

**CAPITOLATO di GARA**  
**per l'affidamento della concessione del servizio di bar interno all'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord"**

**Durata: 60 mesi eventualmente prorogabile**

- **Lotto n.1:** canone complessivo a base d'asta: € 475.000,00 IVA esclusa;
- **Lotto n.2:** canone complessivo a base d'asta: € 100.000,00 IVA esclusa;
- **Lotto n.3:** canone complessivo a base d'asta: € 700.000,00 IVA esclusa.

Responsabile Unico del procedimento amministrativo:	<i>Email: <a href="mailto:c.deusanio@ospedalesansalvatore.it">c.deusanio@ospedalesansalvatore.it</a> dott.sa Chiara D'Eusanio (tel. 0721/366340 - fax 366336)</i>
Responsabile della Struttura	<i>Email: <a href="mailto:a.draisci@ospedalesansalvatore.it">a.draisci@ospedalesansalvatore.it</a> dott. Antonio DRAISCI (tel. 0721/366339 - fax 366336)</i>

## **INDICE**

### ***PARTE I – DISPOSIZIONI TECNICHE***

art.1	Oggetto, durata e importo dell'appalto
art.2	Locali e arredamento
art.3	Oneri a carico del gestore
art.4	Autorizzazioni
art.5	Beni in vendita, igiene alimentare e conservazione degli alimenti
art.6	Prezzi
art.7	Orari di apertura
art.8	Inattività dell'esercizio
art.9	Requisiti del Personale da impiegare nel servizio
art.10	Doveri del personale
art.11	Sicurezza del personale
art. 12	Rischi, responsabilità, assicurazioni

### ***PARTE II – DISPOSIZIONI AMMINISTRATIVE***

art.13	Direttore dell'esecuzione
art.14	Avvio del servizio
art.15	Canone, modalità di fatturazione e pagamenti
art.16	Subappalto
art.17	Cessione del contratto
art.18	Inadempienze e penali
art.19	Risoluzione e recesso
art.20	Foro competente

## **ART. 1 - OGGETTO, DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO**

La presente gara d'appalto ha per oggetto la concessione a terzi – per la durata di anni 5 - della gestione del servizio bar interno dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" di Pesaro (di seguito denominata Azienda) e gestione, negli stessi locali, dell'attività di rivendita giornali e periodici.

Il servizio è suddiviso in tre lotti:

- **Lotto n.1:** bar interno Presidio Pesaro-centro – P.le Cinelli, Pesaro (si allega planimetria del locale – all.n1). Il numero di posti letto presso l'Ospedale centrale è di circa n.288. Canone complessivo a base d'asta: € 475.000,00 IVA esclusa. Offerte inferiori verranno escluse;
- **Lotto n.2:** bar interno Presidio di Muraglia – V.Lombroso, Pesaro (si allega planimetria del locale – all. n2). Il numero di posti letto presso il presidio di Muraglia è di circa n. 69. Canone complessivo a base d'asta: € 100.000,00 IVA esclusa. Offerte inferiori verranno escluse
- **Lotto n.3:** bar interno PO di Fano – V.Vittorio Veneto, Fano (si allega planimetria del locale – all.n3). Il numero di posti letto presso il presidio S.Croce di Fano è di circa n. 244. Canone complessivo a base d'asta: € 700.000,00 IVA esclusa. Offerte inferiori verranno escluse

La concessione è intesa come attività svolta dal gestore in nome proprio ma per conto, ed in vece, dell'Azienda.

Al gestore viene trasferito l'esercizio del servizio ma non la titolarità dello stesso.

Il servizio di cui all'oggetto dovrà essere effettuato da parte del gestore con l'osservanza delle condizioni stabilite nel presente capitolato di gara.

Il contratto avrà durata di 60 (sessanta) mesi a decorrere dalla data di effettivo avvio del servizio, salvo il caso di risoluzione anticipata e/o recesso, secondo quanto previsto dalle clausole contrattuali, dal bando e dalle norme vigenti.

Alla scadenza il contratto potrà essere prorogato, nel rispetto della vigente normativa in materia.

