

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO, VENDITA GIORNALI ED ARTICOLI DI PRIMA NECESSITA' AD USO DEI PAZIENTI, VISITATORI E PERSONALE DIPENDENTE PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO DI GORIZIA

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l’affidamento in concessione del servizio di gestione del punto ristoro, vendita giornali ed articoli di prima necessità ad uso dei pazienti, visitatori e personale dipendente presso il P.O. di Gorizia, compresa la vendita di giornali presso i reparti, da affidare con procedura di cui all’art. 36 co.2 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016, modificato dal D.L n. 77/2021 e ss.mm.ii.

L’area in concessione è quella individuata nell’*Allegato G* – Planimetria, al presente Capitolato.

ART. 2 - MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio bar dovrà essere aperto, in modo continuativo dalle ore 06.30 alle ore 18.30 (dal lunedì al venerdì) e il sabato dalle 06.30 alle 12.30 con orario di apertura reso noto al pubblico. Eventuali variazioni degli orari qui riportati, sia in estensione che in riduzione, saranno possibili solo previo accordo con il Direttore dell’Esecuzione del Contratto e non comporteranno variazioni al canone. Ogni variazione temporanea degli orari per i servizi sopra indicati dovrà essere autorizzata dall’ASUGI previa richiesta scritta della Concessionaria con opportuno anticipo.

Il listino prezzi dovrà essere esposto nel locale e comunicato al Direttore dell’Esecuzione del Contratto prima dell’avvio effettivo del servizio. I prezzi praticati per il servizio bar non devono essere superiori a quelli di esercizi di pari categoria. Il listino dei prezzi va esposto in modo ben visibile e ogni sua variazione deve essere autorizzata da ASUGI. Ai dipendenti dell’ASUGI, ai dipendenti dell’ Università ed agli studenti della Facoltà di Medicina e Chirurgia dovrà essere applicato uno sconto del 20% sui prezzi di listino.

ART. 3 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

3.1 Generalità

Il concessionario è tenuto a rispettare le prestazioni comuni minime qui di seguito descritte.

Nei locali concessi sono vietate assemblee e riunioni e, più in generale, ogni attività che disturbi la tranquillità e la quiete della struttura ospitante. Inoltre il concessionario dovrà provvedere a che gli approvvigionamenti per la gestione del “Punto ristoro” non ostacolino il normale svolgimento dell’attività ospedaliera e sanitaria.

In tutti i locali e spazi dati in uso al concessionario è vietato lo svolgimento di qualunque gioco, compresi quelli con videogame, con o senza possibilità di vincita. E’ vietata inoltre l’affissione o distribuzione di materiale pubblicitario di qualsiasi tipo, fatta eccezione per il materiale illustrativo di attività di enti senza scopo di lucro.

Il concessionario dovrà far rispettare l'ordinanza di divieto di fumo vigente nella struttura ospitante nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori, nonché verso chiunque altro acceda al "Punto ristoro".

E' fatto divieto di somministrare e vendere generi non rientranti fra quelli indicati; qualunque conseguenza dovesse derivare dalla violazione di questa disposizione è a carico del concessionario.

ASUGI potrà effettuare controlli qualitativi e quantitativi senza che il concessionario possa rifiutarsi, pena la risoluzione del contratto. ASUGI si riserva, inoltre, la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione.

L'accettazione dei prodotti da parte di ASUGI non solleva il fornitore dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti dei prodotti forniti.

Il concessionario è il solo ed esclusivo responsabile del funzionamento del servizio e risponde in ogni sede per ogni documento che dovesse derivare agli utenti in caso di somministrazione di cibi che risultassero dannosi.

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere effettuati dal gestore a proprio nome, con esonero espresso di ASUGI da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o suoi inadempimenti nei pagamenti dei fornitori.

Il concessionario prende atto delle peculiari caratteristiche di questo tipo di servizio, che si svolge in un esercizio non aperto su una piazza o su una strada pubblica e non aperto incondizionatamente al pubblico, ma che opera in locale situato all'interno di un Presidio Ospedaliero e dunque destinato ad un pubblico servizio, al quale possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno dell'edificio (personale dipendente, utenti, etc.); il concessionario pertanto riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possono dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, della concessione.

