



**UNITA' OPERATIVA
ECONOMATO PROVVEDITORATO**
Tel.: 0835/253514-2515

CAPITOLATO TECNICO

Avviso di indagine finalizzata a sollecitare manifestazioni d'interesse per l'affidamento quinquennale, in concessione, della gestione dell'esercizio-bar con annessa vendita di generi appartenenti al settore non alimentare, eventuale rivendita di giornali, riviste, all'interno dell'ospedale "Madonna delle Grazie" di Matera.



ART. 1 - OGGETTO

Oggetto del presente capitolato tecnico è la concessione all'interno dell'Ospedale "Madonna delle Grazie" di Matera delle seguenti attività:

- esercizio-bar mediante somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande analcoliche;
- vendita di generi appartenenti al settore non alimentare;
- eventuale rivendita di giornali e riviste;

SUPERFICIE PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI

L'Azienda Sanitaria Locale di Matera (di seguito denominata ASM), con sede legale in via Montescaglioso 2, 75100 Matera (MT), per l'assolvimento del servizio oggetto della presente concessione, mette a disposizione un'area situata al piano terra dell'Ospedale "Madonna delle Grazie di Matera, in c/da Cattedra Ambulante, 75100 Matera (MT) e in passato adibita ad esercizio-bar con annessa edicola e depositi, per una superficie netta utile di mq. 92,45 circa e mq 0,00 di aree aperte di pertinenza come da planimetria allegata al presente avviso.

Di detta area potrà essere presa visione in occasione del sopralluogo che si effettuerà il giorno 16 gennaio 2024 ore 10:00 previo contatto con il referente della procedura Sig. Marcello Favilli, 0835/253514, marcello.favilli@asmbasilicata.it..

I locali vengono messi a disposizione nello stato di fatto in cui si trovano al momento iniziale della decorrenza del contratto.

I locali destinati all'esercizio del bar dovranno essere tenuti dal concessionario in ottimo stato di conservazione e manutenzione per tutta la durata del contratto, salvo il naturale deperimento d'uso. Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti che venissero rilevati in corso di contratto o successivamente alla sua scadenza, dovranno essere immediatamente risarciti all'ASM da parte del concessionario.

Non sono ammesse variazioni progettuali che modifichino la superficie.

Potranno invece essere apportate modifiche, per esigenze progettuali, di pareti o altri interventi minori, ai sensi del successivo art. 5.

Non è prevista l'erogazione del servizio sostitutivo di mensa tramite buoni pasto elettronici, in quanto nell'Ospedale di Matera è presente il servizio mensa interno.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto avrà durata di cinque anni con decorrenza dalla data che verrà indicata nel contratto. Ai sensi dell'art. 14 c. 4 del D.Lgs. 36/2023, previa comunicazione notificata all'affidatario entro la scadenza, l'ASM si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni o a condizioni migliorative del servizio, per un ulteriore anno, fino ad un numero massimo di 4 rinnovi annuali.

Ai sensi dell'art. 120 comma 11, del Codice, la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, previsto per un periodo massimo di mesi 12. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione del servizio oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

ART. 3 - SICUREZZA

La normativa di riferimento è la seguente:

- a) **DM 10 marzo 1998**_Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro;
- b) **DM 18 settembre 2002**_Approvazione della regola di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private;



azienda sanitaria locale
materà

**UNITA' OPERATIVA
ECONOMATO PROVVEDITORATO**

Tel.: 0835/253514-2515

- c) **D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81**_Attuazione dell'art.1 della L. 3.08.2007 n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro;
- d) **DM 19 marzo 2015**_Aggiornamento della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private di cui al decreto 18 settembre 2002.

Ai fini antincendio, gli ambienti destinati all'esercizio-bar e deposito, sono classificati Zone E; particolare attenzione si richiama sulla compartimentazione al perimetro e sull'accesso alle vie di fuga, sulle caratteristiche costruttive, materiali impiegati e arredi, alla formazione del personale ed alla necessità di mantenere sempre sgombre e fruibili le vie d'esodo.

All'interno dei locali messi a disposizione della Ditta Concessionaria è tassativamente vietato l'uso di apparecchi funzionanti a gas combustibile. Deve altresì essere garantito il rispetto dei limiti di inquinamento dell'aria e dei livelli di rumore previsti dalla vigente normativa in materia ospedaliera e sanitaria. Dove si producono fumi, odori e/o vapori, questi andranno rimossi attraverso impianti di aspirazione localizzata.

Le attrezzature di lavoro, gli impianti ed apparecchiature elettriche dovranno essere conformi a quanto disposto dal Titolo III, Capi I e III (D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81 e ss.mm.ii.).

I lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte ad opera di ditte specializzate, a cura e per conto della Ditta Concessionaria.

L'ASM si riserva la facoltà di accertare la qualificazione delle ditte esecutrici ed autorizzarne l'ingresso alle proprie strutture.

La Ditta Concessionaria, durante l'allestimento dei locali, dovrà cercare di non arrecare disservizi e/o disagi alla normale attività dell'ASM.

Dalla data di inizio contratto non devono verificarsi interruzioni rispetto alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

ART. 4 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. SERVIZIO BAR

Formano oggetto di vendita o somministrazione tutti i beni rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar, come di seguito genericamente rappresentati:

- Alimenti preconfezionati (prodotti dolciari anche da forno, pasticceria dolce e salata, bibite e bevande analcoliche, succhi di frutta, acqua minerale, caramelle, chewing gum, gelati, ecc.);
- Preparazioni alimentari estemporanee su richiesta del cliente (caffetteria con latte fresco e caffè composto da miscele di ottima qualità come ad es. robusta e arabica, ecc.);
- Preparazioni alimentari giornaliere (panini, tramezzini, piadine, insalate, macedonie di frutta, prodotti precotti surgelati e non surgelati in monoporzione, ecc.);
- Prodotti di pasticceria dolce e salata e di panetteria (es. pizzette) da consumarsi entro 24 ore dalla produzione. E' consentito l'utilizzo, in situazioni eccezionali, di materie prime congelate e surgelate da rigenerare.