In ogni caso il gestore al termine della scadenza contrattuale sarà tenuto, qualora richiesto da questa Azienda, a prorogare il contratto fino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 12 mesi, al fine di garantire l'indizione di una nuova procedura di gara.

**Al termine del contratto tutte le attrezzature/macchinari/arredamento in uso ed eventualmente in giacenza presso l'Azienda saranno riconsegnati al gestore, con modalità da concordare e comunque in maniera tale da non pregiudicare la regolare attività di questa Azienda.**

**Durante la vigenza contrattuale, l'Azienda si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di procedere ai sensi di quanto previsto dall'art. 57 punto 5 lett. a) e b) del D.Lgs.163/2006 e smi.**

Ai fini del presente capitolato si intende per:

- **Appalto:** affidamento della concessione del servizio oggetto del presente capitolato;
- **Azienda:** l'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" di Pesaro;
- **Gestore:** impresa affidataria della concessione;
- **DUVRI:** Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze.

## **ART. 2- LOCALI E ARREDAMENTO – CONSEGNA DEI LOCALI E RICONSEGNA**

Il gestore del bar disporrà delle superfici come da piantine allegate.

I locali del bar saranno - a cura e spese del gestore - arredati, attrezzati e forniti di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed alla aggiornata ed efficiente offerta del servizio, nei tempi indicati dall'Azienda ed in accordo con la stessa.

Il Gestore si obbliga a dotarsi di arredamenti ed attrezzature conformi alle vigenti norme in materia di pubblici esercizi, sicurezza, igiene e sanità.

Il Gestore si impegna a vincolare tutti gli arredi, le attrezzature e quant'altro attinente alla gestione dell'esercizio all'uso cui sono destinati.

L'Azienda non può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore.

Eventuali lavori che si rendessero necessari per adeguare i locali a norme di legge esistenti o sopravvenute dovranno essere tempestivamente eseguiti a cure e spese del gestore, previa autorizzazione dell'Azienda.

La manutenzione ordinaria dei locali sarà a carico, spese e rischio del gestore.

**Consegna locali:** contestualmente alla sottoscrizione del contratto questa Azienda consegnerà al gestore i locali (di tale consegna verrà redatto apposito verbale).

Entro e non oltre 15 giorni naturali, consecutivi e continui dalla data di consegna dei locali gli stessi dovranno essere arredati e predisposti per l'avvio del servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto, ai sensi del successivo art. 19 del presente capitolato di gara. Resta inteso che alla data di avvio del servizio il gestore dovrà aver acquisito tutte le licenze/autorizzazioni/registrazioni previste dalla legge.

Solo in presenza di motivate ed oggettive circostanze che dovessero impedire al gestore la completa predisposizione di quanto necessario per l'avvio del servizio entro il suddetto termine l'Azienda potrà concedere un rinvio dell'inizio del servizio a data successiva ai 15 giorni prestabiliti.

Si evidenzia che l'Azienda si riserva di valutare in contraddittorio con il gestore, eventuali variazioni del *progetto per la predisposizione degli arredi e delle attrezzature*, ove ciò si ritenesse necessario e/o opportuno sotto il profilo dell'estetica, qualità degli arredamenti ed attrezzature, fruibilità dei servizi, ecc.

**Riconsegna locali:** alla cessazione del rapporto derivante dalla presente gara, per qualsiasi causa, il subentrante, sia esso l'Azienda o imprenditore terzo, potrà accordarsi con il gestore uscente per rilevare gli arredi, le attrezzature e gli altri beni mobili costituenti l'arredo dell'esercizio.

In caso di mancato accordo sul rilevamento degli arredi e delle attrezzature, il gestore si obbliga a rimuoverli a sua cura e spese entro 15 giorni dalla comunicazione effettuata dall'Azienda.

Eventuali danni riscontrati ai locali ed accessori in sede di riconsegna e non derivanti dal normale uso saranno posti a carico dell'aggiudicatario.