3.2 Manutenzione

A partire dalla data della consegna, il concessionario dovrà costantemente mantenere i locali, gli arredi, i macchinari, le attrezzature e gli impianti in condizioni di efficienza e decoro.

A tal fine si specifica che sono a carico del concessionario le cure e gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria dei locali, degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti di proprietà del concedente ed in uso al gestore, mentre è a carico del concedente la manutenzione straordinaria relativa ai medesimi beni. Nella manutenzione ordinaria rientra la tinteggiatura con cadenza almeno biennale dei locali.

Resta inteso che è a carico del concedente la manutenzione, tanto ordinaria quanto straordinaria, dei beni di sua proprietà.

Alla scadenza della concessione ovvero all'eventuale atto della risoluzione dal contratto o del recesso dallo stesso, il locale, gli impianti, le attrezzature e gli arredi di proprietà di ASUGI dovranno essere restituiti in perfetta efficienza.

L'aggiudicatario è ritenuto responsabile per i danni arrecati alle strutture, agli impianti ed alle attrezzature dovuti ad imperizia, negligenza, incuria. La quantificazione di tali danni sarà effettuata da ASUGI ed addebitata alla ditta aggiudicataria.

E' fatto divieto al concessionario di apportare sia al locale che agli impianti modifiche senza il preventivo consenso scritto di ASUGI. Tutte le modifiche, autorizzate o meno, ancorché costituiscano addizioni o migliorie, non daranno al concessionario diritto a compenso alcuno, restando in facoltà di ASUGI di acquisirle senza indennizzo alla scadenza della concessione o di chiedere la rimessa in pristino a spese del concessionario.

3.3 Pulizie e smaltimento rifiuti

Le operazioni di pulizia, disinfezione, disinfestazione dei locali oggetto della concessione sono tutte a carico del concessionario.

Con cadenza almeno giornaliera dovranno essere pulite le attrezzature utilizzate per la lavorazione degli alimenti, gli arredi e i locali.

Tutte le suddette operazioni dovranno essere effettuate in orari di chiusura al pubblico e comunque mai contestualmente alla preparazione e distribuzione di alimenti.

Per tali servizi dovranno essere utilizzati materiali (panni per pulizia, spugne, pagliette etc.) adibiti esclusivamente a tale uso. Il materiale utilizzato dovrà essere riposto in modo ordinato e separato dalle aree di lavorazione e somministrazione degli alimenti e bevande in uno spazio dedicato non accessibile al pubblico, e dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa.

I residui alimentari e gli 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.

I rifiuti assimilabili agli urbani, provenienti dalle attività esercitate, dovranno essere raccolti in appositi contenitori portarifiuti, installati a cura del concessionario, e dovranno essere mantenuti in perfette condizioni igieniche; i rifiuti così raccolti dovranno poi essere convogliati, sempre a cura del concessionario, al punto di raccolta di competenza, comunicato da ASUGI.

Il gestore non dovrà costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori di cartone o simili, nemmeno in via provvisoria, al di fuori dei locali assegnati.

Il trasporto dei rifiuti dovrà avvenire curando con particolare attenzione l'igiene nella fase del trasporto e gli orari del trasporto stesso, in modo da limitare al minimo eventuali disagi all'attività di ASUGI.

Il concessionario del servizio dovrà uniformarsi a qualsiasi disposizione comunale in materia di smaltimento dei rifiuti solidi urbani ed alle indicazioni fornite da ASUGI in materia di raccolta differenziata.

Qualora il concessionario non provvedesse alle suddette attività o non vi provvedesse adeguatamente, ASUGI potrà sopperire con propri mezzi rivalendosi poi per le spese sul concessionario medesimo, fatti salvi il risarcimento di eventuali ulteriori danni e l'applicazione di penalità.

