



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.9176666

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI GESTIONE DI UN BAR AD USO INTERNO
PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO DI IVREA, CON
CONCESSIONE DEI LOCALI IN CUI ESEGUIRE L'ATTIVITA'.
PERIODO: 108 MESI
CIG: 7345513D13

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

PARTE PRIMA

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'Azienda Sanitaria Locale TO4 intende affidare il servizio di gestione del bar sito all'interno della sede del proprio Presidio Ospedaliero di Ivrea, P.zza Credenza n. 1, con concessione dei locali in cui eseguire l'attività, da arredare e attrezzare *ex novo*, per i dipendenti e i pazienti dell'ASLTO4 e per l'utenza esterna che intenda avvalersi del servizio.

La categoria di servizi oggetto di gara – a lotto unico - è: fornitura di servizi. CPV: 55410000. Servizi di caffetteria.

La prestazione principale è da considerarsi il servizio bar.

Le prestazioni secondarie sono da intendersi il servizio di pulizia e di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione mette a disposizione appositi locali ubicati all'interno della struttura (vedi planimetrie allegate) comprensivi di locale magazzino, locale preparazione panini, spogliatoio e servizio.

I locali verranno consegnati nello stato in cui si trovano, previo smontaggio e smaltimento di arredi ed attrezzature fisse ed impianti del bar e locale deposito da effettuarsi a cura dell'attuale concessionario, (qualora la concessione venisse affidata all'attuale concessionario quest'ultimo sarà tenuto in ogni modo installare arredi e attrezzature nuove), tutte le eventuali modifiche che il concorrente proporrà in fase di gara nel proprio "progetto offerta" saranno completamente a proprie spese, anche quelle relative allo spostamento degli impianti esistenti. Il concorrente dovrà pertanto tener conto, in fase di gara, che il proprio "progetto offerta" deve prevedere tutte le opere di completamento o adeguamento normativo dei locali, quali: opere edili, elettriche e idrauliche. A carico dell'ASL TO4 non sono previsti lavori e pertanto le eventuali modifiche e/o migliorie che il concorrente proporrà in fase di gara nel proprio "progetto offerta" saranno completamente a proprie spese.

All'interno dell'area indicata nella planimetria allegata, il concorrente deve prevedere tutti i locali necessari all'ottenimento della relativa autorizzazione o titolo equipollente necessario allo svolgimento dell'attività prevista nella presente concessione.

Gli interventi di cui al presente articolo, a carico del soggetto aggiudicatario, dovranno specificamente essere indicati nel progetto, di cui alla documentazione tecnica ex art. 27.

I locali oggetto della presente concessione vengono consegnati all'aggiudicatario completamente sgomberati ed entro 60 giorni dalla data della consegna dovranno essere allestiti delle attrezzature e degli arredi e di quant'altro previsto per l'avvio del servizio, con l'espletamento dei lavori all'uopo necessari e previsti dal presente Capitolato Speciale, nonché in conformità al progetto-offerta proposto dall'aggiudicatario in sede di gara.

Il servizio di gestione in questione comprende:

- a) **un servizio bar di tipologia 2, come previsto dal Regolamento del 03.03.2008 n. 2/R della Regione Piemonte;**
- b) gestione del servizio con organizzazione dei mezzi propri, a proprio esclusivo rischio e responsabilità, secondo standard di qualità adeguata e secondo quanto prescritto dal presente Capitolato Speciale.

Al gestore non verrà corrisposto da parte dell'Amministrazione alcun compenso per le prestazioni rese. Il gestore gestisce l'attività in questione percependo per intero i proventi dalla stessa derivanti.

In particolare, il concessionario è tenuto:

- ad eseguire i lavori di messa a norma dei locali e degli impianti e ad allestire i locali degli arredi, attrezzature e macchinari, in osservanza alle disposizioni del presente Capitolato Speciale, ed in aderenza al proprio "progetto offerta";
- a gestire il servizio bar ed assolvere a tutti gli adempimenti prodromici e connessi, secondo le prescrizioni di legge e di cui al presente Capitolato Speciale.

Le prescritte autorizzazioni di legge per l'esercizio dell'attività in questione dovranno essere ottenute dal soggetto aggiudicatario prima dell'inizio attività contrattuale in questione.

Prima dell'inizio attività è necessario presentare al SUAP (Sportello Unico delle Attività Produttive) del Comune di Ivrea la notifica ai sensi dell'art. 6 REG CE 852/04 e i relativi allegati.

L'autorizzazione o titolo giuridicamente equipollente al servizio in oggetto è riferita **esclusivamente** all'esercizio annesso alla struttura ospedaliera interessata e pertanto non potrà costituire oggetto di trasferimento in altro luogo.

All'interno del Presidio Ospedaliero di Ivrea è presente un servizio di distributori automatici di bevande ed alimenti non oggetto della gara in questione, ma lasciato a diversa ed autonoma gestione. Pertanto, il concorrente, ai fini della presente gara, non dovrà in alcun modo considerare sub-elemento d'offerta e pertanto offrire il servizio di gestione di distributori automatici, di alcun tipo.

Il concorrente all'uopo con l'accettazione del presente capitolato, dichiara di esserne a conoscenza, e di non aver nulla da obiettare al riguardo.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale degli esercizi in esame si forniscono i seguenti dati **a carattere puramente indicativo e non vincolante**:

- posti letto: n. 336 ordinari circa e n. 30 DH circa;
- dipendenti in servizio: n. 900 circa.

All'interno dei locali in questione può gravitare altresì altra e diversa utenza proveniente dall'esterno per fruire del servizio bar.

Si precisa che la fruizione del servizio bar da parte dell'utenza è facoltativa e pertanto il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancata fruizione del servizio bar da parte degli utenti.

La ditta concorrente accetta pertanto il carattere aleatorio del presente contratto e rinuncia espressamente ad avanzare richiesta di maggiori compensi (salvo quanto previsto all'art. 17 "Revisione del canone") o risarcimento danni.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La consegna è subordinata al rilascio dei locali da parte del gestore uscente e, ove quest'ultimo non provveda nei termini previsti, il nuovo affidatario non potrà vantare richieste risarcitorie nei confronti dell'ASLTO4.

La presente concessione avrà durata di 108 mesi decorrenti dalla data di effettiva idoneità di svolgere il servizio al pubblico (presupposti cioè gli elementi di fatto e di diritto necessari in specie) ed adempiuti tutte le incombenze e di legge all'uopo previsti, ivi comprese le prescrizioni di cui al presente Capitolato Speciale d'Oneri, da attestarsi con apposito verbale. L'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di protrarne la durata sino a sei mesi dopo la data di scadenza e, comunque, per il periodo strettamente necessario per l'espletamento delle

procedure concorsuali di individuazione del nuovo aggiudicatario – alle medesime condizioni contrattuali e modalità di espletamento del servizio – senza che l'aggiudicatario possa pretendere compensi ulteriori.

E' escluso il tacito rinnovo del contratto.

ART. 3 - CANONE

La ditta aggiudicataria per la gestione del servizio bar dovrà corrispondere un canone annuo all'A.S.L. TO4, da versare in quattro rate trimestrali anticipate di pari importo (per ciascun trimestre il pagamento della rata di canone corrispondente dovrà essere versata entro il giorno 15 del primo mese del trimestre in considerazione).

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire in esclusiva il servizio e di sfruttarlo economicamente incassando le somme corrisposte dagli utenti in occasione dell'acquisto dei prodotti.

In particolare:

IL CANONE NON POTRA' ESSERE INFERIORE AD EURO 90.000 IVA ESCLUSA/ANNO E DOVRA' ESSERE FORMULATO IN SEDE DI OFFERTA ECONOMICA, SECONDO LO SCHEMA DI CUI ALL'ALLEGATO B.

La formulazione a base d'asta è specificata come segue:

Canone presunto annuo del contratto Iva esclusa: Euro + iva;
Canone presunto complessivo (108 mesi) del contratto, Iva esclusa: Euro +iva

Tali canoni non sono comprensivi degli oneri per la sicurezza propri dell'attività, i quali dovranno essere espressamente indicati in offerta. Per i costi da interferenza si rinvia all'art. 11 .

ART. 4 – SOPRALLUOGO PREVENTIVO OBBLIGATORIO

Al fine di accertare ogni elemento utile alla corretta esecuzione del servizio, i partecipanti alla presente procedura hanno l'obbligo, **a pena di esclusione dalla medesima**, di effettuare apposito sopralluogo nei locali adibiti a bar, indirizzo ed ubicazione di cui all'art. 1.

Tale sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale Rappresentante della ditta concorrente o da persona munita di delega da questo conferitagli.

In caso di delega, rilasciata dal legale rappresentante della ditta delegante, questa dovrà essere esibita al funzionario incaricato della stazione concedente al momento del sopralluogo.

Il sopralluogo è da concordare (la visita di sopralluogo potrà essere effettuata solo previa prenotazione, non potendo le imprese accedere, direttamente e senza autorizzazione, a tutti i locali interessati) tramite richiesta da inoltrare, via posta elettronica, all'indirizzo cvallomy@aslto4.piemonte.it entro e non oltre il 12/02/2018, ed è da effettuarsi a decorrere dal 29/01/2018 sino al 15/02/2018.

L'ASLTO4 rilascerà attestazione di avvenuto sopralluogo, redatta sull'apposito modello A, che il concorrente dovrà trasmettere unitamente alla documentazione amministrativa all'interno della busta (n. 2) di cui al successivo art. 21.

ART. 5 - REFERENTI DELLA CONCESSIONE

Per l'ASLTO4:

Il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC): è individuato dalla stazione concedente con apposita nomina successiva all'aggiudicazione della concessione in questione ed è il responsabile aziendale della Concessione. In particolare, questi ha il compito di verificare il

perfetto svolgimento del servizio, garantendo la massima funzionalità della Concessione alle esigenze aziendali di qualità e di buona gestione. Il Responsabile aziendale si fa carico di coinvolgere e coordinare i diversi soggetti aziendali cui l'aggiudicatario dovrà fare riferimento in relazione alle diverse problematiche.

Per il Concessionario:

Referente del Concessionario: nominato dall'aggiudicatario e munito di delega piena ed espressa, è la diretta interfaccia del Direttore dell'Esecuzione del Contratto ed avrà la funzione di garantire la perfetta erogazione del servizio e di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti. A lui faranno capo l'organizzazione, la programmazione ed il controllo e la verifica di tutte le attività previste, nonché l'applicazione delle norme vigenti in tutte le materie connesse, a qualsiasi titolo, alla presente Concessione. Dovrà dirigere e controllare lo sviluppo e il coordinamento di tutti i ruoli e di tutti i processi operativi al fine di ottimizzarne il rendimento.

Il referente ha l'obbligo altresì di comunicare tempestivamente e per iscritto qualsiasi interruzione e/o non esecuzione del servizio indicandone la causa al D.E.C.

L'aggiudicatario dovrà indicare la persona che, eccezionalmente, in caso di assenza o impedimento di breve periodo, sostituirà in tutte le funzioni il responsabile della commessa.

ART. 6 – LOCALI, ARREDI ED ATTREZZATURE.

6.1 Descrizione dei locali.

Per l'espletamento del servizio l'ASLTO4 mette a disposizione del gestore appositi locali bar e di pertinenza (locale preparazione panini, magazzino, spogliatoio antibagno, bagno da dedicare al personale da adibire alla gestione del servizio in questione) ubicati al piano terra del Presidio Ospedaliero di Ivrea come già indicati all'art. 1 del presente Capitolato Speciale d'Oneri. I suddetti locali sono collocati nel compartimento antincendio degli ambulatori di Ortopedia e Otorino con relative porte REI collegate all'impianto di rilevazione incendi. Il bar ha l'impianto elettrico collegato ai quadri elettrici del P.O. per l'alimentazione dei vari macchinari (macchina, caffè, affettatrice, frigo, spremiagrumi, split, lavastoviglie, fornetti ecc.). Il riscaldamento attualmente è a serpentine, collegato alla centrale termica dell'Ospedale e in caso di ricollocazione diversa del bancone occorrerà particolare attenzione da parte di chi esegue i lavori. Si precisa che nel locale la manutenzione delle lampade, delle apparecchiature, del condizionatore è a carico della ditta che gestirà il bar e considerandolo luogo di lavoro per i dipendenti della medesima è inserito nei documenti di valutazione dei rischi (art. 26 D.lgs 81/08)

Per la descrizione dettagliata dei locali si rinvia all'afferente planimetria allegata al presente capitolato (allegato C).

Si rinvia altresì alle risultanze del sopralluogo preventivo obbligatorio di cui al precedente articolo n. 4.

Si allega inoltre planimetria dei Vigili del Fuoco (allegato D).

6.2 Predisposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature.

Alla condizione di cui all'art. 2, primo capoverso, i locali sopra descritti con impianti annessi, saranno consegnati al gestore che si incarica di eseguire quanto necessario per l'avvio del servizio, in conformità a quanto prescritto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri, agli atti di gara ed al proprio "progetto-offerta" presentati in sede di gara.

Il servizio dovrà iniziare ed essere perfettamente funzionante entro 60 (sessanta) giorni naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali della quale verrà redatto apposito verbale, come già indicato al precedente art. 2. E' possibile procrastinare il termine, su autorizzazione scritta e previa valutazione della stazione concedente circa la sussistenza dei presupposti, qualora esigenze gravi ed imprevedibili non abbiano consentito di ultimare detti lavori nel termine sopra indicato. In caso contrario, l'ASLTO4 si riserva il diritto di far decadere l'aggiudicatario dal contratto stipulato.

