

ALLEGATO A) alla lettera invito



**CAPITOLATO SPECIALE
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO PRESSO
L'OSPEDALE SANTA MARIA DI MISERICORDIA DI ALBENGA**

INDICE

ART. 1 OGGETTO.....	<u>3</u>
ART. 2 LOCALI	<u>3</u>
ART. 3 ALLESTIMENTO PUNTO RISTORO	<u>3</u>
ART. 4 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	<u>4</u>
ART. 5 OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	<u>5</u>
ART. 6 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	<u>7</u>
ART. 7 CANONE	<u>7</u>
ART. 8 PAGAMENTO DELLE UTENZE	<u>7</u>
ART. 9 CONTINUITÀ DEL SERVIZIO	<u>7</u>
ART. 10 RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE	<u>8</u>
ART. 11 DURATA DELL'AFFIDAMENTO	<u>8</u>
ART. 12 VERIFICHE	<u>8</u>
ART. 13 CESSIONE E SUBAPPALTO	<u>9</u>
ART. 14 INADEMPIMENTI E PENALI.....	<u>9</u>
ART. 15 RECESSO	<u>9</u>
ART. 16 SPESE CONTRATTUALI	<u>10</u>
ART. 17 GARANZIA DEFINITIVA	<u>10</u>
ART. 18 NORME DI RINVIO	<u>11</u>
ART. 19 INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI.....	<u>11</u>
ART. 20 CONTROVERSIE	<u>11</u>

ALLEGATI

- Allegato n. 1) Estratto planimetrico del locale oggetto della procedura*
Allegato n. 2) Elenco prezzi dei prodotti di riferimento

ART. 1

Oggetto

Il servizio ha per oggetto la gestione del punto ristoro (bar – tavola fredda) e quindi la somministrazione di alimenti e bevande oltre all'eventuale vendita al dettaglio di generi diversi. L'attività viene svolta nei locali siti in Albenga, all'interno dell'Ospedale "Santa Maria di Misericordia". Il canone annuo (contratto attivo) posto a base di gara ammonta ad € 60.000,00 oltre I.V.A. e per l'intero periodo contrattuale (6 anni) a presunti € 360.000,00 oltre I.V.A.

ART. 2

Locali

L'Azienda, in qualità di proprietaria dell'immobile sito in Albenga, denominato Ospedale Santa Maria di Misericordia, e censito nel patrimonio aziendale come bene immobile pubblico a vincolo sanitario, si impegna a consegnare all'Aggiudicatario i locali evidenziati nell'allegato planimetrico sub 1, quale parte integrante e sostanziale del presente atto. I predetti locali sono al piano terreno dello stabile ed hanno una superficie pari a circa 93 mq dove deve essere esercitata l'attività di cui all'art. 1.

I locali vengono accettati dall'Aggiudicatario nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, la consegna degli stessi è sancita da idoneo verbale redatto congiuntamente con la S.S.D. Manutenzione Edile e Gestione Immobili del Dipartimento Tecnologico e la S.C. Economato e Logistica.

Qualunque miglioria, addizione e/o modifica apportata ai locali all'inizio e/o in corso di rapporto, oltre ad essere integralmente a carico dell'Aggiudicatario, deve essere preventivamente autorizzata dall'ASL e comunque resta a beneficio della stessa, senza che ciò possa dar luogo ad alcun indennizzo e/o ristoro di qualsiasi genere, tipo e natura.

ART. 3

Allestimento punto ristoro

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di allestire ex novo tutto l'esercizio pertanto si impegna a garantire, a proprie cura e spese, oltre alla fornitura di arredi ed attrezzature occorrenti al servizio (quali banchi, frigoriferi, scaffali, tavolini, espositori ecc..) anche l'eventuale rimozione di quelli ancora presenti, nonché interventi di manutenzione e ripristino dei locali ed installazione delle nuove dotazioni, previa approvazione del progetto da parte di questa Azienda.

A tal fine la Ditta aggiudicataria, nel caso, nell'organizzazione dei nuovi arredi e componenti interni, avesse necessità di adeguare/modificare l'impianto elettrico, tali lavori saranno a suo carico e all'uopo dovrà redigere un progetto esecutivo degli interventi che verrà approvato dal Dipartimento Tecnologico di questa ASL non oltre 15 giorni dalla presentazione.

Al termine dei lavori l'Impresa dovrà consegnare una copia su supporto cartaceo ed una su supporto informatico degli "as built" degli impianti elettrici, nonché le dichiarazioni di conformità prescritte dalla normativa vigente.

Gli interventi di allestimento devono avvenire al subentro del nuovo Aggiudicatario e devono essere ultimati in sette giorni continuativi.

