



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
“SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO”
DI CASERTA

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE ONEROSA DEI LOCALI AZIENDALI DA DESTINARE AD ATTIVITA’ DI BAR PRESSO L’A.O.R.N. “SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO” DI CASERTA _ GARA A PROCEDURA APERTA _ CIG - 98814541CE

CAPITOLATO SPECIALE

SOMMARIO

TITOLO I: NORME GENERALI	4
ART. 1 OGGETTO DELLA GARA	4
ART. 2 REFERENTI DELLA CONCESSIONE E RELAZIONI SULL'ANDAMENTO DEI SERVIZI	4
ART. 3 ELEMENTI COSTITUTIVI DELL'ESERCIZIO RICHIESTO: LOCALI, IMPIANTI, ARREDI ED ATTREZZATURE	5
ART. 4 TIPOLOGIA DELL'ESERCIZIO RICHIESTO	7
ART. 5 MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO	8
ART. 6 INIZIO DELLA GESTIONE E DURATA DELLA CONCESSIONE	11
ART. 7 CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE E UTILIZZAZIONE	13
ART. 8 PAGAMENTO DEL CANONE DI CONCESSIONE - ALLESTIMENTO LOCALI CONCESSI IN USO	13
ART. 9 DIVIETO DI CESSIONE DELLA CONCESSIONE	14
TITOLO II: IMMOBILI	14
ART. 10 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	14
ART. 11 VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMP. E RIPARAZIONE DANNI ..	17
ART. 12 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO	18
TITOLO III: ONERI INERENTI LA CONCESSIONE	18
ART. 13 GARANZIE	18
ART. 14 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI	18
ART. 15 AUTORIZZAZIONI	19
ART. 16 SPESE E TASSE	20
ART. 17 ATTREZZATURE	20
ART. 18 MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE	20
ART. 19 CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI	21
ART. 20 ORARI DI APERTURA DELL'ESERCIZIO	21
TITOLO IV: PERSONALE	21
ART. 21 PERSONALE	21
ART. 22 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	22
TITOLO V: PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE	23
ART. 23 INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI	23
ART. 24 PULIZIE	24
ART. 25 RIFIUTI	24



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
"SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO"
DI CASERTA

TITOLO VI: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA.....	24
ART. 26 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA	24
ART. 27 SICUREZZA	24
ART. 28 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	25
TITOLO VII: PENALI.....	25
ART. 29 PENALITÀ.....	25
TITOLO VIII: FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA.....	26
ART. 30 FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA	26
TITOLO IX: RISOLUZIONE DELLA CONCESSIONE.....	26
ART. 31 CAUSE DI RISOLUZIONE DELLA CONCESSIONE	26
ART. 32 FORO COMPETENTE.....	27
ART. 33 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME	27

TITOLO I: NORME GENERALI

Con il presente capitolato si intende individuare il concessionario in uso di beni immobili appartenenti al patrimonio aziendale per la gestione del servizio Bar aziendale presso i locali ubicati all'interno del AORN "Sant'Anna e San Sebastiano" di Caserta .

Nel presente capitolato l'AORN potrà essere individuata anche come "concedente" e l'affidatario anche come "concessionario".

ART. 1 **OGGETTO DELLA GARA**

La gara ha per oggetto la concessione in uso dei beni immobili appartenenti al patrimonio aziendale, da utilizzarsi per la gestione di un locale bar, da affidarsi tramite gara a procedura aperta, da esperirsi con l'osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti, ed in particolare con riferimento al D. Lgs. n° 50/2016 (Codice Contratti Pubblici).

L'immobile in questione è rappresentato da alcuni locali posti al piano -1 (rialzato) dell'Edificio F, meglio individuati nella planimetria predisposta dalla U.O.C. Ingegneria Ospedaliera dell'Azienda come da **allegato n. 01**, da adeguare ed attrezzare secondo le modalità stabilite di cui all'**allegato n. 02**.

Il concessionario, nel periodo di durata della concessione, dovrà comunque allestire i locali con idonea attrezzatura (banco bar /buvette completo, arredi, attrezzature ed impiantistica). L'area e i locali saranno assegnati all'affidatario nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano; lo stato dell'area e dei locali risulterà da verbale di sopralluogo che sarà redatto in contraddittorio con il concessionario all'atto della consegna dei locali.

Sono a carico del soggetto affidatario tutte le opere edili a farsi e gli adeguamenti ritenuti necessari per legge per il completamento dei locali, ulteriori bagni, deposito (opere murarie, pavimentazione, imbiancatura, pulizia, adeguamenti impianti elettrici, di condizionamento ed idrici compresi i collaudi ...) come da progetto posto a base di gara (**allegato n. 02**).

Tutti gli interventi di cui sopra dovranno essere previsti in un progetto delle migliorie e dovranno essere regolarmente autorizzati sia dall'U.O.C. Ingegneria Ospedaliera dell' AORN di Caserta, nonché dai vari Enti preposti; le forniture di arredi ed attrezzature per l'allestimento dei locali summenzionati resteranno in dotazione all'AORN ed inoltre le stesse, congiuntamente alle opere di miglioria, non daranno titolo a nessun rimborso di denaro o quant'altro eventualmente preteso.

L'AORN "Sant'Anna e San Sebastiano" di Caserta può richiedere all'atto della riconsegna gli eventuali ripristini necessari a rendere i locali nelle stesse condizioni in cui erano all'atto della consegna.

ART. 2 **REFERENTI DELLA CONCESSIONE E RELAZIONI SULL'ANDAMENTO DEI SERVIZI**

Per l'AORN:

- Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP)
- Il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC): è individuato dall'AORN ed ha il compito di verificare il perfetto svolgimento del servizio, garantendo la massima funzionalità della Concessione alle esigenze aziendali di qualità e di buona gestione. Lo stesso si farà carico di coinvolgere e coordinare i diversi soggetti aziendali cui l'affidatario dovrà fare riferimento in relazione alle diverse problematiche.

Per il Concessionario:

- Referente del Concessionario: nominato dall'affidatario e munito di delega piena ed espressa, è la diretta interfaccia del Direttore dell'Esecuzione del Contratto ed avrà la funzione di garantire la perfetta erogazione del servizio e di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti. A lui faranno capo l'organizzazione, la programmazione ed il controllo e la verifica di tutte le attività previste, nonché l'applicazione delle norme vigenti in tutte le materie connesse, a qualsiasi titolo, alla presente Concessione.

Dovrà dirigere e controllare lo sviluppo e il coordinamento di tutti i ruoli e di tutti i processi operativi al fine di ottimizzarne il rendimento.

L'affidatario dovrà indicare la persona che, eccezionalmente, in caso di assenza o impedimento di breve periodo, sostituirà in tutte le funzioni il responsabile della commessa.

Al termine di ogni annualità la Società Aggiudicataria dovrà trasmettere al Direttore dell'Esecuzione Contrattuale (DEC), una relazione sull'andamento delle attività, contenente le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati dall'Amministrazione e dal disciplinare. A seguito della relazione, potranno essere effettuate delle riunioni con il DEC e rappresentanti della AORN finalizzate alla messa a punto di eventuali obiettivi da raggiungere in un breve termine prefissato

ART. 3 ELEMENTI COSTITUTIVI DELL'ESERCIZIO RICHIESTO: LOCALI, IMPIANTI, ARREDI ED ATTREZZATURE

a) Descrizione dei locali.

Per l'espletamento del servizio l'AORN mette a disposizione del concessionario apposite aree e locali di pertinenza ubicati all'interno del P.O. come già indicato all'art. 1 del presente Capitolato.