È espressamente vietata la vendita di bibite e prodotti alimentari a contenuto alcolico

L'attività di riscaldamento degli alimenti dovrà essere svolta con attrezzature elettriche e/o microonde.

Non sono ammessi prodotti alimentari non attinenti con la specifica natura dell'attività.

La somministrazione o vendita dei prodotti non preconfezionati deve avvenire direttamente da parte degli operatori della Ditta Concessionaria tramite appositi utensili (pinze, ecc), in modo tale da impedire l'accesso diretto degli utenti a tali prodotti.

La Ditta Concessionaria si impegna, relativamente alla concessione dell'esercizio-bar, ad utilizzare, somministrare e vendere prodotti di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso



stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria o registrati/riconosciuti ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare, anche in relazione all'alto grado di commerciabilità dei prodotti e di conformità ai requisiti ed ai criteri previsti dalle leggi nazionali comunitarie vigenti in materia.

Tutte le tipologie degli alimenti e delle bevande che saranno venduti o somministrati devono essere etichettati nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti devono essere idonei per gli alimenti a cui sono destinati e alla loro utilizzazione ed essere conformi ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

Tali alimenti dovranno essere garantiti al mattino in quantità adeguata a soddisfare le esigenze dell'utenza, sia interna che esterna al Presidio.

Nel locale bar deve essere disponibile e consultabile dagli utenti l'elenco degli ingredienti e degli allergeni, così come previsto dal Regolamento CE 1169/11.

Nell'ambito dei prodotti alimentari, quantomeno di quelli preconfezionati, dovrà essere garantita la linea dei prodotti per celiaci e diabetici.

Ai sensi della normativa vigente è proibito detenere, somministrare o vendere, anche per asporto, bevande appartenenti alla categoria degli alcolici e superalcolici.

Esposizione dei prodotti. E' fatto obbligo alla Ditta Concessionaria predisporre modalità espositive delle merce posta in vendita che siano consone al contesto ospedaliero in cui l'attività è inserita.

Servizio a tavolini. La ditta concessionaria individua, previa autorizzazione da parte della Direzione Sanitaria del P.O., nell'ambito dell'area messa a disposizione per la gestione del bar, la collocazione di qualche tavolino e "seduta" per accogliere l'utenza, interna ed esterna, allo scopo di favorire un confortevole momento di relax durante la consumazione.

E' inoltre vietato alla Ditta Concessionaria affiggere cartelli pubblicitari che non riguardino i prodotti dalla stessa utilizzati e/o posti in vendita.

L'ASM si riserva la facoltà di verificare la logistica della pubblicità esposta.

2. GENERI APPARTENENTI AL SETTORE NON ALIMENTARE

Le concessioni prevedono la gestione dell'esercizio di vendita di generi appartenenti al settore non alimentare (D.Lgs. n.114/98 e s.m.i.).

La vendita dei generi del settore non alimentare (che in virtù del decreto legislativo sopra ricordato non deve far più riferimento alle tabelle merceologiche, bensì all'unica distinzione tra il settore alimentare e non alimentare), non deve intendersi rivolta a qualsivoglia prodotto non alimentare, ma a quelli sostanzialmente riconducibili alle necessità di una degenza ospedaliera o di visita di cortesia ai pazienti.

Generi in vendita

E' obbligatoria/vincolante, in relazione alla caratteristica dell'esercizio posto a servizio di una struttura ospedaliera, la vendita di articoli per la pulizia e l'igiene personale, di profumi, di giocattoli "sicuri" marcati CE (per garantire un elevato livello di protezione della salute e della incolumità fisica), di penne, notes o similari, schede telefoniche, biglietti di mezzi pubblici e quant'altro di assimilabile sempre nell'ottica della soddisfazione dei clienti della struttura (pazienti ricoverati e ambulatoriali, visitatori).

La vendita di articoli non annoverabili nelle categorie sopra menzionate, se pure non esaustive, dovrà essere concordata con l'ASM.

Anche la quantità esposta dei prodotti dovrà essere adeguata e contenuta rispetto agli spazi disponibili, tale da non creare intralcio alla circolazione delle persone e alla gestione del servizio del bar.

In particolare si fa divieto di far sporgere involucri, pacchi e merce in genere fuori dagli spazi preposti all'espletamento dell'attività commerciale e di ogni altra ingerenza fuori luogo che possa ostacolare il normale svolgimento delle attività ospedaliere.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta al decoro degli ambienti e quindi alla contenuta pubblicità dei prodotti in vendita collocata in appositi spazi.

Videogiochi

Nei locali del bar sono proibiti giochi di qualsiasi genere, in particolare è vietata l'installazione di macchine per videogiochi.

Tabacchi

E' vietata la vendita, anche tramite distributori automatici, di tabacchi.

Il Concessionario dovrà garantire, limitatamente ai locali soggetti alla sua gestione, il rispetto della normativa sul fumo installando a suo carico l'apposita cartellonistica visibile al pubblico.

3. EVENTUALE RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE

Nei locali oggetto delle presenti concessioni potrà essere previsto un apposito ed adeguato spazio adibito a rivendita di prodotti vari di editoria (es: quotidiani, giornali, periodici, riviste, libri, ecc...).