Tutti gli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e gestione rifiuti devono essere effettuati secondo quanto stabilito dal Piano HACCP presentato dal concessionario ed approvato da ASUGI, e comunque, in ogni caso, nel rispetto di eventuali protocolli adottati in materia dal concedente.

3.4 Tipologie e caratteristiche essenziali del servizio bar

Si premette che l'utilizzo dei servizi è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, l'aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per l'eventuale mancata partecipazione degli utenti, assumendo così su di sé il rischio operativo del servizio.

Si evidenzia, altresì, che nella struttura sono presenti un servizio mensa, a cui hanno accesso tutti i dipendenti, nonché una serie di distributori automatici di alimenti e bevande.

Il concessionario è tenuto alla somministrazione di cibi freddi e caldi – anche provenienti da produzione di terzi - nonché di tutti gli altri generi elencati alla legge 25 agosto 1991, n. 287, art. 5 comma 1 lett. b).

Si citano a titolo meramente esemplificativo:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), altre bevande calde, bibite e bevande fredde di vario tipo anche nella variante senza zuccheri ed eccezion fatta per le bevande alcoliche di qualsivoglia gradazione, e per le bevande energizzanti, la cui

somministrazione è espressamente vietata, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti;

- panini, anche con pane integrale, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con sole verdure e formaggio e sole verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri;
- selezione di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, nonché di verdura preferibilmente di stagione e di insalate preparate con verdura di stagione in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.

Per la somministrazione di bevande e di alimenti è consentito l'uso della normale stoviglieria da lavarsi con macchine lavastoviglie, alla temperatura minima di lavaggio di 55/60°C e temperatura minima di risciacquo di 80°C e con detersivi idonei, nel rispetto dei parametri HACCP. Il concessionario dovrà altresì dotarsi di bicchieri e stoviglie monouso, per coloro che ne facessero richiesta.

Non è consentito il servizio di consegna ai piani di alimenti e bevande.

I prezzi di vendita al pubblico praticati devono essere dettagliatamente elencati in un listino affisso ben visibile nei locali del bar, ai sensi del D. Lgs. n. 114/1998.

La preparazione degli alimenti deve essere effettuata secondo quanto stabilito dal Piano HACCP presentato dal concessionario ed approvato dall'Ente concedente, e comunque, in ogni caso, nel rispetto di eventuali protocolli adottati in materia dal concedente.

3.5 Tipologie e caratteristiche essenziali dei prodotti alimentari distribuiti

- Caratteristiche prodotti alimentari e bevande

I prodotti posti in distribuzione dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione, ed essere totalmente esenti da O.G.M.. 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 particolar modo, dovrà essere controllata e rispettata dal concessionario anche per i prodotti sfusi e aperti.

Tutti i prodotti dell'offerta dovranno essere analiticamente descritti mediante scheda contenente marca, ingredienti, peso netto, nome e sede del produttore, termine minimo di conservazione, come da disposizioni del D. Lgs. n. 109/1992 e successive integrazioni. I prodotti in vendita per i quali non viene espressamente indicata la marca dovranno essere di prima qualità, di rinomanza nazionale e realizzati in conformità alle norme vigenti in materia di alimentari.

Inoltre, considerati i mandati istituzionali di tutela della salute pubblica che gli Enti del SSR sono tenuti a svolgere in funzione delle indicazioni internazionali e nazionali in ambito della prevenzione dell'obesità, si richiede che i prodotti alimentari sotto elencati ai punti 1, 2, 3, 4 e 5 siano presenti nel "Punto ristoro" nella misura di almeno il 60% dell'intera gamma di prodotti, escludendo dal computo la distribuzione d'acqua minerale naturale e frizzante.