Gli arredi e le attrezzature installati dall'aggiudicatario, in conformità a quanto indicato nel progetto-offerta nonché prescritto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri, dovranno essere

smantellati e smaltiti al termine del contratto a cura e spese del gestore, che dovrà garantire la loro conformità alla legge per tutta la durata del rapporto contrattuale.

6.3 Messa a disposizione e condizioni d'uso e manutenzione dei locali

I locali da adibirsi all'esercizio del bar si intendono consegnati nello stato in cui si trovano.

In sede di progetto offerta, il concorrente deve indicare quanto intende proporre:

- per l'allestimento dei locali con gli arredi, le attrezzature e i macchinari in conformità a quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale d'Oneri;
- per l'adeguamento normativo dei locali e qualsivoglia parte accessoria, (es. pavimenti) e degli impianti anche ai fini igienico-sanitari e prevenzione incendi, nonché per la fornitura in conformità a qualsivoglia norma di legge vigente di attrezzature macchinari ed arredi;
- per l'ottenimento della relativa autorizzazione allo svolgimento dell'attività prevista in concessione;
- per il completamento dei locali, quali: opere edili, elettriche e idrauliche;
- quali comunque migliorie funzionali all'esercizio dell'attività in questione.

Salvo quanto sopra e fermi restando eventuali ulteriori adeguamenti normativi previsti per legge, anche in corso di contratto, si segnala in particolare che sono previsti a carico dell'aggiudicatario, già al momento della consegna dei locali, i seguenti lavori:

- realizzazione di impianti che garantiscano la ventilazione dei locali, tenuto conto delle destinazioni d'uso, nel rispetto delle normative vigenti;
- barriere antinsetti nel locale preparazione panini;
- comando di erogazione dell'acqua non azionabile manualmente (a pedale , fotocellula o ginocchio) nell'antibagno/spogliatoio;
- identificazione di un locale o armadio in cui riporre il materiale di pulizia;
- installazione di una vasca per il lavaggio di frutta o verdura nel locali preparazione panini e degli altri alimenti previsti, con comando preferibilmente non manuale, installazione di una seconda vasca al banco del bar. Una di queste due vasche deve essere adibita anche a lavamani e deve avere rubinetteria a comando non manuale;
- tutti i lavori necessari al fine dell'ottenimento dell'autorizzazione all'esercizio delle attività previste e per rendere i locali e le attrezzature conformi a REG CE 852/04 e DPGR 03/03/2008 n. 2/r;
- certificazione di tutti gli impianti
- intercettazione e messa in sicurezza degli impianti tecnologici;
- ristrutturazione dei locali nel rispetto della compartimentazione REI 120 secondo il progetto dei Vigili del Fuoco di cui all'allegato D. Si specifica al proposito che, dopo l'aggiornamento del progetto ai fini antincendio, sarà cura ed onere dell'ASL TO4 effettuare le eventuali ulteriori compartimentazioni ed adeguamenti impiantistici richiesti dai Vigili del Fuoco; in tal caso il gestore non potrà opporsi in alcun modo all'esecuzione dei lavori di adeguamento e all'eventuale sospensione dell'attività per l'esecuzione di detti lavori.

La ditta aggiudicataria, prima dell'autorizzazione comunale, dovrà acquisire le dichiarazioni di conformità ai sensi della Legge 37/08 al fine di ridurre i rischi di incendio alle strutture e impianti dell'ASL

I servizi destinati al pubblico sono quelli già presenti al piano terreno del Presidio Ospedaliero di Ivrea.

Eventuali modifiche e/o migliorie a quanto sopra detto che il gestore volesse apportare, dovranno essere inserite nel progetto offerta e le stesse saranno opportunamente valutate in sede di gara.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di tinteggiare i locali al momento della loro consegna

Eventuali lavori che si rendessero necessari, in corso di contratto, per rendere a norma di leggi sopravvenute i suddetti locali con relativi impianti e parti accessorie (es. porte di ingresso, sanitari con relative rubinetterie etc.) dovranno essere tempestivamente eseguiti a proprie spese dalla ditta aggiudicataria, previa autorizzazione dell'ASLTO4.

I locali sono concessi in comodato d'uso gratuito per il solo uso di gestione di bar interno con divieto di mutamento di destinazione ed il canone deve intendersi quale corrispettivo per il conferimento della concessione del servizio, escludendosi esplicitamente che lo stesso possa essere configurato come canone di locazione.

La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane.

È vietata la sub-locazione e la concessione anche solo parziale a terzi, sia privati che organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche sanitario e/o saltuario, delle strutture oggetto della presente concessione, senza il preventivo assenso dell'ASLTO4.

I locali destinati all'uso del bar saranno tenuti dalla ditta aggiudicataria costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione e di manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

Gli eventuali danni al locale e relativi impianti, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione dovranno essere immediatamente risarciti da parte del concessionario all'A.S.L.TO4. Le spese sostenute dall'Azienda Sanitaria per i danni suddetti che venissero verificati in contraddittorio con il Concessionario saranno oggetto di valutazione economica e gli importi relativi saranno addebitati all'aggiudicatario e l'ASLTO4 si riserva di avvalersi della cauzione definitiva (con conseguente obbligo di reintegro della medesima) oltre al risarcimento danni. E' fatta salva la sanzione di cui all'art. 13.1 del presente Capitolato Speciale d'Oneri.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali destinati all'uso di bar e attività di gestione afferente è a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria dovrà tenere il locale, nonché i mobili e tutto il materiale destinato alle attività dell'esercizio, in stato decoroso ed in perfetta pulizia.

La pulizia e la sanificazione, con l'utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti, dovrà essere effettuata almeno 2 volte al giorno ed in tutti i casi se ne ravvisi la necessità, come meglio sottodescritto al punto 6.7.

La violazione degli obblighi di cui al presente articolo, comporterà l'applicazione di una penale, conformemente a quanto previsto all'art. 13 del Capitolato Speciale.

6.4 Modifiche dei locali e clausola di trasferimento dei locali.

Saranno a totale ed esclusivo carico del concessionario eventuali modifiche strutturali dei locali oggetto della presente concessione che fossero dallo stesso ritenute necessarie per il buon andamento del servizio, fermo restando in ogni caso la necessaria e preventiva autorizzazione da parte della Stazione Concedente.

Qualora dette modifiche siano state autorizzate, l'Azienda Sanitaria avrà facoltà di richiedere, al termine del servizio, la rimessa in pristino, senza dover alcun indennizzo o compenso.

Saranno a totale ed esclusivo carico del concessionario anche eventuali modifiche strutturali dei locali oggetto della presente concessione per necessità di adeguamento normativo legato esclusivamente all'esercizio dell'attività (subentro di nuove leggi per l'esercizio dell'attività richiesta), fermo restando in ogni caso la necessaria e preventiva autorizzazione da parte della Stazione Concedente.

In caso di temporanea chiusura dell'esercizio per effetto di modifiche strutturali ai locali o trasferimento degli stessi in altro loco è temporaneamente e corrispondentemente sospesa la corresponsione del canone di concessione, limitatamente al periodo di effettiva chiusura. In ogni caso la durata del contratto non comprende gli eventuali periodi di sospensione dell'attività previsti dal presente articolo.

6.5 Manutenzione ordinaria

Sarà esclusivo onere del gestore provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, degli arredi e delle attrezzature dei locali bar in questione, assicurando la manutenzione ordinaria totale (beni mobili, arredi, attrezzature, immobili e impianti).

In particolare, nell'ambito delle prestazioni di manutenzione ordinaria sono richiesti anche interventi periodici e continuativi durante i quali dovranno essere effettuate tutte le operazioni necessarie ad evitare l'insorgenza di situazioni di funzionamento degenerativo di arredi, apparecchiature, attrezzature, beni mobili, infissi concessi in uso o comunque finalizzate ad assicurare ottimali condizioni di lavoro, anche mediante la sostituzione di parti danneggiate o soggette ad usura e consumo.

A titolo meramente esemplificativo e non esclusivo le prestazioni di manutenzione ordinaria a carico del gestore dovranno riguardare quelle da farsi agli impianti di acqua, luce, elettricità e sanitari, alle serrature e alle chiavi, ai cardini degli infissi, alle piastrelle di pavimentazione e di rivestimento, riparazione e rifacimento di parti di intonaci esterni ed interni, riparazione e sostituzione di parti accessorie, riparazione e sostituzione di apparecchi sanitari e relative rubinetterie, riparazione e sostituzione di porzioni di tubazioni interne per acqua fredda, calda e di riscaldamento, compreso le relative opere murarie, verifiche periodiche degli impianti elettrici, meccanici, antincendio con le modalità e frequenze prescritte dalla normativa vigente; è richiesta nuovamente la tinteggiatura dei locali bar a metà decorso contrattuale. Tutte le attività dovranno comunque essere preventivamente autorizzate dal servizio preposto dell'ASL TO4.

Qualora il gestore non provvedesse all'ordinaria manutenzione dei locali concessi in comodato d'uso sarà facoltà dell'Azienda Sanitaria eseguire in via sostitutiva le prestazioni addebitandone il relativo costo al soggetto contraente. Le somme di cui sopra potranno essere trattenute dal deposito cauzionale definitivo, con conseguente obbligo di reintegrare l'entità economica del medesimo, oltre al risarcimento danni.

6.6 Manutenzione straordinaria.

Gli interventi di manutenzione straordinaria devono essere previamente autorizzati dall'ASL TO4.

A titolo meramente esemplificativo e non esclusivo si intende per manutenzione straordinaria del gestore:

- la demolizione e ricostruzioni di parete divisorie;
- redistribuzione di spazi interni;
- la sostituzione di infissi esterni e serramenti o persiane con serrande, con modifica di materiale e di tipologia di infisso;
- la realizzazione e adeguamento di opere accessorie come cappe di aspirazione, opere di climatizzazione, impianto di ricircolo d'aria, impianti di ventilazione meccanica controllata, rilevatori di fumo;
- la realizzazione di chiusure o aperture interne che non modifichino lo schema distributivo delle unità immobiliari e dell'edificio;
- interventi finalizzati al risparmio energetico;
- interventi strutturali funzionali all'espletamento del servizio e per adeguamento normativo legato esclusivamente all'esercizio dell'attività di cui al precedente punto 6.4;
- sostituzione di impianti e di arredi pertinenti ai locali bar dati in gestione.

Restano esclusi dagli oneri dell'ASL TO4 e posti a carico del gestore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza ovvero per uso improprio da parte del soggetto aggiudicatario e/o personale dipendente dell'aggiudicatario.

6.7 Pulizia e igiene dei locali, degli arredi e delle attrezzature e smaltimento rifiuti.

La ditta aggiudicataria dovrà tenere i locali, nonché i mobili, le apparecchiature e tutto il materiale destinato alle attività dell'esercizio, in stato decoroso ed in perfetta pulizia.

La fornitura e l'impiego dei prodotti occorrenti per la pulizia e manutenzione di cui sopra sono a carico dell'aggiudicatario, il quale avrà pure la responsabilità degli interventi effettuati.

La pulizia e sanificazione, con l'utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti dovrà essere effettuata almeno 2 (due) volte al giorno/quotidianamente ed estemporaneamente in tutti i casi se ne ravvisi la necessità.

Il gestore del servizio dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali oggetto della concessione in orari di chiusura al pubblico e comunque l'esercizio delle attività di pulizia non dovrà essere effettuato contestualmente alla preparazione e distribuzione di alimenti. I prodotti utilizzati a tale scopo dovranno riportare l'autorizzazione del Ministero della Sanità ed essere corredati dalle rispettive schede tecniche. Copia di queste ultime dovrà essere trasmessa nella busta n. 3, relativa alla documentazione tecnica di cui all'art. 21.

Per il servizio di pulizia dovrà essere utilizzato materiale (panni per pulizia, spugne, pagliette etc.) esclusivamente adibito a tale uso.

Al termine dell'attività giornaliera dovranno essere pulite le attrezzature utilizzate per la lavorazione degli alimenti, gli arredi e i locali. Il servizio di pulizia all'interno del locale bar dovrà intendersi comprensivo della vuotatura dei cestini rifiuti posti all'esterno del bancone con ricambio dei relativi sacchetti in polietilene.

Il materiale utilizzato per le pulizie e disinfezione dovrà essere riposto in modo ordinato e separato dalle aree di lavorazione e somministrazione degli alimenti e bevande. Tale materiale utilizzato per l'igiene personale ed ambientale dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in uno spazio dedicato non aperto al pubblico.

I rifiuti assimilabili agli urbani, provenienti dalle attività esercitate, dovranno essere raccolti in appositi contenitori forniti di sacchi trasparenti e convogliati a cura e spese del gestore al punto di raccolta del Presidio Ospedaliero di Ivrea.

Il gestore del servizio dovrà uniformarsi a qualsiasi disposizione comunale in materia di smaltimento dei rifiuti solidi urbani ed alle indicazioni fornite dall'A.S.L. TO4 in materia di raccolta differenziata.

Gli interventi di disinfestazione generale (compresa la derattizzazione) dei locali dovranno essere effettuati con cadenza semestrale (primavera e autunno), gli altri interventi di disinfestazione di portata medio/leggera, mirati alle zone ritenute maggiormente a rischio per il controllo dei parassiti, dovranno essere eseguiti con più breve periodicità. Tali interventi dovranno essere concordati con i competenti uffici dell'A.S.L. TO4, che potranno modificare trattamenti e tempistica se lo ritenessero necessario.

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

La violazione degli obblighi di cui al presente articolo, comporterà l'applicazione di una penale, conformemente a quanto previsto all'art. 13 del presente Capitolato Speciale.