Il concessionario dovrà farsi cura di non porre in particolare evidenza giornali o periodici che trattino argomenti atti a pregiudicare l'immagine dell'ASM.

Inoltre è vietata l'esposizione e la vendita di giornali, riviste e materiale pornografico.

4. EVENTUALE RIVENDITA FRANCOBOLLI

La rivendita di francobolli e/o valori bollati è facoltativa.

5. PRODOTTI INERENTI AL GIOCO D'AZZARDO

E' vietato detenere e vendere, presso le strutture ospedaliere, tipologie di prodotti inerenti al gioco d'azzardo (es. "Gratta e Vinci), in quanto principali fattori di rischio riconosciuti come causa di numerose patologie croniche.

Prezzi di vendita dei prodotti

I prezzi di vendita dei sotto indicati prodotti-base sono i seguenti:

Tabella Prezzi		
Prodotto	Prezzo per utenza in €	Prezzo per personale P.O. in €
caffè espresso	1,00	0,70
caffè decaffeinato	1,20	0,90
espressino	1,20	0,90
caffè al ginseng	1,20	1,00
caffè d'orzo	1,20	1,00
caffè freddo (leccese)	2,00	1,50
cappuccino	1,30	1,00
cioccolata calda	2,00	1,50
thè o camomilla	2,00	1,50
Latte bianco	0,90	0,70
latte macchiato	1,20	0,90
Bibite analcoliche in lattina cl 33	1,50	1,00
tisane/infusi	1,50	1,20
succhi di frutta Cl 200	2,00	1,30
succhi di frutta Cl 250	2,20	1,50
aperitivi analcolici (in vetro)	2,00	1,50
spremuta d'arancia 250 ml	2,50	1,70
acqua minerale in bottiglia da 1,50 lt.	1,50	1,00
acqua minerale in bottiglia da 0,50 lt	0,80	0,50
succhi di frutta Brik lt. 1,00	2,50	2,00
frutta sciropata	3,00	2,60
bibite in pet Cl 50	2,20	1,70
panino assortito piccolo	2,50	2,00



panino assortito grande	3,50	3,00
schiacciata ripiena	3,00	2,70
cornetti dolci – krapfen - ciambelle	1,30	1,00
cornetti salati	2,00	1,80
Rustici	2,20	2,00
paste assortite ripiene e secche	1,20	1,00
pizzette al pomodoro e mozzarella	1,70	1,50
pizzette farcite	2,20	1,90
fagottini	1,10	1,00
arancini di riso	2,00	1,50
crocchette di patate	1,50	1,00
tramezzini assortiti 2 fette	1,80	1,50
tramezzini assortiti 4 fette	3,00	2,50
panzerotti	2,00	1,50
tranci di pizza	2,00	1,50

I prezzi di tutti gli altri prodotti sono stabiliti dal concessionario in relazione ai prezzi di mercato.

L'ASM si riserva di effettuare apposite indagini di mercato per verificare la congruità dei prezzi.

Responsabilità

L'ASM rimane sollevata da qualsiasi responsabilità per eventuali furti, danni e guasti arrecati da terzi o per fatto imputabile alla Ditta Concessionaria ed al suo personale.

ART. 5 - ARREDAMENTO E ATTREZZATURE

Tenuto conto di quanto indicato ai precedenti articoli, i costi per l'adeguamento dei locali nonché la spesa per l'acquisto dell'arredamento, delle attrezzature e degli impianti del bar è a carico del concessionario. Ciò senza diritto alcuno, da parte dello stesso concessionario, a pretendere alcun rimborso, risarcimento od altro, neppure al termine del contratto.

Il progetto di arredamento e relativa dotazione di attrezzature, oltre ad essere conforme alle vigenti norme antinfortunistiche ed a tutte le norme del settore, dev'essere consono all'ambiente sanitario e rispondente alle moderne esigenze di estetica e funzionalità e non deve, in alcun modo, arrecare nocumento all'immagine dell'ASM.

Si precisa inoltre che, sia durante l'esecuzione dei lavori che durante lo svolgimento dell'esercizio di gestione bar, le attività devono tenere conto dell'ambito sanitario nel quale si svolgono.

Il concessionario, su eventuale richiesta dell'ASM, dovrà fornire, a corredo del progetto, tutto quanto venga dalla stessa ritenuto necessario per una esaustiva valutazione. Il concessionario, durante l'allestimento dei locali, dovrà cercare di non arrecare disservizi e/o disagi alla normale attività sanitaria.

L'ASM si riserva di effettuare sopralluoghi durante l'esecuzione dei lavori ed al termine degli stessi, al completamento dovranno inoltre essere consegnate tutte le certificazioni, collaudi, dichiarazioni di conformità e quant'altro necessario a certificare la corretta esecuzione dei lavori/impianti ecc.

I locali da adibirsi al suddetto esercizio si intendono consegnati nello stato in cui si trovano.

I lavori necessari per rendere funzionali a norma di legge i suddetti locali (normativa antincendi, antinfortunistica, allacciamento impianti elettrico ed idraulico e quant'altro) dovranno essere tempestivamente eseguiti, a proprie spese, dal concessionario, previ accordi e secondo le prescrizioni dell'ASM, fermo restando che l'autorizzazione sarà dalla stessa rilasciata.

Prima di effettuare qualsiasi ulteriore lavoro nel corso di validità contrattuale, il concessionario dovrà sottoporre il relativo progetto alla necessaria ed inderogabile approvazione dell'ASM. Il concessionario potrà dotare, a sua cura e spese, nel corso di validità contrattuale, il bar di ogni altro apparecchio che sia di uso normale in siffatti esercizi, d'accordo con l'ASM.