1. relativamente agli alimenti freschi, dovrà essere garantita la distribuzione in adeguata proporzione di:

- frutta fresca di stagione possibilmente a km 0 e/o macedonie di frutta fresca, nonché frutta disidratata ed essiccata e/o polpa di frutta;
- yogurt naturale e/o yogurt alla frutta e/o "yogurt drink" alla frutta;

2. relativamente a prodotti da forno (pane, fette biscottate, crackers, schiacciatine, taralli, grissini ecc.) e a base di cereali (fiocchi, chicchi soffiati, farina) e frutta essiccata, panini farciti e ad altri snack salati e dolci (biscotti frollini, pasta tipo frolla, pasta lievitata, pasta a base di cioccolato), dovrà essere garantita la distribuzione in adeguata proporzione di prodotti:

- con basso apporto di grassi saturi, con contenuto non superiore a 2 grammi nel caso di confezionamenti monoporzione;
- privi di grassi idrogenati, olio di palma, cocco;

- con impiego di olio di oliva extravergine o di altri oli monoseme quali ad es. olio di oliva, arachide, girasole, mais, soia, sesamo;
 - con ridotto contenuto di sale;
 - utilizzo in prevalenza di prodotti regionali (km 0)
 - materie prime di alta qualità;
 - destinati ad un'alimentazione particolare (diabetici, celiaci, vegetariani, vegani ecc.);
 - (opzionale) prodotti equo-solidali;
 - (opzionale) ottenuti con metodo di produzione biologico (Reg. CEE 2092/91 e s.m.i.);
 - con indicazioni nutrizionali in etichetta (per i prodotti confezionati);
3. relativamente alle bevande fredde, dovrà essere garantita la distribuzione in adeguata proporzione di:
- succhi ottenuti dal 100% di frutta e senza zuccheri aggiunti;
4. relativamente alle bevande calde dovrà essere garantita la distribuzione di bevande di alta qualità (caffè, camomilla, cioccolata calda, thè e tisane) e (opzionale) di bevande ottenute con metodi di produzione biologici (Reg. CEE 2092/91 e s.m.i.) come ad es. caffè di orzo. Dovrà essere garantita la possibilità di scelta nella dolcificazione in modo da garantire l'offerta anche a persone diabetiche (es. glucosio o fruttosio) oltre al saccarosio. Inoltre il caffè dovrà essere miscela bar I, costituito per almeno l'80% da miscela arabica e 20% di robusta;
5. tutti i prodotti su elencati non dovranno contenere edulcoranti di sintesi né altri additivi e coloranti, tranne l'acido ascorbico e citrico;
6. la cartellonistica dovrà garantire la maggiore visibilità ed informazione dei prodotti di cui ai punti 1. 2. 3. 4. e 5. del presente capoverso.

Per i prodotti somministrati il concessionario dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi: il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (D. Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. Allegato II del Regolamento UE n.1169/2011), il prodotto che lo contiene.

3.6 Tipologie e caratteristiche essenziali del servizio di vendita giornali e riviste e beni di prima necessità

Il concessionario si impegna a vendere o libri, giornali, riviste ed altre pubblicazioni, audiovisivi compresi. E' fatto divieto di vendita di pubblicazioni pornografiche.

Il concessionario si impegna altresì a vendere articoli di profumeria e per la cura e igiene della persona.

E' vietata la vendita di tabacchi e di biglietti di lotterie di qualsiasi natura.

ART. 4 - PREZZI PRATICATI ALL'UTENZA

I prezzi al pubblico dei generi di ristoro dovranno essere allineati a quelli praticati negli esercizi pubblici circostanti il Presidio Ospedaliero e dovranno essere ridotti per il personale dipendente del 20% sul listino prezzi, approvato dal ASUGI.

I prezzi potranno essere aggiornati dal concessionario, una volta l'anno, a decorrere dal secondo anno della eventuale concessione, in misura non superiore alla variazione dell'indice ISTAT F.O.I

Art. 5 - RISTORO PER DONATORI DI SANGUE

Il servizio di ristoro per donatori di sangue consiste nella erogazione di cestini alimenti composti genericamente da:

- N. 1 consumazione da bar commestibile (brioche/panino/tramezzino/piadina)
- N. 1 bibita (bottiglietta d'acqua o altra bevanda in lattina)
- N. 1 consumazione da caffetteria (caffè/cappuccino/cioccolata)

La consumazione è erogata a seguito di presentazione di buono consegnato al donatore dalla Struttura Immunotrasfusionale.

