



## **CAPITOLATO**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR  
PRESSO IL P.O. "OSPEDALE DEL MARE" PER N. 5 ANNI NON RINNOVABILI**

Indice:

Art. 1 – Oggetto e finalità	pag. 4
Art. 2 – Procedura e aggiudicazione	pag. 4
Art. 3 - Caratteristiche della struttura	pag. 4
Art. 4 - Servizi in concessione principali e facoltativi	pag. 4
Art. 5 – Autorizzazioni e licenze	pag. 5
Art. 6 - Funzionamento ed orari	pag. 5
Art. 7 – Tutela dell’ambiente	pag. 6
Art. 8 – Divieto di installazione di videogiochi	pag. 6
Art. 9 – Modalità di espletamento del servizio e conservazione degli alimenti	pag. 7
Art. 10 – Durata della gestione	pag. 8
Art. 11 – Canone della gestione	pag. 8
Art. 12- Indennità di avviamento commerciale	pag. 8
Art. 13 – Allestimento, Arredi e consegna	pag. 9
Art. 14 – Obblighi del concessionario	pag. 10
Art. 14.1 – Esecuzione del servizio	pag. 10
Art. 14.2 – Sopralluogo preventivo obbligatorio	pag. 10
Art. 14.3 – Spese di gestione e utenze	pag. 10
Art. 14.4 – Prezzi	pag. 11
Art. 15 – Manutenzione ordinaria e straordinaria	pag. 11
Art. 16 – Pulizia e igiene dei locali, degli arredi e delle attrezzature e smaltimento rifiuti	pag. 12
Art. 17 – Addizioni, innovazioni e migliorie	pag. 13
Art. 18 – Spese e rapporto di lavoro con il personale	pag. 13
Art. 19 – Gestione e rendiconti	pag. 14
Art. 20 – Consegna e restituzione della struttura	pag. 14
Art. 21 - Cessione del contratto, del subappalto del servizio e cessione del credito	pag. 15
Art. 22 – Responsabilità e polizza assicurativa	pag. 15
Art. 23 - Deposito cauzionale provvisorio e garanzie definitive	pag. 16
Art. 24 – Penali ed inadempienze contrattuali	pag. 17
Art. 25 – Risoluzione del contratto	pag. 19

Art. 26 – Recesso	pag. 21
Art. 27 – Disposizioni antimafia e inerenti la prevenzione della criminalità	pag. 21
Art. 28 – Sicurezza sul posto di lavoro	pag. 22
Art. 28.1 – Generalità	pag. 22
Art. 28.2 Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell’Appaltatore	pag. 22
Art. 28.3 - Oneri per la sicurezza aziendali	pag. 22
Art. 29 – Controlli e verifiche del servizio	pag. 22
Art. 30 – Tracciabilità dei flussi finanziari	pag. 23
Art. 31 – Foro competente	pag. 23
Art. 32 – Tutela e trattamento dei dati personali	pag. 23
Art. 33 – Disposizioni finali e di rinvio	pag. 23

## **CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR DELL’OSPEDALE DEL MARE**

### **Art. 1 – Oggetto e finalità**

Il presente capitolato ha ad oggetto l’affidamento in concessione dei servizi di bar e di piccola ristorazione con la relativa gestione dei locali a ciò destinati, ubicati all’ingresso dell’Ospedale, sito in Napoli – al Viale delle Metamorfosi, meglio indicati in planimetria allegata agli atti di gara.

La Stazione Appaltante intende valorizzare i locali su indicati con una gestione senza oneri a carico della stessa ed altresì fornire un servizio di pubblica utilità.

Il servizio deve essere svolto in un’ottica di massimizzazione della soddisfazione dell’utente.

Secondo il sistema di classificazione unico per i contratti, il servizio di cui trattasi è identificabile con codice CPV 55410000-7 “Servizi di gestione bar”.

### **Art. 2 – Procedura e aggiudicazione**

La Stazione Appaltante ricorre all’affidamento mediante procedura aperta, ai sensi dell’art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016, con applicazione del criterio di aggiudicazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016.

### **Art. 3 - Caratteristiche della struttura**

Locali n. 1 di complessivi 218,30 mq, di cui 117 mq circa superficie netta destinata all’attività oggetto della presente concessione, n. 1 deposito e servizi igienici e n. 1 locale ad uso deposito di circa 40 mq al piano sottostante.

Il concessionario dà atto che prende in carico i locali nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano attualmente, con ogni diritto, accessione, dipendenza e pertinenza, con tutte le servitù attive e passive nascenti dallo stato di fatto e dalla situazione dei luoghi.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si forniscono le seguenti informazioni a carattere puramente indicativo e non vincolanti, pertanto potrebbero essere oggetto di variazione e/o integrazione in aumento o in difetto senza che la Ditta possa avanzare alcuna pretesa nei confronti dell’AZIENDA:

Posti Letto complessivi, attualmente: n. 395

Personale a rapporto lavorativo a vario titolo con l’Azienda complessivamente circa n. 2000

### **Art. 4 - Servizi in concessione principali e facoltativi**

Il servizio principale in concessione è quello di bar- caffetteria e dovrà essere erogato con adeguata dotazione di personale sul piano qualitativo e quantitativo; dovrà essere garantita agli utenti la fruibilità di locali e di servizi igienici adeguati e conformi alle norme di sicurezza, ogni ambiente dovrà essere curato, sicuro, pulito ed accogliente in tutte le sue componenti.

Il servizio bar ed il servizio caffetteria prevede la somministrazione di bevande calde e fredde, caffè, thè, camomilla, prodotti da forno e pasticceria, anche in formato mignon, paste assortite (compreso cornetti, brioches) fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, dolci, gelati, toast, panini, snack vari, tramezzini, piadine, tranci di pizza, pizzette, rosticceria varia e prodotti simili che in ogni caso richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento. Tutti i prodotti devono essere consumati all’interno del locale bar.

I prodotti pronti al consumo, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo quali i prodotti da forno, dolcini, toast, panini, pizzette e prodotti simili, devono essere forniti da produttore esterno a

ciò registrato/abilitato, ed è fatto obbligo, a pena di esclusione dalla gara, riportare in fase di presentazione dell'offerta apposito elenco contenente i nominativi dei produttori ai quali si rifornirà la ditta aggiudicataria in fase di esecuzione del servizio.

Il concessionario potrà collocare, nell'ambito dell'area messa a disposizione per la gestione del bar, tavolini e sedute per accogliere l'utenza allo scopo di favorire un confortevole momento di relax.

Servizio secondario e facoltativo, considerato come miglioria dell'offerta tecnica, previa autorizzazione ai sensi del Decreto Legislativo n°170 del 24 aprile 2001 e ss.mm.ii., è la contemplazione di un punto adibito a rivendita di giornali, quotidiani, periodici, riviste e libri.