I giorni di chiusura suddetti saranno comunque computati nel canone da versare a questa Azienda e, per ogni ulteriore giornata verrà applicata una penale pari a 1/365 del canone dovuto.

Gli arredi e le attrezzature che verranno installati nel punto ristoro, terminato il contratto, restano di proprietà di questa Azienda.

ART. 4

Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio è diretto ad un'utenza composta da dipendenti aziendali e da privati aventi accesso alla struttura ospedaliera. Lo stesso deve essere erogato tutti i giorni della settimana, compresi i festivi, di norma dalle ore 6.00 alle 20.00, fatti salvi altri e/o diversi accordi con la S.C. Economato e Logistica motivati da comprovate esigenze di servizio. L'attività in parola deve essere svolta in piena autonomia organizzativa, nel rispetto del presente capitolato e del contratto, manlevando, sin d'ora, l'Azienda da qualsiasi responsabilità contrattuale e/o extracontrattuale inerente e/o derivante dall'esercizio della stessa ed in particolare da violazioni della vigente normativa in materia di igiene e salute pubblica.

L'attività in argomento comporta in capo all'aggiudicatario l'assunzione dell'attività d'impresa, del relativo rischio e l'organizzazione dei mezzi e delle risorse umane.

L'Aggiudicatario, nello svolgimento della propria attività, dovrà applicare i prezzi proposti in sede d'offerta così come indicati nell'Elenco prodotti, allegato 2) al presente atto quale parte integrante e sostanziale, prevedendo obbligatoriamente importi agevolati per il personale dipendente di questa Azienda. Si precisa inoltre che l'Aggiudicatario dovrà tenere presente che, nell'elaborato stesso, risultano essere già stati determinati i prezzi da applicare, per alcuni specifici prodotti, rivolti esclusivamente ai dipendenti di questa Azienda, che devono rimanere tali in quanto risultano essere quelli principalmente consumati e per acquistare i quali il personale in servizio non può recarsi fuori dall'area ospedaliera. Si sottolinea che l'applicazione dei prezzi agevolati dovrà avvenire previo accertamento della sussistenza del rapporto di dipendenza del cliente con questa Azienda.

Il listino prezzi dovrà essere esposto in visione al pubblico presso il punto ristoro stesso.

Ogni variazione qualitativa dei prodotti o dei relativi prezzi dovrà essere preventivamente comunicata alla Struttura Complessa Economato e Logistica per l'approvazione da parte di questa Azienda.

I generi di consumo devono essere di ottima qualità e rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti che garantiscono la genuinità dei prodotti, nonché a particolari requisiti, eventualmente richiesti, dall'Azienda.

È vietata la detenzione, somministrazione e vendita, anche per asporto, di bevande superalcoliche e alcoliche di qualsiasi natura.

È vietato l'ingresso ai venditori ambulanti e, in genere, è vietato tutto ciò che non si addica alla convenienza e decoro del luogo o possa recare disturbo all'esecuzione dei servizi ospedalieri o molestia ai ricoverati.

Nei locali oggetto del servizio sono inoltre proibiti giochi di qualsiasi genere, è vietata l'installazione di macchine per videogiochi ed è vietato tenere cani ed altri animali.

L'Aggiudicatario deve eseguire tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali oggetto dell'appalto. I prodotti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della Sanità ed essere corredati da scheda tecnica e da scheda di sicurezza. Il materiale di pulizia deve essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in apposito locale separato. La pulizia delle attrezzature utilizzate per la preparazione deve essere eseguita al termine dell'attività avendo particolare cura delle prese elettriche sulle quali non dovrà mai essere impiegato il getto di acqua corrente. L'aggiudicatario deve comprovare, mediante esibizione di relativa fattura, l'effettuazione con cadenza semestrale (primavera e autunno) di intervento abbattente di disinfestazione generale dei locali, nonché gli interventi, con cadenza mensile, di portata medio/leggera mirati alle zone ritenute più a rischio attraverso l'uso di esche per blatte e di gel insetticida per il controllo dei parassiti. Le operazioni dovranno essere ripetute anche con altra tempistica qualora la Direzione Medica di Presidio ne ravvisasse la necessità.

L'Aggiudicatario è tenuto ad informare tempestivamente il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL 2 Savonese e la Direzione Medica di Presidio dell'esistenza di malattie infettive o comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e deve sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire le Autorità Competenti.

L'Azienda potrà disporre, per particolare esigenze connesse alla propria attività, mediante preavviso di almeno tre mesi, lo spostamento del servizio oggetto del presente capitolato in diversi locali all'interno dell'ospedale comunque idonei all'attività in questione, senza fare sorgere nessuna obbligazione in capo all'Azienda.