ART. 6 - MANTENIMENTO DEI LOCALI

I locali oggetto del capitolato vengono consegnati nello stato in cui si trovano. Eventuali lavori di sistemazione e migliorie degli stessi dovranno essere eseguiti a totali cure e spese del concessionario, il quale nulla potrà pretendere dall'ASM a titolo di rimborso spese ed indennizzi di qualsiasi specie, nemmeno in caso di decadenza o revoca della concessione prima della sua naturale scadenza, per qualsiasi motivo esse avvengano. Il concessionario si obbliga a mantenere i locali affidatigli in concessione nelle condizioni di massimo decoro ed igiene consone all'ambiente ospedaliero e rispondenti alle moderne esigenze di estetica e funzionalità, attenendosi anche alle prescrizioni che al riguardo l'ASM potrà impartirgli.

L'ASM ha la facoltà di perseguire qualsiasi anomalia e, nei casi più gravi, di revocare la concessione e risolvere il contratto.

ART. 7 - REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELLE CONCESSIONI

La Ditta Concessionaria, per l'attività di somministrazione e vendita al dettaglio di alimenti e bevande analcoliche nonché per l'attività di vendita di generi non alimentari, dev'essere in possesso di tutte le notifiche, comunicazioni e autorizzazioni, previste dalla normativa comunitaria, nazionale, regionale e dai regolamenti del Comune ove è ubicata l'attività.

A tale fine la Ditta Concessionaria, anche prima dell'inizio della gestione, dovrà esibire all'ASM qualora ne faccia richiesta, le relative notifiche, comunicazioni e autorizzazioni rilasciate dalle Autorità competenti.

In particolare la Ditta Concessionaria deve essere in possesso dei requisiti professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande stabiliti dalla normativa regionale e nazionale.

Durante la vigenza della concessione il venir meno di uno dei requisiti di cui sopra ovvero il sorgere di qualsivoglia impedimento normativo produrrà automaticamente la risoluzione del contratto di concessione.

ART. 9 - NORME IGIENICO-SANITARIE

Locali

Le attrezzature e l'arredamento devono rispettare i requisiti previsti dal Reg. CE 29.04.2004 n.852 e s.m.i. e dal Regolamento Comunale d'Igiene ove esistente.

La Ditta Concessionaria deve mantenere uno standard elevato di pulizia e decoro dei locali, attrezzature, arredi e suppellettili e attenersi a tutte le prescrizioni eventualmente impartite dall'ASM e/o Autorità competenti.

La frequenza delle pulizie dovrà essere tale da garantire ambiente ed arredi costantemente puliti anche nelle ore di punta. Esse dovranno essere eseguite evitando la contaminazione degli alimenti e bevande.

Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche e delle disposizioni impartite dall'ASM si applicherà l'ART. 17 "Inadempienze e penalità".

Stoviglie

Gli utensili e le stoviglie non monouso utilizzate per la presentazione, preparazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti e bevande devono essere sanificate in lavastoviglie ad una temperatura non inferiore a 65°C.

La Ditta Concessionaria è inoltre obbligata a tenere in dotazione bicchieri monouso con certificazione MOCA, dotati di coperchio di materiale biodegradabile per i clienti che ne facciano esplicita richiesta.

Rifiuti

Tutti i rifiuti prodotti dall'attività esercitata devono essere gestiti ai sensi del D.Lgs. n.152/06 "Norme in materia ambientale" e s.m.i., del Reg. CE n.852/2004 "Igiene degli Alimenti" e s.m.i., e del Regolamento comunale d'Igiene, senza arrecare danni alla salute e all'ambiente. Gli eventuali rifiuti speciali pericolosi o non pericolosi e/o i rifiuti urbani e/o assimilabili agli urbani devono essere smaltiti nel rispetto della



normativa vigente a carico della Ditta Concessionaria.

La Ditta Concessionaria ha l'obbligo di uniformarsi alle modalità di gestione dei rifiuti (es: raccolta differenziata, procedure e/o disposizioni interne) dell'ASM e deve posizionare contenitori idonei per la raccolta delle diverse tipologie: rifiuto indifferenziato, vetro, plastica, carta, organico, ecc..

I contenitori e la modalità di gestione degli stessi (es: pulizia, movimentazione, smaltimento) devono essere concordati con la Direzione Sanitaria del P.O., ma rimangono a carico della Ditta Concessionaria.

I rifiuti non devono essere depositati anche temporaneamente in aree o zone non destinate a tale scopo.

Piano autocontrollo

La Ditta Concessionaria è obbligata al rispetto dell'art. 5 "Analisi dei pericoli i punti critici di controllo" del Reg. CE n.852/2004 e s.m.i. e degli artt. 17, 18 e 19 - Rintracciabilità - del Reg. CE del 28.01.2002 n.178 e s.m.i..

Il piano di autocontrollo e la relativa documentazione dev'essere reso disponibile alla Direzione Sanitaria del P.O. qualora ne faccia richiesta.

ART. 9 - ORARIO DI APERTURA

L'orario di apertura degli esercizi bar, compresa l'edicola e la gestione dei generi appartenenti al settore non alimentare, sarà:

- dalle ore 7:00 alle ore 19:30 dal lunedì al venerdì;
- dalle ore 7:00 alle ore 14:00 sabato, domenica ed ogni giorno festivo;

L'orario di apertura deve essere reso noto al pubblico.

L'ASM si riserva di apportare variazioni agli orari predetti in relazione alle esigenze dei servizi sanitari anche su richiesta del concessionario.