Allo stato dei luoghi, i locali a concedere in gestione risultano in buono stato di conservazione, adeguatamente pavimentati, attintati ed idonei all'uso consentito; L'attività di gestione del servizio Bar aziendale, posta a base di gara, sarà svolta in un ampio locale di circa 236,00 mq comprensivo di locale attualmente adibito a zona "lavaggio attrezzature", una zona filtro/ingresso e servizi igienici utenti annessi. Restano inoltre a carico del gestore tutti gli oneri per lo smaltimento delle attrezzature presenti all'interno degli ambienti da concedere in locazione. Per la descrizione dettagliata delle aree e dei locali si rinvia alla planimetria allegata al presente capitolato (**allegato 01**).

b) Descrizione dei lavori / Predisposizione dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature

I lavori che formano oggetto dell'appalto possono riassumersi come appresso, salvo più precise indicazioni per le quali si rinvia alla planimetria allegata al presente capitolato (**allegato 02**):

In considerazione del fatto che i locali da affidare in concessione necessitano di lavori di adeguamento distributivo oltre che impiantistico in capo alle nuove forniture ed attrezzature oggetto del presente capitolato, al fine di efficientare il servizio, saranno a carico del concessionario le opere edili ed

impiantistiche di seguito elencate e consistenti in :

- realizzazione di opere murarie di tramezzatura in blocchi in calcestruzzo cellulare, per un'altezza pari a quella di interpiano (dal piano di calpestio all'impalcato superiore, al di sopra della controsoffittatura), quali divisori interni al fine di disimpegnare un locale spogliatoio/antibagno ed un locale wc dipendenti, in corrispondenza dell'attuale locale "lavaggio attrezzature". Tali tramezzature dovranno inoltre prevedere un rivestimento del tipo in piastrelle, ambo i lati, per un'altezza minima pari mt 2,00 dal piano di calpestio, di colore chiaro, così come concordato con il RUP;
- realizzazione di opere murarie di tamponamento in blocchi in calcestruzzo cellulare, per un'altezza pari a quella di interpiano, intonacate dal lato dei locali oggetto della concessione e rivestite in linoleum dal lato dei locali in dotazione al servizio Cucina fino ad un'altezza minima pari mt 2,00 dal piano di calpestio, al fine di delimitare ed escludere le aree oggetto della concessione ed i locali in gestione al servizio Cucina adiacenti (tale tamponatura si rende ulteriormente necessaria in quanto, a seguito di tale lavorazione, si andrà ad individuare uno spazio utile che sarà adibito a deposito accessorio ai locali in concessione);
- Ripristino e/o rifacimento di controsoffittatura;
- Adeguamento degli impianti (elettrico, idraulico, di condizionamento ecc.) **in rapporto alle attrezzature fornite e alla tipologia di attività oggetto della presente concessione**; si precisa inoltre che l'operatore economico affidatario dell'incarico dovrà, a conclusione dei lavori esiguiti, produrre opportuna certificazione degli impianti così come da normativa vigente ;
- Installazione di misuratori elettrici ed idraulici dedicati;
- Realizzazione di infissi interni (porta a battente bagno per il personale e porta a vento per retrobanco);
- Rifiniture interne necessarie a rendere completa l'opera (tinteggiatura ecc.)

E tutto necessario a rendere i locali salubri e a norma per la tipologia di servizio oggetto del presente appalto.

Inoltre si dovrà prevedere la fornitura ed allestimento dei locali con gli arredi, le attrezzature e i macchinari necessari allo svolgimento del servizio offerto, oltre a tutta l'attrezzatura utile alla gestione del locale impiattamento pasti ed alimenti pronti, in particolare a base di gara si riporta di seguito un elenco minimo delle attrezzature da fornire:

- banchi neutri
- cappa aspirazione
- porta rifiuti con apertura a ribalta
- macchina per caffè' con un dosatore e un battifondi per il caffè' con apertura a ribalta
- frigoriferi
- lavatazzine in acciaio inox
- lavello in acciaio inox completo di rubinetteria
- vetrinetta caldo-freddo
- pedana retrobanco in gomma con profili di acciaio
- penisola free flow
- pattumiera raccolta differenziata

- banco cassa e registratore
- n. 4 (a base di gara) tavolini alti per colazione con sgabelli
- n. 4 (a base di gara) tavoli bar con sedie
- espositore giornali e riviste
- espositore per la vendita di accessori per l'igiene personale
- bancalina con altezza ribassata per disabile
- bancalina per servizio bar

Il gestore dovrà garantirne la loro conformità alla legge per tutta la durata del rapporto contrattuale.

Il progetto di adeguamento dei locali, per la concessione del servizio richiesto, comprendente tutte le migliorie offerte in sede di gara, deve essere espletato entro i termini indicati al punto 10.1 del presente C.S.A..

Eventuali modifiche e/o migliorie rispetto all'**allegato 2**, dovranno essere inserite nel progetto migliorativo e le stesse saranno opportunamente valutate in sede di gara.

Si precisa pertanto che la distribuzione degli arredi e delle attrezzature di cui all'ipotesi progettuale in allegato non è vincolante e pertanto potranno essere offerte anche nuove ipotesi distributive migliorative, eventualmente più sostenibili.

Presso la struttura, il servizio di piccola ristorazione ed alimenti pronti verrà espletato con l'ausilio di isole free flow e svolto mediante sistema self service. Presso la struttura lo sbarazzo avviene a cura degli utenti che depositeranno i vassoi negli appositi carrelli. Si precisa che per gli utenti portatori di handicap, il servizio sarà sempre erogato al tavolo a cura del personale del gestore. Il servizio prevede altresì l'espletamento delle pulizie e sanificazione dei locali di stoccaggio, produzione, delle linee di distribuzione dei pasti, dei banconi bar, delle attrezzature, delle stoviglie, degli impianti, e degli arredi in essi presenti. La prestazione richiesta, prevede inoltre, l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei macchinari, delle attrezzature, dei locali di produzione, erogazione e consumo e degli arredi ivi presenti.

Il concessionario dovrà inoltre garantire uno spazio espositivo da predisporre per la vendita al pubblico di accessori per l'igiene personale (sapone, dentifricio, spazzolino, asciugamano, pettine, ecc.).

È inoltre a carico del concessionario, la raccolta differenziata dei rifiuti ed il convogliamento degli stessi presso i luoghi di raccolta predisposta dall'Azienda Ospedaliera.

Sarà inoltre a carico del concessionario la pulizia delle aree pertinenziali esterne ai locali.

ART. 4 TIPOLOGIA DELL'ESERCIZIO RICHIESTO

La gestione del locale è rivolta a soddisfare le necessità dei dipendenti, familiari dei degenti e studenti, deve garantire un'elevata qualità, intesa come qualità degli alimenti (freschezza, varietà di scelta, grammatura, igiene, ecc.), cortesia ed efficienza del personale, comfort ambientale (arredi, illuminazione, ecc.).

Il concessionario dovrà erogare un esercizio di somministrazione tipico di un bar e prevedere la somministrazione di bevande calde e fredde, caffè, alimenti tipo panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioches fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine, e prodotti similari, e/o pasti pronti come primi, secondi piatti e contorni, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento. L'offerta di alimenti deve essere appropriata, vasta e ben

assortita, ponendo attenzione su varietà, freschezza, stagionalità, origine locale, oltre che sulle modalità di espletamento dell'esercizio stesso (pulizia, cortesia, limitati tempi di attesa, ecc.). Possono essere posti in vendita tutti i generi di consumo contemplati nelle prescritte licenze e/o autorizzazioni rilasciate dalle competenti autorità.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione al D. Lgs. n.114/98 e s.m.i. e restante normativa vigente in materia, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi.

Gli alimenti devono essere prodotti rispettando tutti i requisiti previsti dalle norme U.E. e quindi rispettando le procedure HACCP. Il trasporto dei prodotti alimentari dovrà avvenire con veicoli e contenitori con le caratteristiche prescritte dalla normativa H.A.C.C.P.

Per tutto quanto concerne il servizio erogato dovranno essere rispettate le Linee Guida del Ministero della Salute.

Eventuali nuove attrezzature elettroniche fornite dal concessionario dovranno possedere il marchio CE.

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi. I prezzi dovranno essere affissi in tabelle facilmente visibili come previsto dall'art. 14 del D. Lgs. n. 114 del 21.03.98 o riportati sui singoli prodotti o contenitori. Essi non potranno superare i listini concordati dalle associazioni di categoria nonché i prezzi offerti in sede di gara.

