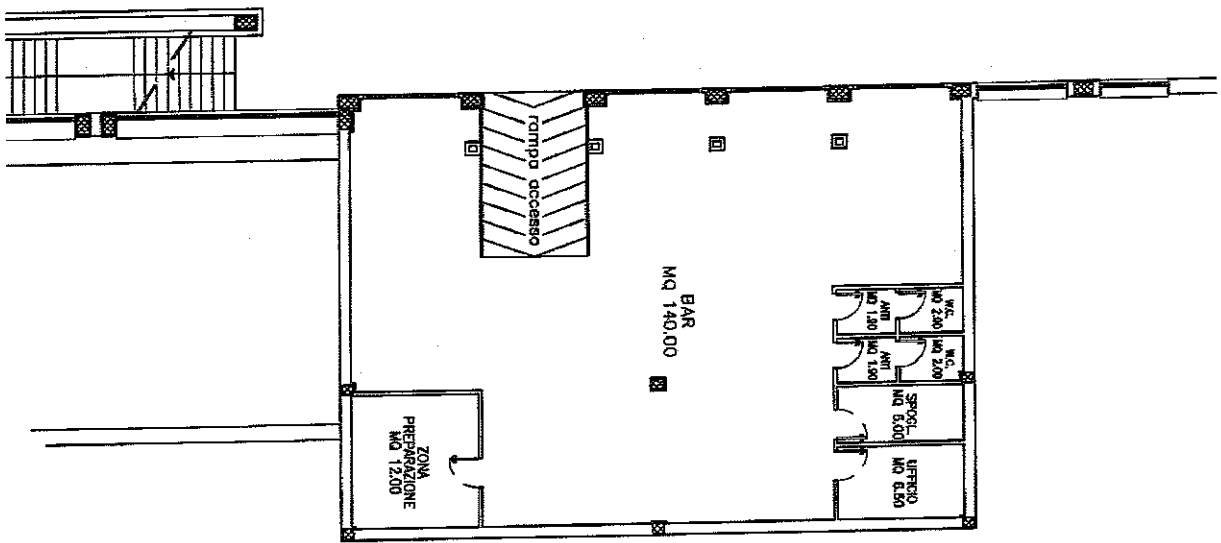
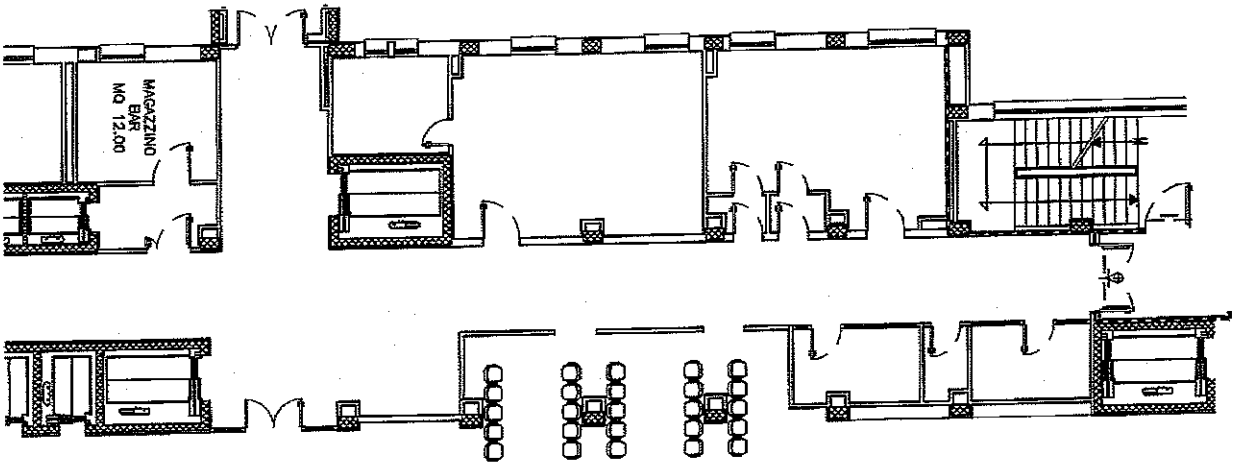
L'impresa dichiara di aver esaminato tutte le clausole contenute nel presente Capitolato Speciale e di averne compreso la portata e gli effetti.