### ART. 3 – ONERI A CARICO DEL GESTORE

Il gestore:

- è tenuto all'uso esclusivo dei beni per il bar interno; pertanto, è fatto divieto di qualsiasi loro utilizzazione al di fuori dei locali assegnati o per scopi non inerenti al contratto;
- dovrà provvedere all'acquisto di tutte le attrezzature e di tutti i beni necessari per il normale funzionamento dell'attività (bicchieri, tazze, ecc.);
- dovrà provvedere alla pulizia dei locali e delle attrezzature, utilizzando prodotti idonei, (comprese vetrine, vetrinette, tavoli ecc.), soggiacendo ad eventuali direttive dell'Azienda;
- è tenuto a smaltire a sue spese e in conformità alle normative vigenti tutti i rifiuti determinatisi a seguito dell'esercizio del bar;
- il gestore dovrà accettare i buoni pasto forniti da questa Azienda ai propri dipendenti (attualmente: buoni pasto della società Repas Lunch del valore nominale di € 5,16);
- il gestore dovrà rispettare tutte le disposizioni normative vigenti in materia di igiene e di sicurezza nonché le prescrizioni impartite in merito dall'Azienda.

Le spese relative a corrente elettrica, acqua, riscaldamento e illuminazione nella situazione esistente alla consegna dei locali sono da intendersi incluse nel canone.

Questa Azienda metterà a disposizione del gestore un telefono collegato con la rete telefonica dell'Azienda abilitato alle sole telefonate interne nell'ambito dei servizi dell'Azienda con divieto di chiamate esterne.

E' data facoltà al gestore di installare a proprie spese un'utenza telefonica dell'esercizio bar con costi di allacciamento ed esercizio a propria cura e spese.

Sono a carico del gestore tutte le spese (imposte, tasse, concessioni, materiale di pulizia, divise, ecc.) e gli altri oneri relativi alla gestione con la sola esclusione delle utenze già comprese nel canone mensile.

Gli approvvigionamenti al bar (e/o magazzino) non devono ostacolare la normale attività ospedaliera.

In caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Azienda, per inadempienze o comunque per responsabilità del gestore, questi dovrà provvedere all'immediato e totale rimborso a favore dell'Azienda. In caso contrario, l'Azienda si rivarrà sul deposito cauzionale costituito dal gestore richiedendone poi la ricostituzione nella misura prevista. Qualora ciò non dovesse avvenire, l'Azienda potrà risolvere il contratto.

L'Azienda si riserva il diritto insindacabile del controllo sanitario del personale addetto al servizio bar nonché dei locali oggetto dell'appalto.

In caso di danni di consistente rilevanza per l'Azienda per qualsiasi causa, dovuti a colpa del gestore o dei suoi collaboratori o dipendenti, l'Azienda si riserva il diritto di risolvere "ipso facto" il contratto, di incamerare il deposito cauzionale e di richiedere il risarcimento danni.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione del D.Lgs. 114/1998 s.m.i. e restante normativa vigente in materia e con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi.

#### **ART. 4 – AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE E SANITARIE**

Il gestore dovrà garantire la gestione delle attività oggetto di concessione facendosi carico di tutte le necessarie autorizzazioni/registrazioni di legge. In particolare il gestore, a sua cura e spese, dovrà provvedere a presentare al Comune di Pesaro la Segnalazione Certificata Inizio Attività e la Notifica Inizio Attività settore Alimentare (SCIA e NIA) previste dalla vigente normativa in materia e dalla L.R. 27/2009 e smi.

#### **ART. 5 - BENI IN VENDITA, IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

**Il gestore si impegna ad utilizzare e somministrare prodotti di ottima qualità, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare.**

**È autorizzata la vendita** di:

- dolciumi di qualsiasi specie e natura;
- bevande di qualsiasi specie e natura, purché analcoliche;
- panini e toast;
- primi piatti caldi e freddi ed insalate;
- gelati confezionati;
- altri beni preventivamente autorizzati dall'Azienda, a suo insindacabile giudizio, su richiesta scritta del gestore: l'Azienda fornirà risposta negativa o positiva entro 30 gg. dal ricevimento della richiesta stessa.