È vietata l'esposizione al pubblico e la vendita di giornali, riviste e materiale che possano offendere il comune senso del pudore e/o la pubblica decenza.

Servizio rinfresco -Su indicazione dell'Amministrazione Contraente e con preavviso di almeno 3 giorni, la ditta dovrà essere disponibile all'allestimento ed alla distribuzione di coffee break, colazioni di lavoro, rinfreschi e quant'altro similare, in occasione di convegni, congressi, riunioni, conferenze. Tali servizi accessori verranno prestati dalla ditta nei termini da concordare di volta in volta.

#### **Art. 5 – RegISTRAZIONI per esercizio attività**

Sono a carico del Concessionario tutti gli adempimenti per acquisire tutta la documentazione prevista dalla normativa vigente, propedeutica e necessaria all'esercizio di attività di bar e di somministrazione di bevande e alimenti e dovrà altresì provvedere a proprie cure e spese all'allestimento di quanto occorrente al suo funzionamento (il progetto tecnico dovrà essere presentato in sede di offerta tecnica preventivamente ed approvato dall'Ufficio Tecnico prima della realizzazione).

Il Concessionario dovrà conformarsi al Regolamento di Igiene e Sanità estratto dal Piano delle Attività Commerciali Delibera Consiglio Comunale di Napoli n. 46 del 09/03/2001.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla notifica della S.C.I.A. presso lo Sportello Comunale ai sensi del Reg. CE 852/04 e avrà l'obbligo di acquisire tutte le autorizzazioni, le concessioni, le licenze e certificati di conformità presso le Autorità Competenti previsti dalle norme di legge per l'espletamento del servizio in oggetto e per l'esecuzione dei lavori di cui al progetto esecutivo che dovrà necessariamente essere approvato dall'Ufficio Tecnico dell'OdM.

Resta inteso che, se per qualunque ragione non sia possibile acquisire gli atti predetti, il relativo contratto si intenderà risolto senza che ciò possa dare luogo a pretese di qualunque genere nei confronti dell'Azienda.

I beni e le opere realizzate dal Concessionario, al termine della concessione diventeranno di proprietà dell'Ospedale del Mare, senza che il Concessionario possa pretendere alcun onere per gli interventi realizzati.

Le predette autorizzazioni/licenze/nullaosta devono essere cedute gratuitamente alla scadenza del contratto o all'atto dell'eventuale risoluzione anticipata del contratto – in favore della Stazione Appaltante, persona o Società che la stessa potrà indicare.

Sono inoltre a carico del Concessionario tutti gli adempimenti amministrativi e tutti gli oneri amministrativi ed economici relativi ad ogni altra tassa, imposta e contributo afferente la gestione nonché quelli derivanti da eventuali sanzioni connesse alla responsabilità civile nei confronti di terzi.

#### **Art. 6 - Funzionamento ed orari**

Il servizio bar sarà effettuato a favore di tutti gli utenti dell'Ospedale, del suo personale, degli eventuali ospiti e di tutti coloro che operano nella struttura, o che abbiano titolo ad accedervi.

L'orario di apertura e di chiusura del servizio bar sarà svolto con orario continuativo tutti i giorni dal lunedì alla domenica, compresi i festivi, dalle ore 6:00 alle ore 22:00.

L'eventuale variazione dell'orario del servizio, compresa la chiusura di una o più giornate, dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Direzione Amministrativa del Presidio Ospedaliero.

È fatto divieto interrompere il servizio senza preventiva autorizzazione. La ditta aggiudicataria assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio e si impegna a promuovere tutte le iniziative necessarie atte ad evitare l'interruzione dello stesso. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore, debitamente comunicate e autorizzate dalla Direzione Amministrativa di Presidio, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dall'esecuzione del contratto a regola d'arte.

Il personale e la relativa turnazione dovrà essere secondo quanto indicato nell'offerta tecnica.

Il servizio dovrà essere effettuato con personale qualificato ed in un numero sufficiente a garantirne la continuità e la perfetta regolarità.

L'esecuzione del servizio medesimo dovrà essere espletata nella più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione delle bevande, dei cibi e degli ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili e sia infine ai requisiti del personale addetto al servizio e sulla sicurezza degli infortuni sul lavoro.

La gestione delle eccedenze degli alimenti dovrà avvenire secondo le modalità consentite dalla L. 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e dalla L. 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".

#### **Art. 7 – Tutela dell'ambiente**

Il Concessionario deve utilizzare tutte le possibili tecnologie e attivare tutte le possibili modalità operative per svolgere il servizio bar, per ridurre al minimo l'impatto con l'ambiente, fra cui, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- utilizzo esclusivo di stoviglie (bicchieri, tazze, tazzine, posate, etc..) in vetro o in ceramica o in acciaio o altro materiale biodegradabile o plastic free biodegradabile; si sottolinea che, in ogni caso, è tassativamente vietato l'utilizzo di stoviglie in plastica;
- vendita di bevande esclusivamente in contenitori di vetro o attraverso distributori alla spina opportunamente mantenuti al fine di garantire la sicurezza e l'igiene alimentare, nel rigoroso rispetto della normativa vigente ed applicabile in materia; si sottolinea che, in ogni caso, è tassativamente vietato l'uso di contenitori in plastica o in lattina;

#### **Art. 8 – Divieto di installazione di videogiochi, di pubblicità e di vendita di alcolici e superalcolici**

È fatto divieto tassativo, pena la revoca della concessione, di installare sia all'interno del locale che nello spazio esterno di pertinenza, apparecchi videogiochi senza e con vincita in denaro di cui all'art. 110, comma 6 del R.D. 773/1931 (TULPS) in qualunque modo denominati e di qualunque tipo, anche se legali (a titolo meramente esemplificativo: new slot, videopoker, videolotteries cioè le così dette VLT).

È altresì vietata l'installazione di apparecchiature elettriche, elettroniche o manuali o giochi e divertimenti di qualsiasi genere e che in qualsiasi modo possano arrecare disturbo all'attività sanitaria.

È vietata la vendita di tagliandi di lotteria istantanea (gratta e vinci o similari) e la pratica di qualsiasi forma di lotteria o gioco d'azzardo.

È consentita la presenza e l'impiego di un apparecchio televisivo a condizione che sia usato a basso volume e senza arrecare disturbo agli utenti.

Sono ammessi i servizi di Lottomatica esclusivamente per consentire il pagamento di utenze, ricariche telefoniche e valori bollati, tale servizio è considerato oggetto di miglioria ai fini della valutazione dell'offerta tecnica.

È fatto assoluto divieto utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario e/o utilizzare sponsor all'interno dei locali dati in concessione, pena applicazione di penale e successiva risoluzione del contratto.

È altresì vietata la vendita o somministrazione di superalcolici.

#### **Art. 9 – Modalità di espletamento del servizio e conservazione degli alimenti**

Il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente. Dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti.