L'AORN si riserva i necessari controlli per gli adempimenti di cui sopra; inoltre, ogni variazione di listino dovrà essere preventivamente comunicata all'ufficio competente e valutata in ordine all'eventuale adeguamento e revisione prezzo previsto dalle vigenti normative. Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Si ritiene opportuno indicare alcuni dati consolidati 2019 che potrebbero risultare utili ai fini della valutazione degli afflussi e precisamente: pp.II.613 degenza e dh/S. Si precisa, tuttavia, che all'interno del P.O. è prevista l'erogazione di cure ambulatoriali e che inoltre opera un numero cospicuo di personale (Ira, consulenti, dipendenti, volontari, studenti e operatori di ditte appaltatrici esterne).

Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo e che pertanto il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta, o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancata partecipazione dei clienti al bar.

ART. 5 MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

a) Servizio bar ed accessori

I prodotti in vendita al bar dovranno essere disponibili durante tutto l'orario di apertura. In particolare dovrà essere garantita all'utenza del bar:

- la pasticceria nelle prime ore della mattina;
- i prodotti snack e le insalate soprattutto nella fascia oraria successiva e fino alla chiusura.

Il caffè proposto dall'affidatario deve essere di miscela Arabica 100% in percentuale non inferiore a 7 gr per tazza. I prodotti venduti devono essere di prima qualità e prioritariamente sempre freschi. Il servizio bar deve comprendere la preparazione esomministrazione al banco di: bevande calde e fredde in genere, panini, toast, sandwiches, snacks e similari, pasticceria, gelateria, etc. Possono essere somministrati panini, piadine, focacce, pizze, tramezzini e brioches, insalatone ecc. esclusivamente preconfezionati. Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco". Tutti i prodotti commercializzati non

devono essere di sottomarche. Il "Listino prezzi", di cui in allegato, riporta l'elenco minimo esemplificativo di prodotti che l'affidatario dovrà sempre garantire, ed in esso sono riportati i prezzi, desunti da un'indagine di mercato, posti a base di gara, sul quale applicare il ribasso % di scontistica per il pubblico (previsto per l'offerta economica), ed il ribasso % da offrire ai dipendenti dell'AORN di Caserta (previsto nella valutazione tecnica). Il concessionario, inoltre, dovrà ampliare l'offerta con eventuali prodotti e servizi fuori listino base, da offrire mediante il progetto merceologico e migliorie sulla gestione del servizio previsti nell'offerta tecnica. Tra i prodotti offerti al bar non possono essere inseriti alcolici o super alcolici. Le bevande calde devono essere servite in tazze di ceramica o in bicchieri di vetro oppure monouso del tipo biocompostabile. Il servizio deve essere garantito con la presenza in bar di personale in quantità idonea a garantire tempi minimi di attesa. Nella gestione del servizio non è previsto il servizio al tavolo. Durante il servizio dovranno essere sempre disponibili prodotti per particolari esigenze alimentari. In particolare dovrà essere disponibile almeno una tipologia di latte vegetale e prodotti da forno e snack che rispondano a particolari esigenze alimentari (a titolo esemplificativo ma non esaustivo celiachia). I prodotti somministrati al bar dovranno inoltre rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti.

Oltre al servizio bar, somministrazione di tipo prevalente, l'affidatario dovrà offrire quotidianamente, come servizio aggiuntivo e relativo alla piccola ristorazione, almeno quanto segue:

- due primi piatti;
- due secondi piatti caldi (oltre a scelta formaggio o affettato);
- due contorni (prioritariamente a base di verdura di stagione);
- frutta (prioritariamente di stagione);
- pane bianco o integrale.

Il concessionario si impegna ad erogare anche confezioni per asporto.

Grammature e porzioni degli alimenti offerti dovranno essere tali da garantire il corretto apporto calorico medio previsto per il pranzo per un individuo adulto.

Dovranno essere sempre disponibili pasta e/o pane integrali e pasti per celiaci/vegetariani. L'affidatario dovrà garantire la preparazione di menù articolati su base settimanale. I menù predisposti dovranno garantire i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016.

Per il menù del giorno e per ogni piatto proposto, dovranno essere indicati gli ingredienti e gli eventuali allergeni presenti nelle singole preparazioni alimentari;

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'affidatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzi. Sono preferibili gli alimenti preparati freschi di giornata. Sono ammessi alimenti cucinati in anticipo per motivi di servizio a patto che siano applicati i criteri del cook & chill indicati nel manuale di corretta prassi. Il concessionario si obbliga a mantenere il medesimo standard quantitativo e qualitativo del cibo, nonché il medesimo standard qualitativo di pulizia e igiene dei locali e dei tavoli, dall'inizio alla fine della fascia oraria di prestazione del servizio, onde permettere a coloro che fruiscono del pasto, alla

fine dell'orario, di effettuare la propria scelta tra il medesimo numero e tipo di alternative di cibi, e di fruire di ottimali condizioni igieniche. Per esigenze emerse con la pandemia del Covid-19 si ritiene preferibile che le posate non siano esposte al pubblico ma vengano date protette, il cucchiaino deve essere dato esclusivamente a coloro che richiedono prodotti per il consumo dei quali è necessario. La disponibilità delle stoviglie, delle posate, bicchieri e quant'altro necessario alla formazione del vassoio deve essere sempre garantita, indipendentemente dall'ora e dall'afflusso.

Per i pasti consumati per asporto potranno essere utilizzate posate monouso. In fase di servizio all'utente, la temperatura di servizio dei cibi caldi dovrà essere adeguata al tipo di cibo, tenendo eventualmente conto dei tempi di attesa. L'affidatario provvederà affinché presso i locali non rimangano carrelli-raccoglitori ingombri di vassoi e stoviglie usati. Il servizio deve essere garantito con la presenza di personale in numero sufficiente a garantire tempi minimi di attesa.

Eventuali modifiche ai requisiti di erogazione del servizio possono derivare da necessità legate a situazioni epidemiche (es.: Covid-19) e governate da specifici atti ufficiali.

b) Servizi accessori e supplementari (coffee break e lunch)

L'AORN può richiedere all'affidatario, in via non esclusiva, servizi accessori e supplementari (coffee break e lunch) da effettuarsi nei locali dell'AORN, in occasione di congressi, meeting, eventi speciali, celebrazioni e occasioni diverse. Anche se normalmente tali eventi hanno luogo in giorni feriali, gli eventi potranno avere luogo in giorni festivi e prefestivi. La richiesta da parte dell'AORN per tutti i servizi accessori e supplementari avverrà con un tempo minimo di preavviso di 5 (cinque) giorni lavorativi. Per i servizi fino a 20 persone, tale preavviso è ridotto a 3 (tre) giorni lavorativi. Il servizio dovrà comprendere anche eventuale personale di servizio. La pulizia e lo sgombero dei locali e ogni altro costo similare afferente al servizio saranno a carico dell'affidatario e si intenderanno compresi nel prezzo.

c) Eccedenze alimentari

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'affidatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio. Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'affidatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'affidatario deve condividere con l'AORN ed avviare un progetto (redatto sulla base di quanto proposto in sede di gara) sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative

di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.; le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa/bouvette, possono essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 6 INIZIO DELLA GESTIONE E DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione sarà di 5 anni (cinque) oltre un eventuale periodo di proroga di 6 mesi, necessario per espletare una nuova gara, decorrenti dalla sottoscrizione del verbale di consegna dell'immobile. L'AORN si riserva la facoltà di prorogare il contratto, alle medesime condizioni, per un ulteriore periodo opzionale della durata di sei (6) mesi, tempo utile necessario per la procedura di aggiudicazione del nuovo contratto, durante il quale il concessionario, su apposita comunicazione dell'AORN e per il periodo da questa stabilito, è tenuta a continuare la fornitura alle condizioni convenute. L'AORN esercita tale facoltà comunicandola al concessionario mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

L'affidatario è tenuto, comunque, a garantire le medesime condizioni convenute per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo concessionario, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, su richiesta dell'AORN. In tal caso il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'AORN.