I beni da asporto devono essere:

- acqua: in bottiglie a rendere e/o di plastica;
- per le bibite: in bottiglie a rendere e/o di plastica e/o lattine;
- per generi alimentari (panini, dolciumi): in appositi sacchetti.

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

**È vietata:**

- la vendita di bevande alcoliche (ai sensi di quanto previsto dalla L. 125/2001 e dalla Conferenza Permanente Stato –Regioni con provvedimento n. 2540 del 16/03/2006) e di tabacchi;
- la 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;
- l'installazione di macchine per videogiochi di qualsiasi genere.

**Scadenza:** il gestore dovrà garantire la dismissione di tutti i prodotti scaduti, ritenendo con ciò vietata la somministrazione di qualsiasi prodotto oltre la data di scadenza indicata sulla confezione, ovvero, per i prodotti freschi, oltre il giorno di produzione, e per la frutta e la verdura oltre 3 giorni.

Non è consentita la preparazione di prodotti alimentari non previsti nell'autorizzazione sanitaria/registrazione dell'attività alimentare.

**Servizio a tavolini:** previa autorizzazione scritta dell'Azienda, il gestore potrà collocare, nell'ambito dell'area messa a disposizione per la gestione del bar, tavolini e "sedute" per accogliere l'utenza, interna ed esterna, allo scopo di favorire un confortevole momento di relax durante la consumazione.

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

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando le disposizioni di legge in materia.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature prescritte dalle norme.

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

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

**Rivendita di giornali e riviste:** nei locali di cui al precedente art. 1 dovrà essere previsto un apposito ed adeguato spazio adibito a rivendita di quotidiani, giornali, periodici, riviste e libri. E' vietata l'esposizione al pubblico di giornali, riviste e materiale pornografico.

## **ART. 6 – PREZZI**

### **6.1. – Prezzi al pubblico**

I prezzi iniziali dovranno essere preventivamente approvati dall'Azienda e dovranno essere allineati a quelli praticati negli esercizi pubblici circostanti.

Potranno variare annualmente, previa approvazione dell'Azienda, sulla base dell'andamento dell'indice dei prezzi al consumo rilevato dall'ISTAT, ai sensi e secondo le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/06 s.m.i.

Sono tassativamente vietate variazioni di prezzo non approvate preventivamente dalla Amministrazione.

### **6.2. – Prezzi ai dipendenti**

I prezzi applicati nei confronti di tutti i dipendenti dell'Azienda e di loro accompagnatori, purché il pagamento delle consumazioni sia effettuato dal dipendente, dovranno essere ridotti di almeno il 10,00% per tutti i prodotti serviti al banco (arrotondati ai 5 centesimi inferiori), pena l'esclusione dalla procedura e/o la risoluzione del contratto.

Per dipendenti dell'Azienda si intendono i dipendenti dell'intera Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" muniti di idoneo riconoscimento.

Per prodotti serviti al banco si intendono i prodotti per i quali è necessario l'intervento del personale del bar (es: caffè, pizze, brioche, succo di frutta, ecc.).

I listini prezzi al pubblico ed ai dipendenti dovranno essere esposti in modo ben visibile all'interno dei locali.

## **ART. 7 – ORARI DI APERTURA**

L'orario di apertura minima del bar è così fissato:

- **Lotto 1:** Bar Presidio Pesaro-centro: tutti i giorni dalle ore 6.30 alle ore 21.00;
- **Lotto 2:** Bar Presidio Muraglia: tutti i giorni dalle ore 6.30 alle ore 21.00.
- **Lotto 3.** Bar Presidio Fano: tutti i giorni dalle ore 6.30 alle ore 21.00.

Nell'ambito di questo monte orario minimo, l'Azienda può disporre modifiche di orario in base a mutate esigenze comunicate per iscritto.

## **ART.8 – RIDUZIONE ATTIVITA'**

Questa Azienda aprirà, nel primo semestre 2013, la mensa aziendale nelle immediate vicinanze del Presidio di Pesaro centro. A seguito di tale apertura il gestore non potrà pretendere alcuna indennità e/o risarcimento.