6.8 Attrezzature, arredi, stoviglie.

I locali vengono consegnati vuoti nello stato in cui si trovano.

L'aggiudicatario subentrante deve provvedere, a proprie spese, alla dotazione di arredi ed attrezzature e macchinari nuovi conformemente a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Oneri e negli atti di gara e come proposto nel proprio progetto-offerta.

Nel "progetto offerta" dovranno essere indicati gli arredi e le attrezzature che il concorrente intenda offrire per il servizio in questione (art. 21 punto 1.b).

Gli arredi, le attrezzature e i macchinari e gli allestimenti dei locali in generale da installare secondo il progetto offerta aggiudicato, dovranno essere conformi alle normative vigenti di tutte le materie di interesse (es. igienico-sanitarie, materiali ignifughi etc.)

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura delle stoviglie occorrenti per la piena funzionalità del servizio bar.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, anche in corso di contratto, a proprie spese, alla disinstallazione e sostituzione delle apparecchiature, attrezzature ed arredi in uso non più funzionali, previo consenso dell'ASLTO4 e sostituire le stoviglie non più idonee.

Le spese relative ai macchinari ed attrezzature ed arredi necessari per una corretta e puntuale esecuzione del servizio e messa a norma in corso di contratto sono a totale carico del Concessionario.

L'ASLTO4 è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

6.9 Utenze

L'ASLTO4 consentirà alla ditta aggiudicataria, con onere a carico della stessa, per l'avvio della gestione del servizio, l'allacciamento alle condutture interne dell'acqua potabile, acqua sanitaria, alle linee dell'energia elettrica, alla rete scarichi.

I locali saranno riscaldati con allacciamento all'impianto generale del Presidio Ospedaliero in questione.

I consumi delle utenze sopraindicate sono da considerarsi compresi nel canone annuo omnicomprensivo offerto.

Nel caso di eventuali interruzioni dei servizi di fornitura, la Ditta aggiudicataria non potrà esigere nessun risarcimento dall'A.S.L. TO4 per i danni eventualmente subiti.

È, comunque, fatto obbligo al gestore di garantire una reperibilità telefonica per le proprie necessità di comunicazione con l'esterno.

6.10 Restituzione dei locali, arredi ed attrezzature.

Alla scadenza della concessione di che trattasi, i locali dovranno essere riconsegnati all'ASLTO4 senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Azienda Sanitaria, in perfetto stato di pulizia e manutenzione.

All'uopo verrà redatto, in contraddittorio tra le parti contrattuali, un documento di riconsegna.

Nel caso in cui il concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, la stazione concedente applicherà la penale di cui all'art. 13 punto 5).

Eventuali spese necessarie a ripristinare i locali potranno essere addebitate al gestore e trattenute dal deposito cauzionale di cui al successivo art. 30, oltre al risarcimento danni.

ART. 7 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO BAR

Il gestore dovrà erogare il servizio bar come segue.

Dal lunedì alla domenica: apertura continuativa dalle 06.30 alle 20.30.

L'orario potrà essere modificato, in accordo tra le parti e in vigore di contratto, sulla base di motivate esigenze di servizio.

Il servizio bar dovrà essere effettuato con continuità e, pertanto, le interruzioni imputabili al gestore potranno essere causa di applicazione di una penalità ovvero di causa di risoluzione del contratto, come specificatamente previsto all'art. 13.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Ente, senza recare intralci, disturbi o interruzioni delle attività lavorative in atto e deve essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa all'utenza minimi.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico – sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione del D.Lgs. 31.03.1998, n. 114 e ss.mm.ii., e della restante normativa in materia, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti saranno ben visibili all'utente secondo la normativa vigente.

I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar di tipologia 2, come già indicato al precedente art. 1.

E' consentita la preparazione di alimenti di cui alla normativa regionale in vigore, D.P.G.R. 03/03/08 n. 2/r per gli esercizi di tipologia 2, ivi inclusa quella che richieda una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento (es. panini ecc.).

Nella documentazione tecnica di cui al successivo art. 21, con riferimento al sub-elemento n. 3 - proposta merceologica, deve essere allegato un elenco degli alimenti e bevande da erogarsi, per ciascuno con indicazione di relativa marca, prezzo di vendita al pubblico, caratteristiche merceologiche del prodotto, tra cui se trattasi di prodotto bio, equosolidale, a basso contenuto calorico etc.

I locali, le attrezzature, gli arredi del bar dovranno essere compatibili alla tipologia di bar (2) richiesta dal presente Capitolato Speciale d'Oneri e dagli allegati di gara tutti (ivi comprese le planimetrie allegate) e conformi alla normativa vigente.

Il bar dovrà essere fornito di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare le esigenze del pubblico, sempre di ottima qualità, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare, di odore e sapore gradevoli, esenti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati), conformi alle disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazioni sanitarie e corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

In particolare viene richiesto che sia garantito, tra i diversi prodotti da fornire, quanto segue:

- il caffè (anche decaffeinato) nelle sue diverse formule di consumo, deve essere con miscela di prima qualità;
- il thé di prima qualità di marche note;
- il latte, comunque utilizzato, deve essere (sia intero che parzialmente scremato), fresco, di produttori del latte noti a livello nazionale;
- cacao o cioccolato, comunque utilizzato, di prima qualità di marche note;
- brioches di ottima qualità;
- tutte le bibite di marche note.

L'ASLTO4 ha facoltà di ampia verifica di quanto sopra e può richiedere il cambio di qualità o fornitore quando la qualità garantita non sia stata soddisfatta fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto.

Possono essere posti in vendita tutti i generi alimentari di consumo contemplati nelle corrispondenti licenze o autorizzazioni rilasciate dalla competente Autorità.

Si precisa che in ogni caso, è tassativamente vietata:

- la distribuzione e la vendita di tabacchi e bevande alcoliche o superalcoliche, anche di asporto;
- l'installazione di video giochi;
- vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura;
- l'affissione di manifesti pubblicitari non inerenti i prodotti venduti e comunque i manifesti pubblicitari devono rientrare nella normalità per quanto riguarda le misure e non devono offendere il normale senso del pudore. Non potranno comunque essere affissi sui muri e sulle colonne e senza preventiva autorizzazione dell'ASLTO4.

Per ogni consumazione effettuata deve essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Tutte le operazioni di carico e scarico delle merci dovranno avvenire con le modalità e negli orari preventivamente concordati con l'Ente, limitatamente al tempo strettamente necessario per le operazioni ad esso connesse.

Il numero e la quantità di personale impiegato dovrà essere adeguato in modo da garantire la perfetta continuità e la regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico sanitarie ed assicurative-previdenziali.

In ogni caso il gestore del bar dovrà garantire l'esercizio dell'attività per un adeguato livello di decoro permettendo all'A.S.L. TO4 di accertare in qualsiasi momento la regolarità della conduzione del servizio e il rispetto dell'immagine dell'Azienda Sanitaria.

ART. 8 – IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti deperibili dovranno essere conservati secondo le temperature previste dalla vigente normativa in materia.

L'O.S.A. (Operatore del Settore Alimentare) deve predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, per l'analisi dei pericoli e l'individuazione dei punti critici di controllo, secondo quanto previsto dall'art. 5 del REG CE 852/04.

La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o, comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, darà luogo all'applicazione di penali e risoluzione anche eventualmente immediata del contratto ai sensi dell'art. 13.

ART. 9 – PREZZI

I prezzi di vendita al pubblico praticati devono essere non superiori a quelli di esercizi di pari categoria e devono essere dettagliatamente elencati in un listino affisso ben visibile nei locali del bar, così come previsto dall'art. 14 del D.Lgs. 21 marzo 1998, n. 114, con l'indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate.

I prezzi fissati all'inizio della gestione debbono rimanere fissi per un anno, mentre per il periodo successivo tale listino non può essere variato senza il benestare dell' A.S.L. TO4.

In caso di variazioni di Listino Ufficiale, il gestore dovrà avanzare documentata richiesta di adeguamento prezzi alla Amministrazione che effettuerà le opportune verifiche.

La vendita di un prodotto ad un prezzo non preventivamente approvato, ovvero ad un prezzo superiore a quello di listino comporta l'applicazione delle penalità e possibile risoluzione come meglio specificate all'art. 13 del presente Capitolato.

ART. 10 – PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

La ditta deve fornire alla S.C. Acquisizione e Gestione Logistica beni e Servizi dell'A.S.L. TO4 un elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio di gestione del bar oggetto di aggiudicazione, compresi i sostituti, della qualifica e del livello retributivo, aggiornandolo tempestivamente quando si verifichi qualche cambiamento.

L'ASLTO4 potrà fare in ogni momento i controlli che ritenga opportuni circa la regolarità di versamento contributivo senza che il gestore possa opporsi alla richiesta di esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi previste dalle vigenti disposizioni in materia.

La Ditta è pertanto tenuta ad osservare tutte le leggi che disciplinano i contratti di lavoro, la prevenzione, l'antifortunistica.

La ditta aggiudicataria assume integralmente su di sé il rischio di malattia e infortunio degli addetti ai servizi affidati in Concessione, assicurando in ogni caso la continuità ed efficienza del servizio.

Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare (Reg. 852/04-Capitolo VIII comma 2).

La Ditta aggiudicataria e, per essa, il suo personale dipendente, deve uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Azienda Sanitaria per il proprio personale ed attenersi a tutte le norme inerenti alla sicurezza del lavoro.

Il concessionario del servizio si obbliga, quindi, all'osservanza delle norme sulla sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.; si impegna, comunque, a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi, assumendo a suo carico tutte le opere provvisorie, per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, esonerando di conseguenza l'Azienda Sanitaria concedente da ogni e qualsiasi responsabilità.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad organizzare, a proprie spese, i corsi di formazione o specializzazione professionale del proprio personale, necessari per l'esecuzione del servizio oggetto della Concessione.

La ditta aggiudicataria è ritenuta responsabile unica dell'operato del personale utilizzato.

Il personale addetto alle attività da gestirsi deve essere regolarmente assunto dalla ditta aggiudicataria o con una forma di contratto di lavoro regolare prevista dalla normativa vigente.

La ditta 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 e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile alla località. Tale obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopraindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

Tutto il personale in servizio dovrà essere in regola con le norme di legge in materia circa l'assolvimento del servizio richiesto e dovrà tenere nei confronti degli ammalati, dei loro congiunti e di tutti coloro che frequentano l'esercizio un contegno irreprensibile.

In particolare il personale in servizio presso il bar dovrà essere qualificato, di provata riservatezza, tenere uno standard di igiene e pulizia personale, nonché munito di apposita divisa di lavoro (la fornitura delle divise ed il relativo lavaggio è a carico del gestore) e di cartellino di riconoscimento, secondo la normativa in vigore.

Ogni addetto dovrà mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale indossando indumenti sempre puliti. Il cambio degli indumenti dovrà avvenire in un locale apposito diverso dai locali adibiti al bar.

L'A.S.L. TO4 si riserva in qualsiasi momento la facoltà di richiedere al gestore l'allontanamento immediato di coloro che, a suo giudizio, non tenessero una condotta consona alla natura del luogo all'interno del quale prestano la loro opera.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'ASL TO4 ed il personale assunto dalla Ditta aggiudicataria ai fini dello svolgimento del servizio in oggetto. Pertanto tutto il personale adibito ai servizi lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del contraente, sia nei confronti dell'Asl TO4 sia nei confronti di terzi, sia per quanto concerne l'applicazione delle leggi per l'assicurazione obbligatoria, tutela e assistenza del personale e di tutte le altre leggi vigenti, restando tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali a carico della Ditta aggiudicataria.

La stessa dovrà, inoltre, designare, come già espresso al precedente art. 5 del presente capitolato speciale d'appalto, una persona con funzioni di «Referente del Concessionario» da segnalare sempre alla S.C. Acquisizione e Gestione Logistica Beni e Servizi.

Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto Referente, che deve essere munito di delega espressa da parte della Ditta aggiudicataria, si intendono fatte direttamente alla Ditta stessa.

Il personale addetto al servizio di gestione del bar sarà tenuto a consegnare al proprio «Referente del Concessionario» ogni oggetto rinvenuto nell'espletamento del servizio.

Dovrà, inoltre, segnalare per iscritto, tramite il proprio "Referente del Concessionario", alla S.C. Tecnico dell'A.S.L. TO4 e alla S.C. Acquisizione e Gestione Logistica beni e Servizi ASLTO4, ogni guasto o rottura degli impianti elettrici, idraulici o di infissi vari, ovvero ogni necessità di intervento di manutenzione, rilevato nelle zone oggetto del servizio.

Di ogni problema igienico-sanitari dovrà essere data comunicazione alla S.C. Acquisizione e Gestione Logistica beni e Servizi ASLTO4 e al Dirigente Medico di Presidio.

Per tutto quanto il resto, nella fase di esecuzione del contratto, la ditta aggiudicataria farà capo, per ciò che riguarda l'espletamento del servizio, esclusivamente alla S.C. Acquisizione e Gestione Logistica beni e Servizi dell'ASLTO4.

L'aggiudicatario dovrà assumere, prioritariamente, il personale dipendente o incaricato della ditta precedentemente affidataria del servizio di gestione del Bar sito all'interno del Presidio Ospedaliero di Ivrea – purché consenziente - garantendone il mantenimento in servizio e garantendo almeno gli stessi livelli contrattuali e retributivi applicati dal gestore attualmente esecutore delle prestazioni in questione all'atto dell'offerta e per tutto la durata contrattuale, a condizione che il numero e la qualifica degli operatori da assorbire siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dalla ditta offerente. Di tale organizzazione e della disponibilità o meno in ragione di essa all'assorbimento del personale l'offerente ne dà atto in modo adeguatamente motivato nel progetto tecnico di cui all'art. 21 del presente capitolato.