DATA _____

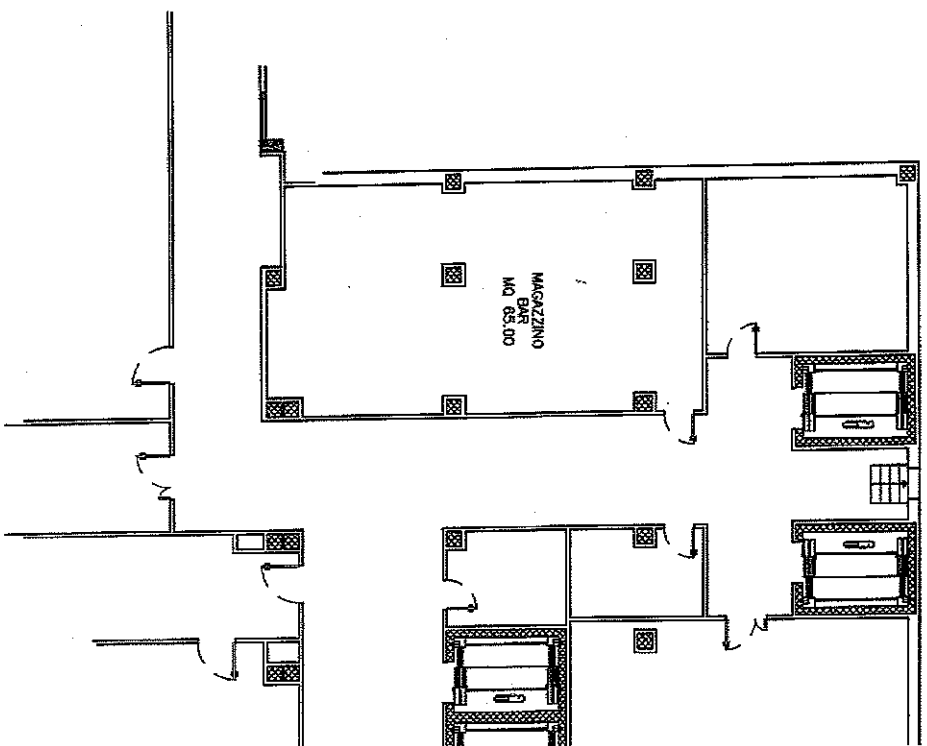
PER ACCETTAZIONE: IL LEGALE RAPPRESENTANTE

(indicare generalità, qualifica e firma)