Questa Azienda si riserva di procedere, nel corso della vigenza contrattuale, a porre in essere azioni volte ad una riorganizzazione delle strutture ospedaliere in ottemperanza a disposizioni nazionali e/o regionali quali ad esempio: riduzione posti letto, accorpamento reparti, chiusura reparti (ecc.), senza che il gestore possa pretendere alcuna indennità e/o risarcimento.

Questa Azienda inoltre potrebbe realizzare interventi di ristrutturazione che potrebbero interessare le aree adibite a locale bar presso i tre presidi ospedalieri.

Pertanto l'Azienda si riserva la facoltà di:

- *assegnare una nuova sede all'interno della struttura ospedaliera per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato:* in tale ipotesi il gestore dovrà spostare l'attività nella sede che gli verrà assegnata per l'espletamento del servizio, arredandola ed attrezzandola adeguatamente a

proprie spese, sottoponendo previamente il relativo progetto all'Azienda per riceverne approvazione;

- *non assegnare alcuna nuova sede:* in tale ipotesi il gestore non avrà diritto ad alcuna indennità e/o risarcimento, fermo restando la sospensione dei pagamenti trimestrali dei canoni di cui all'art. 15 del presente capitolato.

#### **ART. 9 - REQUISITI DEL PERSONALE DA IMPIEGARE NEL SERVIZIO**

**Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Azienda ed il personale addetto all'espletamento del servizio che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.**

Il gestore si impegna ad assumersi tutte le responsabilità relative al personale da adibire al servizio oggetto del presente Capitolato, che dovrà essere costituito da persone capaci e fisicamente idonee, in regola con le posizioni previdenziali I.N.P.S. ed I.N.A.I.L. e provviste di assicurazione di legge.

Il gestore nell'espletare il servizio deve impiegare proprio personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali.

Il gestore ha l'obbligo di applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni economiche e giuridiche non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro nazionali e provinciali del settore di riferimento.

A richiesta dell'Amministrazione il gestore dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Il gestore è tenuto all'osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc...), e dell'inquadramento contrattuale del personale.

Il gestore dovrà nominare entro la data di inizio del servizio, un proprio **Responsabile Operativo** (il cui nominativo e recapito telefonico devono essere segnalati alla UOC Gestione Approvvigionamenti, alla Direzione Medica di Presidio/Servizio Igiene Ospedaliera dell'Azienda) disponibile in loco (con il sostituto in caso di sua assenza) rintracciabile nelle ore di apertura del servizio di tutti i giorni, che sia munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto.

Tutte le contestazioni di inadempienza fatte al Responsabile Operativo si intendono fatte direttamente al gestore.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente, deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo.

Gli stessi addetti sono obbligati a tenere nei confronti degli ammalati, dei loro congiunti e di tutti coloro che frequentano l'esercizio un contegno irreprensibile, discreto, riservato e decoroso, comunque conformato alle regole della buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio.

Il personale addetto al bar (servizio e cassa) dovrà essere sostituito entro 30 giorni dalla richiesta motivata ma insindacabile dell'Azienda qualora il comportamento tenuto non sia consona al normale funzionamento dell'Azienda. In ogni caso il gestore rimane il solo responsabile della conduzione dell'esercizio.

Ogni addetto deve mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale.

Il personale in servizio dovrà sempre essere munito di cartellino di riconoscimento identificativo dell'attività svolta.

#### **ART. 10 - DOVERI DEL PERSONALE DIPENDENTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Il personale dipendente del gestore dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole:

- svolgere l'attività di competenza negli orari e tempi stabiliti;
- mantenere un comportamento adeguato all'ambiente in cui si opera, evitando di arrecare intralcio o disturbo al normale andamento delle attività dei servizi ospedalieri.

Il gestore dovrà dotare il proprio personale di una divisa da lavoro decorosa ed idonea dal punto di vista igienico e della sicurezza, e dovrà farsi carico del lavaggio della stessa.

Gli operatori dipendenti del gestore dovranno presentare sulla divisa il cartellino di riconoscimento.

