

# **CAPITOLATO SPECIALE**

## **LA GESTIONE DI PUNTO RISTORO- BAR E PER RIVENDITA**

### **GIORNALI ALL'INTERNO DELL'OSPEDALE DI ARGENTA.**

#### **ART. 1**

##### **OGGETTO DEL SERVIZIO E DATI DI PRODUZIONE DELL'ATTIVITA' OSPEDALIERA**

Il presente capitolato speciale ha per oggetto l'affidamento della gestione di un punto ristoro-bar e di rivendita di giornali all'interno dell'ospedale di Argenta, la cui area è così composta:

- superficie utile del locale bar e rivendita giornali mq. 38,34 circa, ripostiglio mq.9,92 circa, bagno dedicato mq. 15,62, situati al piano terra della struttura ospedaliera dell'allegata tavola planimetrica.

La gestione del bar è diretta a soddisfare l'interesse generale degli utenti e dei pazienti di fruire di un servizio di comfort nel punto di ristoro dedito alla somministrazione di alimenti e bevande, rivendita giornali e riviste. L'utilizzo di tale esercizio commerciale da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il gestore dell'attività non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche al contratto per un eventuale ridotto o mancato afflusso degli utenti rispetto alla propria ipotetica previsione d'incasso formulata al momento dell'offerta.

All'atto della consegna dei locali, messi a disposizione nello stato di fatto esistente, sarà redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti e conservato agli atti dell'Azienda USL. Prima della sottoscrizione del contratto il gestore dovrà munirsi della "Licenza di pubblico esercizio" necessaria alla conduzione dell'attività secondo le norme nazionali e regionali vigenti.

Per meglio dimensionare il servizio, si precisa che nell'anno 2019 presso l'Ospedale di Argenta sono stati effettuati 2.656 ricoveri, tra ordinari e in day hospital e si sono registrati 14.629 accessi in pronto soccorso, con una media di 40 accessi al giorno; sono state svolte 81.927 prestazioni relative all'attività ambulatoriale per esterni, mentre le visite specialistiche effettuate, tra prime visite e visite di controllo, sono state 19.869. Sono poi state eseguite 43.532 prestazioni diagnostico-strumentali, di primo e secondo livello e 19.162 prelievi per esterni. E' inoltre prevista a breve una collaborazione tra l'Ospedale di Argenta e l'Istituto Ortopedico Rizzoli di Bologna per l'implementazione dell'attività di ortopedia.

#### **ART. 2**

##### **DURATA DEL SERVIZIO**

Il contratto avrà la validità di anni cinque, rinnovabile di biennio in biennio per ulteriori quattro anni, qualora sussistano condizioni economiche di convenienza che saranno verificate con apposita motivata istruttoria del Responsabile unico del Procedimento (RUP). S'intende comunque che per i primi sei mesi l'appalto sarà conferito a titolo di prova al fine di consentire all'Azienda USL una valutazione ampia e complessiva del rapporto contrattuale instaurato. Durante tale periodo l'Azienda USL potrà beneficiare della facoltà di recedere dal contratto mediante semplice preavviso di venti giorni e a proprio sintetico motivato giudizio espresso dal Direttore dell'esecuzione del Contratto (DEC). In tal caso il gestore del servizio non potrà reclamare alcunché, se non mantenere gli introiti derivanti dal servizio svolto, restando esclusa ogni ulteriore forma di indennizzo o pretesa risarcitoria.

### **ART. 3**

#### **ORARIO DI APERTURA E CHIUSURA DELL'ATTIVITA'**

Il gestore dovrà erogare il servizio bar dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi; indicativamente l'orario di apertura è fissato dalle ore 6,45 alle 18,00. Potranno tuttavia essere concordati con la Direzione Sanitaria dell'Ospedale orari diversi, anche di durata temporanea, in relazione a circostanze particolari che possono incidere sul servizio o a fatti straordinari che possano verificarsi, quali ad esempio il fenomeno pandemico in corso.

### **ART. 4**

#### **ACQUISTO ARREDI ED ATTREZZATURE**

Il gestore dovrà provvedere all'acquisizione, installazione e posa in opera di tutte le attrezzature, gli arredi, la stoviglieria ed il materiale di consumo occorrenti per la gestione del servizio bar, nonché provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni durevoli ed alla sostituzione dei beni di consumo, con la finalità di assicurare un servizio completo ed efficiente, senza nessuna soluzione di continuità. A tal proposito si precisa che sono giacenti presso la sede dell'esercizio, ora temporaneamente chiusa, diverse attrezzature e diversa stoviglieria di proprietà del precedente gestore, che potranno essere utilizzate dal nuovo gestore, se d'interesse, previo accordo economico tra le parti.