6.1 Consegna

La consegna dei locali e degli impianti sarà oggetto di regolare verbale di consegna firmato da AORN e la Società concessionaria.

La società concessionaria, a partire dalla data in cui prende in consegna i locali, ne è custode e ne assume conseguentemente la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni. Le modifiche o migliorie apportate, all'immobile e agli impianti, si intendono acquisite dall'AORN, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne, eventualmente, il ripristino nello stato originario., entro il termine massimo indicato al punto 10.1 del presente CSA. È fatto obbligo al concessionario di procedere, in contraddittorio con l'AORN, alla redazione del Verbale di inizio attività durante il quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato dei locali e di tutto ciò che è oggetto del servizio e dei lavori a farsi.

Gli arredi, le attrezzature e i macchinari necessari allo svolgimento del servizio offerto rimarranno infine a carico dell'AORN.

Il concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dall'AORN, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte del concedente.

In caso ciò non avvenga, entro 15 giorni dalla scadenza contrattuale, l'AORN provvederà a contabilizzare le eventuali mancanze e ad addebitarne le relative spese a carico del concessionario. A tal proposito verrà redatto un Verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra l'AORN e il concessionario.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria (deposito cauzionale) sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli impianti.

Il concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

6.2 Manutenzione Ordinaria e Straordinaria

Il concessionario, in merito ai locali, agli impianti, agli arredi e alle attrezzature, ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni prescritte come di seguito:

- Manutenzioni ordinaria, preventiva, correttiva, di urgenza e programmata da effettuarsi nei locali (porte di emergenza, riparazione ai locali bagno), per gli impianti tecnologici (quadri elettrici, linee di distribuzione di acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento e condizionamento) e tutte quante le aree di pertinenza interessate dalle attività dell'appalto.

Resta incluso ogni altro intervento che si rendesse necessario nel corso dell'appalto anche per integrare o mantenere perfettamente funzionanti ed in efficienza gli impianti tecnologici utilizzati dalla Società aggiudicataria (a titolo esemplificativo e non esaustivo, i sistemi elettrici di comando, quali interruttori e prese, le rubinetterie, le apparecchiature di servizio dei locali, quali lampade e luci di emergenza, gli impianti delle reti di adduzione idrica e di scarico delle acque reflue).

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, il concessionario sarà tenuto a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle ditte da loro incaricate alla manutenzione, agli interventi necessari.

Il Concessionario, durante e dopo gli interventi di manutenzione e riparazione, dovrà garantire l'adempimento dei requisiti relativi ai prodotti e la prevenzione delle contaminazioni. Infine dovrà essere tenuta agli atti la relativa documentazione degli interventi di manutenzione e di riparazione effettuati, nonché delle azioni correttive intraprese. Tutti i materiali utilizzati per riparazioni e manutenzioni dovranno essere idonei all'uso previsto e conformi alle normative vigenti.

I materiali utilizzati per la manutenzione di attrezzature ed impianti che potrebbero rappresentare un rischio di contaminazione in caso di contatto diretto o indiretto con materie prime, prodotti intermedi e finiti (come per esempio olii lubrificanti) dovranno essere di tipo alimentare e lo stato degli allergeni, ad essi associato, dovrà essere noto.

Tutte le attrezzature e strumenti che verranno a contatto diretto con gli alimenti dovranno essere rispondenti ai requisiti legali vigenti e dovranno essere disponibili evidenze che dimostrino che le stesse siano idonee all'uso.

ART. 7 CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE E UTILIZZAZIONE

L'AORN "Sant'Anna e San Sebastiano" di Caserta, tenuto conto dell'investimento da sostenere, indice gara per un periodo di 5 (cinque) anni oltre un eventuale periodo di proroga di 6 mesi; l'importo complessivo posto a base della gara, è pertanto di € 168.000,00, pari al canone mensile di € 2.800,00, moltiplicato per 60 mensilità (periodo di durata della concessione), oltre eventuale proroga di 6 mesi. Tutti gli importi si intendono IVA esclusa.

Il canone offerto non potrà essere inferiore, per tutta la durata contrattuale, a quello posto a base di gara, da corrispondere con le modalità indicate all'art. 8.

ART. 8 PAGAMENTO DEL CANONE DI CONCESSIONE - ALLESTIMENTO LOCALI CONCESSI IN USO

Il concessionario pagherà il canone annuo in quattro rate trimestrali anticipate, di pari importo, (per ciascun trimestre il pagamento della rata di canone corrispondente dovrà essere versata **entro il giorno 15 del primo mese del trimestre di riferimento**) tramite versamento nella Tesoreria AORN "Sant'Anna e San Sebastiano" di Caserta, alle coordinate bancarie codice IBAN: **IT93R089877484000000103282**.

Detto canone sarà aggiornato a partire dell'inizio del secondo anno di affidamento in base al 75% della variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatasi nell'anno precedente con riferimento al mese precedente della data di inizio del rapporto.

Tale aggiornamento verrà automaticamente, senza necessità di richiesta scritta e, calcolato dopo la pubblicazione dei dati necessari, avrà effetto retroattivo dall'inizio del 2° anno di concessione e di ogni anno successivo.

L'affidatario si obbliga a pagare per intero il canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'AORN di Caserta.

Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di reiterato ritardato pagamento, anche solo parziale, l'AORN si riserva la facoltà di revocare immediatamente l'affidamento in gestione, con conseguente diritto al risarcimento del danno.

Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

Non si prevede alcuna variazione del canone concessorio e non sarà imputabile all'AORN alcun onere nel caso di eventuali modifiche organizzative/strutturali all'ospedale (ad esempio: variazione del numero dei posti letto/ambulatori o qualsiasi altra tipologia di riassetto ospedaliero) o di modifica del numero di distributori automatici, oggetto di affidamento già in essere, presenti in ospedale, durante il periodo contrattuale.

L'affidatario è tenuto a garantire la gestione della concessione fino all'individuazione del nuovo contraente e ad accettare una proroga tecnica agli stessi prezzi, norme e condizioni

dell'aggiudicazione, a semplice richiesta dell'AORN, per il tempo strettamente indispensabile per il nuovo affidamento.

ART. 9 DIVIETO DI CESSIONE DELLA CONCESSIONE

Non è consentita la cessione, anche parziale, della concessione oggetto del presente capitolato. La cessione si configura anche nel caso in cui l'affidatario sia incorporato in altra azienda, nel caso di cessione d'azienda o di ramo di essa e negli altri casi in cui l'affidatario sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica.

Fa eccezione e comunque previa autorizzazione espressa dell'AORN di Caserta concedente, l'ipotesi in cui il concessionario muti la ragione giuridica dell'azienda (es.: da affidatario individuale a s.r.l. ecc...) a condizione che il concessionario mantenga nella nuova società la figura di legale rappresentante e i soci siano in possesso dei requisiti di carattere generale previsti dal disciplinare di gara per il concessionario.

Nel caso di concessionari riuniti in associazione temporanea l'AORN si riserva la facoltà, previa motivata richiesta, di autorizzare eventuali modifiche soggettive nella titolarità della concessione che riguardino uno o più associati a condizione che permangano i requisiti essenziali esistenti in sede di offerta.

TITOLO II: IMMOBILI

ART. 10 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà assumere, a proprio carico, la gestione del servizio assegnato, assumendo i seguenti oneri:

- la fornitura di attrezzature, macchinari e arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande;
- la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblatizzazione e derattizzazione ordinaria e straordinaria dei locali bar e delle aree adiacenti all'esercizio (bagni, depositi, spogliatoi, ecc.), nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e lo smaltimento dei rifiuti;
- l'utilizzo di prodotti occorrenti per le attività specificate al punto precedente assolutamente non tossici e biodegradabili;
- la manutenzione ordinaria dei locali occupati, delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- la raccolta e il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle Leggi vigenti, derivanti dall'attività espletata, ai punti di stoccaggio indicati dall'AORN, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;

- il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione di apparecchiature, macchinari ed attrezzature fornite;
- l'eventuale disinstallazione, comprensiva dei relativi oneri, di attrezzature, macchinari ed arredi che, nel corso del periodo contrattuale, dovessero essere sostituiti;
- la retribuzione, comprensiva degli emolumenti accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- l'elenco del personale da adibire al servizio che deve risultare in numero adeguato all'attività da svolgere.