ART. 11 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Si ritiene che, sulla base degli accertamenti preventivi effettuati volti ad appurare l'esistenza di rischi da interferenza nell'esecuzione della concessione in oggetto, non si possano configurare, allo stato attuale, ulteriori costi specifici inerenti le misure da adottare per ridurre i rischi da interferenza, rispetto agli oneri per la sicurezza relativi ai rischi propri dell'attività appaltata già previsti.

Le parti si impegnano comunque a darsi reciproca immediata comunicazione di ogni eventuale variazione rispetto alle modalità di intervento rilevanti rispetto ad eventuali interferenze, al fine di predisporre misure di prevenzione e/o protezione, di natura diversa rispetto a quelle già considerate, che dovessero rendersi necessarie.

I costi di eventuali misure di natura diversa rispetto a quelle già considerate (apprestamenti, particolari DPI, etc) e che dovessero rendersi necessarie, saranno indicati in una apposita revisione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I)..

La ditta aggiudicataria deve prendere visione del D.U.V.R.I. preliminare (allegato E). Il D.U.V.R.I. definitivo, compilato in accordo tra le parti, sarà poi allegato in copia al contratto, così come previsto dall'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/08 e s.m.i.

Essendo il D.U.V.R.I. un documento dinamico, prima dell'effettivo inizio dell'appalto e/o durante l'esecuzione potrà essere integrato e/o modificato a cura del committente coordinandosi e cooperando con l'appaltatore.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta aggiudicataria si impegna ad effettuare un incontro di coordinamento, che verrà opportunamente verbalizzato, in data da concordare tra le parti, affidatario e Servizio di Prevenzione e Protezione dell'ASL TO 4, per completare le informazioni sui rischi specifici oggetto della concessione in questione e per la integrazione del DUVRI preliminare, allegato al presente documento (allegato E), qualora dovessero essere individuate ulteriori misure di prevenzione/protezione inerenti i rischi da interferenza.

Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio.

In particolare, la Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere ed assumere gli obblighi previsti da tutte le normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza del proprio personale adibito al servizio di concessione in questione, con particolare riferimento al D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii. Tali oneri, propri della ditta e non da interferenza, dovranno essere

considerati in sede di predisposizione dell'offerta economica ed essere specificamente indicati nella medesima, risultando congrui rispetto all'entità ed alle caratteristiche del servizio.

In merito agli oneri della sicurezza propri della ditta, si specifica che nell'allegato A (offerta economica), relativamente ai costi della sicurezza, sono da quantificarsi anche quelli relativi alle attività di cantiere, comprensivo delle opere ed apprestamenti, volti a confinare l'area di cantiere stessa, separandola con impiego di idonei pannelli e/o materiali sigillanti, dall'atrio/corridoio di comunicazione tra il bar e le attività ospedaliere. Per tutti gli interventi previsti a carico dell'aggiudicataria, rientranti nel Titolo IV del D.Lgs 81/2008 e s.m.i, la ditta stessa dovrà provvedere ad ottemperare ai relativi obblighi.

Si precisa altresì che i locali del bar si affacciano e confinano direttamente su aree di transito e/o attesa che dovranno rimanere agibili e con idonee condizioni per le attività sanitarie, anche durante i lavori di manutenzione. A tal fine, anche gli orari di intervento manutentivo, ove siano previsti rumori o polveri, dovranno essere concordati con l'Azienda Sanitaria, al fine di minimizzare l'interferenza con le attività sanitarie adiacenti.

La Ditta dovrà assicurare a ciascun lavoratore un'informazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza connessa all'attività svolta in generale e procedere alla formazione ed addestramento all'uso delle attrezzature di lavoro necessarie allo svolgimento del servizio.

Ferme restando le responsabilità dell'impresa aggiudicataria, l'ASLTO4 ha facoltà di controllare che lo svolgimento delle attività avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza ai sensi del presente articolo e della normativa vigente.

La ditta aggiudicataria è tenuta, senza oneri a carico dell'ASL, 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'ASL TO4.

ART. 12 – ONERI ED OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Rimangono ad esclusivo carico del gestore, oltre all'esecuzione di tutti i lavori, le opere e gli interventi che si rendono necessari per l'attivazione del servizio, i seguenti oneri:

1. l'eventuale esecuzione di opere, lavori o interventi di qualsiasi genere ed onere necessari al puntuale rispetto delle disposizioni di legge in vigore nel corso dell'esecuzione del contratto;
2. la fornitura degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature richieste dal presente Capitolato Speciale d'Oneri e offerte in progetto dall'aggiudicatario, conformi alla vigenti normative;
3. la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
4. la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
5. la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinarie e straordinarie dei locali bar e del locale adiacente utilizzati dal gestore, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e delle bevande;
6. la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi presenti nell'ambiente in cui è effettuato il servizio, delle attrezzature, degli arredi, degli impianti e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
7. la manutenzione straordinaria nei termini di cui al precedente art. 6.6;
8. la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata utilizzando il punto di raccolta del Presidio Ospedaliero di Lanzo;
9. il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione degli arredi e delle apparecchiature ed attrezzature fornite;
10. la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;

11. la puntuale applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP previste nel manuale di controllo;
12. in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che saranno eventualmente stabilite da parte dei servizi del Dipartimento di Prevenzione, N.a.s. e/o altri servizi di vigilanza. In particolare il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione (licenza) rilasciata dal Sindaco del Comune di Ivrea, per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, prevista dalla normativa vigente, delle altre autorizzazioni necessarie per l'esercizio delle attività, nonché della notifica di cui all'art. 6 del REG CE 852/04. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del gestore;
13. la corresponsione all'A.S.L. TO4 del compenso pattuito nei termini previsti dal presente Capitolato;
14. il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
15. il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni;
16. il pagamento del premio di assicurazione per la stipula delle polizze antincendio;
17. il pagamento del premio di assicurazione contro il rischio della responsabilità civile per danni a cose, persone e/o terzi, derivanti dall'utilizzo del fabbricato e dalla gestione dei pubblici servizi;
18. in generale ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente Capitolato Speciale d'Oneri.

Ai sensi dell'art. 34 c. 35 del D.L. 179/2012 conv. con L. 221/2012, le spese relative alla pubblicazione del bando sui quotidiani sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 216 c. 11 del D. Lgs. 50/2016 e smi, anche le spese relative alla pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'aggiudicazione della presente gara determina inoltre, in capo alla Ditta, l'assunzione dei seguenti obblighi:

- a) ad effettuare la progettazione e direzione dei lavori eventualmente ritenuti necessari per l'attivazione del servizio bar;
- b) provvedere alla nomina di un Referente responsabile del servizio, cui l'A.S.L.TO4 dovrà fare riferimento;
- c) rispettare e far rispettare ai propri dipendenti tutte le norme di diritto sanitario vigenti, nonché i regolamenti igienici ed organizzativi disposti dall'A.S.L.TO4;
- d) consentire al personale dell'A.S.L.TO4, all'uopo incaricato, il libero accesso, senza preavviso, in tutti i locali della struttura, onde svolgere attività di vigilanza sul funzionamento dei servizi;
- e) sottoporsi alla vigilanza dell'Autorità Sanitaria, dell'Autorità di Pubblica Sicurezza, dei Vigili del Fuoco e di ogni altra Pubblica Autorità competente, adeguandosi alle prescrizioni da essi emanate;
- f) usare i beni ed i locali messi a disposizione con la massima diligenza, evitando di arrecare danni alle cose, manufatti, impianti ed attrezzature e rispondendo anche dei danni imputabili a terzi;
- g) mantenere con la diligenza del buon padre di famiglia la struttura ricevuta in concessione;
- h) restituire al termine del presente contratto di concessione la struttura concessa in stato di perfetta efficienza.

La violazione degli obblighi di cui alle lettere a), b), c), d), e) f), g), h) del presente articolo, previo contraddittorio tra le parti potrà comportare l'applicazione di una penale a partire da €

100,00= e fino a € 500,00=, a seconda della gravità dell'inadempienza. Si applica ivi il successivo art. 13.

La ditta aggiudicataria è inoltre tenuta:

- a segnalare per iscritto all'A.S.L. TO4 la necessità di manutenzione ordinaria come prescritta nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e relative specifiche;
- a segnalare per iscritto la necessità di eventuale manutenzione straordinaria a carico del gestore (precedente art. 6.6). Il gestore non potrà richiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità del bene soggetto a manutenzione straordinaria;
- all'uso esclusivo dei locali per l'attività interna, pertanto è fatto divieto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti il contratto;
- a non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo nelle aree e nei locali avuti in concessione senza la preventiva autorizzazione da parte all'A.S.L. TO4;
- 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, che dovranno essere esposti in maniera ben visibile;
- a non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori in cartone o quanto altro, nemmeno in via provvisoria, al di fuori dei locali assegnati;
- a provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del bar non ostacolino la normale attività ospedaliera;
- a provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico all'A.S.L. TO4. per inadempienze o per responsabilità del gestore, all'immediato e totale rimborso a favore della stessa che, in caso contrario si rifarà sul deposito cauzionale richiedendone la ricostituzione nella misura prevista. Qualora ciò non dovesse avvenire all'A.S.L. TO4. ha la facoltà di risolvere il contratto.

Anche la violazione degli obblighi di cui sopra, previo contraddittorio tra le parti, potrà comportare l'applicazione di una penale a partire da € 100,00= e fino a € 500,00=, a seconda della gravità dell'inadempienza. Si applica ivi il successivo art. 13.

Saranno a totale ed esclusivo carico del concessionario tutte le spese relative agli arredi, alle attrezzature, agli accessori vari e a tutto quant'altro possa occorrere per consentire lo svolgimento dell'attività in oggetto. In tale caso il gestore ha l'obbligo di comunicare l'elenco dettagliato dei beni mobili messi a disposizione per il servizio (arredo, attrezzature). Provvederà alla sostituzione degli stessi qualora dovessero presentare un'usura eccessiva o un'inadeguata funzionalità. Tutti gli eventuali interventi di manutenzione e/o sostituzione occorrenti dovranno essere comunicati per iscritto all'A.S.L. TO4 per la conseguente approvazione.

Prima dell'inizio attività è necessario presentare al SUAP (Sportello Unico delle Attività Produttive) del Comune di Ivrea la notifica ai sensi dell'art. 6 Reg CE 852/04 e i relativi allegati.

In caso di risoluzione, per qualsiasi causa, del rapporto contrattuale o di decadenza dal medesimo ed al termine dello stesso, il gestore nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale.

L'utilizzo delle fonti energetiche è finalizzato esclusivamente alla somministrazione diretta di alimenti e bevande all'interno del P.O. di Ivrea.

È fatto divieto assoluto, pena la risoluzione espressa ed immediata del contratto, di utilizzare tali fonti per qualsiasi altro uso e per la preparazione di alimenti da esportare all'esterno.

ART. 13 – PENALITÀ', SANZIONI PER INADEMPIMENTO, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.S.L. TO4, tramite il D.E.C. (Direttore Esecuzione Contratti), il quale a sua volta può avvalersi dei competenti funzionari nelle operazioni di controllo, verifica periodicamente la regolarità del servizio e la sua corrispondenza alle norme previste nel Capitolato e, a tal fine, attiva un sistema di controllo di qualità delle prestazioni erogate.

Al riscontro di eventuali violazioni delle norme contrattuali che regolano il rapporto e/o di inadempienze che potrebbero pregiudicare lo svolgimento corretto e puntuale del servizio o comunque di una qualsiasi delle cause ostative di seguito descritte nel presente articolo, l'A.S.L. TO4 provvederà a contestarle, per iscritto, al concessionario cui verrà dato un termine non inferiore a **10** giorni per le relative controdeduzioni e motivazioni. Si applica altresì il successivo art. 35.

Decorso tale termine l'ASLTO4 adotterà le determinazioni ritenute opportune.

In ogni caso, al verificarsi di episodi di inosservanza delle norme del presente capitolato, possono essere applicate penalità, previa contestazione dell'addebito all'aggiudicatario e rigetto delle sue eventuali giustificazioni.

Resta ferma la risarcibilità dell'eventuale ulteriore danno subito dall'A.S.L. TO4 non coperto dall'importo delle penali.

Le penali potranno essere trattenute dal deposito cauzionale definitivo (che conseguentemente dovrà essere reintegrato del suo importo originario entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'ASLTO4.

In particolare l'ASLTO4 applicherà le seguenti penali:

1) Accertata violazione delle norme che disciplinano l'attività in oggetto, con particolare riferimento a:

- qualità degli alimenti distribuiti;
- qualità delle preparazioni;
- qualità del confezionamento dei cibi;
- rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi;
- rispetto degli orari di apertura e di chiusura dell'esercizio,
- qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- corretto stato ed uso dei locali, impianti ed attrezzature come previsto dal presente capitolato speciale d'oneri;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- cambiamento dei prezzi senza autorizzazione del Concedente;

€ 250,00 = per ogni contestazione

2) Mancato aggiornamento dell'elenco del personale:

€ 250,00= per ogni contestazione

3) Mancato rispetto dell'organico del personale proposto dalla ditta aggiudicataria in sede di progetto tecnico di offerta: **€ 250,00= per ogni contestazione**

4) Comportamento non corretto da parte dei dipendenti nei confronti dell'utenza, divisa non conforme o igienicamente non consona all'ambiente nel quale si svolge il servizio: **€ 250,00= per ogni contestazione**

5) Non conformità riscontrate nell'ambito dei controlli a campione documentate dai verbali congiunti;

- mancata riconsegna dei locali al termine della concessione:

€ 500,00= per ogni contestazione

6) Grave e negligente comportamento tale da compromettere la regolare esecuzione del servizio o l'osservanza degli obblighi e divieti previsti dal presente Capitolato Speciale d'Oneri: a secondo della gravità delle conseguenze, da un minimo di: **€ 100,00= ad un massimo di € 500,00=**

Oltre la terza infrazione L'ASLTO4 potrà richiedere la risoluzione del contratto.