Inoltre, prima dell'allacciamento delle attrezzature sarà svolto un confronto con i referenti del Servizio Tecnico Patrimoniale dell'Azienda, per accertare l'idoneità e la potenza dell'impianto elettrico al carico di assorbimento delle macchine da installare.

### **ART. 5**

#### **ANDAMENTO DELLA GESTIONE, CASI FORTUITI ED EVENTUALI LAVORI**

Il gestore del servizio non può sospendere la corresponsione del canone pattuito in offerta e dovuto all'Azienda UsI per fatti di ordinaria amministrazione che incidono sull'andamento del mercato nel settore di attività, quali ad esempio temporanei cali di incassi dovuti a fatti transitori, restando a proprio totale carico l'intero rischio d'impresa, ai sensi dell'art. 1655 del codice civile. Sono per contro fatti salvi eventi straordinari non noti al momento di attivazione del servizio, che possano incidere in modo significativo sullo svolgimento dell'attività e che abbiano comportato un documentato calo degli introiti di oltre il 30% rispetto a quello registrato nel semestre precedente; in tal caso il canone pattuito potrà essere progressivamente ridotto, previo confronto ed istruttoria da realizzare in contraddittorio con il RUP. E' tuttavia espressamente escluso da questa casistica il fenomeno pandemico in corso per l'emergenza epidemiologica da Covid 19, essendo ben nota questa condizione al momento della formulazione dell'offerta.

Nel caso in cui il locale, a seguito di incendio, allagamento, fenomeno sismico o altro fatto straordinario non prevedibile divenga non agibile, il contratto si intende risolto senza alcun obbligo economico in capo dell'Azienda USL, che per contro mantiene il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui l'evento risulti imputabile al gestore.

Inoltre, in caso di temporanea chiusura dell'esercizio per effetto di modifiche strutturali ai locali o di trasferimento degli stessi in altro loco, resta temporaneamente sospesa la corresponsione del canone dovuto, limitatamente al periodo di effettiva chiusura. In ogni caso la durata del contratto non comprende gli eventuali periodi di sospensione dell'attività sopra indicati, che potranno eventualmente trovare composizione nei rinnovi contrattuali previsti.

I locali dell'esercizio commerciale vengono consegnati nello stato in cui si trovano; nel caso si rendessero necessari lavori per adeguamento degli stessi per obblighi sopravvenuti, la ditta aggiudicataria è tenuta ad eseguirli tempestivamente a proprie spese, previa autorizzazione da parte del Servizio Comune Tecnico e Patrimonio dell'Azienda USL; nel suddetto obbligo restano comprese anche le spese tecniche inerenti la redazione di progetti, consulenze ed altro. Eventuali migliorie dei locali dovranno essere preventivamente autorizzate dal citato Servizio Tecnico, saranno eseguite a totali cure e spese del gestore del servizio e tali resteranno anche al termine del contratto.

#### **ART. 6**

##### **MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

Sarà onere del gestore dell'attività assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali in uso, garantendone la manutenzione ordinaria; deve intendersi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i locali in perfetto stato d'uso. In particolare, nell'ambito delle prestazioni di manutenzione ordinaria sono richiesti anche interventi periodici e continuativi, durante i quali dovranno essere effettuate tutte le operazioni necessarie ad assicurare ottimali condizioni di lavoro. A titolo meramente esemplificativo e non esclusivo per prestazioni di manutenzione ordinaria a carico del gestore, si intendono quelle agli infissi, alle pavimentazioni, ai rivestimenti di qualsiasi genere e tipo, alle pareti o ai soffitti; resta in ogni caso necessaria per l'esecuzione di tali attività la preventiva autorizzazione del Servizio Tecnico Patrimoniale.

Nell'ipotesi in cui il gestore non provveda all'ordinaria manutenzione dei locali, sarà facoltà dell'Azienda USL eseguire le prestazioni in via surrogatoria, addebitandone il costo sostenuto allo stesso gestore.

Si rappresenta a tal proposito che, nel piano di autocontrollo (HACCP) dovrà essere previsto il capitolo "manutenzione ordinaria e straordinaria strutture ed attrezzature".