I locali e le aree assegnate sono indicati come da **allegato n. 01** ed il concessionario li accetta nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, e dei quali ha preso atto congiuntamente allo stato degli impianti ivi presenti a seguito del sopralluogo obbligatorio precedente l'inizio della gestione. **E' pertanto fatto obbligo ai concorrenti, a pena di esclusione, di effettuare un sopralluogo sui luoghi dove si svolgerà la gestione de quo.**

Nel prezzo contrattuale stabilito sono quindi compresi anche tutti gli oneri, nessuno escluso, per l'espletamento delle presenti prestazioni, opere e forniture, e più precisamente:

- progettazione e realizzazione dell'arredamento e ristrutturazione (edile ed impiantistica), compresi tutti gli oneri per le modifiche per allacciamenti impiantistici e scarichi; trasmissione della documentazione progettuale agli Enti quali: Comune, VVF, Dip. Prevenzione, etc.; la progettazione e realizzazione di elementi non strutturali, quali controsoffitti, pareti, impianti, corpi illuminanti, etc.;
- ristrutturare e/o adeguare i locali nel rispetto del progetto presentato ed approvato dal competente U.O.C. Ingegneria Ospedaliera di Caserta; la documentazione tecnica e gli elaborati grafici dovranno essere consegnati all'U.O sopra indicata, oltre che in formato cartaceo, anche in formato elettronico (documenti in pdf ed elaborati grafici in pdf e dwg);
- richiedere la connessione di energia elettrica al gestore di rete territorialmente competente con contatore dedicato ed intestato al concessionario, comprese le relative modifiche all'impianto elettrico al fine di sostenere le spese relative ai consumi di energia elettrica di tutti gli spazi assegnati, oggetto della presente concessione. Dovrà quindi essere previsto un nuovo punto di consegna di energia elettrica ed una linea protetta ed esclusiva fino al quadro principale del bar. Sul punto di consegna la linea montante dovrà essere protetta da adeguato interruttore provvisto di bobina di apertura che dovrà intervenire nel caso sia assente l'alimentazione elettrica nelle zone prossime al locale bar. Gli impianti elettrici devono essere progettati secondo tutte le norme vigenti applicabili. Il progetto dovrà essere sottoposto preventivamente all'approvazione dell'UOC Ingegneria Ospedaliera di Caserta;
- il pagamento delle quote di competenza della fornitura di acqua saranno pagate annualmente, a seguito di contraddittorio tra il DEC del servizio ed il concessionario, a seguito di lettura del contatore dedicato;
- consegnare all'U.O.C. Ingegneria Ospedaliera di Caserta copia delle dichiarazioni di conformità secondo il D.M. 37/2008 di tutti gli impianti;
- consegnare all'U.O.C. Ingegneria Ospedaliera di Caserta le certificazioni di collaudo dei lavori eseguiti;

- arredare e attrezzare convenientemente i locali in conformità al progetto approvato dall' U.O.C. sopra indicata;
- la messa a norma e collaudo, a seguito di modifiche, degli impianti elettrici e idraulici e presentazione del Certificato di conformità di cui alla Legge 37/2008 e s.m.i. oppure rilascio di Dichiarazione di rispondenza, in riferimento agli impianti esistenti e non modificati, a firma di tecnico specializzato iscritto all'albo/Ordine.

N.B. : Per l'attivazione di linee telefoniche o dati, il concessionario dovrà richiederle a proprio nome direttamente all'operatore del servizio telefonico. Per la realizzazione dei relativi collegamenti dovrà comunque attenersi alle prescrizioni ed indicazioni preventive dei tecnici dell'AORN.

Restano inoltre a carico del concessionario tutti gli oneri economici e non, necessari al disbrigo delle pratiche per l'ottenimento delle autorizzazioni comunali necessarie allo svolgimento delle attività indicate all'art.1 e quelle riferite alle eventuali miglitorie dell'esercizio indicate nel progetto da inserire nell'offerta tecnica.

I locali oggetto dell'attività andranno custoditi secondo la diligenza del buon padre di famiglia.

Il concessionario si obbliga all'espletamento della gestione senza interruzione. In nessun caso potrà, quindi, sospendere o interrompere la gestione e si impegna a promuovere tutte le iniziative necessarie atte ad evitare l'interruzione della stessa.

Il concessionario, durante tutta la durata della concessione, si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni aggiunte o trasformazioni ai locali, nonchè agli impianti tutti senza preventiva autorizzazione scritta dell'AORN, salvo in caso di forza maggiore. Qualsiasi intervento di esecuzione lavori di qualsiasi natura effettuato senza il preventivo assenso dell'AORN, sarà ritenuto arbitrario e soggette a penalità.

Il concessionario opererà con il proprio personale specializzato, fornendo altresì tutti i materiali di consumo e facendosi onere delle necessarie riparazioni. Sono posti a carico del concessionario gli oneri per eventuali danni da imputarsi a negligenza, ovvero ad uso improprio da parte del proprio personale dipendente. Il concessionario provvederà altresì alla manutenzione ordinaria e straordinaria, direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi; gli stessi saranno eseguiti nel più breve tempo possibile in modo da non provocare la sospensione dell'esercizio, ricorrendo, se necessario, a lavoro straordinario, notturno o festivo, senza che per questo il concessionario possa pretendere compensazioni o altri diritti.

Al termine della concessione i beni mobili acquistati dal concessionario e gli eventuali miglioramenti apportati ai locali ed impianti rimarranno in dotazione all'AORN compreso le eventuali miglitorie agli impianti elettrici ed idrico-termici, che comportino interventi edilizi sulle murature, che rimarranno comunque acquisiti al concedente.

10.1 Tempistica per l'esecuzione dei lavori

Il progetto esecutivo dovrà essere presentato, previa condivisione della proposta progettuale con la U.O.C. dell'AORN 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, sotto riserva di legge, tramite opportuno verbale di consegna dei locali.

L'affidatario si impegna a integrare il progetto secondo le richieste dell'U.O.C. Ingegneria Ospedaliera dell'AORN entro e non oltre 10gg.

Successivamente, il concessionario trasmette SCIA agli Enti competenti (Comune, VVF, Dip. Igiene Pubblica, SPPA, etc.) e contestualmente avvia i lavori di adeguamento dei locali.

L'affidatario dovrà provvedere ad eseguire i lavori e all'allestimento dei locali entro 60 giorni dalla data di trasmissione della SCIA.

L'affidatario si impegna a rispettare il progetto e a completare l'iter della pratica edilizia con la fine dei lavori, l'aggiornamento catastale, la redazione del certificato di conformità edilizia, di agibilità e presentazione della SCIA ai VV.F. di Caserta oltre alle necessarie certificazioni a firma di tecnico abilitato.

I tempi stabiliti potranno essere prorogati, a seguito di richiesta motivata dall'affidatario, solo per motivi imprevedibili e non dipendenti dalla volontà della ditta stessa.

10.2 Revisione Prezzi

È ammessa la revisione prezzi per i tutti i prodotti che saranno proposti in gara (ad esclusione di quelli del listino allegato A) solo a partire dal secondo anno del contratto.

Detta revisione prezzi verrà operata, dietro richiesta da parte del Concessionario, sulla base di un'istruttoria condotta dalla AORN tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo.

L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

ART. 11 VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMP. E RIPARAZIONE DANNI

Nel corso della gestione, l'AORN può chiedere al concessionario di provvedere congiuntamente, in contraddittorio, alla verifica delle condizioni manutentive dei locali e degli impianti.

Il responsabile unico del procedimento controlla l'esecuzione della concessione congiuntamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Al fine di consentire lo svolgimento di detto esercizio nel modo più efficace, efficiente ed economico possibile saranno svolte verifiche sulla modalità di esecuzione contrattuale, mediante sopralluoghi che potranno essere effettuati dalla Direzione Sanitaria e dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) per quanto concerne le prescrizioni di carattere igienico-sanitario, lo stato dei locali e delle attrezzature, degli arredi e l'osservanza delle clausole contrattuali e delle disposizioni prescritte.