ART. 10 - PREZZI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

La ditta concessionaria non dovrà praticare prezzi al pubblico superiori a quelli indicati nel listino.

A tal fine il concessionario dovrà esporre il listino prezzi in modo ben visibile a fianco della cassa.

Il listino dei prezzi dei principali prodotti posti in vendita e di ogni loro eventuale variazione dovrà essere consegnato in caso di aggiudicazione all'ASM.

ART. 11 - OBBLIGHI DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Eventuali modifiche, in corso di contratto, al banco bar e comunque alle strutture anche accessorie oggetto della concessione dovranno essere preventivamente sottoposte all'ASM per l'eventuale approvazione.

L'ASM, in qualsiasi momento, si riserva inoltre di cambiare la localizzazione degli esercizi bar in forma temporanea o permanente.

Il concessionario dichiara di accettare sin d'ora qualunque lavoro che l'ASM ritenga necessario effettuare direttamente, in base alle proprie esigenze organizzative.

In tal caso sarà cura della Ditta Concessionaria approntare, con oneri a proprio carico, l'impiantistica del banco-bar ed ogni ulteriore spesa per arredi e trasferimento dell'esercizio nella nuova sede.

La Ditta Concessionaria si obbliga a far buon uso dei beni (locali ed impianti fissi) ricevuti o installati ed a restituirli, al termine della concessione, nello stato in cui sono stati consegnati, tenuto conto del normale deperimento e dell'usura. Gli eventuali danni ai locali ed ai relativi impianti, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti all'ASM che, a tal fine, potrà rivalersi sulla somma che il concessionario avrà depositato a titolo di cauzione definitiva di cui al disciplinare di gara.

La Ditta Concessionaria si impegna altresì, a proprie spese e carico, a provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali in cui viene svolto l'esercizio, degli impianti fissi ivi presenti e di tutte le attrezzature impiegate per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

La Ditta Concessionaria è tenuta ad adoperarsi affinché il rifornimento dei generi, da parte dei fornitori, avvenga nelle ore di minor affluenza di pubblico utilizzando, esclusivamente, percorsi ed orari



preventivamente concordati con i competenti Uffici aziendali.

E' tassativamente vietato tenere nei locali utilizzati sostanze infiammabili o esplosive.

La Ditta Concessionaria si obbliga ad osservare ed a fare osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza ed igiene; a tal fine si impegna ad ottemperare, a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni e disposizioni comunque impartite al riguardo dalle Pubbliche Autorità e dalla Committente, esonerando l'ASM da ogni obbligo e responsabilità.

Di conseguenza la Ditta Concessionaria dovrà dotarsi di tutti i dispositivi atti a prevenire infortuni, incendi, danni, ecc... ai locali.

Al cessare della concessione, il concessionario uscente dovrà rendere liberi i locali, asportando le attrezzature, gli arredi, le scorte e quant'altro di sua proprietà, pena il rimborso delle spese sostenute dall'ASM.

In caso di scioglimento del rapporto, per qualsiasi causa, nulla sarà dovuto alla Ditta Concessionaria a titolo di avviamento commerciale poiché la presente assegnazione avviene a titolo di concessione e, pertanto, al di fuori del regime privatistico dei contratti di locazione.

La Ditta Concessionaria è tenuta, altresì, ad individuare un referente unico dell'intero appalto che deve essere rintracciabile per tutto l'orario del servizio mediante un numero telefonico mobile. Inoltre è fatto obbligo alla Ditta Concessionaria di indicare una reperibilità telefonica al di fuori dell'orario di apertura per urgenti ed imprevedibili necessità.

Durante la vigenza della concessione il venir meno di uno dei requisiti di cui sopra ovvero il sorgere di qualsivoglia impedimento normativo potrà produrre la decadenza dalla concessione.

ART. 12 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA CONCESSIONARIA

La Ditta Concessionaria è responsabile del comportamento del personale che la coadiuva, sia che si tratti di congiunti che di dipendenti, ed è altresì responsabile del possesso, da parte dei propri collaboratori, di tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi di pubblica sicurezza e sanitarie.

La Ditta Concessionaria è inoltre responsabile, direttamente ed esclusivamente, di ogni danno a persone e/o a cose che possa derivare dall'espletamento delle prestazioni oggetto della presente concessione ad essa imputabili od ai suoi dipendenti e/o collaboratori e dei quali fossero chiamate a rispondere l'ASM, che fin da ora si intende esonerata da qualsiasi pretesa.

La Ditta Concessionaria è altresì responsabile per qualsiasi danno a persone e/o a cose, compresi i danni a dipendenti e collaboratori, che si verificassero all'interno del locale adibito allo svolgimento dell'attività prevista in concessione e dei quali fosse chiamata a rispondere l'ASM che si intende sin da ora sollevata da qualsiasi pretesa.

ART. 13 - PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

La Ditta Concessionaria si impegna ad applicare ai propri lavoratori dipendenti, impiegati nello svolgimento del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro vigente alla data di aggiudicazione della gara per la categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria.

Nel caso in cui nel servizio vengano impiegati operatori stranieri, il concessionario è tenuto all'ottemperanza di quanto prescritto dalla normativa vigente in materia di immigrazione. Gli operatori stranieri dovranno essere in grado di parlare, comprendere, leggere e scrivere in lingua italiana in modo fluente.

La Ditta Concessionaria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Il personale dovrà essere munito delle certificazioni sanitarie previste dalla legge e dell'attestato di formazione per alimentaristi ove previsto dalla normativa regionale e dai regolamenti comunali.