#### **ART. 11 - SICUREZZA DEL PERSONALE**

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, il gestore è tenuto al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Gli operatori del gestore che incorrano in infortunio sul lavoro presso l'Azienda, dopo aver ricevuto le prime cure necessarie e aver avviato la pratica INAIL presso il Pronto Soccorso, dovranno poi rivolgersi al Medico Competente della Medicina del Lavoro della Ditta medesima per la gestione dell'infortunio, gli eventuali trattamenti profilattici, i controlli sierologici o quanto altro sia necessario.

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. viene allegato il **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** per l'Azienda e le Ditte partecipanti (pre-DUVRI).

Il gestore dovrà elaborare con l'Azienda appaltante il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) che dovrà essere allegato al contratto d'appalto.

## **ART. 12 - RISCHI, RESPONSABILITA', ASSICURAZIONI**

Il gestore è tenuto a provvedere all'assicurazione del proprio personale contro gli infortuni, nonché a renderlo edotto dei rischi ai quali sarà esposto nello svolgimento dell'attività comprese nel servizio oggetto del presente Capitolato.

Il gestore sarà altresì responsabile per gli eventuali danni, di qualsiasi natura, che i propri dipendenti dovessero arrecare a beni o persone nello svolgimento delle attività comprese nel Servizio oggetto del presente Capitolato.

Il gestore dovrà pertanto presentare, prima della stipulazione del contratto, **copia di idonea polizza assicurativa**, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni, arrecati a persone o cose. La mancata presentazione delle coperture assicurative impedirà la stipulazione del contratto; in tal caso si disporrà la decadenza dall'aggiudicazione e l'affidamento del servizio alla seconda impresa in graduatoria.

Il risarcimento di eventuali danni prodotti dal gestore nei confronti dell'Azienda potrà essere effettuato a mezzo rimborso dell'importo risultante dalla apposita nota stilata dagli uffici dell'Amministrazione dell'Azienda competenti in materia.

Qualora il gestore, o chi per esso, non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Azienda resta autorizzata a provvedere direttamente alla riparazione o risarcimento del danno subito, addebitando il relativo importo al gestore.

## **PARTE II - DISPOSIZIONI AMMINISTRATIVE**

### **Art. 13 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE**

In deroga a quanto previsto dall'art. 10, comma 1 e dall'art. 119 del D. Lgs. 163/2006 s.m.i., la vigilanza sulla corretta esecuzione del contratto è attribuita:

- per gli aspetti igienico/sanitari e di qualità: Direttore Medico di Presidio o a persona da lui incaricata;
- per gli aspetti gestionali: Direttore UOC Gestione Approvvigionamento Beni, Servizi e Logistica o persona da lui incaricata.

Il Direttore dell'esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, inoltre assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le attività e le prestazioni siano eseguite in conformità a quanto previsto nel presente capitolato di gara.

A tal fine il Direttore dell'Esecuzione svolge tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti sopra indicati.

In particolare il Direttore dell'Esecuzione dovrà:

- redigere, in contraddittorio con il gestore, specifico verbale di avvio dell'esecuzione del contratto (ai sensi dell'art. 14 del presente capitolato);
- attestare il regolare adempimento degli obblighi contrattuali;
- riferisce al RUP sugli eventuali inadempimenti e sull'applicazione delle penalità (ai sensi dell'art. 18 del presente capitolato).

### **Art. 14 – AVVIO DEL SERVIZIO**

Contestualmente alla sottoscrizione del contratto verrà redatto dal Direttore dell'Esecuzione specifico **verbale di consegna dei locali** in contraddittorio con il gestore.

Il servizio dovrà essere attivato entro 15 (dieci) giorni naturali, continuativi e continui decorrenti dalla data di consegna dei locali, come disciplinato dall'art.2 del presente capitolato.



All'atto dell'avvio del servizio dovrà essere redatto dal Direttore dell'Esecuzione in contraddittorio con il gestore specifico **verbale di avvio del servizio**, ai sensi dell'art.304 e seguenti del D.P.R. 304/2010

#### **Art. 15 –CANONE, MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI.**

Il canone offerto dall'aggiudicatario e fissato nel contratto dovrà essere versato anticipatamente entro il quinto giorno non festivo di ciascun trimestre presso la Tesoreria dell'Azienda.