Il competente ufficio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL eserciterà il diritto di controllo generale ed igienico sanitario dell'esercizio, compresa la facoltà di prelevare campioni da sottoporre ad analisi batteriologiche.

Inoltre, gli organi competenti dell'AORN potranno verificare in ogni momento la qualità dei prodotti alimentari somministrati e chiederne, in caso di esito negativo, l'immediata sostituzione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato dovuti ad imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento del concessionario, questi saranno accertati in contraddittorio con il concessionario e quindi quantificati con onere a suo totale carico. E' facoltà del concedente rivalersi sulla garanzia di cui al successivo art. 13, qualora provveda direttamente alla

loro riparazione a causa dell'inerzia del concessionario che lasci spirare inutilmente il termine indicato dall'AORN stessa a provvedervi.

Il Concessionario dovrà individuare un suo rappresentante o incaricato che abbia la facoltà di ottemperare a tutti gli adempimenti previsti dal contratto della concessione. L'affidatario dovrà comunicare all'AORN "Sant'Anna e San Sebastiano" di Caserta il nome dell'incaricato, l'indirizzo mail, pec ed il recapito telefonico fisso e mobile, per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria nelle ore di servizio o al di fuori di esse. In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la ditta dovrà comunicare il nominativo di un sostituto con i relativi dati. Tale incaricato dovrà, inoltre, collaborare con la Direzione Sanitaria, il DEC, e con l'UOC Ingegneria Ospedaliera dell'A.O.R.N. di Caserta

L'AORN non riconoscerà né assumerà alcuna responsabilità per gli impegni assunti dalla ditta aggiudicataria verso i propri fornitori.

ART. 12 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le strutture concesse in uso devono essere utilizzate esclusivamente per la gestione oggetto della concessione; è fatto assoluto divieto al Concessionario di effettuare e/o consentire che altri effettuino, nei locali e nelle relative pertinenze, l'esposizione e/o la vendita, a qualsiasi titolo e sotto qualsivoglia forma, di oggettistica e prodotti, assimilabili e non, a quelli utilizzati e distribuiti nell'ambito dell'esercizio oggetto del presente concessione, salva espressa autorizzazione scritta dell'AORN . Pertanto è fatto divieto di mutare, pena la decadenza della concessione, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali concessi in uso.

TITOLO III: ONERI INERENTI LA CONCESSIONE

ART. 13 GARANZIE

Gli aggiudicatari, ai fini della sottoscrizione del contratto, sono tenuti a prestare le garanzie definitive previste dall'articolo 103 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 sull'importo contrattuale.

ART. 14 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI

Il concessionario si intende espressamente obbligato a tenere sollevato ed indenne l'Ente da tutti i danni, sia diretti che indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione dei locali oggetto del presente capitolato. Agli effetti della responsabilità del gestore, l'AORN "Sant'Anna e San Sebastiano" di Caserta assume la qualità di terzo.

Il concessionario risponde altresì dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti amministrativi che disciplinano i pubblici esercizi.

L' AORN è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della Ditta affidataria nell'esecuzione del contratto.

A tale scopo il concessionario dovrà stipulare, con oneri a suo carico, polizza assicurativa con primarie compagnie per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose

(incluso anche l'Ente), di cui sarà tenuto a fornirne copia all'AORN entro i termini previsti per la stipulazione del Contratto di concessione.

Il concessionario dovrà inoltre stipulare una polizza incendio per rischio locativo, per il valore dell'immobile con un capitale non inferiore ad € 500.000,00 (Euro cinquecentomila) e comprensiva della clausola ricorso terzi con massimale non inferiore ad € 200.000,00 (Euro duecentomila).

Tutte le polizze dovranno riportare che, in caso di sinistro, il risarcimento sarà liquidato dalla Compagnia Assicurativa direttamente al terzo danneggiato, con rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e dovranno prevedere, altresì, la loro operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del danneggiato.

Restano a carico del concessionario tutte le franchigie e gli eventuali scoperti presenti nella polizza di assicurazione, i danni per qualsiasi motivo non liquidati dalla Compagnia di Assicurazione (es. per mancato pagamento dei premi, per restrittive interpretazioni delle condizioni contrattuali ecc.).

Le polizze dovranno essere esibite annualmente all'AORN, regolarmente quietanziate, in segno d'attestazione di vigenza. Le coperture assicurative decorrono dalla data di decorrenza della concessione e avranno efficacia complessiva per tutta la durata della stessa, salvo riconsegna anticipata in ottemperanza agli articoli del presente capitolato. A pena di decadenza, tutte le garanzie di cui al presente articolo devono essere tempestivamente reintegrate qualora, nel corso della concessione, siano state in tutto o in parte escusse dall'AORN.

ART. 15 AUTORIZZAZIONI

E' a carico del concessionario l'acquisizione di tutte le richieste ed autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività compresa la redazione del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP specificamente progettato per la gestione dei servizi di ristorazione.

Il concessionario dovrà essere munito di tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze richiesti a termine di legge e/o regolamenti per l'espletamento della gestione. Il concessionario dovrà altresì ottemperare a tutte le norme di legge in materia.

Il gestore dovrà possedere i requisiti richiesti dalle Norme, regolamenti e disposizioni in materia di commercio, pubblica sicurezza e igienico-sanitarie e si assumerà tutte le responsabilità civili, penali ed amministrative, derivanti dalla conduzione dell'esercizio in oggetto.

L'affidatario, al fine di poter iniziare l'attività, dovrà essere in regola con la normativa di settore e presentare, a proprio onere, presso lo Sportello Unico delle Attività Produttive del Comune di Caserta (SUAP) apposita SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) e/o altro procedimento amministrativo.

La carenza, originaria o successiva, dei requisiti dianzi richiamati, ovvero qualsivoglia impedimento a conferire al gestore l'intestazione dell'autorizzazione necessaria, per il periodo di durata del rapporto, sarà causa di annullamento dello stesso a far data dal provvedimento amministrativo o dalla comunicazione, da parte dell'autorità competente, della mancanza dei requisiti richiesti.

Inoltre, gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti richiesti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico dell'affidatario.

ART. 16 SPESE E TASSE

Le spese e tasse, inerenti alla registrazione dell'atto di concessione, sono a carico del concessionario; in via esemplificativa, le spese relative a bolli e registrazione della concessione se richiesto dal concessionario.

Inoltre, le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla AORN dall'affidatario, ai sensi dell'art. 216, c. 11, del D.L.gs 50/2016 e s.m.i..

ART. 17 ATTREZZATURE

Le attrezzature proposte e fornite, dovranno essere mantenute e sostituite a cura della ditta aggiudicataria al fine di un continuo ed efficiente utilizzo. Il concessionario sarà responsabile della custodia, della manutenzione e del corretto uso di tutte le attrezzature nel rispetto delle normative vigenti. L' AORN di Caserta non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti del materiale utilizzato. Dovranno essere sempre preventivamente concordate ed autorizzate dall'AORN eventuali variazioni di apparecchiature o di attrezzature o di quant'altro necessario per l'espletamento della gestione rispetto a quanto contrattualmente definito. In caso di temporanea chiusura dell'esercizio per effetto di eventuali adeguamenti strutturali ai locali comportanti il trasferimento degli stessi in altro loco è temporaneamente sospesa la corresponsione del canone di concessione, limitatamente al periodo di effettiva chiusura. In ogni caso la durata del contratto non comprende gli eventuali periodi di sospensione dell'attività previste dal presente articolo.

Si precisa che a fine contratto tutte le forniture ed attrezzature fornite rimarranno di proprietà dell'AORN.

