

CAPITOLATO SPECIALE

Procedura negoziata per l'affidamento del servizio Bar interno, della sede amministrativa dell'Azienda Ospedaliera "San Giovanni - Addolorata

Codice CIG 6382994547

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

PARTE 1 DISPOSIZIONI TECNICHE

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

La presente gara d'appalto ha per oggetto l'affidamento in concessione di gestione del Bar interno della sede amministrativa dell'Azienda Ospedaliera San Giovanni Addolorata (di seguito denominata Azienda) .

Il servizio è inteso a lotto unico.

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 speciale senza che ciò possa costituire vincolo di locazione ai sensi della L. 392/78.

Il contratto avrà durata di **72 mesi (settantadue mesi)** a decorrere dalla data di effettivo avvio del servizio, salvo il caso di risoluzione, secondo quanto previsto dalle clausole contrattuali, dal bando e dalle norme vigenti.

Alla scadenza contrattuale il gestore sarà tenuto, qualora richiesto da questa Azienda, ad assicurare e garantire il servizio alle stesse condizioni, senza eccezione alcuna, fino all'individuazione del nuovo gestore.

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 e senza oneri per l'Azienda stessa

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. Per ragioni istituzionali, igienico – sanitarie, in caso di lavori per migliorare l'utilizzo della sede amministrativa l' Azienda si riserva incondizionata facoltà di destinare all'attività in questione, anche temporaneamente, altri locali di pari caratteristiche e metrature.

Ai fini del presente capitolato si intende per:

- appalto:** affidamento della concessione del servizio oggetto del presente capitolato;
- Azienda:** l'Azienda Ospedaliera San Giovanni - Addolorata;
- gestore:** impresa affidataria della concessione;
- DUVRI:** Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze.

Il servizio non è suddiviso in lotti:

- Lotto unico** bar interno .

Canone annuale a base d'asta: € 30.000,00 oltre IVA

Canone complessivo totale (6 anni) : € 180.000,00 oltre IVA.

Il canone a favore dell'Azienda Ospedaliera resterà fisso ed invariabile per i primi 12 (dodici) mesi. Successivamente il canone è soggetto a revisione annuale secondo quanto previsto dal D.Lgs 163/06 in materia di revisione prezzi. Il predetto aumento decorrerà effettivamente dalla data della relativa comunicazione da parte dell'Azienda.

Sono esclusi i costi della sicurezza per un importo totale di €. 480,00.

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

L'Azienda mette a disposizione i locali come da planimetria allegata.

Il gestore del bar disporrà pertanto delle superfici come risulterà dal sopralluogo obbligatorio e dalle piante cartografiche 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 e straordinaria dei locali nonché ogni riparazione sarà a carico spese e rischio del gestore

Consegna locali: I locali dovranno essere arredati e predisposti per l'avvio del servizio entro e non oltre 10 giorni naturali, consecutivi e continui dalla data di consegna dei locali, 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 10 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 vetrate, 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;

si obbliga ad effettuare, con cadenza almeno semestrale, un questionario di customer satisfaction della qualità percepita dall'utenza interna, il cui testo dovrà essere condiviso con il Direttore dell'esecuzione. Gli esiti di tale indagine dovranno essere tempestivamente trasmessi al Direttore dell'Esecuzione, il quale potrà richiedere al gestore di porre in essere azioni di miglioramento (es.: sostituzione di prodotti; variazione e/o incremento tipologia prodotti offerti; cortesia degli operatori impiegati; ecc.). Il gestore ha l'obbligo di conformarsi alle richieste del Direttore dell'Esecuzione, pena l'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 18 del presente capitolato oltre all'eventuale risoluzione del contratto, come previsto all'art. 19 del presente capitolato;

il gestore dovrà rispettare tutte le disposizioni normative vigenti in materia di igiene e di sicurezza nonché le prescrizioni impartite 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 lavorativa.

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, ivi compresi il rispetto dei requisiti previsti dalla legge 193/07 (HACCP). Il gestore dovrà garantire l'acquisizione e conservazione di tutta la documentazione di legge prevista dalle autorità competenti in materia.

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.

Il gestore si impegna a garantire tutte le attività tipiche di un BAR con laboratorio di gastronomia fredda, nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal DGR 298/2012.

È autorizzata la vendita di:

- dolci di qualsiasi specie e natura;
- bevande di qualsiasi specie e natura, purché analcoliche;
- panini e toast e simili;
- prodotti alimentari in monoporzioni già cotti sigillati
- prodotti tipici di un laboratorio di gastronomia fredda : insalate, macedonie, etc
- 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:

- per le bibite: esclusivamente in bottiglie o lattine
- per generi alimentari (panini, dolci): in appositi sacchetti.