L'ASLTO4 potrà richiedere la risoluzione del contratto, altresì, nei seguenti casi.

- ritardi o omissioni nel pagamento del canone;
- mancato reintegro del deposito cauzionale eventualmente escusso entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'ASL TO4;
- mancata proroga della validità del deposito cauzionale entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'ASL TO4 in caso di proroga o rinnovo del contratto;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione anche saltuaria del servizio da parte del gestore;

Infine, ai sensi dell'art. 12, opera la risoluzione espressa ed immediata del contratto, nel caso in cui il gestore utilizzi le fonti energetiche messe a disposizione dell'ASLTO4 per qualsiasi altro uso dalla somministrazione diretta di alimenti e bevande all'interno del Presidio Ospedaliero di Ivrea.

In caso di vendita di generi alimentari avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o, comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, darà luogo all'applicazione di penali e risoluzione anche eventualmente immediata del contratto.

Per qualsiasi ragione si addivenisse alla risoluzione del contratto, il Concessionario oltre a incorrere nell'immediata perdita del deposito cauzionale a titolo di penale, sarà tenuto al completo risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed al rimborso delle maggiori spese che l'A.S.L. TO4 dovesse sostenere per sopperire alle violazioni, nonché per le spese che dovesse affrontare per il rimanente periodo contrattuale, ivi compreso l'eventuale affidamento del servizio a terzi.

Per quanto non contemplato nel presente capitolato, si fa riferimento alla normativa vigente con particolare riferimento agli artt. 1453 e seguenti del codice civile.

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.

L'ASL TO4 ha facoltà di esercitare i diritti indicati al presente articolo senza aver prima intimato o costituito in mora il fornitore e senza bisogno di pronuncia giudiziaria, benefici ai quali la Ditta aggiudicataria rinuncia con la stessa presentazione dell'offerta.

In caso di passaggio di gestione ad un'altra ditta aggiudicataria alla scadenza, ovvero in caso di risoluzione o recesso dal contratto, l'aggiudicatario dovrà garantire le operazioni necessarie di regolare passaggio delle consegne, assicurando la continuità del servizio.

In caso di mancato rispetto della presente disposizione la stazione concedente si riserva di trattenere a titolo di penale la cauzione prevista e a richiedere gli eventuali danni.

ART. 14 - CAUSE DI DECADENZA DELL'AGGIUDICATARIO

Ai sensi del precedente art. 6.2, il servizio dovrà iniziare ed essere perfettamente funzionante entro 60 (sessanta) giorni naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali della quale verrà redatto apposito verbale, come già indicato al precedente art. 2. E' possibile procrastinare il termine, su autorizzazione scritta e previa valutazione della

Stazione Concedente circa la sussistenza dei presupposti, qualora esigenze gravi ed imprevedibili non abbiano consentito di ultimare detti lavori nel termine sopra indicato. In caso contrario, l'ASLTO4 si riserva il diritto di far decadere l'aggiudicatario dal contratto stipulato.

La Stazione Concedente si riserva di dichiarare la decadenza del soggetto aggiudicatario, in caso di mancanza delle autorizzazioni di legge per l'esercizio dell'attività in questione o mancata notificazione da parte di quest'ultimo al SUAP (Sportello Unico delle Attività Produttive) del Comune di Ivrea ai sensi dell'art. 6 Reg CE 852/04 prima dell'inizio attività (precedente art. 12).

Il contratto cesserà inoltre la sua efficacia nei seguenti casi:

- quando il soggetto aggiudicatario venga a trovarsi in una delle condizioni ostative previste dall'art. 80 D.Lgs. 50/2016;
- in caso di accertamenti positivi in materia di antimafia;
- nei casi di morte dell'aggiudicatario, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante dell'aggiudicazione;
- ai sensi del combinato disposto degli artt. 6.3 e 37 del Capitolato Speciale d'Oneri, nel caso di cessione del contratto;
- in caso di subappalto non autorizzato;
- reiterate e gravi inosservanze di norme di legge e di regolamento in materia di igiene e sanità;
- in tutti i casi previsti dalla legge.

In tali ipotesi l'ASLTO4 si riserva la facoltà di incamerare, a titolo di penale e di indennizzo, l'intero deposito cauzionale prestato dalla ditta aggiudicataria, salvo il risarcimento del maggior danno, nessuno escluso per l'affidamento a terzi del servizio.

L'ASL TO4 ha facoltà di esercitare i diritti indicati al presente articolo senza aver prima intimato o costituito in mora il fornitore e senza bisogno di pronuncia giudiziaria, benefici ai quali la Ditta aggiudicataria rinuncia con la stessa presentazione dell'offerta.

ART. 15 - CAUSE DI RECESSO DELL'ASLTO4 CONCEDENTE.

L'ASL TO4 può recedere dal contratto:

- 1) qualora nelle strutture del Presidio Ospedaliero di Ivrea intervengano trasformazioni di natura tecnico-organizzativa rilevanti ai fini ed agli scopi del servizio dato in concessione, ovvero qualora un nuovo assetto istituzionale od organizzativo coinvolga l'ASLTO4;
- 2) per motivi di interesse pubblico, che saranno specificatamente motivati nel provvedimento di recesso dal contratto;
- 3) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del codice civile, tenendo indenne la ditta dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti, dai mancati guadagni.

ART. 16 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Qualora il Concessionario dovesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, l'A.S.L. TO4 tratterà senz'altro a titolo di penale il deposito cauzionale ed addebiterà inoltre le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

Il Concessionario sarà comunque tenuto ad effettuare una comunicazione a mezzo raccomandata A/R all'A.S.L. TO4 e la disdetta avrà effetto decorsi 6 mesi dal ricevimento della stessa.

ART. 17 – REVISIONE DEL CANONE

Il canone annuo dovuto dalla ditta aggiudicataria potrà essere soggetto a progressiva rivalutazione annua, secondo quanto stabilito dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2106, con decorrenza dal secondo anno di gestione.

ART. 18 - POLIZZE ASSICURATIVE

Il gestore si obbliga a stipulare un'assicurazione RCT/O a proprie spese e a mantenerla operante per tutta la durata del rapporto contrattuale con l'ASLTO4. La polizza deve prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura, a copertura di tutti i rischi connessi all'esecuzione del servizio oggetto della presente concessione con espressa estensione ai rischi derivanti dalla somministrazione di alimenti e bevande, cagionati all'ASLTO4 e ai suoi dipendenti, a terzi, ai dipendenti del concessionario e a cose dei dipendenti ASLTO4 o di terzi e dipendenti del concessionario e non deve contenere clausole limitative di responsabilità, né franchigie o scoperti.

Una copia della polizza deve essere consegnata all'Ente nella documentario a carico del soggetto aggiudicatario ex art. 32.

L'Ente è sollevato da ogni forma di responsabilità nei confronti dei fruitori del servizio di bar interno ed inoltre non assume alcuna responsabilità per danni, infortunio o altro che dovessero derivare al gestore o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato. I massimali da prevedersi nella suddetta polizza non sono inferiori a:

- R.C.T., € 5.000.000,00 per ogni evento dannoso o sinistro; € 2.500.000,00 per ogni persona che abbia subito lesioni personali o sia deceduta; € 2.000.000,00 per danneggiamenti a cose, anche se appartenenti a più persone; il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da patologie di origine alimentare, intossicazioni alimentari, e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio Bar;
- Infortuni o R.C.O. Responsabilità civile verso prestatori di lavoro, € 5.000.000,00 per sinistro, € 2.500.000,00 per danni a persone.

I massimali assicurati non costituiscono limitazioni delle responsabilità dal Concessionario né nei confronti dell'ASLTO4 né nei confronti dei terzi danneggiati.

Il concessionario deve comunicare tempestivamente il verificarsi di eventuali infortuni o incidenti verificatisi durante l'attività ed accorsi all'utenza.

Detta polizza o altra apposita, a scelta dell'aggiudicatario, dovrà altresì espressamente prevedere:

- la copertura per merci, attrezzature ed arredamenti di proprietà della Ditta;
- la copertura dell'Azienda Sanitaria Locale TO4 da rischi di incendio, esplosioni o scoppi anche derivanti da dolo e/o colpa grave delle persone dipendenti della Ditta, con rinuncia alla rivalsa verso l'ASLTO4.
- la copertura per il danno da furto/atti vandalici sulle merci e attrezzature e arredamenti.

ART. 19 – AVVIAMENTO COMMERCIALE

Data la peculiare caratteristica di questo tipo di servizio, cioè esercizi che non sono aperti su una piazza o su una strada pubblica e non sono aperti incondizionatamente al pubblico, ma funzionano in locali situati all'interno dell'Ospedale e nei quali possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno del presidio (degenti, personale dipendente, 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'ASL TO4 è tale che, in ogni e qualsiasi ipotesi, egli si dichiara sin d'ora soddisfatto e tacitato di ogni eventuale diritto che potesse eventualmente far valere in sede od a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, del contratto.

PARTE SECONDA

DISCIPLINARE DELLA PROCEDURA DI GARA

ART. 20 – PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE

La procedura di gara sarà espletata nell'osservanza delle norme contenute nel decreto legislativo 18 aprile 2016. La concessione sarà affidata tramite procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del D. Lgs 50/2016.

ART. 21 COMPOSIZIONE DEL PLICO

L'Impresa dovrà inviare l'offerta secondo le sotto specificate modalità:

un plico, siglato sui lembi di chiusura, su cui dovrà essere indicato il nominativo dell'Impresa offerente e l'oggetto della presente gara "PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI UN BAR AD USO INTERNO PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO DI IVREA, CON CONCESSIONE DEI LOCALI IN CUI ESEGUIRE L'ATTIVITA'. PERIODO: 108 MESI CIG: 7345513D13"

per la chiusura dei plichi e delle buste, è possibile utilizzare nastro adesivo (no ceralacca).

Tale plico dovrà contenere le seguenti buste:

"BUSTA 1" - busta chiusa, recante la dicitura "Offerta economica per la concessione del servizio di gestione di un bar ad uso interno presso il Presidio Ospedaliero di Ivrea, con concessione dei locali in cui eseguire l'attività. Periodo 108 mesi, CIG 7345513D13" regolarmente siglata sui lembi di chiusura, contenente l'offerta economica vera e propria, debitamente timbrata e sottoscritta in ogni foglio ed in modo leggibile per esteso dal Legale Rappresentante o da persona munita dei necessari poteri, corredata da copia fotostatica di documento d'identità non scaduto del sottoscrittore e dovrà obbligatoriamente essere redatta utilizzando lo schema d'offerta (Allegato B).

Ai sensi del comma 10 dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, dovranno essere in ogni caso indicati gli oneri di sicurezza aziendali. La mancata indicazione di detti oneri sarà causa, non sanabile, di esclusione dal procedimento ai sensi dell'articolo predetto.

"BUSTA 2" - busta chiusa, recante la dicitura "Documentazione amministrativa per la concessione del servizio di gestione di un bar ad uso interno presso il Presidio Ospedaliero di Ivrea, con concessione dei locali in cui eseguire l'attività. Periodo 108 mesi, CIG 7345513D13" regolarmente siglata sui lembi di chiusura, in cui si dovrà inserire la documentazione cartacea di seguito indicata:

1. Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) allegato in formato word da compilare (allegato F);
2. Domanda di partecipazione (allegato G), compilato e corredato dalla fotocopia di un documento di riconoscimento.
3. Patto di integrità degli appalti pubblici (allegato H), debitamente compilato e sottoscritto dalla ditta concorrente

4. Garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo presunto del canone concessorio pari ad € 16.200,00 sotto forma di cauzione o fideiussione. La garanzia deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 93 del D.Lgs n.50/2016. E' ammessa la presentazione di una cauzione ridotta così come disposto dall'art. 93 sopra citato, allegando la documentazione prescritta dalle norme vigenti
5. Formale dichiarazione d'impegno di un fideiussore, a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario ai sensi dell'art. 93 comma 8 del D. Lgs 50/2016
6. Documento comprovante l'avvenuto versamento del contributo a favore dell'A.N.A.C.
7. Attestato di sopralluogo controfirmato dal personale dell'ASL (allegato A)
8. DUVRI preliminare, redatto ai sensi dell'art. 26 D. LGS. 81/2008, debitamente compilato e sottoscritto in conformità all'allegato E.

Tali documenti hanno valore propedeutico per la redazione del rispettivo "DUVRI - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza" che verrà definito a seguito dell'aggiudicazione della concessione.

*In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza, pertanto **i costi della sicurezza sono pari a zero. I costi eventuali connessi alle misure di tutela dai rischi di interferenza che venissero individuate successivamente, in fase di adeguamento in corso d'opera, saranno a carico dell'ASL.***

9. Attestazione comprovante il rilascio del PASSoe da parte del sistema AVCPASS
10. Eventuale dichiarazione di avvalimento nei limiti e nelle forme previste dall'art. 89 del Dlgs 50/2016.
11. eventuale copia delle richieste di chiarimento pervenute e relative risposte pubblicate sul sito internet dell'ASL TO4, debitamente sottoscritte dal legale rappresentante per accettazione (in caso di RTI o consorzio sottoscritto da tutte le imprese partecipanti)

per la partecipazione alla presente gara il soggetto offerente, a pena di esclusione, deve possedere quanto segue:

- a) requisiti di ordine generale;
- b) requisiti di idoneità professionale;
- c) adeguata capacità finanziaria ed economica;
- d) idonea capacità tecnica.