ART. 18 MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Il concessionario è obbligato alla manutenzione ordinaria di minima, necessaria a mantenere i locali, le attrezzature fisse e mobili, gli impianti in perfetto stato d'uso. Sono a carico del concessionario gli oneri delle manutenzioni ordinarie di impianti e locali che non siano spettanti alla proprietà nei contratti tipici di concessione in uso. L'affidatario del contratto è obbligato, comunque, alla manutenzione straordinaria di minima, necessaria a mantenere i locali, le attrezzature fisse e mobili, gli impianti, etc..

Sono comunque a carico del concessionario i seguenti interventi di manutenzione:

- le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.: tutti i rivestimenti interni debbono essere riverniciati al termine della gestione, tutte le pareti, porte, vetri ed infissi devono essere tenuti puliti, anche da scritte di qualsiasi genere;
- tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza di rubinetterie, infissi, pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate a causa di urti accidentali e logorio);
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite;
- il reintegro e, ove necessario, la fornitura delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori eventualmente in dotazione;

- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature;

I danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico del concessionario.

L'elenco delle manutenzioni indicate in questo articolo a carico del concessionario è da intendersi minimale, sono infatti da includere anche le manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco.

Al termine della concessione i locali dovranno essere riconsegnati in buono stato manutentivo risultante da apposito *Verbale redatto in contraddittorio fra il concedente ed il concessionario*. In caso contrario il concedente assegnerà un termine al concessionario per eseguire gli interventi ritenuti necessari, rivalendosi, in caso di sua inerzia, sulla cauzione definitiva.

ART. 19 CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

Nell'ipotesi di periodi di interruzione o chiusura del pubblico esercizio, per consentire l'accesso esclusivamente in caso di comprovata emergenza, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata presso il Corpo di Guardia della Vigilanza del P.O..

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il concessionario ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'AORN provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico del concessionario.

ART. 20 ORARI DI APERTURA DELL'ESERCIZIO

Il concessionario è obbligato al rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio oggetto del presente capitolato in base alla normativa vigente. In via ordinaria la gestione deve essere assicurata in conformità agli orari di apertura e chiusura dell'esercizio secondo le direttive della Direzione Sanitaria dell'Ospedale.

L'esercizio dovrà osservare i seguenti orari minimi:

apertura: ore 08,00

chiusura: ore 19,00

Non sono previsti giorni di chiusura, né ferie.

L'AORN si riserva di chiedere, per proprie esigenze, motivate da pubblico interesse, e senza alcun compenso per il Concessionario, la modifica degli orari e giorni di servizio.

Durante il mese di agosto e delle festività natalizie, il Bar potrà, in accordo con il DEC, anche sulla base delle esigenze dell'AORN, prevedere periodi di riduzione dell'orario. Tali periodi dovranno essere programmati in anticipo.

TITOLO IV: PERSONALE

ART. 21 PERSONALE

Il personale impiegato per l'esercizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Nell'esecuzione dell'esercizio, il concessionario dovrà avvalersi, sotto la sua esclusiva responsabilità, di personale in numero sufficiente a garantire la regolarità della concessione, provvedendo al reintegro del personale assente per malattia, ferie o altro in modo da assicurare, per tutta la durata del contratto in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento della gestione in questione.

Il concessionario si obbliga a formare tutto il personale addetto tramite appositi corsi di formazione, riguardanti le norme igienico-sanitarie da adottare nel corso della propria attività.

Il concessionario sarà tenuto ad aggiornare continuamente un elenco nominativo del personale addetto, con i dati anagrafici, gli estremi dei documenti di lavoro (assicurativo e attestato di formazione/aggiornamento del personale alimentarista). A richiesta dell'AORN il concessionario dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle disposizioni in materia.

Nei riguardi dei propri dipendenti sarà a carico del concessionario ogni onere di sua competenza in osservanza di leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro.

L' AORN rimane estranea ad ogni rapporto tra il concessionario e il personale da lui dipendente. In nessun caso il personale potrà accampare alcun diritto nei confronti del concedente non essendosi instaurato alcun rapporto di lavoro tra l'AORN ed il personale addetto, anche nel caso di fallimento del concessionario, poichè trattasi di rapporto di lavoro instauratosi esclusivamente con l'affidatario. L'AORN si riserva, infine, il diritto di richiedere al concessionario di prendere immediati provvedimenti per quel personale ritenuto inidoneo al servizio, per comprovati motivi, in contraddittorio tra le parti. Il concessionario procederà, previa istanza dell'AORN, alla sostituzione del personale che abbia contravvenuto ai propri doveri di comportamento.

ART. 22 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Il concessionario deve attuare l'osservanza delle normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs.n.81/2008).

L'AORN, come previsto dall'art 26 cl-lettera b del D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i, in un **FASCICOLO INFORMATIVO**, fornisce agli operatori economici partecipanti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinate ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

L'AORN, allegato al contratto di concessione, invierà alla ditta aggiudicataria il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (**D.U.V.R.I.**).

Restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e dei lavoratori autonomi in merito alla sicurezza sul lavoro. La ditta affidataria dovrà inviare una dichiarazione di avere assolto agli obblighi di igiene e sicurezza sul lavoro secondo quanto previsto dalla normativa vigente e in particolare dovrà avere elaborato il Documenti di Valutazione dei Rischi specifico per l'attività del contratto.

Il concessionario deve attuare l'osservanza della normativa antincendio, provvedendo a definire il piano di evacuazione ed apporre idonea cartellonistica a propria cura e spesa, deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il Concessionario, e per esso i suoi operatori, deve uniformarsi a tutte le norme di carattere generate emanate dall'Azienda per il proprio personale e rese ufficialmente note mediante comunicazioni scritte o circolari. Essi devono conformare la propria condotta al dovere di contribuire alla gestione della cosa pubblica con impegno e responsabilità, assicurando il rispetto della legge e dell'interesse pubblico. In tale specifico contesto, dovendo garantire la migliore qualità dell'esercizio, l'operatore deve in particolare:

- avere un comportamento irreprensibile ed adeguato ad un ambiente ospedaliero;
- indossare la divisa ed il tesserino di riconoscimento. E' onere del gestore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale comprensivo di cuffie e berretti, giacche e grembiuli bianchi, guanti e quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio;
- svolgere il servizio negli orari prestabiliti;
- evitare nell'espletamento del proprio servizio di costituire intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del personale dell'Azienda;
- rispettare gli ordini di servizio;
- non introdurre o consentire l'accesso agli ambienti a persone estranee al servizio;
- uniformarsi alle direttive impartite dalle direzioni mediche di presidio.

E' vietata la vendita di alcolici e superalcolici, nonché l'installazione di videogiochi e la pratica di qualsiasi forma di gioco d'azzardo o lotteria. E' vietata la vendita di tagliandi di lotteria istantanea (gratta e vinci o similari), e tabacchi. Sono vietati la gestione, diffusione e espletamento di giochi di qualsiasi natura. Sono ammessi i servizi di lottomatica quali il pagamento di utenze e ricariche telefoniche.

E' inoltre consentito il servizio di rivendita di giornali e riviste, quotidiani, settimanali ecc.

I prodotti posti in vendita dovranno essere decorosi e confacenti al luogo, e l'attività di vendita degli stessi non dovrà recare disturbo alla quiete ed al regolare espletamento dell'attività ospedaliera. Inoltre dovrà essere garantita parità di trattamento alle diverse testate e dovrà essere osservato il divieto assoluto di commercializzazione di tutte le riviste e/o pubblicazioni per le quali è previsto che la vendita a minori sia vietata per legge.

E' inoltre consentita la vendita di prodotti per la cura e l'igiene personale quali spazzolini, dentifrici, sapone, shampoo, rasoi, schiuma da barba, deodoranti, pantofole, ecc.

E' vietato l'ingresso a venditori ambulanti. E' assolutamente inibita la consegna da parte dei dipendenti del concessionario di bibite e generi di consumo presso i reparti di degenza. Il concessionario si obbliga ad impedire tutto ciò che non si addica alla convenienza del luogo o che possa recare disturbo alle attività istituzionali dell'Ente. Il Concessionario è obbligato alla piena osservanza della vigente normativa antimafia e di prevenzione della criminalità.