Questa fornitura sarà oggetto di successiva negoziazione al ribasso con l'aggiudicatario della concessione a partire da un costo massimo di 4,55 euro alla fornitura.

ART. 6 – DISPONIBILITÀ DEI LOCALI, OBBLIGATORIETÀ DELLE ATTREZZATURE e ALTRI SERVIZI

L'ASUGI si impegna a concedere in uso al Gestore l'area, come da allegata planimetria (allegato G), ubicata al piano terra del corpo centrale alla sinistra dell'ingresso principale dell'Ospedale di Gorizia in Via Fatebenefratelli n. 34, pari a circa m² 53 più 15 di area magazzino per il deposito delle merci.

L'area viene messa a disposizione libera da ogni attrezzatura quindi senza alcun arredo/attrezzature, compresi i banconi. Sarà a carico dell'Aggiudicatario attrezzare l'area individuata nell'allegata planimetri ogni altro eventuale onere necessario di manutenzione, anche iniziale, del locale.

La pulizia dello spazio in concessione e le manutenzioni ordinarie dello stesso sono a carico del Gestore.

L'asportazione dei rifiuti è a carico di ASUGI già conferiti con le modalità di cui all'art. 3 punto 3.

Il Gestore si farà carico di dotarsi di un POD virtuale per la rilevazione dei consumi di energia elettrica mentre i consumi di energia idrica saranno quantificati a consuntivo e parametrati sulla base dei m³.

ART. 7 – ADEMPIMENTI PRELIMINARI ALLA CONCESSIONE

Prima dell'inizio dell'attività il gestore provvederà ai seguenti adempimenti preliminari:

- Comunicare l'elenco del personale impiegato;
- Contattare il Servizio Prevenzione Protezione e Gestione Ambientale dell'ASUGI per la predisposizione della documentazione propedeutica alla stipula del contratto (DUVRI);
- Stipulare una polizza assicurativa a copertura del rischio della responsabilità civile, con massimale non inferiore a complessivi € 250.000,00 (duecentocinquantamila) a garanzia di ogni responsabilità del Gestore e dei suoi dipendenti, conseguente alla gestione del punto ristoro.

ART. 8 – OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore sarà obbligato a:

- Non porre in vendita giornali e riviste che possano offendere il comune senso del pudore. L'ASUGI potrà vietare la vendita di pubblicazioni che a sua discrezione siano ritenute offensive della pubblica decenza;
- Non installare o porre in vendita giochi/videogiochi che possano configurarsi come gioco d'azzardo;

- Praticare nella rivendita di tutte le riviste, giornali e quotidiani i medesimi prezzi di copertina, senza ricarico aggiuntivo;
- Non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo, fatta eccezione per la pubblicità dei giornali e riviste che comunque non dovranno occupare spazi eccedenti a quelli concessi ove il servizio verrà svolto, od immediatamente adiacenti all'entrata del locale;
- Mantenere e far mantenere dai propri eventuali collaboratori contegno e comportamenti consoni all'ambiente in cui si esplica il servizio;
- Assicurare il servizio con personale di propria fiducia, sotto la propria esclusiva responsabilità, sia nei confronti di questa Azienda che di terzi;
- Osservare nei confronti dei propri dipendenti, e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, previdenza e assistenza sociale, sicurezza ed igiene del lavoro;
- Applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti di riferimento per i settori inerenti il servizio appaltato, durante tutto il periodo della validità del presente appalto; il trattamento economico dei soci lavoratori delle cooperative non può essere inferiore a quello dei lavoratori dipendenti;
- Provvedere al servizio di pulizia degli spazi utilizzati per la gestione del servizio;
- Collocare i rifiuti prodotti negli appositi spazi secondo le indicazioni fornite dagli addetti aziendali;
- Osservare scrupolosamente l'orario di apertura del punto ristoro. **In condizioni normali**, l'apertura è prevista, salvo diversa determinazione da concordarsi tra le parti, tutti i giorni della settimana con i seguenti orari:
da lunedì a venerdì dalle ore 06:30 alle ore 18:30;
sabato dalle ore 06:30 alle ore 12:30.
Detto orario potrà essere modificato in ogni momento, qualora ragioni sanitarie o di disciplina dell'ente lo imponessero;
L'orario di apertura dovrà essere reso noto al pubblico ed esposto in modo chiaramente visibile all'esterno e all'interno del locale a cura del gestore;
- Assicurare a proprie spese l'allestimento funzionale dell'area messa a disposizione dall'ASUGI presso il Presidio ospedaliero di Gorizia;
- Provvedere a tutti gli obblighi di carattere amministrativo e contabile connessi alla gestione del servizio;
- Non apportare modifiche agli spazi senza preventiva autorizzazione dell'Azienda.