Per i requisiti di ordine generale di cui al precedente punto a), la ditta concorrente non deve incorrere in alcuna delle cause di esclusione disciplinate dall'art. 80 D.Lgs. 50/2016.

Per i requisiti di idoneità professionale di cui al precedente punto b), ai sensi dell'art. 83 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., i concorrenti alle gare, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, sono tenuti a provare la loro iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali.

Per il requisito di adeguata capacità finanziaria ed economica di cui al precedente punto c), la ditta concorrente deve **a pena di esclusione**, avere un fatturato globale d'impresa nel triennio 2014/2016 pari almeno a € 500.000,00 **Iva esclusa**.

Il requisito di capacità tecnica di cui al precedente punto d), **a pena di esclusione**, di partecipazione alla presente gara è che l'importo relativo alle prestazioni di servizi analoghi

regolarmente realizzati dalla ditta offerente, nel triennio 2014 - 2016, sia complessivamente almeno pari a € 300.000,00.

Per servizi analoghi si intende: aver svolto attività di bar caffetteria o ristorativa (es. servizio catering, attività di pizzeria, ristorante etc.).

“BUSTA 3” - busta chiusa, recante la dicitura “Documentazione tecnica per la concessione del servizio di gestione di un bar ad uso interno presso il Presidio Ospedaliero di Ivrea, con concessione dei locali in cui eseguire l'attività. Periodo 108 mesi, CIG 7345513D13 regolarmente siglata sui lembi di chiusura, in cui si dovrà inserire la documentazione cartacea di seguito indicata:

All'interno del plico complessivo le Ditte concorrenti dovranno produrre un progetto comprensivo di layout distributivo ed eventuali allegati e schede tecniche ai quali si dovrà far riferimento nella stesura del progetto. Il progetto dovrà essere numerato in ogni pagina.

Si specifica che il layout distributivo deve illustrare la dotazione dei locali e delle attrezzature richiesta dalla stazione concedente ed offerta dal concorrente ed i flussi di lavoro per l'avvio del servizio; la dotazione viene in particolare intesa sia quale allestimento delle attrezzature, sia quale adeguamento funzionale e normativo dei locali e degli impianti.

In merito alla lunghezza del progetto si precisa che eventuali tabelle, schede o illustrazioni inserite nelle relazioni o loro allegati, potranno essere redatti anche con caratteri od interlinee diversi, purché perfettamente leggibili. Inoltre è ammesso l'uso del formato pagina A3, fermo restando che il numero massimo non potrà essere superiore a 20 pagine per singolo progetto, e che ogni pagina di formato A3 verrà considerata equivalente a n. 2 pagine di formato A4. Analogamente, una eventuale pagina stampata in modalità fronte/retro verrà considerata equivalente a n. 2 pagine di formato A4.

Le disposizioni circa il limite suindicato delle 20 pagine e del formato della pagina si riferiscono al mero progetto, con esclusione di schede, allegati tecnici/illustrazioni, depliant, cataloghi, tabelle.

Il progetto dovrà essere redatto secondo i capitoli/paragrafi o gli elaborati sotto elencati, riportando i contenuti e la documentazione ivi descritti.

Nella busta contenente la documentazione tecnica dovranno altresì essere inserite le schede tecniche relative ai prodotti per la pulizia così come richiesto all'art. 6.7.

1) LOCALI, ARREDI ED ATTREZZATURE

In relazione a detta parte progettuale deve essere allegato il layout distributivo.

Si chiede in particolare quanto segue.

1.a Locali.

Devono essere indicati dettagliatamente in tutti gli aspetti gli interventi che vengono proposti ai locali ed impianti che si intendono effettuare, sviluppando approfonditamente quanto richiesto ed indicato all'art. 1 e 6.3.

Verranno valutate le caratteristiche tecniche, la corrispondenza con le norme di legge vigenti (tra cui in materia igienico-sanitaria, di sicurezza ed antincendio), nonché la funzionalità in relazione al servizio bar di tipologia 2 da espletarsi.

1.b Arredi ed attrezzature

Deve essere proposto il progetto esecutivo di arredi ed attrezzature con allegata una relazione analitica dettagliata sulla tipologia degli arredi ed attrezzature proposte con riferimento a tutte le caratteristiche tecnico-funzionali, ai materiali di fabbricazione ed ai marchi di provenienza dei medesimi (per gli arredi anche alla tipologia di contratto, ossia acquisto, comodato d'uso etc.), con altresì elenco analitico delle attrezzature raggruppate per tipologie omogenee, numericamente individuate. Devono essere inseriti anche i *depliants* illustrativi di arredi ed attrezzature.

Verrà valutata l'estetica, la qualità nonché la funzionalità degli arredi; il numero, la tipologia,

le principali caratteristiche tecniche delle macchine ed attrezzature utilizzate per il servizio; verrà valutata altresì la manutenzione delle apparecchiature ed attrezzature; le procedure, la sicurezza, la tracciabilità e la documentazione, la gestione delle emergenze per guasti.

2) GESTIONE DEL SERVIZIO

2.a. Progetto di organizzazione del servizio ed occupazionale sviluppando ulteriormente e specificatamente anche quanto indicato all'art. 7 e 10 del capitolato speciale d'oneri, sia in caso di mantenimento dei livelli occupazionali attuali, sia in caso di introduzione in seno all'attività di diverso personale.

Verrà valutato il modello gestionale proposto, con particolare riferimento al numero, mansioni, qualifiche degli operatori che la ditta intende adibire ai vari servizi (cassa/riscossione, preparazione, distribuzione, igiene-pulizia) indicando, in specie, la loro esperienza nel campo della ristorazione al fine di garantire la continuità del servizio. Verrà valutata l'articolazione dell'organizzazione anche per la gestione della limitazione delle code alle casse ed a fronte di imprevisti.

2.b Piano di formazione del personale (riferito alla capacità professionale)

Verranno valutati il numero, la durata, la qualità dei corsi di formazione, nonché il numero dei beneficiari dei corsi stessi.

3) PROPOSTA MERCEOLOGICA

Deve essere sviluppato dettagliatamente quanto indicato all'art. 7 del capitolato speciale d'oneri, utile a garantire un servizio di completa soddisfazione dell'utenza.

Deve essere allegata la lista dei prodotti che si intende mettere in vendita per il servizio in questione con specificazione dei prezzi di vendita al pubblico.

Dalla proposta devono risultare le indicazioni in merito alla marca/qualità/descrizione dei prodotti/confezionamento/peso (caratteristiche merceologiche del prodotto, tra cui se trattasi di prodotto bio, equosolidale, a basso contenuto calorico etc).

Verrà valutata la qualità e la varietà dei prodotti proposti e l'eventuale attenzione in favore di una corretta e sana alimentazione e di particolari esigenze alimentari dell'utenza (es. intolleranze alimentari, celiachia).

Nella documentazione tecnica di cui al presente articolo NON deve essere riportato alcun riferimento (diretto ed indiretto) ai PREZZI OFFERTI, pena l'esclusione dalla gara, ad eccezione della lista dei prodotti offerti con relativi prezzi di cui al punto 3.

Tutta la documentazione tecnica richiesta dovrà essere redatta in lingua italiana, datata e firmata in ogni pagina da un legale rappresentante dell'offerente o da persona munita dei necessari poteri.

Per la chiusura dei plichi e delle buste, è possibile utilizzare nastro adesivo (no ceralacca).

Il plico così composto dovrà pervenire tassativamente entro le ore 12:00 del giorno 02/03/2018 presso l'Ufficio Protocollo al seguente indirizzo:

**REGIONE PIEMONTE
AZIENDA SANITARIA LOCALE A.S.L. TO4
V. Aldisio n. 2 - 10015 IVREA (TO)**

Non si darà luogo all'apertura dei plichi pervenuti fuori termine.

Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura verranno esclusivamente pubblicate sul profilo di committente nella parte denominata "bandi e appalti".

Oltre il termine di scadenza, non sarà ritenuta ammissibile alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente; non si terrà conto di offerte subordinate a riserve o condizioni né sarà consentito, in sede di gara, il ritiro dell'offerta già presentata o la presentazione di altra offerta, se non nell'ipotesi di offerte uguali. Qualora vi sia contrasto tra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre, prevale il canone concessorio indicato in lettere.

L'offerta deve essere omnicomprensiva di eventuali costi, contributi, spese di trasporto, imballo, assicurativi, etc., ad esclusione dell'IVA.

L'offerta è immediatamente vincolante per l'Impresa aggiudicataria.

Le ditte offerenti rimangono impegnate per il solo fatto di avere presentato offerta, mentre l'Azienda appaltante è libera di non procedere all'aggiudicazione senza che le ditte in gara possano pretendere compensi in denaro, rimborsi, spese o altro.

Il soggetto candidato è obbligato alla propria offerta per un periodo di 180 gg. a partire dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta. Trascorso tale termine senza che sia intervenuta l'aggiudicazione, il soggetto candidato, con espressa dichiarazione scritta da inviare al medesimo indirizzo indicato per la presentazione dell'offerta, può recedere dall'offerta stessa.

Le comunicazioni ai sensi dell'art. 76 del D. Lgs. 50/2016 verranno inviate esclusivamente tramite posta elettronica certificata.

E' onere delle ditte indicare l'indirizzo di posta elettronica certificata nell'allegato F

Non verranno inoltrate comunicazioni a mezzo posta raccomandata.

Le cauzioni provvisorie/definitive verranno svincolate unicamente tramite comunicazione, senza trasmettere la relativa cauzione cartacea tramite posta.

Registrazione al sistema AVCPass

Tutti i soggetti interessati a partecipare alla presente procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (www.avcp.it - servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

Pagamento della contribuzione

I concorrenti devono effettuare il pagamento del contributo previsto a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC). Alla procedura di gara è stato attribuito il seguente numero di **CIG 7345513D13** Il contributo è pari ad **€ 80,00**.

Il pagamento può avvenire secondo quanto previsto dalle "Istruzioni relative alle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1 comma 67 della legge 23 dicembre 2005, n. 266, dai soggetti pubblici e privati in vigore dal 01/01/2011" (<http://www.avcp.it/portal/public/classic/home/riscossione2011>)

ART. 22 – DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Si precisa che il DGUE formato editabile allegato (F) al presente capitolato è stato già in parte precompilato dall'ASL TO4 per quanto concerne la sezione "INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA D'APPALTO"; sono altresì state barrate le parti che non riguardano la gara in oggetto, al fine di una più agevole compilazione dello stesso da parte degli operatori economici;

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 83 del Decreto Legislativo 18 Aprile 2016 n. 50 e s.m.i. in ordine al soccorso istruttorio;

ART. 23 CHIARIMENTI

Eventuali richieste di chiarimenti di carattere amministrativo, tecnico o altro in merito alla presente procedura, dovranno essere esclusivamente richieste all'ASL TO4 mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo di posta elettronica: eleonessi@aslto4.piemonte.it

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana e dovranno pervenire **entro il termine perentorio di 15 giorni dalla scadenza per la presentazione delle domande di ammissione.**

Le risposte a tutte le richieste verranno fornite entro 6 (sei) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura verranno esclusivamente pubblicate sul profilo di committente nella parte denominata "bandi e appalti".

ART. 24 SOPRALLUOGO

Le imprese partecipanti sono tenute ad effettuare le operazioni di sopralluogo. La mancata effettuazione dello stesso sarà **causa di esclusione** dalla procedura. Si rinvia, a tal proposito, all'articolo 4 del capitolato speciale di gara ove è indicato il Referente dell'ASLTO4 da contattare per concordare le modalità e gli orari per i sopralluoghi nella sede indicata.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega. Il sopralluogo sarà comprovato da apposito attestato (allegato A) che dovrà essere precompilato a cura della Ditta. L'originale dell'attestato del sopralluogo dovrà essere inserito nella "Busta 2 – Documentazione amministrativa".

ART. 25 SEMPLIFICAZIONE DEGLI ONERI FORMALI NELLA PARTECIPAZIONE A PROCEDURE DI AFFIDAMENTO DI CONTRATTI PUBBLICI – SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive rese ai fini della partecipazione della procedura, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, potranno essere sanate dietro pagamento, in favore della stazione appaltante, di una sanzione pecuniaria di **€ 810,00** pari all'1 per mille del valore dell'appalto.

In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura sopra indicata, ma non applica alcuna sanzione.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

ART. 26 OFFERTA ECONOMICA

L'**offerta economica in carta semplice**, redatta in lingua italiana e predisposta secondo il modello allegato B, dovrà essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal legale rappresentante dell'Impresa o da persona munita dei necessari poteri.

Ai sensi del comma 10 dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, dovranno essere in ogni caso indicati gli oneri di sicurezza aziendali. La mancata indicazione di detti oneri sarà causa, non sanabile, di esclusione dal procedimento ai sensi dell'articolo predetto.

L'A.S.L. si riserva di non aggiudicare nel caso di offerta di canone inferiore a quello indicato nella documentazione di gara.