ART. 5

Obblighi dell'Aggiudicatario

L'Aggiudicatario deve provvedere a trasmettere, entro dieci giorni dalla richiesta, quanto di seguito indicato:

- gli elenchi del personale impiegato nonché eventuali variazioni intervenute nell'assetto del personale stesso;

- comunicazioni di assunzione ai Centri per l'Impiego;
- copia estratto del Libro Unico del Lavoro;
- copia estratto del DM 10 (dati contributivi aggregati), corredato di eventuale autodichiarazione;
- copia estratto del Modello F24, corredato di eventuale autodichiarazione;

Inoltre si impegna a mettere in atto quanto segue:

- applicare puntualmente ogni disciplina normativa e regolamentare vigente in materia igienico – sanitaria, nonché quelle attinenti all'attività di somministrazione e vendita di alimenti e bevande, ed in particolare quelle vigenti in materia di sicurezza alimentare, con particolare riferimento al Reg CE 852/2004, D. Lgs. 193/2007 (Controlli in materia di sicurezza ambientale e applicazione dei regolamenti comunitari), D.P.R. 327/80 e ss.mm.ii. (Igiene degli alimenti), nonché quelle in materia di prevenzione e sicurezza dell'ambiente di lavoro secondo il D. Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.;
- osservare tutte le norme generali, particolari e regolamentari, vigenti in ambito aziendale;
- corrispondere al personale impiegato i relativi oneri retributivi, contributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, tenendo indenne l'Azienda da qualsiasi pretesa che questo possa avanzare al riguardo;
- controllare che il proprio personale sia munito delle certificazioni sanitarie previste per legge e, se del caso, sia in regola con la vigente normativa in materia di immigrazione;
- dotare il personale di idonea divisa che deve essere tenuta in modo consono alla struttura ospedaliera, inoltre il personale deve essere dotato dei relativi cartellini di riconoscimento;
- garantire che il proprio personale, nell'espletamento del servizio, mantenga un comportamento discreto, riservato, decoroso ed irreprensibile, comunque adeguato alla specifica situazione ospedaliera nella quale viene svolta l'attività lavorativa;
- effettuare la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti;
- effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e delle apparecchiature (macchine, elettrodomestici, ecc.) utilizzate;
- la manutenzione straordinaria dovrà essere concordata con il Dipartimento Tecnologico e preventivamente autorizzata da questa Azienda;
- eventuali interventi di manutenzione potranno essere richiesti da questa Azienda;
- fornire, sostituire ed integrare, in caso di inidoneità al funzionamento e/o deperimento dovuto all'uso, arredi, attrezzature, apparecchiature ed ogni altro utensile necessario (posateria, stoviglie);
- per la somministrazione di bevande ed alimenti dovrà essere utilizzato materiale monouso;

- assicurare, con provviste idonee, ivi incluse le materie prime e tutti i prodotti lavorati, il regolare funzionamento dell'esercizio;
- smaltire i rifiuti a norma di legge uniformandosi alle disposizioni comunali in materia di smaltimento rifiuti solidi urbani e alle indicazioni dell'Azienda in materia di raccolta differenziata;
- pulire, sanificare e disinfestare i locali ed i relativi arredi garantendone l'igiene e l'ordine;
- registrare regolarmente e giornalmente, secondo le modalità di legge, tutti gli introiti d'esercizio, anche al fine di fornire, in qualsiasi momento, a richiesta dell'Azienda, l'ammontare degli incassi conseguiti e notizie ed essi relative;
- pagare tasse e imposte di esercizio.

ART. 6

Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà in favore del partecipante che avrà presentato l'offerta economica contenente il canone più alto individuato in relazione a quello fissato dall'Azienda in € 60.000,00 annui oltre I.V.A.

Qualora, uno o più concorrenti abbiano presentato uguale canone sarà richiesta loro, e per una sola volta, un'offerta migliorativa. In caso di ulteriore parità si procederà, in seduta pubblica, ad effettuare un sorteggio, tra i concorrenti per determinare l'Aggiudicatario.

ART. 7

Canone

Quale corrispettivo, l'Aggiudicatario deve corrispondere il canone annuale pattuito in sede di aggiudicazione frazionato in due tranches da versare, a cadenza semestrale anticipata, entro il 5° giorno del primo mese del semestre di riferimento, previa fatturazione da parte dell'Azienda. Il canone, a decorrere dal secondo anno e così per i successivi, è aggiornato annualmente, sulla base di quanto previsto dall'art. 115 del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii.