L'esecuzione dei lavori di manutenzione straordinaria resta nelle competenze dell'Azienda USL che vi provvederà direttamente con i propri mezzi e con proprie risorse. Restano per contro esclusi dagli oneri dell'Azienda USL e posti a carico dell'appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza, imprudenza, imperizia, ovvero per uso improprio degli impianti o della struttura da parte del personale dell'appaltatore.

I locali assegnati dovranno essere restituiti all'Azienda USL al termine del contratto nello stesso stato della consegna. Tutte le attrezzature, gli arredi ed i macchinari di proprietà dovranno essere rimossi a cura e spese del gestore entro i termini concordati al cessare dell'attività.

#### **ART. 7**

##### **AVVIAMENTO**

In considerazione della peculiare caratteristica di questo tipo di esercizio che non è aperto incondizionatamente al pubblico, ma attivo in un locale all'interno di stabilimento

ospedaliero e nel quale possono accedere soltanto coloro che abbiano motivo di trovarsi all'interno dell'Ospedale (degenti, visitatori e personale) il gestore riconosce, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi per il cosiddetto avviamento commerciale.

## **ART. 8**

### **VENDITA DEI PRODOTTI, IGIENE ALIMENTARE PREZZI**

Nei vani bar e rivendita giornali, si eserciterà l'attività di spaccio e distribuzione di bevande analcoliche, acque minerali, bibite in genere, gelati, caffè, dolci vari ed altro, nonché la distribuzione dei giornali e delle riviste. E' tassativamente vietata la vendita di bevande alcoliche, superalcoliche, tabacchi, anche per asporto, nonché l'installazione di videogiochi. La vendita può essere effettuata soltanto al banco e non è previsto il servizio al tavolo. L'esercizio deve essere fornito di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare le esigenze del pubblico, dovendosi altresì tener conto di utenti con particolari intolleranze alimentari (ad es. celiachia) ed offrire prodotti adatti alle loro necessità, dandone opportuna comunicazione. I generi devono essere di ottima qualità o comunque non inferiore a quella presente negli esercizi consimili. Tutti i generi solidi e liquidi da asporto devono essere contenuti in recipienti a perdere ed è quindi vietato il loro riutilizzo.

Il gestore dovrà osservare tutte le disposizioni di carattere igienico; in particolare:

- il rispetto e l'adeguamento della normativa comunitaria, nazionale, regionale e locale concernente l'igiene dei prodotti alimentari (HACCP, rintracciabilità, notifica sanitaria ai fini della registrazione, etichettatura, MOCA - Materiali Oggetti a Contatto con gli Alimenti);
- risponderà dell'eventuale vendita di generi avariati o scaduti e quindi potenzialmente dannosi per la salute. La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non rispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità, potrà dal luogo alla sospensione, alla risoluzione o alla revoca del contratto a seconda della gravità del fatto;
- dovrà accogliere e mettere in atto tutte le modifiche che dovessero rendersi necessarie in corso di esercizio ai fini igienico – sanitari.

I prezzi dovranno essere affissi in tabelle facilmente visibili o riportati sui singoli prodotti o contenitori. Essi non potranno superare i listini concordati dalle associazioni di categoria.

Nell'impossibilità di fare riferimento a listini di associazioni legalmente riconosciute, si dovrà tenere conto dei prezzi praticati da esercizi esterni di analoga categoria. L'Azienda USL si riserva i necessari controlli per gli adempimenti di cui sopra.

## **ART. 9**

### **PUNTO VENDITA GIORNALI E RIVISTE E MODALITA' DI ESERCIZIO**

Il gestore dovrà attivare nella sede dell'esercizio o nelle immediate vicinanze, un punto vendita di giornali e riviste, mediante l'installazione di appositi espositori; è consentita, previo parere favorevole della Direzione Sanitaria di stabilimento, anche l'attivazione di un servizio giornaliero di distribuzione direttamente all'interno dei reparti dell'Ospedale, secondo orari e modalità da concordare con la Direzione stessa e senza che da ciò possa derivare ostacolo o disservizio nella normale attività sanitaria. Le spese per l'eventuale acquisto di carrelli ed espositori sono a carico del gestore. Per quanto riguarda le modalità di vendita si richiamano le disposizioni di cui all'art. 5 del Decreto Legislativo 24.04.2001 n. 170 "Riordino del sistema di diffusione della stampa quotidiana e periodica" che qui si riporta integralmente:

*1. La vendita della stampa quotidiana e periodica è effettuata nel rispetto delle seguenti modalità:*

*a) il prezzo di vendita della stampa quotidiana e periodica stabilito dal produttore non può*

*subire variazioni in relazione ai punti di vendita, esclusivi e non esclusivi, che effettuano la rivendita;*

*b) le condizioni economiche e le modalità commerciali di cessione delle pubblicazioni, comprensive di ogni forma di compenso riconosciuta ai rivenditori, devono essere identiche per le diverse tipologie di esercizi, esclusivi e non esclusivi, che effettuano la vendita;*

*c) i punti di vendita, esclusivi e non esclusivi, devono prevedere un adeguato spazio espositivo per le testate poste in vendita;*

*d) è comunque vietata l'esposizione al pubblico di giornali, riviste e materiale pornografico.*

La Direzione Sanitaria di stabilimento potrà effettuare controlli sulle testate in vendita ed esprimere proprio parere vincolante in merito; è in ogni caso vietata la vendita di testate che contengano la trattazione di argomenti o la visione di immagini contrarie al buon costume o alla morale pubblica.

## **ART. 10**

### **SOSTA DEGLI AVVENTORI E PRECAUZIONI. PULIZIA DEI LOCALI**

Il gestore si impegna ad impedire che nel locale adibito a bar ristoro si svolgano schiamazzi, dovendosi condurre l'esercizio con vigile cura affinché in nessun modo possa derivarne nocimento alla quiete ed al decoro propri di una sede ospedaliera. Vanno altresì vietati assembramenti di persone, al fine di prevenire possibili contagi da virus Covid 19 ed a tal proposito si precisa che, fino al momento in cui l'emergenza pandemica in corso non potrà dirsi formalmente cessata con provvedimenti espressi dell'autorità governativa centrale, sarà cura del gestore regolamentare l'accesso dei clienti al bar, con percorsi differenziati e con misure di distanziamento, nel pieno rispetto delle disposizioni vigenti anti assembramento finalizzate a ridurre i rischi del contagio suddetto. Il gestore ha altresì l'obbligo di:

- mantenere costantemente in ottime condizioni igieniche i locali oggetto del contratto;
- tenere la massima pulizia degli arredi, apparecchi e delle suppellettili. In particolare deve curare che le stoviglie, i bicchieri, le posate vengano puliti accuratamente con prelavaggio a base di sostanze disinfettanti, prima di effettuare il lavaggio ordinario a mezzo di idonea macchina;
- utilizzare idonea macchina per la disinfezione termica di tazzine, bicchieri e posate, che raggiunga la temperatura di 90°;
- tenere una dotazione di bicchieri monouso per i clienti che ne facciano richiesta;
- tenere pulite anche le immediate adiacenze del locale e di non costituire depositi di recipienti, imballaggi e quant'altro fuori del locale.

Le indicazioni di cui sopra dovranno essere implementate e integrate nel relativo capitolo del piano di autocontrollo, dove particolare cura dovrà prestarsi al protocollo di pulizia e di prevenzione delle infezioni da Covid 19. L'Azienda Usl si riserva di effettuare i controlli sui suddetti adempimenti e di irrogare eventuali sanzioni ove ne ricorrano gli estremi.

## **ART. 11**

### **PERSONALE DEL GESTORE. CLAUSOLA SOCIALE**

Il gestore, nello svolgimento del servizio, dovrà impiegare personale provvisto di adeguata qualificazione professionale, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali previsti dal C.C.N.L. ed in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie. A tal proposito, come peraltro riportato nell'avviso preliminare dell'indagine di mercato, si riporta il testo integrale dell'art. 6 della legge regionale n. 14 del 26 luglio 2003 che prescrive quanto segue.