Lo spazio destinato al servizio è concesso per il solo uso di gestione del punto ristoro con divieto di mutamento di destinazione ed il compenso deve intendersi quale corrispettivo per il conferimento della concessione del servizio, escludendosi esplicitamente che lo stesso possa essere configurato come canone di locazione.

Resta vietato il subappalto e la cessione a terzi in tutto o in parte del contratto.

ART. 9 - ULTERIORI ONERI COMUNI A CARICO DELLA DITTA

Fatti salvi gli obblighi specificatamente previsti per ogni singolo lotto e per cui si veda *infra*, la ditta nel termine massimo di 10 giorni prima della data di avvio del servizio dovrà consegnare all'Ente:

a) il proprio manuale HACCP (Piano di Prevenzione per la Sicurezza Igienica degli Alimenti) redatto ai sensi del D.lgs 155/97;

- b) copia degli attestati di partecipazione al corso di “Formazione in igiene degli alimenti e delle lavorazioni – HACCP” in corso di validità, documenti che testimonino l’adeguata formazione del personale destinato a prestare la propria attività presso gli Enti del SSR (ai sensi delle Linee Guida della Regione FVG prot. n. 9916/SPS-VETAL);
- c) tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente in merito al titolare della Ditta concessionaria nonché ai propri collaboratori e/o familiari e personale dipendente;
- d) la licenza o le autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività di che trattasi rilasciata dalla competente autorità;
- e) la notifica dell'inizio attività all'Azienda per l’assistenza sanitaria territorialmente competente e gli eventuali nulla osta e/o autorizzazioni amministrative;
- f) copia del listino prezzi (ed in seguito di ogni suo eventuale aggiornamento).

Il mancato assolvimento di anche uno solo di questi oneri, a prescindere dalla causa dello stesso, comporterà il venir meno della presente concessione senza che la Ditta possa pretendere od abbia diritto a rimborsi di spese sostenute o somme a titolo risarcitorio.

ART. 10 – ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

L’ASUGI si assume l’obbligo di fornire unicamente gli spazi di m² 68.

Il gestore si doterà di un POD Virtuale per la rilevazione dei consumi elettrici mentre il consumo di energia idrica sarà fatturato da ASUGI al gestore.

ART. 11 – CANONE DI CONCESSIONE E FATTURAZIONE

Il canone per l'uso degli spazi destinati allo svolgimento dei servizi oggetto del presente avviso dovrà essere versato entro il giorno 10 di ciascun mese a seguito di emissione di apposite fatture da parte dell’ASUGI.

Le spese di riscaldamento/condizionamento saranno comprese nel canone stesso.

In caso di ritardato pagamento il concessionario è tenuto a pagare, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza. Dopo 3 (tre) ritardi nel pagamento del canone verificatisi nell’arco di 12 mesi o in caso di mancato pagamento (decorsi 60 gg dalla scadenza) anche di una sola rata mensile del canone, l’Azienda potrà dichiarare risolto il contratto di concessione, riservandosi altresì di addebitare allo stesso concessionario il mancato guadagno risultante dalla differenza tra introito offerto dal nuovo affidatario e quello previsto dal contratto risolto.

Qualora la gestione del servizio abbia effettivamente inizio nel corso del mese, la prima rata sarà versata in trentesimi.