ART. 27 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione secondo i criteri previsti dall'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, ossia a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base degli elementi di seguito indicati e relativi punteggi:

- **Offerta tecnica: punteggio massimo 70**
- **Offerta economica: punteggio massimo 30**

Saranno escluse dalle valutazioni:

- le offerte nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni indicate nell'allegato capitolato speciale;
- le offerte che siano sottoposte a condizione
- le offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni di servizio
- le offerte incomplete e/o parziali, ossia limitate solo ad una parte del servizio

A) VALUTAZIONE TECNICO-QUALITATIVA (PROGETTO)

La documentazione tecnica presentata da ciascuna ditta sarà esaminata e valutata, antecedentemente alla data fissata per l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, da una apposita Commissione Giudicatrice, la quale attribuirà il punteggio relativo al parametro qualità sulla base dei seguenti sub-elementi e sub-punteggi:

	Rif		Punteggio totale max attribuibile	di cui max
1		Locali ed attrezzature	40	
	a	Locali		20
	b	Arredi e attrezzature		20
2		Gestione del servizio	15	
	a	Organizzazione del servizio ed occupazionale		9
	b	Piano di formazione		6
3		Proposta merceologica	15	

La Commissione giudicatrice valuterà i progetti sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

- **Chiarezza nell'esposizione**
- **Completezza dell'esposizione**

- **Sintesi**
- **Comparazione proposte**

La Commissione giudicatrice provvederà ad attribuire a ciascun sub-elemento e sub-punteggio un coefficiente sulla base della scala di valutazione riportata nella seguente tabella:

SCALA DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Ottimo	1
Più che buono	0,90
Buono	0,80
Più che discreto	0,70
Discreto	0,60
Più che sufficiente	0,50
Sufficiente	0,40
Quasi sufficiente	0,30
Insufficiente	0,20
Gravemente insufficiente	0,10
Assente – completamente negativo	0,00

Le modalità di attribuzione dei punteggi di qualità sono le seguenti:

- ogni singolo commissario attribuirà per ognuno dei sub-elementi e dei sub-punteggi di valutazione un coefficiente variabile da 0,00 a 1,00 (coefficiente provvisorio);
- nel caso in cui le valutazioni non siano espresse all'unanimità e pertanto attribuito all'unanimità il coefficiente variabile (coefficiente definitivo), si calcola la media aritmetica (coefficiente definitivo) dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (coefficienti provvisori);
- si moltiplica il coefficiente definitivo per il punteggio massimo a disposizione per ciascun sub-elemento e sub-punteggio;
- si sommano quindi i punteggi attribuiti ai diversi sub-elementi e sub-punteggi e si ottiene la valutazione complessiva della singola ditta prima della eventuale riparametrazione;
- riparametrazione: se nessuna ditta ha ottenuto il massimo dei punti a disposizione per l'elemento qualità (70/70), all'offerta risultata qualitativamente migliore sarà attribuito il punteggio complessivo di 70/70, e alle altre offerte verrà attribuito un punteggio via via inferiore e direttamente proporzionale riparametrato a 70.

Si precisa che, sia nella definizione della media dei coefficienti, sia nella trasformazione di detta media in coefficienti definitivi, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

Saranno ammesse alle successive fasi di gara solo le offerte tecniche che in fase di valutazione abbiano ottenuto un punteggio complessivo non inferiore a 36 prima della riparametrazione

B) VALUTAZIONE ECONOMICA (PREZZO)

All'offerta della Ditta che avrà proposto in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, il canone complessivo annuo (max due cifre decimali) più alto, rispetto all'importo a base d'asta stabilito dall'ASLTO4, verrà attribuito il punteggio massimo previsto

(30 punti) ed alle altre ditte punteggi direttamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$p = PM \times P/pm$$

in cui:

p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione (relativa cioè al concorrente in esame),

PM = punteggio massimo attribuibile all'elemento prezzo (punti 30),

pm = prezzo maggiore (canone onnicomprensivo annuo valido ai fini dell'aggiudicazione iva esclusa di concessione massimo offerto),

P = prezzo dell'offerta presa in considerazione (canone onnicomprensivo annuo valido ai fini dell'aggiudicazione iva esclusa di concessione offerto dal concorrente in considerazione).

Il servizio verrà aggiudicato alla ditta la cui offerta avrà ottenuto il punteggio globale più alto, ricavato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti in sede di valutazione tecnico - qualitativa e di prezzo offerto (criterio A+B).

Qualora due o più soggetti offerenti conseguano uguale punteggio complessivo la presente gara è affidata al soggetto che ha offerto il canone onnicomprensivo annuo al netto dell'iva di concessione valido ai fini dell'aggiudicazione più alto.

Qualora il canone annuale onnicomprensivo annuo al netto dell'iva offerto valido ai fini dell'aggiudicazione sia pari verrà richiesto ai concorrenti, nella medesima seduta, un miglioramento dell'offerta.

Tale miglioramento potrà essere formalizzato immediatamente in sede di gara, qualora almeno uno dei rappresentanti legali o persone munite di idonea procura *ad hoc* delle Ditte interessate siano presenti all'apertura delle buste.

Non sono ammessi miglioramenti inferiori a € 1.000,00 (millevirgolazero), iva esclusa.

In caso di ulteriore parità al termine degli esperimenti di miglioria ovvero qualora non sia presente nessun rappresentante delle ditte interessate, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio, ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23.5.1924 n. 827.

Qualora vi sia contrasto tra il canone onnicomprensivo annuo al netto dell'iva offerto indicato in cifre ed in lettere, verrà considerato valido ai fini dell'aggiudicazione quello più vantaggioso per l'Amministrazione concedente.

ART. 28 – OFFERTA. NATURA, CARATTERISTICHE E CONTENUTO

L'offerta ha natura di proposta contrattuale. La proposta contrattuale è sempre revocabile.

Il limite per l'esercizio della facoltà di revoca è costituito dal termine per la presentazione dell'offerta.

Trascorso tale termine la proposta contrattuale diventa irrevocabile e il soggetto offerente è obbligato alla propria offerta per il periodo di giorni 180 a partire dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta. L'ASLTO4 potrà chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

Trascorso tale termine senza che sia intervenuta l'aggiudicazione, il soggetto offerente, con espressa dichiarazione scritta, da inviare al medesimo indirizzo indicato per la presentazione dell'offerta, può recedere dall'offerta stessa.

I soggetti concorrenti rimangono impegnati per il solo fatto di avere presentato offerta, mentre l'Amministrazione concedente è libera di non procedere all'aggiudicazione senza che le ditte in gara possano pretendere compensi, indennizzi, rimborsi spese o altro.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di servizio specificate nel presente

capitolato di gara, ovvero che siano sottoposte a condizione, nonché offerte incomplete e/o parziali, che facciano semplice riferimento ad altra offerta, propria od altrui.

Saranno altresì esclusi i concorrenti che offrano prestazioni che non possiedano le caratteristiche minime stabilite dal presente capitolato, ovvero che offrano una gestione del progetto con modalità difforme, in senso peggiorativo, da quanto stabilito nel presente capitolato.

Non sono ammesse infine offerte espresse in modo indeterminato o facenti riferimento a parametri di mercato non prevedibili al momento dell'aggiudicazione.

L'A.S.L. TO4 si riserva il diritto:

- a) di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea;
- b) di sospendere o non aggiudicare la gara o revocare l'aggiudicazione provvisoria, qualora ricorrano motivi di opportunità e convenienza;
- c) di non procedere all'aggiudicazione qualora l'importo di quest'ultima risulti inferiore all'importo presunto di gara a base d'asta.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi non sono ammesse offerte suddivise in quota parte di ciascuna impresa associata o consorziata.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo d'impresa o consorzio ordinario non ancora formalmente costituito deve essere presentata un'unica offerta congiunta sottoscritta da tutte le imprese raggruppate o consorziate.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa o consorzio ordinario già formalmente costituito o consorzio stabile, nell'offerta è sufficiente la sottoscrizione da parte del legale rappresentante dell'impresa mandataria (capogruppo).

L'offerta, per essere valida deve essere sottoscritta, pena l'esclusione, in ogni sua pagina e pervenire dal soggetto offerente, se trattasi di persona fisica, o da un soggetto avente la qualità di legale rappresentante, se trattasi di persona giuridica.

L'offerta può anche essere fatta a mezzo di persona munita di procura. In tal caso la procura, che deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere allegata alla documentazione amministrativa di gara, in originale o in copia conforme.

La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 c.c., con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).

L'offerta e' corredata, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, da una garanzia sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta dell'offerente, ossia pari al 2% dell'importo presunto di gara su base di 108 mesi, pari a € 16.200,00

La cauzione dovrà riportare l'indicazione dell'oggetto della procedura e dell'importo di garanzia provvisorio suindicato.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione

iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Concedente.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'A.S.L. TO4, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

La cauzione provvisoria deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

E' ammessa la presentazione di una cauzione ridotta così come disposto dall'art. 93 sopra citato, allegando la documentazione prescritta dalle norme vigenti;

ART. 29 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

La gara si svolgerà in tre sedute pubbliche, che avranno luogo in data che sarà comunicata a mezzo fax o e-mail all'indirizzo indicato dal soggetto offerente nell'Allegato "A", come segue:

1^ seduta in presenza del seggio di gara, composto dal Dirigente Responsabile S.C. Acquisizione e Gestione Logistica beni e Servizi, o suo delegato, in qualità di Presidente e da due testimoni, come di seguito indicato:

- a) verifica dell'integrità dei plichi e del fatto che siano pervenuti entro il termine previsto nel bando di gara;
- b) apertura, ditta per ditta, dei plichi integri pervenuti dalle ditte offerenti entro il termine indicato;
- c) verifica della presenza all'interno di ciascun plico delle buste: BUSTA N. 1 contenente l'offerta economica, BUSTA N. 2 contenente la documentazione amministrativa, BUSTA N. 3 contenente la documentazione tecnica;
- d) raccolta delle BUSTE N. 1 relative alle offerte economiche e inclusione delle stesse in un plico chiuso che, debitamente conservato, verrà aperto nella terza seduta pubblica di gara;
- e) apertura, ditta per ditta, delle BUSTE N. 2 e verifica della completezza e regolarità della documentazione amministrativa richiesta nonché verifica del possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria e tecnica richiesti;
- f) apertura delle buste n. 3 contenenti la documentazione tecnica delle ditte ammesse, con verifica della sola presenza (e non del contenuto) della documentazione tecnica;

2^ seduta: in presenza del seggio di gara, composto dal Dirigente Responsabile S.C. Acquisizione e Gestione Logistica Beni e Servizi, o suo delegato, in qualità di Presidente e da due testimoni, come di seguito indicato:

- a) pubblica lettura, da parte del Seggio di gara, del verbale delle valutazioni qualitative e dei punteggi attribuiti dalla Commissione giudicatrice;
- b) apertura delle buste chiuse e sigillate contenenti le offerte economiche (Busta n. 1) delle sole ditte ammesse, rilevazione dei prezzi offerti e attribuzione dei 30 punti

disponibili per il coefficiente economico secondo il criterio di proporzionalità diretta indicato al precedente art. 27, lettera B;

- c) somma dei punteggi ottenuti in sede di valutazione qualitativa ed in sede di prezzi offerti e formazione della graduatoria.

Alle sedute pubbliche possono presenziare ed intervenire richiedendo l'iscrizione a verbale, i legali rappresentanti dei soggetti offerenti o persone da essi delegate munite di speciale procura.

Possono presenziare, altresì, i rappresentanti di commercio del soggetto offerente. Questi ultimi, se privi di procura speciale, non possono richiedere la messa a verbale di alcuna dichiarazione.

La stazione concedente invita, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati;

Alla nomina e costituzione della Commissione giudicatrice di cui sopra si provvederà dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte con apposito provvedimento dell'ASLTO4.

La Commissione giudicatrice è composta da un numero dispari di componenti in numero massimo di cinque, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto.

La Commissione è presieduta da un dirigente della stazione concedente.

I commissari diversi dal presidente sono selezionati tra i funzionari della stazione concedente.

Si applicano ai commissari le cause di astensione previste dall'art. 51 cod. proc. civile.

La Commissione opera in seduta non pubblica per l'esame, la valutazione e l'attribuzione dei punteggi relativamente alla documentazione tecnica e dei suoi lavori redige processi verbali che vengono sottoscritti da tutti i suoi componenti.

In caso di rinnovo del procedimento di gara a seguito di annullamento dell'aggiudicazione o di annullamento dell'esclusione di taluno dei concorrenti, è riconvocata la medesima Commissione.

Le valutazioni della Commissione saranno assunte collegialmente.

Alla Commissione giudicatrice competono le seguenti operazioni:

1. in seduta privata esame e valutazione, ditta per ditta, della documentazione tecnica prodotta (Busta n. 3);
2. in seduta privata, attribuzione dei punti relativi alla qualità conformemente a quanto stabilito dal presente capitolato d'oneri;
3. trasmissione alla S.C. Acquisizione e Gestione Logistica Beni e Servizi del verbale dei lavori di cui verrà data lettura nella terza seduta pubblica di gara.

La Commissione giudicatrice ha facoltà di richiedere ai soggetti concorrenti tutti i chiarimenti ed elementi integrativi di giudizio ritenuti utili per l'assunzione delle proprie determinazioni, chiarimenti che devono essere prodotti, anche a mezzo fax, entro e non oltre 10 giorni dalla richiesta.

Qualora i chiarimenti richiesti non vengano forniti nel termine sopra indicato, la Commissione si riserva la facoltà di valutare l'incidenza del mancato invio ai fini della valutazione qualitativa, sino all'ipotesi dell'esclusione.

La richiesta di chiarimenti o elementi integrativi di giudizio sarà tale da non violare in alcun caso la par-condicio dei concorrenti.