TITOLO V: PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

ART. 23 INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

Il concessionario dovrà assicurare comunque interventi di disinfezione, disinfestazione e

derattizzazione ogni qualvolta necessario, anche su richiesta dell'AORN.

ART. 24 PULIZIE

Le pulizie dei locali consegnati al concessionario sono a carico dello stesso, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. A fine giornata il concessionario dovrà procedere, con proprio personale, attrezzi e materiali alla completa pulizia, disinfezione e sanificazione, dei locali, dei servizi igienici annessi, nonché di ogni attrezzatura ed arredo, al fine di evitare accumuli di sporcizia e di garantire la costante igienicità.

Il concessionario, infine, dovrà provvedere anche al lavaggio delle divise del proprio personale. L'affidatario deve utilizzare prodotti detergenti, disinfettanti e disinfestanti conformi alla normativa vigente. Gli interventi di disinfestazione generale dei locali dovranno essere effettuati con cadenza semestrale (primavera e autunno); gli altri interventi di disinfestazione di portata medio/leggera, mirati alle zone ritenute maggiormente a rischio per il controllo dei parassiti, dovranno essere eseguiti con più breve periodicità.

ART. 25 RIFIUTI

La gestione dei rifiuti deve avvenire nel rispetto della normativa vigente.

Il concessionario, inoltre, dovrà farsi carico della gestione e dello smaltimento secondo i principi della raccolta differenziata. La eliminazione dei rifiuti che deve avvenire con modalità tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici. In particolare ogni forma di rifiuto prodotto, dovrà essere trasportato, depositato ed allocato nel luogo di raccolta dell'AORN da parte del concessionario, in propri contenitori idonei per tipologia di rifiuto, per il ritiro da parte dell'automezzo della Nettezza Urbana; in caso di rifiuti non smaltibili a mezzo del servizio suindicato la ditta provvederà a propria cura e spesa al relativo smaltimento.

Sono a totale carico del gestore gli oneri derivanti dalla raccolta, trasporto e smaltimento degli eventuali olii esausti provenienti dalle lavorazioni. Il concessionario dovrà uniformarsi a qualsiasi disposizione comunale in materia di smaltimento dei rifiuti solidi urbani ed alle indicazioni fornite dall'Azienda in materia di raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

TITOLO VI: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

ART. 26 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il concessionario è tenuto a rispettare le norme vigenti, in ordine all'impiego di energia, segnalazioni antinfortunistiche, uso di detergenti e sanificanti.

ART. 27 SICUREZZA

Nell'esecuzione del servizio il concessionario dovrà adottare di propria iniziativa tutte quelle cautele che valgono a prevenire la possibilità di danni in genere e specialmente di infortuni.

Incombe a carico della Società affidataria qualunque responsabilità per danni provocati dai propri dipendenti nel corso del servizio alle persone, alle apparecchiature, alle opere, alle suppellettili dell'AORN.

Il concessionario dovrà altresì indicare per iscritto all'AORN., prima dell'inizio dell'appalto, ai sensi del D. Lgs. n.81/08 e ss.mm.ii.:

25.2.1.1.1 il nominativo del Responsabile Prevenzione e Protezione nei luoghi di lavoro;

25.2.1.1.2 il nominativo del medico competente;

25.2.1.1.3 i nominativi dei dipendenti che svolgeranno il ruolo di preposto o di coordinatore delle attività lavorative svolte nell'ambito del presente appalto.

ART. 28 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Viene allegato al disciplinare di gara il Documento Unico di Valutazione dei rischi Interferenti, redatto da questa AORN.

Prima dell'inizio delle attività, la Società aggiudicataria, previo accordo con il Responsabile dell'U.O.C. Prevenzione e Protezione nei luoghi di lavoro dovrà firmare il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) ed il verbale di cooperazione e coordinamento, nonché fornire le dichiarazioni indicate nel documento unico preventivo di valutazione dei rischi da interferenze. A tal fine dovranno essere forniti, i nominativi del referente dell'appalto in esame, nonché del proprio responsabile della sicurezza. Si ricorda che il DUVRI è parte integrante e sostanziale del contratto.

TITOLO VII: PENALI

ART. 29 PENALITÀ

L'AORN provvederà, a mezzo del D.E.C. ad effettuare la sorveglianza, la vigilanza ed il controllo sulla concessione.

In caso di inadempimento agli obblighi, il concessionario, oltre ad ovviare all'infrazione contestatagli nel termine stabilito, sarà passibile di penali. L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza. Il concessionario, nei sette giorni dalla data della comunicazione dell'eventuale inadempienza, potrà presentare le proprie deduzioni; in mancanza di queste, il D.E.C. adotterà i provvedimenti del caso.

Saranno applicate penali alla Società aggiudicataria qualora si verificano inadempienze come nel seguito indicate:

- Per carenza di pulizia e decoro di tutti i locali dati in concessione e degli spazi antistanti ad essi
- Per fornitura di prodotti alimentari di qualità difforme a quanto previsto dal disciplinare e dal CSA e relativi allegati
- Per mancata osservanza di tutte le disposizioni di cui al Disciplinare, CSA ed allegati
- Per mancata osservanza delle disposizioni inerenti la corretta raccolta differenziata dei rifiuti

Le penali da applicare saranno stabilite dal RUP/DEC in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale e comunque complessivamente non superiore al 10%, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo, fatta

salva la risoluzione del contratto. L'ammontare delle penali verrà detratto sui crediti dell'affidatario relativi alla presente fornitura o, in mancanza, sulla cauzione prestata. Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile. La penale dovrà essere versata unitamente al canone di concessione immediatamente successivo pena l'esclusione parziale della cauzione definitiva.

In caso di ritardato pagamento, anche solo parziale, del canone e delle somme dovute a qualsiasi titolo, l'AORN applicherà a carico del concessionario gli interessi legali.

In caso di ripetuti ritardi nei pagamenti, in ultima istanza, l'AORN si riserva la facoltà di revocare la concessione, con conseguente diritto al risarcimento del danno da esercitarsi sul deposito cauzionale, salvo e pregiudicato il risarcimento degli eventuali maggiori oneri e danni.

TITOLO VIII: FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA

ART. 30 FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA

In caso di fallimento o di amministrazione controllata del concessionario, la concessione si intende senz'altro decaduta e l'AORN provvederà a termini di legge.

TITOLO IX: RISOLUZIONE DELLA CONCESSIONE

ART. 31 CAUSE DI RISOLUZIONE DELLA CONCESSIONE

L' AORN concedente avrà la facoltà di risolvere "ipso facto et jure" il contratto, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata via pec, secondo quanto stabilito all'art.108 del Codice e nelle seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del concessionario o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- b) in caso di cessione o di cessazione dell'attività del concessionario;
- c) mancata osservanza delle norme relative alla subconcessione, al divieto di cessione del contratto ed impiego di personale non dipendente del prestatore di servizi;
- d) utilizzo di derrate alimentari in grave violazione di norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto, a seguito accertamento da parte dell'AORN e organi a ciò preposti;
- e) casi di intossicazione alimentare accertata;
- f) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente;
- g) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Ente;
- h) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j) mancato pagamento o recidiva morosità nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Ente;
- k) mancato rinnovo alla scadenza delle polizze assicurative previste nel presente capitolato;
- l) mancato ripristino della fidejussione bancaria o assicurativa;

Nelle ipotesi sopra indicate la risoluzione della concessione avrà effetto immediato dalla data di ricevimento della relativa mail, pec o raccomandata A/R. Qualora si verifichi la risoluzione della



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
"SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO"
DI CASERTA

concessione al concessionario verrà comminata una penale pari alla cauzione definitiva costituita, oltre ai maggiori danni conseguenti, senza che la parte concorrente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta.

In caso di risoluzione, per qualsiasi causa, del rapporto contrattuale, ed al termine dello stesso, il Gestore nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale.

ART. 32 FORO COMPETENTE

Per qualunque controversia nascente tra le parti sarà esclusivamente competente il Foro competente di Santa Maria Capua Vetere.

ART. 33 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi, ai regolamenti vigenti ed alle successive modifiche ed integrazioni.