La Ditta Concessionaria dovrà fornire a tutto il personale dipendente "adeguata divisa di lavoro"



comprensiva di copricapo, così come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro. Il personale dovrà mantenere uno standard elevato di igiene personale ed avere comportamenti atti ad evitare la contaminazione degli alimenti e bevande. E' vietato l'accesso nel locale/aree di preparazione e deposito di alimenti alle persone non autorizzate.

ART. 14 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE DALLA DITTA CONCESSIONARIA

Il personale dipendente dalla Ditta Concessionaria deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo.

Nello svolgimento del servizio è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e irreprensibile, comunque conforme alle regole della buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio;
- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti per l'espletamento del servizio;
- mantenere, durante l'orario di servizio, un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito.

La Ditta Concessionaria dovrà condurre l'esercizio di vendita con la massima cortesia, gentilezza e correttezza sia nei confronti dell'utenza esterna che dei dipendenti dell'ASM, concordando preventivamente con l'Azienda secondo la competenza, eventuali, particolari iniziative commerciali rispetto alla normale attività di vendita.

E' da considerarsi riservata e non può costituire oggetto di diffusione o comunicazione a terzi, ogni informazione relativa all'organizzazione dell'ASM ed alle sue attività di cui la Ditta Concessionaria ed i suoi dipendenti siano venuti a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

L'ASM potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivo di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

ART. 15 - CANONE

Il canone mensile a base d'asta valido ai fini dell'aggiudicazione è fissato in € 3.500,00 (tremilacinquecentoeuro/00) oltre IVA, per l'intero periodo.

Il concessionario corrisponderà, in rate mensili anticipate, il canone corrispondente all'offerta economica presentata e per il quale è risultato aggiudicatario, oltre agli oneri fiscali ed all'eventuale adeguamento ISTAT applicato a norma di legge dopo il primo anno di vigenza del contratto.

I versamenti devono essere eseguiti dal concessionario tramite rimessa diretta vista fattura a seguito dell'emissione della fattura stessa da parte di questa Azienda Sanitaria.

Tali versamenti devono essere effettuati mediante bonifico bancario presso la Tesoreria dell'ASM — *BANCA E IBAN* o con diverse modalità eventualmente indicate in fattura.

Il mancato pagamento del canone di concessione, trascorsi 30 giorni dalla scadenza prevista, potrà essere causa di revoca della concessione.

Il concessionario avrà comunque l'obbligo di corrispondere i canoni dovuti con gli interessi legali per ritardato pagamento all'ASM che a tal fine potrà avvalersi della cauzione definitiva prestata.

E' fatta salva solo la possibilità di revisione periodica ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023.

I prezzi dei prodotti base riportati nella tabella dell'art. 5 "caffè e bevande calde" e "acqua minerale" dovranno rimanere fissi ed invariati per i primi 5 anni.

UTENZE

Il concessionario aggiudicatario dovrà procedere alla voltura dell'utenza elettrica con oneri amministrativi a



proprio carico e con conseguente addebito della fornitura elettrica dall'Ente gestore direttamente al concessionario stesso. Trattandosi di linea autonoma, l'ASM declina ogni responsabilità per l'eventuale interruzione dell'erogazione.

A carico del concessionario sono, altresì, gli oneri relativi allo smaltimento rifiuti solidi urbani e l'utenza telefonica che potrà essere attivata a proprie spese.

Nel canone di concessione sono invece già compresi i corrispettivi delle spese relative all'acqua e al riscaldamento degli ambienti.

ART. 16 - DATI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELLE OFFERTE

Di seguito si riportano i dati utili per la formulazione dell'offerta economica e per i costi dimanodopera:
Posti letto: n. 364 (n. 302 ordinario – n. 62 D.H.) Dipendenti: n. 1044

ART. 17 - INADEMPIENZE E PENALITA'

La violazione di una qualsiasi delle norme contenute nel presente capitolato o il compimento, da parte della Ditta Concessionaria o dei suoi dipendenti, di atti o fatti che possano compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, daranno piena facoltà all'ASM di applicare una penale, previa contestazione degli addebiti a mezzo di lettera protocollata tramite posta certificata (PEC).

Entro 5 (cinque) giorni, naturali e consecutivi, dalla data della suddetta comunicazione, il Concessionario potrà presentare eventuali osservazioni e/o controdeduzioni. Decorso tale termine l'Amministrazione, qualora non riceva giustificazioni, oppure, avendole ricevute, non le ritenga valide, motivando, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario.

E' comunque fatto salvo l'eventuale risarcimento del maggior danno - sempreché le violazioni commesse non configurino ipotesi per le quali è prevista la facoltà dell'ASM - di risolvere il contratto di concessione ai sensi dell'art. 18 del presente capitolato.

In particolare l'amministrazione applicherà le seguenti penali:

- **da € 1.000,00 fino a € 5.000,00** per l'inadempimento parziale, nell'esecuzione del contratto, delle proposte presentate in sede di offerta tecnica;
- **€ 500,00** per ogni difformità delle caratteristiche merceologiche definite in offerta;
- **€ 500,00** per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare riguardanti il ricevimento e lo stoccaggio delle derrate; la preparazione delle pietanze e dei semilavorati; il confezionamento e il mantenimento delle preparazioni; la distribuzione e la consumazione dei pasti;
- **€ 500,00** per cattivo stato di conservazione e/o sporcizia delle derrate;
- **€ 500,00** per mancato rispetto delle procedure di processo descritte nel "Manuale di Autocontrollo" (Metodo HACCP) applicate per la produzione delle preparazioni;
- **€ 500,00** per ogni violazione delle norme sul personale;
- **€ 300,00** per gravi disservizi causati dal personale e inadeguato comportamento del personale nei confronti dell'utenza;
- **€ 300,00** mancato rispetto dei prezzi esposti al pubblico;
- **€ 500,00** mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura;
- **€ 1.000,00** inosservanza delle norme di sicurezza e delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, degli impianti e di quanto occorrente per la preparazione/distribuzione dei cibi;
- **€ 500,00** violazione delle disposizioni in materia di divise e igiene del personale;
- **€ 500,00** ingiustificata irreperibilità del referente della ditta concessionaria;
- **€ 300,00** ogni altra infrazione contrattuale e/o inadempimento o operazione eseguita male o in modo incompleto, per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa;
- **€ 1.000,00** per accertata presenza di prodotti scaduti o di prodotti senza etichettatura.

In caso di mancato rispetto del crono-programma presentato dall'aggiudicatario nell'offerta tecnica di cui alla Busta B, verrà applicata per i primi 5 giorni di ritardo, la penale di € 80,00 al giorno; il ritardo dal



6° giorno determinerà la risoluzione del contratto con l'addebito di tutti i danni subiti.

Su tutte le somme dovute dalla Ditta Concessionaria all'ASM in virtù del presente capitolato, dovranno essere corrisposti, in caso di ritardato pagamento, gli interessi di mora, al tasso legale, dal giorno successivo a quello in cui è maturato il ritardo e fino al giorno in cui viene eseguito il pagamento.

L'importo complessivo delle penali non può superare il 10% dell'ammontare contrattuale aggiudicato IVA esclusa; qualora lo superasse, l'ASM potrà dar corso alla procedura di risoluzione del contratto.

Delle penali applicate è data comunicazione all'aggiudicatario a mezzo PEC. Le penali sono gestite, alternativamente:

- attraverso l'incameramento di corrispondente importo detratto dalla cauzione definitiva, che deve essere prontamente reintegrata dall'aggiudicatario;
- mediante emissione di apposita fattura.

Il pagamento delle penali non esonera in nessun caso il fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Parimenti, l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude in alcun modo il diritto della stazione appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti o delle maggiori spese sostenute in dipendenza dell'inadempimento contrattuale.

ART. 18 - RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

RISOLUZIONE

Ferme le ipotesi di risoluzione previste all'art. 122. del D.Lgs. n. 36/2023, l'ASM può risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore tramite posta certificata (PEC), senza necessità di assegnare alcun termine per l'adempimento, nei seguenti casi:

- a) reiterati e aggravati inadempimenti imputabili al Fornitore, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale (art. 17 del presente documento);
- b) qualora si verificano le condizioni previste all'art. 17 "Inadempienze e penalità" relativamente al mancato rispetto del crono programma in termini di attivazione del servizio;
- c) violazione delle norme in materia di cessione del contratto e dei crediti;
- d) qualora gli accertamenti presso la Prefettura competente risultino positivi;
- e) inosservanza delle norme in materia di lavoro e previdenza, prevenzione, infortuni, sicurezza;
- f) in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
- g) per motivi di interesse pubblico specificati nel relativo provvedimento;
- h) frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- i) cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- j) qualora il fornitore ceda in subappalto il servizio senza la preventiva approvazione;
- k) nel caso in cui l'aggiudicatario non superi positivamente il periodo di prova;
- l) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro i termini prescritti dall'Azienda;
- m) mancata stipula di polizza assicurativa in ordine alle coperture assicurative richieste dall'art. 19;
- n) mancato pagamento di una sola rata del canone di concessione oltre il 30° giorno dalla sua scadenza, come da art. 15 del presente documento;
- o) per qualsiasi altra causa prevista nel presente documento.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell'aggiudicatario, l'Azienda ha diritto di affidare a terzi il servizio o la parte rimanente di questa in danno dell'aggiudicatario inadempiente e di applicare, altresì, la penale prevista al precedente articolo.

L'affidamento a terzi viene notificato all'aggiudicatario inadempiente tramite posta certificata (PEC) con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione delle forniture affidate e degli importi relativi.

All'aggiudicatario inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda, rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e ove questo non sia sufficiente da eventuali crediti dell'aggiudicatario.

Nel caso di minore spesa nulla compete all'aggiudicatario inadempiente.



L'esecuzione in danno non esimerà la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della ditta aggiudicataria senza giustificato motivo o giusta causa.

Si dichiara, per patto espressamente convenuto, che le decisioni per l'applicazione di tutte le penalità e le sanzioni previste nel presente disciplinare saranno prese con semplice provvedimento amministrativo e senza alcuna formalità giudiziaria o particolare pronuncia del Magistrato.

Tali decisioni s'intendono senz'altro esecutive, nonostante gravame all'Autorità Giudiziaria.

RECESSO

Ferme le ipotesi di recesso previste dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023, l'ASM ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dal contratto in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del codice civile, con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore tramite posta certificata (PEC).

1. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - Il deposito contro il Fornitore di un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;
 - La perdita dei requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici;
 - La condanna con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio di taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico del Fornitore ovvero gli stessi siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
2. Dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per l'Azienda sanitaria.

In caso di recesso dell'ASM il Fornitore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 "Recesso unilaterale dal contratto" del codice civile.

ART. 19 - ASSICURAZIONI

La Ditta Concessionaria si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

La Ditta Concessionaria risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'ASM da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi.

La Ditta Concessionaria provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere dell'ASM, danneggiati durante l'esecuzione del servizio; in difetto potrà provvedervi la stessa Amministrazione Appaltante, addebitandone alla Ditta Concessionaria i relativi costi.