Il servizio dovrà essere pertanto perfetto sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico – sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio medesimo. Spetta al gestore la direzione operativa del servizio assegnato per l'intero periodo contrattuale.

La ditta affidataria dovrà rispondere della completa applicazione di quanto richiesto dalla normativa vigente in relazione a:

- tipologia dei prodotti in vendita;
- programma di approvvigionamento delle derrate alimentari;
- programma di controllo delle suddette derrate, alle modalità di selezione dei fornitori, alle procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari all'interno del bar;
- procedure e/o istruzioni operative relative a buone norme di comportamento igienico degli operatori e ai controlli effettuati sui prodotti.

La ditta affidataria risponderà direttamente e personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, etc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente l'Azienda da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La ditta affidataria dovrà provvedere alla conservazione delle derrate alimentari nei locali (celle frigorifere e/o frigoriferi) all'uopo destinati e dovrà assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali previste a norma di legge per la conservazione di ogni categoria di alimento.

La ditta affidataria dovrà farsi carico di organizzare i percorsi per l'ingresso degli alimenti che dovrà essere distinto e separato dall'ingresso principale destinato ai fruitori del servizio.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione al D.Lgs n.114/98 e ss.mm.ii. e alla 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. definite "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 178/02) e quindi rispettando le procedure H.A.C.C.P.. Il trasporto dei prodotti alimentari dovrà avvenire con veicoli e contenitori con le caratteristiche prescritte dalla normativa H.A.C.C.P. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti, prezzi e provenienza. In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati la ditta affidataria dovrà attestare che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica. Tutti i prodotti a base di caffè e derivati dovranno essere serviti al banco privi di zucchero - quest'ultimo deve essere fornito in confezione monouso.

### **Art. 10 – Durata della gestione**

Il contratto avrà la durata di 5 (cinque) anni con decorrenza dalla data di inizio di attività della gestione del servizio, come da Direttiva Comunitaria 2014/23/UE del 26/02/2014.

È escluso ogni tacito rinnovo, pertanto la durata della concessione si intenderà automaticamente cessata senza che sia necessaria alcuna comunicazione in merito e/o corrispondenza tra le parti.

L’Azienda, ai sensi dell’art 106, comma 11, del D.Lgs.n. 50/2016, si riserva la facoltà di prorogare, alle stesse condizioni economico-contrattuali, la durata della concessione per il tempo necessario alla conclusione della nuova procedura di gara e sua messa in esecuzione. Durante tale periodo il Concessionario sarà impegnato ad eseguire tutte le attività alle stesse condizioni e modalità previste nella presente procedura di gara senza che questi possa sollevare eccezione alcuna.

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola al Concessionario mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Alla scadenza della concessione il Concessionario si obbliga a restituire tutta la documentazione tecnica-legale-amministrativa acquisita e detenuta.

### **Art. 11 – Canone della gestione**

La concessione del servizio comporta il versamento in favore del Concedente di un canone annuo di concessione.

Il valore del canone annuo posto a base d’asta, rispetto al quale ciascun concorrente deve offrire la propria offerta, è così articolato:

-quota fissa, sottoposta a rialzo in sede di gara rispetto all’importo posto a base d’asta (offerta economica), di € 24.492,00 (IVA esclusa) come importo annuo da corrispondere a titolo di canone concessorio fisso per l’utilizzo della struttura, quota soggetta a rivalutazione ISTAT sulla base del 100% a decorrere dal 2° anno;

-quota variabile aggiuntiva, sottoposta a rialzo in sede di gara, del 5% (cinque per cento) da applicare alla somma complessiva dei corrispettivi annui (fatturato al netto IVA), eccedenti il valore annuo stimato della concessione indicato al comma precedente derivante dall’utilizzo della struttura.

La somma offerta a base d’asta dai concorrenti per la gestione del servizio in oggetto non potrà essere né inferiore né uguale a € 24.492,00 /anno (IVA esclusa).

L’impresa concorrente, nella determinazione del rialzo da applicare alla quota fissa e quota variabile, deve tener conto di ogni costo connesso o derivante dalla gestione del servizio affidato in concessione, ivi compresi gli oneri per la sicurezza., eventuali allacci e lavori.

Il canone di concessione deve essere corrisposto con pagamento in un’unica rata da versare annualmente entro il 30 marzo dell’anno successivo rispetto all’anno di riferimento, da versare su Conto Corrente che sarà in seguito comunicato.

Il mancato pagamento entro i termini stabiliti anche di una sola rata è motivo di risoluzione di diritto del contratto.

### **Art. 12- Indennità di avviamento commerciale**

Data la peculiare caratteristica del servizio in concessione, cioè aperto soltanto a coloro i quali possono accedere alla struttura avendone giusto motivo, il gestore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando che l’entità dei corrispettivi che incasserà con l’espletamento dell’attività è tale che, in ogni e qualsiasi ipotesi, egli si dichiara sin d’ora soddisfatto e tacitato in ogni eventuale diritto che



egli possa eventualmente far valere in sede o a seguito della scadenza o della risoluzione, per qualsiasi ragione, della concessione.

I locali sono concessi in comodato d'uso per il solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione ed il compenso deve intendersi quale corrispettivo per il conferimento della concessione del servizio, escludendosi esplicitamente che lo stesso possa essere configurato come canone di locazione.

La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane.

### **Art. 13 – Allestimento, Arredi e consegna**

Il Concessionario si obbliga a proprie cure e spese ad allestire i locali e provvedere all'acquisto degli allestimenti necessari per l'arredo degli stessi, per il normale funzionamento dell'attività e per garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio. Il relativo progetto deve previamente ricevere parere favorevole da parte dell'ASL, con facoltà insindacabile della stessa a richiedere modifiche al progetto presentato.

Alla scadenza della concessione tutte le attrezzature, arredi e materiali rimarranno in proprietà dell'Asl Napoli 1 Centro senza alcun diritto per il Concessionario di pretendere alcunché.

Entro quaranta giorni naturali e consecutivi dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione definitiva verranno consegnati i locali all'impresa aggiudicataria mediante apposito verbale di consegna, ai fini della realizzazione delle opere di cui al progetto approvato.

Le operazioni relative alla consegna dei locali avverranno concordemente con il direttore di esecuzione del contratto che ne darà atto mediante la redazione di appositi verbali.

L'Azienda si riserva la facoltà di procedere alla consegna dei locali ai fini della realizzazione delle opere di cui al progetto approvato anche nelle more della stipula del contratto.

Tutte le dotazioni di proprietà del concessionario, destinate al servizio del bar, dovranno essere conformi alle vigenti norme in materia di pubblici esercizi, sicurezza, igiene e sanità, di buona qualità, mantenute sempre in perfetta efficienza e sostituite quando necessario.