Si richiama altresì la L. 136 del 13/08/2010 (“tracciabilità dei flussi finanziari”) e gli obblighi connessi, in quanto applicabili, relativi alla tracciabilità dei pagamenti del concessionario nei confronti del/dei subcontraente/i o del/dei subappaltatori.

La Ditta si impegna a consentire le verifiche di cui all’art. 3 della legge citata.

ART. 12 – CLAUSOLE PENALI

Per l'inosservanza delle seguenti clausole verrà applicata la penale indicata.

| Inadempimento | Penale |
|--|--|
| Messa in vendita di un prodotto espressamente non approvato ovvero vietato | € 200,00 |
| Messa in vendita di un prodotto ad un prezzo non preventivamente approvato, ovvero ad un prezzo superiore a quello di listino | € 100,00 |
| Per ogni segnalazione documentata di comportamento scorretto o maleducato nei confronti dell'utenza, verso gli operatori dell'azienda o altri enti co-interessati dal servizio | € 100,00 |
| Per altri fatti o circostanze che configurino ipotesi di mancata o difforme esecuzione del servizio rispetto a quanto richiesto dal presente CSA. L'ammontare della penale varierà in ragione della gravità, della numerosità e della frequenza della violazione riscontrata. | da € 100,00 a € 1.000,00 |
| Ritardato pagamento del canone di cui all'art. Nr. 11 | 10% del rateo o del rimborso peso corrisposto in ritardo |

ASUGI contesterà in forma scritta le inadempienze riscontrate assegnando un termine, non inferiore a 10 giorni, per la presentazione di controdeduzioni e di memorie scritte.

Trascorso tale termine, l'eventuale penale sarà applicata sulla base di un formale provvedimento nel quale si darà conto delle eventuali giustificazioni addotte dal soggetto aggiudicatario nonché delle ragioni per cui ASUGI ritiene di non accoglierle. Le penali applicate dovranno essere versate, salva diversa disposizione, entro 15 giorni dalla data di comunicazione dell'irrogazione.

ART.13 – NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

E' onere dell'affidatario adottare tutti i provvedimenti e tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità fisica dei propri dipendenti e collaboratori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni aziendali e privati.

Prima dell'inizio dell'attività ASUGI fornirà alla Ditta affidataria del servizio, attraverso una specifica riunione di cooperazione e coordinamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici dell'ambiente ospedaliero, sulla gestione delle emergenze in generale e sugli impianti tecnologici messi a disposizione. Sempre prima dell'inizio dell'attività, la Ditta dovrà predisporre l'apposita valutazione dei rischi effettuata ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e redatta in base alle informazioni raccolte.

ART.14 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il regolare andamento dell'esecuzione del contratto è verificato attraverso il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, salva diversa indicazione riportata negli atti di programmazione o nei provvedimenti di affidamento in ragione della specifica competenza richiesta .

ART.15 – RESPONSABILITA' CIVILE

La ditta aggiudicataria sarà direttamente responsabile di ogni danno che possa derivare ad ASUGI ed a terzi nell'esecuzione del contratto, anche in relazione all'operato ed alla condotta dei propri collaboratori e/o personale di diverso titolo coinvolto.

La ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di personale qualificato, in regola con gli obblighi previsti dai contratti collettivi di lavoro e da tutte le normative vigenti, in particolare in materia previdenziale, fiscale, di igiene ed in materia di sicurezza sul lavoro.

ASUGI è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, in caso di furto, scomparsa di materiali, oggetti, mobili, merce, valori che possano appartenere alla ditta e che si trovino nel locale concesso in locazione o quanto dovesse accadere al personale di cui si avvarrà la ditta nell'esecuzione del contratto.

La ditta è altresì tenuta all'espletamento di tutte le incombenze ed obblighi derivanti dalla normativa/regolamentazione, ancorché sopravvenuta, modificata e/o integrata, inerente rapporti commerciali e finanziari con la Pubblica Amministrazione.