Detto canone è comprensivo di tutti gli spazi e locali a disposizione nonché degli oneri per energia elettrica, acqua, riscaldamento, condizionamento e illuminazione, come precedentemente disciplinato. In caso di ritardato pagamento, il gestore è tenuto a pagare, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza.

Il mancato pagamento del canone oltre un massimo di 30 giorni comporta l'automatica risoluzione del contratto.

Il canone decorre dalla data di avvio del servizio.

Il canone di aggiudicazione rimarrà invariato per la durata di un anno.

Trascorso ogni anno, il canone verrà aumentato in rapporto all'andamento dell'indice dei prezzi al consumo rilevato dall'ISTAT, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/06 s.m.i..

#### **Art. 16 - SUBAPPALTO**

E' consentito il subappalto nel rispetto della normativa vigente e nel rispetto del 30% dell'importo complessivo del contratto.

Ciascuna Impresa partecipante dovrà dare indicazione in sede di offerta del servizio o parte del servizio che intende subappaltare e la relativa misura percentuale.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni, prescrizioni e modalità di cui all'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

E' fatto obbligo del gestore di trasmettere all'Azienda, entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da questo corrisposto al subappaltatore.

Il gestore non può applicare all'impresa subappaltatrice un ribasso superiore al 20%. Il ribasso applicato dovrà essere espressamente indicato nel contratto di subappalto. E' vietato il subappalto senza il consenso scritto dell'Azienda. L'eventuale subappalto non autorizzato comporterà il diritto per l'Azienda di risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute. In caso di subappalto autorizzato resta ferma la responsabilità dell'Impresa contraente che continua a rispondere di tutti gli obblighi contrattuali assunti verso l'Azienda.

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

#### **Art. 17 - CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata la cessione del contratto. Il gestore è direttamente responsabile della perfetta esecuzione dell'appalto.

Qualsiasi atto contrario fa sorgere in capo all'Azienda il diritto a risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

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

#### **Art. 18 - INADEMPIENZE E PENALI**

Il RUP – su indicazione del Direttore dell'Esecuzione del contratto - si riserva l'insindacabile facoltà di applicare una penale da € 50,00 a € 1.000,00 in caso di disservizi e/o inadempienze contrattuali documentate.

L'ammontare complessivo delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'importo contrattuale netto.

É ammessa, su motivata richiesta dell'aggiudicatario, la totale o parziale disapplicazione della penale, quando si riconosca che il ritardo o l'inadempienza non è imputabile all'aggiudicatario, oppure quando si riconosca che la penale è manifestamente sproporzionata, rispetto all'interesse dell'Azienda. La disapplicazione non comporta il riconoscimento di compensi o indennizzi all'aggiudicatario. Sull'istanza di disapplicazione della penale decide l'Azienda su proposta del Direttore dell'Esecuzione, sentito il R.U.P.

L'ammontare delle penalità verrà addebitato sugli eventuali crediti dell'Impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono; non bastando, sui crediti dipendenti da altri contratti che l'Impresa ha in corso con l'Azienda.

Mancando crediti o essendo questi insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione definitiva. Nel caso di incameramento parziale o totale della fusione, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda.

L'impresa è soggetta a penalità senza obbligo di preventiva messa in mora da parte di questa Azienda.

Delle penali applicate verrà data comunicazione all'Impresa a mezzo di fax o mezzo equivalente.

Le suddette penali non esimono la Impresa aggiudicataria da rispondere di eventuali danni e/o dell'effettuazione di interventi di ripristino su richiesta dell'Azienda.

In tutte le ipotesi di cui sopra l'Azienda si riserva altresì la facoltà di affidare ad altra Impresa l'esecuzione della fornitura, restando a carico della Impresa inadempiente sia la differenza per l'eventuale maggiore prezzo rispetto a quello convenuto, sia ogni altro maggiore onere o danno comunque derivante all'Azienda Ospedaliera a causa dell'inadempienza. L'impresa inadempiente non può sollevare contestazioni in merito alla qualità e al prezzo dei servizi così acquistati.