L'impresa aggiudicataria si impegna a mantenere in buono stato i locali consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni e trasformazioni agli stessi ed agli impianti senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nelle fasce orarie di chiusura, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata nel luogo dove verrà indicato dal direttore di esecuzione del contratto. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, l'impresa aggiudicataria ritenesse opportuno sostituire con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto al direttore di esecuzione del contratto provvedendo, altresì, a consegnare copia delle nuove chiavi con le stesse modalità sopraindicate.

Le conseguenze dirette ed indirette derivanti da mancata negligenza al riguardo sono ad esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria.

## **Art. 14 – Obblighi del concessionario**

### **Art. 14.1 – Esecuzione del servizio**

Il concessionario ha l'obbligo di prendere in consegna i locali ed i relativi beni in essa contenuti e di utilizzarli secondo le specifiche destinazioni, con proprio personale e sotto la propria responsabilità, direzione e sorveglianza. Si impegna ad acquisire tutte le eventuali autorizzazioni necessarie al funzionamento della struttura ed a dotarla di tutti i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente in materia.

### **Art. 14.2 – Sopralluogo preventivo obbligatorio**

Al fine di accertare ogni elemento utile alla corretta esecuzione del servizio, i partecipanti alla presente procedura hanno l'obbligo, a pena di esclusione dalla medesima di effettuare apposito sopralluogo nei locali adibiti a bar, indirizzo ed ubicazione di cui all'art. 1.

Tale sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale Rappresentante della ditta concorrente o da persona munita di delega da questo conferitagli.

In caso di delega, rilasciata dal legale rappresentante della ditta delegante, questa dovrà essere esibita al funzionario incaricato della stazione concedente al momento del sopralluogo. Il sopralluogo è da concordare (la visita di sopralluogo potrà essere effettuata solo previa prenotazione, non potendo le imprese accedere, direttamente e senza autorizzazione, a tutti i locali interessati) tramite richiesta da inoltrare, via posta elettronica, all'indirizzo [uff.tec.ospmare@pec.aslna1centro.it](mailto:uff.tec.ospmare@pec.aslna1centro.it) entro e non oltre 10 giorni dalla scadenza di presentazione della domanda di partecipazione alla gara.

Ad avvenuto sopralluogo verrà rilasciata attestazione che il concorrente dovrà trasmettere unitamente alla documentazione amministrativa.

### **Art. 14.3 – Spese di gestione e utenze**

Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri connessi all'esercizio dell'attività oggetto del servizio, di qualunque natura essi siano.

Il Concessionario dovrà dotarsi di autonomi contratti di fornitura e tutte le utenze in essere di somministrazione di energia elettrica, acqua, raccolta e smaltimento dei rifiuti, utenze telefoniche e internet e/o dovrà provvedere ad installare a proprie spese singoli contatori interni per la rilevazione, da parte dell'ufficio tecnico dell'Azienda, dei consumi di acqua, energia elettrica e telefono. I consumi rilevati, relativi alle citate utenze, verranno comunicati dall'ufficio tecnico dell'Azienda alla UOC Gestione Economica e Finanziaria dell'Azienda per il successivo introito.

I consumi delle utenze sopraindicate non sono da considerarsi compresi nel canone annuo omnicomprendivo offerto, ma verranno sostenuti a parte dalla ditta concessionaria.

Per quanto riguarda le utenze telefoniche l'Azienda metterà a disposizione una linea abilitata ad effettuare solamente chiamate all'interno del Presidio Ospedaliero ed abilitata a ricevere chiamate telefoniche provenienti all'esterno.

Il Concessionario dovrà dotarsi di un punto di accesso wireless per consentire l'accesso internet all'utenza.

Le apparecchiature di condizionamento e tutte le apparecchiature ed impianti offerti ed installati dall'aggiudicatario per ragioni di messa a norma o quali miglioria, saranno installati a carico dell'aggiudicatario e rimarranno a fine contratto di proprietà dell'ASL. Nella struttura è presente solo il fluido freddo e caldo.

Il Concessionario dovrà assumere a proprio carico tutta l'organizzazione gestionale e provvedere alle relative spese comprese le imposte, i tributi, le tasse, i bolli e la registrazione del contratto e niente escluso.

#### **Art. 14.4 – Prezzi**

I prezzi di vendita al pubblico praticati nel servizio bar, già ridotti nella misura che dovrà essere indicata nell'offerta, dovranno essere dettagliatamente elencati in un listino. Tale listino non potrà essere variato senza il benestare della Direzione Amministrativa del P.O. e dovrà essere ivi depositato ed altresì esposto visibilmente nel locale bar così come previsto dall'art. n. 14 del D.Lgs n. 114 del 21/03/98 con indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate.

Sui prezzi esposti, inoltre, dovrà essere applicato un ulteriore sconto del 20% per i dipendenti dell'Azienda previa esibizione del badge di riconoscimento.

La ditta affidataria potrà, previa autorizzazione dell'Azienda e previa condivisione dei prezzi da praticare al pubblico, ampliare l'offerta prevedendo tipologie di prodotti diversi rispetto al listino allegato al disciplinare di gara.

La Ditta in caso di aggiudica dovrà obbligatoriamente convenzionarsi con la società che eroga i buoni pasto ai dipendenti.

#### **Art. 15 – Manutenzione ordinaria e straordinaria**

Il Concessionario dovrà provvedere a proprie spese a tutti i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria che si rendono indispensabili per il miglior utilizzo della struttura (locali, impianti e aree esterne) ed al fine di mantenere in perfetto stato di efficienza e funzionalità lo stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, tenuto conto del naturale deperimento dovuto al tempo ed all'uso secondo la normativa del codice civile.

L'impresa aggiudicataria accetta le strutture e gli impianti nello stato in cui si trovano al momento della consegna dei locali e dei quali ha preso atto a seguito del sopralluogo obbligatorio effettuato in sede di gara.

I lavori di manutenzione straordinaria necessitano di consenso scritto del Concedente.

Il Concessionario è a tutti gli effetti il committente degli interventi stessi ed è pertanto tenuto a vigilare sulla corretta esecuzione in sicurezza e sulla esecuzione a regola d'arte dei lavori commissionati.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria quanto segue:

- 1) le opere di ordinaria manutenzione della struttura e degli impianti (quali a titolo esemplificativo e non limitativo, gli interventi di sostituzione di vetri rotti, di corpi illuminati – anche di emergenza - inefficienti, di maniglie e serrature guasti, di rubinetti o scarichi non funzionanti, ect.);
- 2) le opere di manutenzione straordinaria nonché tutte le eventuali opere di miglioria e/o adeguamento della struttura e degli impianti, con la preventiva autorizzazione del Servizio Tecnico del Presidio Ospedaliero;
- 3) le spese di conduzione, conservazione e manutenzione ordinaria e straordinaria di quanto costituisce arredamento ed attrezzatura.