## *Requisiti per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande*

- 1. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che non risultano in possesso dei requisiti morali di cui all'articolo 5, commi 2, 3 e 4 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 (Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'art. 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59). In caso di società, associazioni o organismi collettivi, tali requisiti devono essere posseduti dal legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione e da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252 (Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia).*
- 2. L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:*
  - a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna o da un'altra Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma di Istituto secondario o universitario attinente all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti;*
  - b) avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;*
  - c) essere stato iscritto nell'ultimo quinquennio al registro esercenti il commercio di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 (Disciplina del commercio), per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica.*
- 3. In caso di società, associazione od organismi collettivi il possesso dei requisiti di cui al comma 2 è richiesto al legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione.*
- 4. La Giunta regionale stabilisce le modalità di organizzazione, la durata e le materie del corso professionale di cui al comma 2, lettera a), nonché i requisiti di accesso alle prove finali, garantendone l'effettuazione anche tramite rapporti convenzionali con soggetti idonei. A tale fine saranno considerate in via prioritaria le organizzazioni del commercio, del turismo e dei servizi rappresentative a livello regionale, gli enti da queste costituiti e le Camere di commercio. La Giunta stabilisce altresì i titoli di studio o altri requisiti validi ai fini della sussistenza del requisito di cui al comma 2, lettera a).*
- 5. Il requisito di cui al comma 2, lettera a), è valido altresì ai fini dell'esercizio dell'attività commerciale nel settore alimentare.*
- 6. Ai cittadini degli Stati membri dell'Unione europea ed alle società costituite in conformità con la legislazione di uno Stato membro dell'Unione europea ed aventi la sede sociale, l'amministrazione centrale o il centro di attività principale all'interno dell'Unione europea, si applica quanto previsto dal decreto legislativo 20 settembre 2002, n. 229 (Attuazione della direttiva 1999/42/CE che istituisce un meccanismo di riconoscimento delle qualifiche per le attività professionali disciplinate dalle direttive di liberalizzazione e dalle direttive recanti misure transitorie e che completa il sistema generale di riconoscimento delle qualifiche).*

Inoltre il personale in servizio presso il bar dovrà essere munito di apposita divisa da lavoro con cartellino di riconoscimento ed utilizzare correttamente l'armadietto/spogliatoio a disposizione del personale. L'Azienda USL si riserva la facoltà di richiedere al gestore l'allontanamento di coloro che, a proprio motivato giudizio, non tenessero una condotta consona alla natura del luogo all'interno del quale prestano la loro opera. Si precisa infine che l'Azienda USL rimane del tutto estranea ad ogni rapporto di lavoro tra il fornitore e il personale adibito allo svolgimento dell'attività affidata.

Si rappresenta inoltre che, fine di promuovere la stabilità occupazionale, applicando i principi della c.d. "Clausola sociale" il gestore si impegna in via prioritaria all'assunzione delle risorse che operano alle dipendenze del gestore uscente, dallo stesso individuate come idonee, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto.

## ART. 12

### ALTRI ONERI A CARICO DEL GESTORE

Restano anche a carico del gestore i seguenti oneri:

- la volturazione del contratto di fornitura di energia elettrica al proprio contatore dedicato;
- le spese eventualmente occorrenti per l'attivazione di linea telefonica o di trasmissione dati;
- la corretta gestione dei rifiuti derivanti dall'attività espletata (raccolta differenziata, eventuale recupero e smaltimento);
- tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D. Lgs. 26.05.1997 n. 155 e successive modificazioni ed integrazioni;
- l'ottemperanza ad eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni che dovessero essere irrogate da parte dei servizi del Dipartimento di Prevenzione, NAS o altri;
- a far rispettare all'interno dei locali del bar l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile preposto all'osservanza del divieto.

## ART. 13

### PAGAMENTO DEL CANONE E DEL RIMBORSO SPESE. GARANZIE

Il gestore è tenuto al pagamento del canone pattuito in offerta economica a cadenza trimestrale, previa fattura che sarà emessa a proprio carico del Servizio Bilancio dell'Azienda Usl di Ferrara. Il pagamento dovrà avvenire entro 30 giorni dall'emissione della fattura, pena l'applicazione degli interessi per ritardo conteggiati al tasso legale maggiorati dell'8% (Gazzetta Ufficiale n. 191 del 31 luglio 2020 "Comunicato del Ministero dell'Economia e delle Finanze" che determina la percentuale degli interessi legali di mora da applicare per ritardati pagamenti nelle transazioni commerciali, al netto della maggiorazione ivi prevista (8 punti percentuali) ai sensi dell'art. 5 c. 2 del Decreto Legislativo 9 ottobre 2002 n. 231 così come modificato dal Decreto Legislativo 9 novembre 2012 n. 192).