### **Art. 19 - RISOLUZIONE E RECESSO**

L'Azienda risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- mancato reintegro della cauzione eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda;
- mancata proroga della validità della cauzione entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda in caso di rinnovo o proroga del contratto;
- mancata copertura assicurativa della polizza prevista dall'art. 12 del presente capitolato durante la vigenza del contratto;
- mancato allestimento dei locali e conseguente mancato avvio del servizio entro il termine di cui al precedente art. 2 del presente capitolato;
- ritardo nel pagamento del canone trimestrale superiore a 30 giorni;
- gravi danni cagionati all'Azienda da comportamenti del gestore e /o suoi dipendenti;
- subappalto non autorizzato;
- cessione del credito;
- cessione del contratto;
- in caso di cessione d'azienda, di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa aggiudicataria;
- in caso di morte di qualcuno dei soci nelle ditte costituite in società di fatto o in nome collettivo o di uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita e l'Azienda non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;
- in tutte le eventuali ulteriori ipotesi previste dalla documentazione di gara.

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

- il gestore non impieghi attrezzature e/o prodotti con i requisiti previsti dal presente capitolato;
- per ripetute e reiterate inadempienze (superiori a tre penali applicate);
- il gestore si renda colpevole di frode e/o negligenza/inadempimento per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- il gestore sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili al fornitore medesimo;
- il gestore rifiuti o trascuri di eseguire gli ordini impartiti dall'Azienda.

La risoluzione contrattuale è disposta dal RUP sulla base di una relazione particolareggiata redatta dal Direttore dell'Esecuzione e corredata dei documenti necessari.

Dell'avvenuta risoluzione verrà preso atto con provvedimento del Direttore Generale del quale viene data comunicazione al gestore.

In caso di risoluzione del contratto l'Azienda incamererà la cauzione a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno, nessuno escluso, per l'affidamento a terzi del servizio. Nessun indennizzo è dovuto all'Impresa aggiudicataria inadempiente.

L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

In caso di risoluzione del contratto l'Azienda si riserva di:

- interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio;
- procedere all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario;
- affidare il servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto migliore offerente in sede di gara.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente mediante raccomandata A.R., con indicazione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'Impresa inadempiente sono addebitate i mancati introiti percepiti dall'Azienda rispetto a quelli previsti dal contratto risolto. Essi sono prelevati dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dall'Impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Azienda sui beni dell'Impresa.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Resta inteso che in caso di risoluzione del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione del servizio fino al subentro del nuovo contraente.

### **Recesso**

La stazione appaltante ha il diritto di recedere anticipatamente dal contratto in qualunque tempo e per qualsiasi motivo, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 codice civile.

Inoltre questa Azienda si riserva la facoltà di recedere dal contratto, in tutto o in parte, con semplice preavviso di 30 giorni, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere danni e/o compensi, nei seguenti casi che si elencano in via esemplificativa e non esaustiva:

- qualora intervengano processi di riorganizzazione del SSN anche da parte della Regione Marche;
- qualora la SUAM aggiudichi la concessione di cui al presente capitolato a condizioni economiche più convenienti;
- qualora, nel corso della validità del contratto, il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni (CONSIP), ai sensi dell'art.26 della L.488/99 e s.m.i., aggiudichi la concessione di cui al presente capitolato a condizioni economiche inferiori;

Inoltre l'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'aggiudicatario da darsi con un preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni solari, comunicato con lettera raccomandata a.r.

Il recesso comporta il pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite e del decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite.

Le prestazioni il cui valore è riconosciuto dalla Azienda a norma del presente articolo sono soltanto quelle già accettate dal direttore dell'esecuzione prima della comunicazione del preavviso di cui sopra.

L'aggiudicatario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo o rimborso.

In ogni caso di recesso l'aggiudicatario si impegna a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità della prestazione in favore della Azienda.

### **Art. 20 - FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia non definibile in via amministrativa che dovesse insorgere fra le parti in relazione all'esecuzione degli obblighi contrattuali è competente il Foro di Pesaro.