PIANTA PIANO PRIMO
 - OSPEDALE DI LEGNAGO -

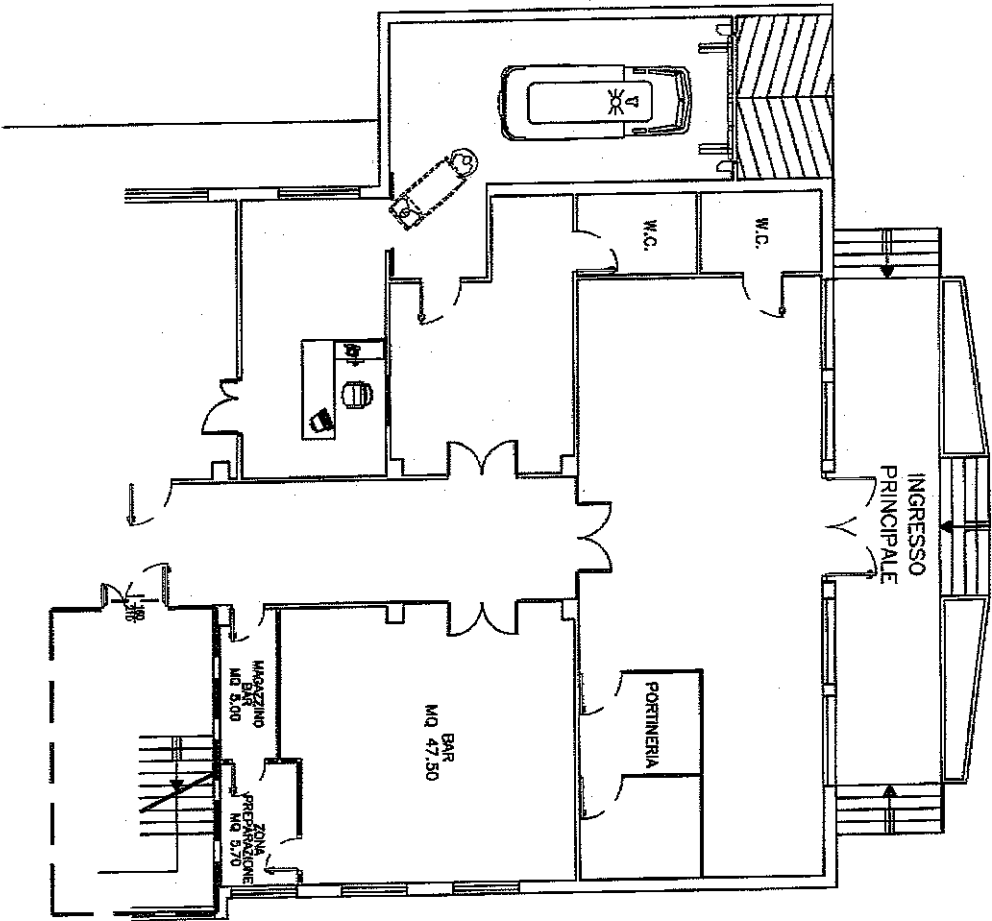


PIANTA PIANO SEMINTERRATO
 - OSPEDALE DI LEGNAGO -

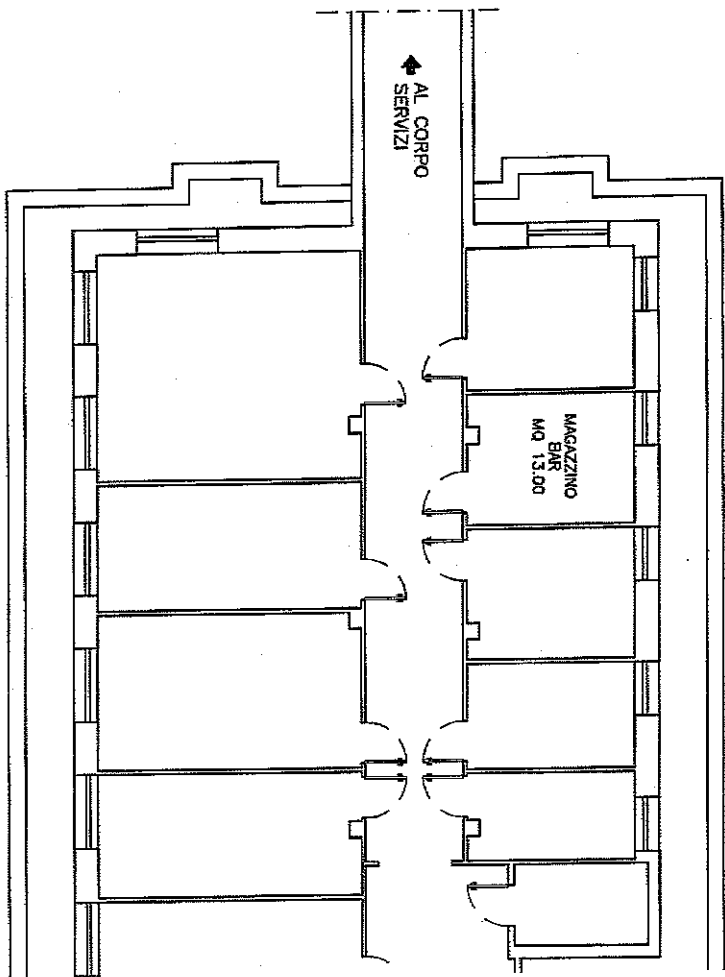


IL DIRETTORE
 SERVIZIO PROGETTAZIONE ECONOMATO
 Dott. Patrizio Laurino

— OSPEDALE DI NOGARA —