ART. 8

Pagamento delle utenze

Le utenze saranno a carico dell'Aggiudicatario per un canone mensile forfettizzato pari ad € 450,00 comprensivo dei consumi relativi all'energia elettrica, all'acqua potabile, al condizionamento di aria (riscaldamento /rinfrescamento) ed al trattamento delle acque reflue. Pertanto l'importo semestrale di € 2.700,00 dovrà essere riconosciuto con le modalità del precedente articolo 7 relativo al canone.

Le eventuali utenze telefoniche saranno interamente a carico dell'Aggiudicatario.

ART. 9

Continuità del servizio

In nessun caso l'Aggiudicatario può sospendere od interrompere il servizio, che deve essere assicurato anche in caso di eventi eccezionali.

Per ogni giorno di mancata effettuazione del servizio, fatto salvo il maggior danno, l'Azienda può erogare una penale pari ad 1/365 del canone annuo.

ART. 10

Responsabilità e Coperture Assicurative

L'Azienda non può essere considerata, in nessun modo, depositaria della provviste, dei mobili, degli oggetti, delle attrezzature e del materiale in genere che l'Aggiudicatario detiene nei locali oggetto dell'attività in argomento, rimanendo la custodia e la conservazione a totale carico, rischio e pericolo dell'Aggiudicatario stesso.

L'Aggiudicatario risponde direttamente e interamente di ogni danno che per fatto proprio o dei propri dipendenti, possa derivare all'Azienda o a terzi, ivi compresi i danni a cose di proprietà di terzi.

L'Aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, solleva pertanto l'Azienda da qualsivoglia responsabilità civile, diretta o indiretta, per danni a persone o cose conseguente alla propria attività ed a quella dei suoi collaboratori.

L'Aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, e comunque entro dieci giorni dalla richiesta di questa Azienda, si impegna a depositare agli atti dell'azienda le seguenti coperture assicurative vevoli per l'intera durata del contratto e fino all'esaurimento dei relativi rapporti di debito e/o credito:

- polizza incendio, furto e atti vandalici con massimale non inferiore a euro 500.000,00
- polizza R.C.T. con il massimale unico pari a euro 2.000.000,00. Il contratto assicurativo deve includere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e avvelenamenti correlati alla distribuzione di alimenti e bevande.

ART. 11

Durata dell'affidamento

L'affidamento ha la durata di 6 anni ed è rinnovabile per un periodo di 3 anni ad insindacabile giudizio dell'Azienda, previo provvedimento formale ed accettazione da parte dell'Aggiudicatario del mantenimento delle condizioni economiche contrattuali o dietro miglioramento delle stesse, fatto salvo quanto previsto dall'art. 115 del D.L.gs 163/2006 e ss.mm.ii. Al termine del contratto l'Aggiudicatario non ha titolo a qualsivoglia compenso aggiuntivo e/o buonuscita e deve abbandonare l'attività senza necessità di particolari comunicazioni da parte dell'Azienda.

ART. 12

Verifiche

I funzionari di questa Azienda, preposti, in relazione alle rispettive specifiche competenze, hanno diritto di accesso, in qualunque momento, in tutti i locali oggetti del servizio per vigilare sulla conduzione e sulla gestione dell'esercizio e per gli accertamenti sulla osservanza delle condizioni contrattuali e delle disposizioni del presente capitolato.

ART. 13

Cessione e subappalto

L'Aggiudicatario non potrà cedere o subcedere in tutto o in parte l'esercizio, senza la preventiva autorizzazione disposta dall'Azienda, come pure non potrà servirsi dei locali, delle attinenze e delle dipendenze destinate all'esercizio specifico previsto dal presente disciplinare per scopi e finalità diverse.

ART. 14

Inadempimenti e penali

L'Aggiudicatario, durante il periodo contrattuale, deve osservare scrupolosamente tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

Per ogni inadempimento riscontrato, secondo le modalità in contraddittorio adottate da questa Azienda, è comminata, contestualmente alla contestazione scritta, una penale variabile da € 300,00 a € 500,00, in relazione alla gravità del singolo inadempimento, e ciò a semplice ed insindacabile valutazione dell'Azienda.

In caso di ripetute violazioni contrattuali della stessa tipologia, l'Azienda valuterà, caso per caso, la penale da applicarsi variabile in aumento da € 500,00 ad un massimo di € 2.500,00 senza pregiudizio per l'applicazione dell' art. 15.

Le penali non potranno comunque superare il 10% complessivo del valore del contratto.