I chiarimenti eventualmente richiesti non possono, per loro stessa natura, modificare, integrare o sostituire l'offerta originaria; essi possono solo chiarire o rendere esplicito quanto già contenuto nella primitiva offerta.

Il seggio di gara, nel corso della terza seduta pubblica, procede ad aggiudicazione provvisoria, anche in caso pervenga una sola offerta, purché valida ai sensi del presente capitolato.

Trattandosi nel caso di specie di materia concessoria, non trova ivi applicazione l'istituto di verifica dell'offerta anormalmente bassa, ma verrà valutata la congruità del costo del lavoro e della sicurezza

L'aggiudicazione provvisoria espressa in sede di gara dal seggio di gara, immediatamente vincolante per il Soggetto aggiudicatario, non tiene luogo di contratto e non è obbligatoria per

l'Amministrazione aggiudicatrice sino a quando non sarà approvata con formale provvedimento ASLTO4.

L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo il positivo esito circa le verifiche di legge per l'insussistenza di cause ostative alla conclusione del contratto.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D. L. n. 50/2016 la Stazione Concedente esclude i candidati o i concorrenti in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dal decreto medesimo, dal relativo regolamento di attuazione e da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

Il contratto verrà stipulato dopo l'aggiudicazione definitiva e non può comunque essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, salvo le ipotesi derogatorie di legge.

PARTE TERZA

ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO

ART. 30 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'adempimento degli obblighi assunti, il fornitore dovrà depositare, nei modi consentiti dalle vigenti leggi, una garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 che rinvia – per le riduzioni di importo – all'art. 93 c. 7 del medesimo decreto, pari al 10% dell'importo contrattuale, con riferimento al canone complessivo (Iva esclusa), sulla base dei 108 mesi di contratto.

La cauzione definitiva, in qualunque forma prestata, deve coprire l'intero periodo di validità del contratto. Pertanto, in caso di proroga detta cauzione dovrà essere rinnovata per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale riferito all'ulteriore periodo di proroga, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'ASL TO4.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta dalla A.S.L. TO4.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della A.S.L. TO4, che aggiudica il contratto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione definitiva, in qualunque forma prestata, deve coprire per l'intero periodo di validità del contratto gli oneri per il mancato od inesatto adempimento.

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'ASL TO4 ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle penali.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro della stessa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'ASL TO4.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo l'ASL TO4 ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

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

In caso di risoluzione del contratto la ditta aggiudicataria incorre nella perdita del deposito cauzionale ed è esclusa la facoltà di sollevare eccezioni ed obiezioni, fatta salva la rifusione del maggior danno in caso di deposito insufficiente alla copertura integrale dello stesso.

ART. 31 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il soggetto contraente dovrà assumersi il rispetto degli obblighi di tracciabilità dei movimenti finanziari connessi all'appalto in oggetto e conseguenti all'applicazione dell'articolo 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010 e s.m.i. La mancata osservanza dei suddetti obblighi costituisce clausola risolutiva espressa del contratto.

ART. 32 – DOCUMENTAZIONE A CARICO DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO

La Ditta aggiudicataria, entro quindici giorni, decorrenti dalla data di avvenuta comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria, deve far pervenire all'A.S.L. TO4 i seguenti documenti:

1. deposito cauzionale definitivo, prestato con le modalità di cui al precedente art. 30;
2. copia della/e polizza/e assicurativa/e di cui al precedente art. 18;
3. in caso di raggruppamento temporaneo di imprese: atto di costituzione;
4. in caso di consorzio stabile: dovrà essere prodotto Certificato Camera di Commercio o atto costitutivo, da cui risulti espressamente la volontà dei consorziati di costituire un consorzio stabile che pertanto potrà partecipare in proprio alla gara;
5. elenco nominativo completo di tutto il personale che verrà impiegato, con dati anagrafici, suddiviso per qualifica e relativo livello di inquadramento, CCNL applicato;
6. documentazione richiesta al precedente art. 31 ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari;
7. ogni altro documento eventualmente ritenuto necessario dall'ASL TO4.

Nei confronti di soggetti non stabiliti in Italia devono essere forniti i necessari documenti probatori. Se nessun documento o certificato è rilasciato da altro Stato dell'Unione europea, costituisce prova sufficiente una dichiarazione giurata, ovvero, negli Stati membri in cui non esiste siffatta dichiarazione, una dichiarazione resa dall'interessato innanzi a un'autorità giudiziaria o amministrativa competente, a un notaio o a un organismo professionale qualificato a riceverla del Paese di origine o di provenienza.

Sarà cura dell'ASL TO4 provvedere, presso i competenti uffici, alla richiesta dei seguenti certificati:

- D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva che attesta la regolarità INPS - INAIL);
- Certificato fallimentare;
- Certificato di ottemperanza in merito alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge 68/1999);
- Certificati del Casellario Giudiziale relativamente ai legali rappresentanti e al direttore tecnico della ditta aggiudicataria nonché delle persone giuridiche;
- Certificazione antimafia;
- Accertamento in merito al pagamento di imposte e tasse presso la competente Agenzia delle Entrate.

Il termine di cui al 1° comma può essere, a richiesta del soggetto aggiudicatario, prorogato per ulteriori dieci giorni per comprovati motivi. Trascorso inutilmente tale termine è in facoltà dell'Azienda Sanitaria dichiarare la decadenza dall'aggiudicazione. In tale caso l'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta seconda classificata.

Nel caso che dall'I.N.P.S. o dall'Ispettorato del lavoro pervengano all'ASL TO4 contestazioni per inadempienze da parte della Ditta aggiudicataria, circa il versamento dei contributi o vertenze riguardanti di dipendenti, si procederà ai sensi di legge.

Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario non fornisca la prova o non confermi le sue dichiarazioni lo stesso verrà dichiarato decaduto dall'aggiudicazione e si procederà all'escussione della relativa cauzione provvisoria, alla segnalazione del fatto all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, si procederà quindi alla conseguente eventuale nuova aggiudicazione della seconda in graduatoria.

Resta salva la facoltà per l'A.S.L. TO4 di richiesta di risarcimento dei danni ulteriori nonché della segnalazione del fatto all'Autorità Giudiziaria.

ART. 33 – SPESE DI REGISTRAZIONE

Ogni spesa riguardante il contratto, tassa di registro, bolli, quietanze, così come ogni altra tassa ed imposta cui potesse dare titolo il contratto, sono a carico dell'aggiudicatario, secondo le aliquote stabilite dalla Legge.

PARTE QUARTA

DISPOSIZIONI CONTRATTUALI COMUNI

ART. 34 – COLLAUDO DELLE APPARECCHIATURE

Si intendono a totale carico del gestore tutte le obbligazioni ed oneri di collaudo.

Il collaudo dovrà accertare che tutto quanto previsto sia stato consegnato, installato, sia regolarmente funzionante, che soddisfi le esigenze per esso previste, e sia conforme alle indicazioni di Capitolato e dell'offerta aggiudicata.

Al termine delle operazioni, da effettuarsi entro e non oltre 60 giorni dalla consegna dei locali e comunque alle condizioni di cui all'art. 2 e nei termini di cui al precedente art. 6.2 e successivo art. 29, la ditta provvederà alla stesura di tutte le certificazioni attestanti il buon esito delle prove. In tale sede, la ditta dovrà altresì farsi carico della consegna di tutte le documentazioni di rito e di quelle previste espressamente per legge, con particolare riguardo all'idoneità costruttiva secondo le norme legislative in vigore.

L'ASL TO4, tramite i suoi funzionari, si riserva di richiedere specifiche prove o di procedere direttamente a verifiche strumentali, oltre a richiedere modifiche all'installazione ed alla configurazione affinché la fornitura sia rispondente a quanto è stato offerto ed alle normative vigenti.

In caso di collaudo con esito negativo, la Ditta si dovrà impegnare nella tempestiva eliminazione di tutti i difetti e/o vizi riscontrati o nel completamento della fornitura.

Ogni collaudo con esito negativo dovrà essere seguito da un nuovo collaudo fino alla completa eliminazione di tutti gli inconvenienti o le mancanze riscontrati.

ART. 35 – CONTROLLI E VIGILANZA SULLA GESTIONE DEI SERVIZI

L'ASL TO4 si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli quali/quantitativi sulle prestazioni contrattuali aventi per oggetto:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti;
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute degli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie;
- rispetto di **tutte** le norme previste dal presente Capitolato Speciale d'Oneri.

L'Amministrazione dell'ASL TO4 si riserva il più ampio diritto di accesso ai locali adibiti a bar, onde effettuare i necessari controlli tecnici relativi alla qualità ed alla quantità dei prodotti somministrati e commercializzati, nonché alla pulizia dei locali.

Il sistema di controllo si realizzerà, mediante verifiche a campione, ad opera di Funzionari dell'ASL TO4 con supervisione del D.E.C. o direttamente dal D.E.C.

La verifica da parte dei predetti funzionari, avverrà sempre alla presenza di un addetto della ditta aggiudicataria, mediante visite ispettive nei locali in concessione. Alla verifica seguirà un verbale del sopralluogo inviato per conoscenza alla Ditta. Il Referente della ditta aggiudicataria rilevata la mancanza e/o carenza del servizio, dovrà provvedere immediatamente a farlo eseguire nuovamente, senza nulla pretendere, ferma restando l'applicazione delle multe e penali.

Le inadempienze che daranno origine all'applicazione delle penali di cui all'art. 13 del presente capitolato, si intendono debitamente contestate dall'avvenuto sopralluogo congiunto, effettuato da un rappresentante dell'ASL TO4 e da uno della concessionaria, seguito da comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria, da parte del Responsabile della S.C. Acquisizione e Gestione Logistica Beni e Servizi.

L'Impresa potrà presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della predetta comunicazione.

Espletate le verifiche del caso, l'Amministrazione applicherà le multe e le penali di cui sarà data notifica a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

L'ASL TO4, attraverso propri incaricati sanitari, potrà disporre, in qualsiasi momento, controlli di tipo igienico-sanitario nei locali oggetto del presente appalto, nonché prelevare campioni di generi alimentari da sottoporre ad analisi bromatologiche.

La ditta aggiudicataria dovrà individuare, nello svolgimento dell'attività, ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune misure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Devono pertanto essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche dei prodotti finali, analizzando ed individuando i punti critici, ed adottando tutte le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

L'ASL TO 4 non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dall'aggiudicatario verso i propri fornitori.

ART. 36 - SUCCESSIONE DEL GESTORE E CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE

In caso di morte del fornitore le obbligazioni derivanti dal contratto saranno adempiute dagli eredi di lui soltanto se l'ASL TO4 ne avrà dato esplicito consenso.

ART. 37 - CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

In caso di cessione del credito dovranno essere rispettate tutte le prescrizioni contenute nell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Il contratto non può essere ceduto a qualsiasi titolo, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il mancato rispetto dei divieti di cui sopra comporta, a giudizio insindacabile dell'Azienda Sanitaria, l'immediata risoluzione del contratto per colpa del contraente.

Alla risoluzione del contratto consegue, quale clausola penale, l'incameramento della cauzione definitiva e l'addebito del maggior onere derivante all'Azienda Sanitaria a causa della predetta risoluzione.

ART. 38 – PAGAMENTI DEL CANONE

Il corrispettivo pattuito dovrà essere versato secondo i termini e le modalità previste al precedente art. 3.

Il pagamento del canone decorre dalla data di effettiva attivazione del servizio.

In caso di ritardato pagamento, oltre il quindicesimo giorno del primo mese del trimestre di riferimento, previsto per il pagamento, verranno addebitati interessi di mora pari al 10% dell'importo trimestrale del canone.

Il mancato pagamento anche di una rata di corrispettivo entro i termini potrà determinare la risoluzione della concessione e l'attivazione della garanzia fidejussoria, senza che ciò escluda ulteriori azioni anche di risarcimento danni e salvo nuova aggiudicazione in danno dell'inadempiente.

ART. 39 - RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha lo scopo di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato e l'inesistenza di cause ostative.

ART. 40 - DIRITTO D'ACCESSO

Il diritto di accesso agli atti delle procedure di affidamento e di esecuzione dei contratti pubblici è disciplinato dalla Legge 7 n. 241/1990 e s.m.i e, quale disciplina specifica del settore degli appalti pubblici, dal D.Lgs. 50/2016 nonché dal *Regolamento per la disciplina del diritto di accesso ai documenti amministrativi* dell'ASLTO4, reperibile e consultabile al sito internet www.aslto4.piemonte.it nella sezione "*Utile conoscere – regolamenti Asl di interesse dei cittadini – Regolamento del diritto di accesso ai documenti amministrativi*".

L'Ufficio competente a cui rivolgersi ai fini del presente articolo è la S.C. Acquisizione e Gestione Logistica Beni e Servizi dell'ASLTO4.

Le modalità operative per l'esercizio del diritto di accesso, il modulo da utilizzare per la richiesta, i costi di riproduzione e le relative modalità di pagamento sono illustrate sul sito internet succitato.

ART. 41 - NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rinvia a quanto previsto dalla restante documentazione di gara, dal Codice Civile, da tutte le altre norme comunitarie, statali e regionali che comunque abbiano attinenza con la Concessione in oggetto, siano esse in vigore all'atto dell'offerta, siano esse emanate nel corso dell'esecuzione del contratto.

ART. 42- FORO COMPETENTE

Per ogni controversia derivante dal rapporto del servizio, le parti espressamente concordano di eleggere quale Foro esclusivo e non concorrente con quelli ordinari previsti dalla legge, il Foro di Ivrea e di escludere, pertanto, l'eventuale giudizio al foro normativamente disciplinato dal c.p.c.

Data, _____

Luogo, _____

Timbro e firma