La manutenzione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, dovrà essere eseguita con regolarità dal concessionario considerato diretto responsabile della manutenzione degli stessi.

La ditta aggiudicataria, per l'utilizzo delle acque potabili distribuite dalla rete idrica aziendale, dovrà necessariamente inserire idonei filtri antibatterici (compresa la legionella) a monte di eventuali

attrezzature che utilizzano l'acqua di rete (macchine per produzione ghiaccio, distributori a spina, etc.), rispondenti alla norma CE secondo le indicazioni previste dalla Direzione medica di Presidio. Qualora l'impresa aggiudicataria non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria e straordinaria, rientrando nella sua competenza, l'ASL si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari, incaricando ditte di propria fiducia, addebitando le spese derivanti dai suddetti interventi con una maggiorazione del 10% a titolo di penalità.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunque garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi, in quanto a seguito di accertamento effettuato dal Servizio Tecnico del Presidio Ospedaliero, essi non siano tali da incidere sulla corretta e regolare esecuzione del servizio. Qualora l'Impresa aggiudicataria non condivida l'esito degli accertamenti effettuati dal tecnico deve far pervenire le proprie osservazioni al direttore di esecuzione del contratto che comunicherà le decisioni assunte in merito, insindacabili da parte della stessa Impresa aggiudicataria.

#### **Art. 16 – Pulizia e igiene dei locali, degli arredi e delle attrezzature e smaltimento rifiuti.**

L'impresa aggiudicataria deve assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, delle attrezzature, degli arredi e di tutto il materiale destinato alle attività dell'esercizio provvedendo ad ottemperare alla pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblatizzazione e derattizzazione degli stessi. La fornitura e l'impiego dei prodotti occorrenti per la pulizia e manutenzione di cui sopra sono a carico dell'aggiudicatario, il quale avrà pure la responsabilità degli interventi effettuati.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla pulizia e disinfezione giornaliera, almeno 3 volte al giorno ed estemporaneamente in tutti i casi se ne ravvisi la necessità, dei locali e degli arredi nonché al lavaggio giornaliero di tutte le attrezzature ed arredi, con l'utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti. Il gestore del servizio non dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali oggetto della concessione contestualmente alla preparazione e distribuzione di alimenti. Al termine dell'attività giornaliera dovranno essere pulite le attrezzature utilizzate per la lavorazione degli alimenti, gli arredi e i locali. Il servizio di pulizia all'interno del locale bar dovrà intendersi comprensivo della vuotatura dei cestini rifiuti posti all'esterno del bancone con ricambio dei relativi sacchetti. Il materiale utilizzato per le pulizie e disinfezione dovrà essere riposto in modo ordinato e separato dalle aree di lavorazione e somministrazione degli alimenti e bevande. Tale materiale utilizzato per l'igiene personale ed ambientale dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in uno spazio dedicato non aperto al pubblico.

I rifiuti assimilabili agli urbani, provenienti dalle attività esercitate, dovranno essere raccolti in appositi contenitori forniti di sacchi trasparenti e convogliati a cura e spese del gestore al punto di raccolta del Presidio Ospedaliero. Il gestore del servizio dovrà uniformarsi a qualsiasi disposizione comunale in materia di smaltimento dei rifiuti solidi urbani ed alle indicazioni fornite dall'ASL in materia di raccolta differenziata. Gli interventi di disinfestazione generale (compresa la derattizzazione) 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. Tali interventi dovranno essere concordati con la direzione Medica di Presidio, che potranno modificare trattamenti e tempistica se lo ritenessero necessario. Saranno a carico del concessionario gli oneri derivanti da tale attività compresa la rimozione di mobili, suppellettili e

materie prime da effettuare prima dell'intervento e tutte le successive operazioni di pulizia. La violazione degli obblighi di cui al presente articolo, comporterà l'applicazione di una penale, conformemente a quanto previsto all'art. 24 del presente Capitolato Speciale.

#### **Art. 17 – Addizioni, innovazioni e migliorie**

Il Concessionario si obbliga a non apportare innovazioni, addizioni e migliorie, senza il preventivo consenso scritto del Concedente e previe tutte le autorizzazioni e gli adempimenti di legge. Ad ogni buon fine tutte le innovazioni, addizioni e migliorie apportate si intendono a titolo gratuito e non potranno essere addebitate al Concedente che ha rilasciato il proprio consenso

Nel caso in cui le opere siano state eseguite senza il predetto consenso, il Concessionario è tenuto, invece, a rimuoverle immediatamente ed a proprie spese, qualora il Concedente dichiara di non volerle ritenere, prevedendosi altrimenti la sanzione di dichiarazione di decadenza.

#### **Art. 18 – Spese e rapporto di lavoro con il personale**

Il Concessionario è tenuto a dotarsi, a proprio carico, di personale, con adeguate capacità e qualifiche professionali, di numero tale atto a garantire continui, regolari, efficienti e soddisfacenti servizi in ogni periodo dell'anno. Altresì dovrà inquadrare tutto il personale impegnato secondo la normativa vigente di settore del C.C.N.L., osservare le leggi vigenti in materia di assicurazione e previdenza, di igiene, di medicina del lavoro, sicurezza sui luoghi di lavoro, tutela dei lavoratori e prevenzione degli infortuni.

I rapporti contrattuali di lavoro del personale addetto alle attività gestite dal Concessionario non costituiscono rapporto d'impiego con l'ASL Napoli 1 Centro, risultando esclusa qualsiasi azione di rivalsa di lavoro di subordinazione o sussidiarietà in capo all'Amministrazione Concedente, né possono costituire titolo per avanzare pretese di alcun genere nei confronti dell'ASL Napoli 1 Centro, la quale è sollevata da ogni responsabilità per rapporti di lavoro o prestazioni d'opera che siano poste in essere a qualsiasi motivo tra il Concessionario ed i terzi.

La ditta si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.

La ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi di lavoro, anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

La ditta si impegna a che il personale addetto e non addetto alla manipolazione degli alimenti si conformi al Regolamento per la formazione degli alimentaristi giusti decreti dirigenziali n.76 e 110 del 2018 della Regione Campania.

Per il personale impiegato gli oneri relativi alla sorveglianza sanitaria, agli accertamenti diagnostici e ad altre prestazioni mediche, da parte del medico competente, sono ad esclusivo carico della ditta appaltatrice. A richiesta dell'Amministrazione il gestore dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia ed applicare penali in caso di relative inadempienze. L'Ente si riserva il diritto di effettuare ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni; si riserva, inoltre, il diritto di richiedere al gestore di prendere immediati provvedimenti per quel personale ritenuto inidoneo al servizio, per comprovati motivi, in contraddittorio tra le parti.