A tal fine si impegna a stipulare, e a mantenere in vigore per tutta la durata della concessione, suoi rinnovi e proroghe, con primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO, per danni arrecati a terzi in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività oggetto del presente capitolato, comprese tutte le operazioni ed attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata, nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'ASM ed i propri dipendenti e amministratori, deve essere considerata "terza" a tutti gli effetti, anche durante le fasi di predisposizione dei locali adibiti a bar, generi appartenenti al settore non alimentare ed edicola

Il succitato contratto assicurativo dovrà prevedere, tra le altre condizioni, anche la specifica estensione a:

- preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande;
- intossicazione e tossinfezione alimentare e avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio connessi alla



azienda sanitaria locale
materà

**UNITA' OPERATIVA
ECONOMATO PROVVEDITORATO**

Tel.: 0835/253514-2515

- somministrazione di bevande e alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;
- conduzione dei locali, strutture e beni loro consegnati;
 - committenza di lavori e servizi;
 - danni a cose in consegna e/o custodia;
 - danni a cose di terzi da incendio;
 - danni alle cose trovantisì nell'ambito di esecuzione di lavori;
 - danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il concessionario, che partecipino all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.);
 - danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con il concessionario, che partecipino all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.), inclusa la loro responsabilità personale;
 - interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti dell'Amministrazione appaltante, dei suoi dipendenti e amministratori.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'Aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'Aggiudicatario stesso dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

Nel caso in cui sia previsto il subappalto devono essere considerati terzi anche i subappaltatori e loro dipendenti.

L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di massimali RCT non inferiori ad € 5.000.000,00 per sinistro con i limiti di € 5.000.000,00 per persona lesa e di € 5.000.000,00 per danni a cose e di massimali RCO non inferiori ad € 3.000.000,00 (tre milioni) per sinistro con i limiti di € 2.000.000,00 per persona.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'ASM nei termini indicati nel disciplinare di gara.

ART. 20 - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO FORNITO

È facoltà dell'ASM, effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, controlli e analisi al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta Concessionaria alle prescrizioni previste dal presente capitolato. La ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Azienda in qualsiasi ora lavorativa per esercitare il controllo circa la corretta conservazione e la qualità delle materie prime e dei prodotti offerti. I suddetti controlli saranno eseguiti in contraddittorio fra le parti. Nel caso in cui la Ditta Concessionaria o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'ASM potrà ugualmente effettuare le suddette verifiche le cui risultanze non potranno essere contestate.

L'ASM si riserva, inoltre, il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso.

Gli inadempimenti verranno contestati formalmente mediante "rapporti di non conformità" ed il concessionario dovrà provvedere alla loro risoluzione; nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o vengano ripetute, l'Azienda sanitaria potrà applicare una penale come specificato nell'art. 17 del presente capitolato.

L'ASM si riserva, in ogni caso, la facoltà di pretendere il risarcimento del maggior danno sopportato.



ART. 21 - PERIODO DI PROVA

L'affidamento della concessione del servizio diverrà effettivo dopo sei mesi dall'inizio dello stesso; detti sei mesi vanno considerati quale periodo di prova al fine di accertare il buon andamento del servizio in oggetto. L'affidamento definitivo rimane, pertanto, subordinato alla condizione sospensiva dell'esito positivo della prova. In caso di esito negativo, l'ASM potrà assumere tutte le conseguenti determinazioni, ivi compreso la risoluzione del contratto; in tal caso il servizio verrà affidato alla seconda impresa/R.T.I. miglior offerente.

ART. 22 - SICUREZZA SUL LAVORO

Il fornitore garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente contratto, negli atti e documenti in esso richiamati.

Le prestazioni contrattuali debbono necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel capitolato tecnico ovvero nell'offerta tecnica, presentata dal fornitore se migliorativa e dalle precisazioni tecniche definite in sede di valutazione tecnica. In ogni caso, il fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del presente atto.

Il Fornitore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'ASM da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla sottoscrizione del contratto, restano ad esclusivo carico del fornitore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, ed il fornitore non può, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell'ASM.

In adempimento agli obblighi normativi derivanti dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., si dà atto che il fornitore, in fase di presentazione dell'offerta, ha sottoscritto per accettazione il DUVRI che diviene parte integrante del presente contratto, che descrive i rischi specifici dell'ASM e le regole generali di comportamento da adottarsi negli ambienti dell'Azienda medesima. Inoltre, ove dovuto, sono analizzate le interferenze attese ed indicate le relative misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi da interferenza.

Nel caso fossero ravvisate criticità o interferenze non preventivamente considerate, sia dall'ASM sia dal Fornitore, il documento dovrà essere riformulato con le specifiche integrazioni.

Il Committente, in fase di espletamento del contratto, ha facoltà di controllare, in base alla propria organizzazione, la puntuale osservanza delle misure di prevenzione e protezione definite. In caso di non osservanza delle regole stabilite il Committente potrà imporre al Fornitore la temporanea sospensione dell'attività in corso fino all'avvenuto adeguamento. L'ASM è esonerata da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o altri eventi pregiudizievoli che, per causa non imputabile alla stessa, avesse a subire il personale della ditta aggiudicataria nell'esecuzione delle forniture, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto.

La Ditta aggiudicataria risponde altresì dei danni alle persone o alle cose che avessero a derivare per fatti ascrivibili alla stessa o ai suoi dipendenti nell'esecuzione della fornitura tenendo perciò sollevata ed indenne l'ASM da qualsiasi azione che a riguardo le venisse mossa.