Le suddette penali sono recuperate sulla cauzione definitiva o, in caso di incapienza, vengono fatturate, nei modi previsti dal presente capitolato, in maggiorazione del canone senza costituire pregiudizio per il ristoro dei danni patiti e patienti e/o per il recesso del contratto a norma dell'art. 15.

È fatta salva, in capo a questa Azienda, in caso di inadempimenti di particolare gravità, la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto dietro preavviso di trenta giorni da notificarsi all'Aggiudicatario a mezzo lettera raccomandata.

L'Azienda ha inoltre facoltà, nei casi di ritardato pagamento di somme a qualsiasi titolo dovuto, di applicare a carico dell'Aggiudicatario gli interessi di mora e, nei casi di mancato pagamento, di incamerare il deposito cauzionale.

La gestione si intenderà revocata nel caso di fallimento dell'Aggiudicatario. Essa potrà tuttavia essere mantenuta in vigore per tutta la durata dell'esercizio che fosse accordato al fallito, sotto la responsabilità del curatore nominato dall'Autorità Giudiziaria.

ART. 15

Recesso o Risoluzione del contratto

L'Azienda ha la facoltà di recedere dal contratto nei casi di seguito elencati:

- per la perdita del possesso, in capo all'Aggiudicatario, anche di uno solo dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività ;
- per cessazione dell'attività oppure nel caso di concordato preventivo, fallimento, stato di insolvenza ;
- per cessione totale o parziale del contratto o in caso di subappalto senza preventiva autorizzazione di questa Azienda;
- per l'uso dei beni dell'Azienda, totalmente o parzialmente difforme da quello stabilito;
- per ritardato od omesso pagamento del canone;
- per negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- per sospensione o interruzione del servizio per cause non dipendenti da forza maggiore;
- per plurime sanzioni (due nel corso di un semestre) per inadempimento, anche parziale alle condizioni contrattuali;
- per violazione e/o inosservanza alle disposizioni legislative e regolamentari comunque applicabili alla disciplina in parola con particolare riferimento alla materia igienico sanitaria;
- per inosservanza alle norme relative al personale dipendente;
- per consistenti danni prodotti, all'Azienda, alle strutture, ai terzi;
- per mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dal Dipartimento di Prevenzione dell'Asl 2 Savonese e dalla Direzione Medica di Presidio;
- per un solo caso di tossinfezione o per casi analoghi;
- in qualsiasi momento per pubblica necessità, adeguatamente motivata dall'Azienda.

L'esercizio del recesso o della risoluzione comporta esclusivamente il rimborso della quota di canone eventualmente non maturata con esclusione, a favore dell'Aggiudicatario di ogni e qualsivoglia indennizzo di sorta ivi incluso quello per la perdita di avviamento.

ART. 16

Spese contrattuali

Tutte le spese (bollo e tasse se dovute) inerenti e/o derivanti dalla stipulazione e registrazione del contratto, come pure tutte le imposte, sono a carico dell'Aggiudicatario.

ART. 17

Garanzia definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto nonché per l'eventuale risarcimento dei danni e per il rimborso delle spese che l'Azienda debba subire/sostenere per fatti addebitabili/addebitati all'Aggiudicatario, quali derivanti da inadempimenti totali e/o parziali, l'Aggiudicatario deve costituire, a propria cura e spese, una garanzia definitiva di importo pari al 10% del valore del canone annuo offerto, I.V.A. esclusa, **ridotto del 50%** qualora posseda una certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001:2000 rilasciata dai soggetti accreditati e ciò ai sensi degli artt. 113, comma 1, e 75, comma 7, del D.Lgs 163/ 2006 e ss.mm.ii.

Tale garanzia, da costituirsi con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii., deve avere validità ed efficacia per oltre un anno dalla scadenza dell'affidamento, e comunque fino alla definizione di ogni pendenza di debito e/o credito.

ART. 18

Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente disciplinare o nella lettera invito, si fa espresso richiamo a tutte le disposizioni di legge attualmente in vigore con specifico riferimento alle norme del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE".

ART. 19

Informativa sul trattamento dei dati

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 e ss.mm.ii., si precisa che i dati richiesti risultano essenziali ai fini dell'ammissione alla gara e verranno trattati, nel rispetto della normativa vigente, unicamente ai fini della procedura di individuazione del miglior offerente, della successiva stipulazione e gestione del contratto d'appalto.

Si evidenzia altresì che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, fatto salvo il diritto di accesso ai "soggetti interessati" ex L. 241/90 e ss.mm.ii.

ART. 20

Controversie

Per tutte le controversie che potessero sorgere relativamente all'esecuzione del contratto in argomento il foro competente è il Tribunale di Savona.