In nessun caso il personale potrà accampare alcun diritto nei confronti dell'Ente non essendosi instauratosi alcun rapporto di lavoro tra l'Ospedale del Mare ed il personale addetto, anche nel caso di fallimento del gestore, poiché trattasi di rapporto di lavoro instauratosi esclusivamente con la

ditta appaltatrice. L'Impresa ed i suoi operatori devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale 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 del servizio, l'operatore deve in particolare:

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

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, un elenco dal quale risultino generalità, luogo e data di nascita, residenza e qualifica del personale impiegato, certificato penale e carichi pendenti. L'inserimento di nuovo personale o la sostituzione di quello già impiegato dovrà essere comunicato immediatamente, fornendo contestualmente i dati di cui sopra.

L'appaltatore procederà – previa istanza dell'amministrazione - alla sostituzione del personale che abbia contravenuto ai propri doveri di comportamento.

#### **Art. 19 – Gestione e rendiconti**

Il Concessionario ha un potere gestorio che deve svolgersi nel rispetto di tutte le normative, ivi comprese le igienico-sanitarie, contabili, amministrative e fiscali, ha comunque l'obbligo di attenersi, qualora ce ne fossero, alle direttive e all'istruzioni del Concedente e di assoggettarsi al suo potere di ispezione.

Il Concedente, tramite suo personale incaricato, potrà effettuare una serie di controlli ed ispezioni volti a verificare il livello qualitativo del servizio e il rispetto di tutti gli obblighi assunti dal Concessionario. Nel caso i controlli e le ispezioni avessero una valutazione con esito negativo, il Concedente, previa contestazione degli inadempimenti contrattuali rilevati, invita il Concessionario al rispetto di quanto previsto nel presente capitolato. L'inosservanza degli obblighi contrattuali, rilevata e contestata per tre volte nell'arco di un anno, comporta la risoluzione di diritto del contratto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione posta a tutela degli interessi dell'ASL Napoli 1 Centro.

Il Concedente si impegna inoltre a presentare annualmente entro il 30 giugno il rendiconto consuntivo-economico della gestione dell'anno precedente ed i dati di affluenza registrati.

#### **Art. 20 – Consegna e restituzione della struttura**

La consegna della struttura avverrà mediante stesura di apposito verbale, redatto in contraddittorio tra le parti, dal quale risulterà lo stato di conservazione dell'intera struttura, compreso gli impianti e gli esterni, con accettazione da parte del Concessionario dei locali nello stato di fatto in cui si trovano, riconoscendone l'idoneità all'utilizzo per il quale vengono dati in concessione. Dalla

consegna il Concessionario è costituito custode a tutti gli effetti, esonerando l'ASL NA 1 Centro da ogni responsabilità per i danni diretti ed indiretti che potranno derivare a cose e persone.

Alla scadenza della concessione si procederà a redigere verbale di rilascio della struttura redatto in contraddittorio fra le parti. Qualora dovessero ravvisarsi danni alla struttura, agli impianti, ai beni mobili ivi contenuti, dovuti ad imperizia, negligenza, incuria e omessa manutenzione ordinaria e straordinaria, detti danni saranno imputati al Concessionario che dovrà provvedere alla loro riparazione entro i termini e secondo le modalità indicate dalla stazione appaltante. In caso di inottemperanza, la stazione appaltante escuterà la garanzia appositamente costituita, restando impregiudicate eventuali altre azioni per i danni subiti.

#### **Art. 21 - Cessione del contratto, del subappalto del servizio e cessione del credito**

È fatto divieto assoluto al Concessionario di cedere il servizio oggetto del presente capitolato, pena l'immediata risoluzione del contratto, con conseguente perdita del deposito cauzionale oltre il maggior danno.

Il Concessionario è responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione Appaltante la quale è totalmente esonerata per le inadempienze contrattuali e per i danni causati a qualsiasi titolo a persone, cose ed animali, per l'attività prestata da terzi.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo, si rimanda all'art. 105 del D. L.gs n. 50/2016 ss.mm.ii. ed alle Linee Guida ANAC.

La cessione del credito è ammessa nei soli casi e modalità contemplati dall'art 106 del D.L.gs n. 50/2016.

#### **Art. 22 – Responsabilità e polizza assicurativa**

L'Asl Napoli 1 Centro è sollevata da ogni responsabilità e pretesa per qualsiasi evento dannoso che possa accadere al personale, ai terzi, agli ospiti ed agli utenti tutti, senza riserve od eccezioni.

Il Concessionario si impegna a tenere indenne il Concedente da qualsiasi richiesta che, a qualunque titolo, sia avanzata nei propri confronti da soggetti terzi, in relazione alla conduzione dei locali, delle attività, all'esecuzione dei servizi.

Il Concessionario si impegna a garantire che i servizi saranno resi in modo da non arrecare danni, molestie o disturbo all'ambiente e a terzi.

La ditta è obbligata, senza alcun compenso, ad uniformarsi a tutte le leggi e disposizioni in vigore nelle materie riferite all'oggetto dell'appalto ed avrà a suo esclusivo carico l'onere di rifondere alla committente, ai suoi dipendenti e ai terzi, i danni che fossero causati per l'esecuzione del servizio.

La ditta assume la responsabilità penale e civile piena ed intera, derivante da qualsiasi causa o motivo ed in special modo da infortuni dipendenti dall'appalto.

Il Concessionario si obbliga a stipulare, con decorrenza dalla data di stipula del contratto e per tutta la durata della gestione, con primaria compagnia assicuratrice una copertura assicurativa contro i seguenti rischi:

- Responsabilità Civile Verso Terzi (RCT)

Atta a garantire danni arrecati a terzi in conseguenza di fatti verificatisi in relazione all'attività oggetto della presente concessione, anche se sub-gestita da terzi, comprese tutte le attività ed operazioni, necessarie, accessori e complementari, nessuna esclusa.

La copertura assicurativa dovrà e prevedere tra le altre condizioni anche un'estensione a:

- o Preparazione, somministrazione di cibi e bevande;
- o Danni cagionati a terzi che partecipino a qualsiasi titolo all'attività oggetto della concessione (tra cui tossinfezioni alimentari e/o avvelenamenti)

- Danni cagionati per la gestione dei locali, l'attività in essi svolta, le strutture e l'utilizzo dei beni
- Responsabilità civile per cose consegnate ex artt 1783, 1784, 1785, 1785 bis, 1785 ter, 1786 quater, 1785 quinquies

- Responsabilità Civile Verso Prestatori d'Opera

La garanzia è prestata per gli infortuni subiti dai prestatori di lavoro addetti all'attività svolta, inclusi i lavoratori subordinati, parasubordinati, il personale con forme di lavoro flessibile, occasionale, convenzionato.

- Polizza per rischio locativo: incendio, eventi naturali, scoppio, esplosione, allagamenti, problemi causati dall'impianto elettrico, atti di vandalismo e danneggiamento per qualsiasi causa, furto e rapina e fermo attività.