In particolare, per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria e dei prodotti utilizzati per la preparazione di panini, prodotti di gastronomia fredda o prodotti alimentari già cotti sigillati, 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 e di tabacchi;
- la vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura;
- la ristorazione sulla base degli attuali locali, salvo diversa formale richiesta da parte dell'azienda con i relativi lavori di adeguamento impiantistici, strutturali e delle attrezzature necessaria per la ristorazione
- 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 al 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

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. 115 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 almeno del **25,00%** per tutti i prodotti serviti al banco (arrotondati ai 5 centesimi inferiori), pena la risoluzione del contratto.

Per dipendenti dell'Azienda si intendono i dipendenti dell'intera Azienda Ospedaliera e della Società Lazio Innova "muniti di idoneo riconoscimento".

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:

tutti i giorni dalle ore 7,30 alle ore 18,00 escluso sabato, domenica e festivi.

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

ART.8 – INATTIVITA' DELL'ESERCIZIO

Nel caso in cui questa Azienda intendesse realizzare importanti e complessi interventi di ristrutturazione del presidio ospedaliero tali da interessare anche l'area oggetto di gara l'Azienda Ospedaliera 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 del canone proporzionalmente al periodo di inattività;

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 U.O.C. Approvvigionamenti e alla Direzione Amministrativa 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 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 consono 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 indossando indumenti sempre puliti.

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

Il numero dei lavoratori non potrà essere superiore a n. 3 unità.

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.

In particolare, il gestore deve assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuale atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, inoltre deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire forme di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs.81/2008 e s.m.i.

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

La vigilanza sulla corretta esecuzione del contratto è attribuita:

- per gli aspetti igienico/sanitari, di qualità e sicurezza: Dott. Marchesani Giuseppe
- per gli aspetti gestionali: Sig.ra Malpicci Veronica.

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

A seguito della 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 10 (dieci) giorni naturali, continuativi e continui decorrenti dalla data di consegna dei locali, come disciplinato dall'art. 2 del presente capitolato.

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 semestre 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. 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 60 giorni comporta l'automatica risoluzione del contratto.

Il canone decorre dalla data di presa in consegna.

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

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 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

L'Azienda – 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.

In particolare la penale è comminata dal Direttore dell'Esecuzione.

È 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. L'ammontare delle penalità verrà addebitato sui 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 dal 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. 10 del presente capitolato durante la vigenza del contratto;
- mancato allestimento dei locali e conseguente avvio del servizio entro il termine di cui al precedente art. 2 del presente capitolato;
- 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.

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 dia inizio al servizio alla data stabilita nel contratto;
- il gestore non impieghi attrezzature e/o prodotti con i requisiti previsti dal presente capitolato;
- per ripetute e reiterate inadempienze (superiori a due penali applicate) all'obbligo di uniformarsi alle indicazioni del Direttore dell'Esecuzione in relazione agli esiti dei questionari di customer satisfaction;
- 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 sulla base di una relazione particolareggiata redatta dal Direttore dell'Esecuzione, trasmessa al RUP, corredata dei documenti necessari.

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.

La risoluzione del contratto viene disposta con atto deliberativo del Direttore Generale del quale viene data comunicazione al gestore.

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;
- procedere all'affidamento del completamento, in caso di fallimento o di indisponibilità di tutti i soggetti interpellati, mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, ai sensi dell'articolo 57 del decreto legislativo 163/2006, se l'importo delle prestazioni da completare e' pari o superiore alla soglia di cui all'articolo 28 del medesimo decreto legislativo 163/2006, ovvero nel rispetto dei principi del Trattato a tutela della concorrenza, se l'importo suddetto e' inferiore alla soglia di cui all'articolo 28;
- procedere all'affidamento del completamento, qualora il fallimento dell'aggiudicatario o la risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo intervenga allorché le prestazioni siano già state rese per una percentuale non inferiore al 70 per cento, direttamente mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi dell'articolo 57 del D.Lgs. 163/2006).

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 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 dall'Impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Azienda sui beni dell'Impresa.

Nel caso di minor spesa nulla compete all'Impresa inadempiente.

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.

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 e' 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 controversi non definibile in via amministrativa che dovesse insorgere fra le parti in relazione all'esecuzione degli obblighi contrattuali è competente il Foro di Roma.

IL R.U.P.

PER ACCETTAZIONE
LA DITTA, TIMBRO E FIRMA

Allegato: Planimetrie
Verbale di sopralluogo