ART.16 – RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE RELATIVE AL LAVORO

Il gestore si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. In particolare il Fornitore si impegna a rispettare nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dagli ordinativi di servizio le norme regolamentari di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

Il gestore si obbliga altresì ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative e retributive previste, non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto alla categoria e nella località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

Inoltre il Fornitore dovrà essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge 68/99.

ART.17 – CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie il Foro competente sarà quello di Trieste.

In ogni caso, la Ditta assegnataria, in pendenza di giudizio, non potrà sospendere o interrompere il servizio.

ART.18 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ASUGI in caso di inadempimento del fornitore agli obblighi contrattuali, potrà assegnare, mediante lettera raccomandata A.R. o PEC, un termine per adempiere, non inferiore a 5 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione. Trascorso inutilmente il predetto termine, il contratto è risolto di diritto (art.1454 c.c. - diffida ad adempiere).

L'Azienda, inoltre, potrà, avvalendosi della facoltà di cui all'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) e previa comunicazione scritta al fornitore, da effettuarsi a mezzo lettera raccomandata A.R. o PEC, risolvere di diritto il contratto:

- In caso di perdita dei requisiti soggettivi di partecipazione alle gare pubbliche ai sensi dell'art.81 del D.Lgs. n. 50/2016;
- In caso di sospensione dell'attività commerciale, di concordato preventivo, di fallimento, di amministrazione controllata, di liquidazione.

L'ASUGI potrà, inoltre, risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nel caso in cui fosse accertata la non veridicità delle dichiarazioni presentate dal fornitore nel corso della procedura di gara.

Con la risoluzione del contratto sorge in capo all'Azienda il diritto di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa, in danno all'Impresa inadempiente. All'Impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Le somme necessarie sono prelevate dal deposito cauzionale definitivo mediante l'incameramento del medesimo da parte dell'Azienda e, ove questo non sia sufficiente o presente, da eventuali crediti dell'Impresa, fatto salvo il diritto di agire per gli eventuali maggiori danni subiti. Per quanto non previsto dal presente articolo, si applicano le disposizioni di cui al codice civile in materia di inadempimento e risoluzione del contratto.

ART.19 – NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente disciplinato dalle presenti condizioni generali di fornitura, si richiamano le disposizioni previste dalla normativa statale: Codice dei Contratti D.Lgs n. 50/2016 e quelle stabilite dal codice civile per l'esecuzione dell'attività contrattuale ed infine le condizioni generali di contratto disponibili sul sito aziendale.

In caso di contrasto fra quanto previsto nelle presenti condizioni generali di contratto e nel capitolato o lettera di invito, prevale quanto disposto in questi ultimi.

Per quanto non espressamente previsto e disciplinato dalle presenti condizioni, si fa riferimento a quanto convenuto nei singoli rapporti contrattuali, alle norme vigenti in materia di pubbliche forniture di beni e servizi, nonché alle norme del Codice Civile in materia di obbligazioni e contratti.

ART.20 – TUTELA DATI PRIVACY

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del Regolamento (UE) 2016/679, si informa che i dati personali che vengono acquisiti nell'ambito della presente procedura e, successivamente, in relazione alla stipula di eventuali contratti, sono raccolti e trattati dalla Azienda anche con l'ausilio di mezzi elettronici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura stessa ed alla stipula e gestione dei contratti, ovvero per dare esecuzione ad obblighi previsti dalla legge. Al riguardo si precisa che:

- l'acquisizione di tutti i dati di volta in volta richiesti è presupposto indispensabile per l'instaurazione e lo svolgimento dei rapporti innanzi indicati;
- i dati suddetti, nonché quelli elaborati dall'Azienda, non saranno oggetto di comunicazione e diffusione fuori dei casi consentiti dalla legge;
- la persona fisica o giuridica cui si riferiscono i dati personali acquisiti ha facoltà di esercitare, riguardo all'esistenza ed al trattamento degli stessi, i diritti previsti dall'articolo 7 del citato Decreto Legge n° 196/2003 e dall'art. 15 del Regolamento (UE) 2016/679.

Si fa inoltre presente che il titolare del trattamento dei dati in questione è l'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina.

Allegati:

Allegato G – Planimetria