PIANTA PIANO RIALZATO

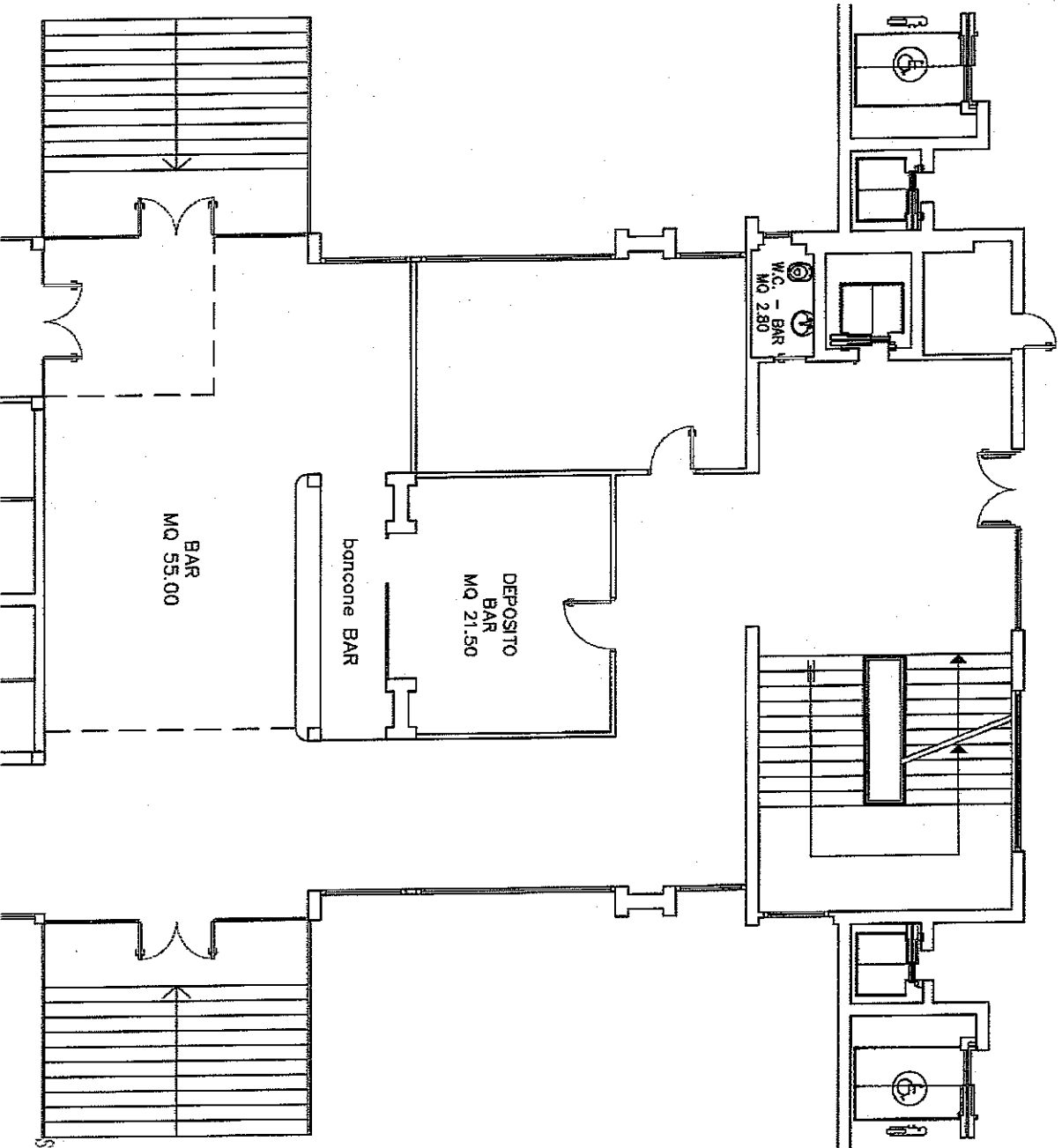


— OSPEDALE DI NOGARA —
PIANTA PIANO SEMINTERRATO



IL DIRETTORE
SERVIZIO PROVA E CONTROLLO
DOTT. PIETRO VENTURATO

PIANTA PIANO RIALZATO
-- OSPEDALE DI BOVOLONE --



IL DIRETTORE
SERVIZIO PROVINCIALE DI ECONOMATO
Dott. *Parino*