Nei confronti del proprio personale, la Ditta aggiudicataria dovrà osservare le leggi, i regolamenti e gli accordi contrattuali di categoria, nazionali, regionali, provinciali ed aziendali, riguardanti il trattamento economico e normativo, nonché le disposizioni di legge e regolamenti concernenti le assicurazioni sociali, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando a carico della ditta aggiudicataria ed a pieno titolo tutti gli oneri e le relative sanzioni civili e penali, che potrebbero derivare dall'inosservanza delle leggi vigenti in materia. La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle eventuali inosservanze. Tutto il personale preposto all'espletamento del servizio in argomento lavorerà alle dirette dipendenze della ditta aggiudicataria e sotto l'esclusiva responsabilità della medesima, sia nei confronti della stazione appaltante che nei confronti di terzi.

La ditta aggiudicataria è, altresì, responsabile del rispetto delle leggi in materia di assicurazione obbligatoria e delle altre leggi vigenti, il relativo personale adibito ad ogni attività prevista dal capitolato deve essere coperto da tutela assicurativa.

La ditta aggiudicataria riconosce la stazione appaltante estranea a qualsiasi controversia di natura economica o giuridica che dovesse insorgere fra la medesima ed il proprio personale dipendente.

La ditta aggiudicataria dovrà avere assolto a tutti gli obblighi previsti dal D.L.gs. 626/94, D.Lgs. 81\08 s. m. i. nonché ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti la tutela dei propri lavoratori.

Il Concessionario, in ogni caso sia di operatività o meno delle coperture assicurative che di esistenza o meno delle stesse, non è esonerato dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto dalle suindicate polizza assicurative pertanto l'aggiudicatario si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del presente appalto e sarà direttamente responsabile di ogni danno arrecato dal proprio personale a persone o cose e, comunque, di ogni danno che possa derivare all'Ospedale del Mare in conseguenza dell'espletamento del servizio.

Altresì qualora le coperture assicurative prevedano franchigie o scoperti, questi saranno a carico esclusivo del Concessionario.

### **Art. 23 - Deposito cauzionale provvisorio e garanzie definitive**

I partecipanti alla gara, a garanzia degli impegni che vanno ad assumersi, dovranno costituire una cauzione provvisoria, ai sensi dell'art 93 D.Lgs. n. 50/2016, nella misura del 2% dell'importo posto a base di gara pari a € 122.460,00, da versare presso la Tesoreria Aziendale o mediante fidejussione



bancaria o assicurativa con clausola di pagamento a semplice richiesta. Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti non aggiudicatari, entro 30 giorni dall'aggiudicazione della stessa.

Nei confronti dell'aggiudicatario il suddetto deposito resta vincolato fino alla stipula del contratto ed allo stesso saranno imputate le spese contrattuali, nonché quelle eventuali per la ripetizione del procedimento concorsuale ove l'aggiudicatario si rifiuti di stipulare o si comporti in maniera da impedire la stipula entro il termine stabilito dalla Stazione Appaltante.

A garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte e scaturenti dal presente contratto, ivi compreso il pagamento del canone, il corretto espletamento della gestione, i danni all'immobile derivanti anche da omessa attività di manutenzione ordinaria e straordinaria, l'applicazione delle penali, salva comunque la risarcibilità del maggior danno arrecato, il Concessionario deve costituire, ai sensi dell'art 93 D.Lgs. n. 50/2016, apposita cauzione o garanzia fideiussoria bancaria/assicurativa pari al 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, risultante dall'esito della procedura concorsuale, ex art 103 del D.Lgs. 50/2016.

Il Concedente ha diritto di valersi della cauzione per il reintegro dei suoi crediti senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.

La garanzia deve avere validità per tutto il periodo contrattuale e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria con la restituzione del documento di garanzia e resta vincolata fino a quando non siano state liquidate le ultime spese e definite le eventuali controversie sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto. Lo svincolo è a spese del Concessionario.

La garanzia deve prevedere obbligatoriamente l'espressa menzione che l'incameramento da parte della Stazione Appaltante a titolo risarcitorio lascia salva ed impregiudicata ogni altra azione e dovrà contenere la rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale di modo che per la stazione appaltante sarà sufficiente procedere con una semplice richiesta scritta, con obbligo di operatività della garanzia entro i quindici giorni. In caso di incameramento della cauzione, la stessa dovrà essere reintegrata o ricostituita, pena la decadenza dalla concessione dopo due mesi di messa in mora senza buon esito.

Al momento della consegna della struttura, la garanzia deve essere già costituita e la mancata costituzione determina la revoca dell'affidamento da parte del Concedente.

#### **Art. 24 – Penali ed inadempienze contrattuali**

In caso di ritardata ingiustificata attivazione del bar entro il termine di 30 giorni dalla consegna dei locali, decorrerà una penale pari ad € 100,00 per ogni giorno solare di ritardo; decorsi 30 giorni dalla data fissata senza la relativa attivazione degli stessi l'Azienda si riserva di risolvere il contratto, con incameramento della cauzione definitiva, salvo esecuzione in danno ed ogni altro provvedimento sanzionatorio e/o risarcitorio.

In caso di arbitraria sospensione del servizio, la stazione appaltante oltre all'applicazione delle penali valorizzata come massima gravità per ogni giorno solare di sospensione, provvederà ove lo ritenga opportuno all'eventuale risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, fermo restando che le attrezzature e quant'altro eseguito per l'allestimento dell'area resterà a titolo gratuito di proprietà dell'Ente.

In caso di rilevata difformità della gestione del servizio, di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse che non comportino per la loro gravità l'immediata risoluzione del contratto, l'Azienda ha il diritto di promuovere la contestazione degli addebiti, di acquisire le controdeduzioni ed applicare una penale variante, a seconda della gravità

di infrazione, per singola infrazione pari da un minimo di €. 100,00 per singola infrazione al giorno solare (fino alla rimozione della causa della penale) fino ad un massimo di €. 500,00 al giorno.

L'incameramento delle penali avverrà a seguito di comunicazione formale scritta della stazione appaltante ed al versamento della ditta aggiudicataria al tesoriere dell'Azienda; in mancanza si procederà alla risoluzione del contratto con incameramento della cauzione definitiva, salvo esecuzione in danno ed ogni altro provvedimento sanzionatorio e/o risarcitorio.