Il gestore inoltre tenuto al rimborso delle spese per utenze e quota parte delle manutenzioni impianti ai locali assegnati con le seguenti modalità:

Servizio Bar	Manutenzione edile/impiantistica	Servizio energia	Acqua
Ospedale di Argenta	rapportata alla superficie lorda utilizzata	rapportato al volume lordo utilizzato	rapportata alla superficie

Riguardo a quest'ultima obbligazione si precisa che, all'inizio di ogni anno l'Azienda USL tramite il Servizio Comune Tecnico e Patrimonio, provvederà a trasmettere una nota indicante la stima dei costi per l'anno in corso ed entro il primo quadrimestre saranno trasmessi i conteggi a conguaglio sugli effettivi consumi dell'anno precedente. Le spese dovranno essere versate a cadenza semestrale al Servizio di Tesoreria dell'Azienda USL di Ferrara. Riguardo a tale voce di costo, si precisa che nel corso dell'anno 2019 le spese addebitate al precedente gestore sono state di **€ 5.100.**

Il ritardato o il mancato pagamento del canone o dei rimborsi dovuti all'Azienda Usl, oltre all'applicazione degli interessi di cui sopra, può anche essere causa di risoluzione del contratto, in base alla valutazione dell'Azienda USL.

A prescindere da quanto sopra indicato, sarà tuttavia richiesto al gestore del servizio, prima della firma del contratto, di costituire un deposito cauzionale definitivo, ai sensi dell'articolo 113 del Codice dei contratti pubblici, in una somma quantificata in € 2.000, da effettuarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa, o bonifico bancario. La garanzia, se prestata tramite fideiussione bancaria o assicurativa, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c. 2 del codice civile, nonché l'operatività della medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Azienda USL, che potrà rivalersi su tale somma in caso di inadempimenti del gestore; la restituzione del deposito cauzionale avverrà al termine del contratto, cessato ogni motivo di contestazione.

Per i danni derivanti dall'attività oggetto del servizio, il gestore è anche tenuto a stipulare una polizza assicurativa per la responsabilità civile per un massimale non inferiore a € 500.000 per sinistro e per persona, comprensivo di eventuali danni causati all'immobile e per la copertura dei rischi da intossicazione alimentare.

#### **ART. 14**

##### **PENALITA' PER INADEMPIENZE**

Il servizio bar deve svolgersi nel pieno rispetto delle norme del presente capitolato speciale; in caso di accertata violazione delle prescrizioni che disciplinano il servizio, previa valutazione in contraddittorio dei fatti accaduti, si applicheranno quindi le seguenti penali:

€ 50,00

- ◆ qualità del servizio non conforme a quanto prescritto dal capitolato;
- ◆ scarsa qualità degli alimenti distribuiti e delle preparazioni;
- ◆ mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- ◆ scarso decoro e correttezza nei rapporti con l'utenza.

€ 200,00

- ◆ irregolarità a seguito dei controlli effettuati dagli organi competenti;
- ◆ cattivo stato di conservazione delle merci;
- ◆ scarsa igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- ◆ non corretto stato e uso dei locali, attrezzature e arredi;
- ◆ mancato rispetto delle norme di sicurezza;
- ◆ impiego del personale non corrispondente a quanto prescritto dal capitolato speciale.

#### **ART. 15**

##### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CONTROVERSIE**

Si conviene che, oltre quanto previsto dall'art. 1453 del codice civile, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

1- ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa)

- a) apertura di procedura concorsuale a carico del gestore;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività a carico del gestore;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) nel caso di gravi e ripetute inadempienze segnalate (almeno tre) da parte da parte dell' Azienda USL.

2- qualora i collaboratori a qualsiasi titolo del gestore si rendano responsabili di violazioni degli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n.62 "Regolamento recante Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" consultabile presso il sito Internet dell'Azienda USL.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Azienda USL notificata in via formale. In caso di risoluzione del contratto per una delle predette cause, l'Azienda USL si riserva di incamerare l'intero deposito cauzionale definitivo salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Eventuali controversie che possono insorgere tra l'Azienda USL ed il gestore durante l'esecuzione del servizio o al termine del contratto, saranno devolute all'Autorità Giudiziaria ordinaria competente per territorio.

#### **ART. 16**

#### **RINVIO A NORME DI LEGGE O REGOLAMENTARI**

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato e si fa riferimento alla vigente normativa sui contratti pubblici, agli usi, alle consuetudini ed ai principi in materia di trasparenza amministrativa della legge n. 241/1990 e successive modifiche ed integrazioni.

**IL DIRETTORE DEL SERVIZIO COMUNE  
ECONOMATO E GESTIONE CONTRATTI  
ANDREA FERROCI**