A titolo esemplificativo si riporta elenco di inadempienze che comporteranno necessariamente l'applicazione di penali:

<b>N.</b>	<b>Descrizione inadempimento</b>	<b>Penale</b>
1	Ritardata attivazione del Sopralluogo	-Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale di € 150,00
2	Ritardata attivazione del "Servizio" oggetto del contratto	-Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale di € 150,00
3	Difformità qualitativa e quantitativa dei prodotti	-Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale di € 150,00
4	Ritardata comunicazione della sostituzione del personale per accesso alla sede	-Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale di € 30,00 per ogni giorno di ritardo
5	Ritardata riqualificazione dell'area bar, rispetto ai miglioramenti indicati in offerta tecnica e nei tempi indicati	-Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale di € 150,00
6	Ritardata integrazione al monte ore del personale rispetto a quanto riportato in offerta tecnica e nei tempi indicati	-Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale di € 150,00
7	Ritardata esibizione del libro unico del personale addetto, delle ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia, del registro degli infortuni e la lista nominativa del personale impiegato, rispetto ai tempi richiesti	-Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale di € 50,00
8	Mancato rispetto delle disposizioni in materia di informazione/formazione/addestramento dei lavoratori in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro (par. 7.4)	-Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale di € 200,00
9	Elenco dei fornitori e marchi dei prodotti alimentari Ritardata comunicazione delle variazioni rispetto all'elenco fornito in sede di offerta	-Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale di € 70,00

Nel caso in cui il servizio non sia stato regolarmente eseguito, il Direttore dell'esecuzione del Contratto provvederà alla contestazione dell'inadempimento sulla base della seguente procedura:

1. Le irregolarità riscontrate dovranno essere specificamente indicate e contestate dal DEC all'aggiudicatario entro 10 giorni dall'inadempimento; l'aggiudicatario dovrà presentare, in ogni caso, le sue controdeduzioni al DEC nel termine massimo di 7 giorni dalla stessa contestazione. Qualora le predette controdeduzioni non pervengano nel termine sopra indicato ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano ritenute idonee ed accoglibili, ad insindacabile giudizio del DEC, si darà corso all'applicazione delle penali, fatto salvo il risarcimento del maggior danno subito.

Le predette comunicazioni verranno inviate per conoscenza alla Direzione Amministrativa del P.O. del Mare.

3. Decorso il termine di cui sopra ed acquisite le controdeduzioni, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto ne darà comunicazione alla Direzione Amministrativa del P.O. del Mare, unitamente alle proprie valutazioni.

4. Il RUP, alla luce delle valutazioni del Direttore dell'Esecuzione, procederà all'applicazione della penale o delle altre misure sanzionatorie previste dal contratto, dandone contestuale comunicazione al Direttore dell'Esecuzione ed all' UOC GEFI.

5. L'ammontare della penale dovrà essere corrisposto contemporaneamente al pagamento del versamento della prima rata utile di canone concessorio, ed in ogni caso ogniqualvolta se ne faccia richiesta formale scritta, in mancanza di detto versamento si provvederà ad escutere l'importo della penale alla cauzione definitiva. Il pagamento delle penali deve essere espressamente garantito dalla cauzione definitiva. L'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'ASL di chiedere il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Se nell'arco di un anno al Concessionario vengono sollevata più di n. 3 contestazioni o n. 5 contestazione nell'arco di un triennio, la Stazione Appaltante può dichiarare la risoluzione del contratto, lasciando impregiudicata la facoltà di comminare sanzioni pecuniarie, ed in ogni caso il Concessionario risponderà dei danni derivanti dalla risoluzione anticipata.

#### **Art. 25 – Risoluzione del contratto**

Ai sensi degli artt. 1453 c.c. e ss. e art. 108 del Codice Appalti, il Concedente può chiedere la risoluzione del contratto, con oneri, spese e danni a carico del Concessionario, qualora lo stesso non rispetti gli obblighi assunti nel presente contratto e quelli derivanti dalla normativa vigente.

Il contratto si intende risolto di diritto ex art 1456 c.c. e pertanto sarà considerato grave inadempimento:

- Decadenza, revoca o annullamento di qualsiasi autorizzazione necessaria alla gestione dell'attività oggetto del presente contratto;
- Rifiuto di prendere in consegna i locali;
- Ritardato pagamento del canone secondo le modalità di cui all'art 11;
- Omessa manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità dei servizi;
- Interruzione del servizio senza giustificato motivo;
- Cessione del contratto e subappalto al di fuori delle ipotesi di legge;
- Difformità della gestione rispetto a quanto pattuito;
- Mancata rispondenza dei servizi alle caratteristiche dichiarate nell'offerta;
- N. 3 contestazioni nell'arco di un anno o n. 5 contestazione nell'arco di un triennio;

- In caso di ripetuta applicazione di penalità;
- Verificarsi di una delle cause di esclusione di cui all'art 80 del D.L.gs 50/2016;
- Nel caso in cui il Concessionario perda i requisiti richiesti dal bando di gara per la procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale il medesimo si è aggiudicato la concessione della gestione
- In caso di apertura di una procedura di concordato preventivo, di fallimento, in caso di stato di moratoria con conseguenti procedure derivanti da insolvenza (sequestro e/o pignoramento) a carico dell'Impresa;
- In caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e nelle condizioni contrattuali;
- In caso di inosservanza delle norme igienico-sanitarie ed in genere degli obblighi contrattuali, a cui non sia stato posto immediato rimedio, pur in seguito a segnalazione e diffida formale della Committente;
- In caso di violazione dei divieti di cui all'art. 8.
- In caso di impiego di personale non corrispondente per quantità e qualifica a quanto previsto dal presente Capitolato e/o dall'offerta;
- In caso di mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro ed integrativi locali relativi al personale dipendente dell'Impresa;
- In caso di mancato versamento dei contributi obbligatori relativi alle assicurazioni per infortuni sul lavoro e malattie professionali del personale dipendente;
- In caso di mancata corresponsione degli emolumenti del personale dipendente;
- Per i consorzi, in caso di affidamento di parte o tutta l'attività oggetto del servizio disciplinato dal presente Capitolato ad una consorziata diversa da quella dichiarata in sede di gara ovvero in caso di affidamento dell'attività ad una consorziata prevista ma che agisca in forma diversa da quella espressa in offerta;
- Per i raggruppamenti d'impresa, in caso di violazione delle quote fissate in sede di gara in ordine alle attività da svolgere da parte di ciascuna associata;
- In tutti i casi espressamente previsti dal presente Capitolato o di reiterata violazione degli obblighi previsti nel contratto.
- In caso di affidamento del medesimo servizio da parte della Centrale Regionale di Committenza o gare centralizzate.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per causa imputabile all'Impresa, la Committente potrà procedere all'incameramento della cauzione definitiva, e salva ogni altra azione che la Committente ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L'esecuzione del servizio verrà assicurata in prima istanza ricorrendo all'interpello delle imprese che in sede di gara sono risultate idonee secondo in ordine di graduatoria.

Nelle more di affidamento del servizio all'impresa la Committente provvederà con il metodo più celere onde assicurare il servizio. L'affidamento a terzi verrà notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte. La Committente si riserva la facoltà di addebitare all'Impresa inadempiente le eventuali maggiori spese che si troverà a dover sostenere per il restante periodo contrattuale rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

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

#### **Art. 26 – Recesso**

Il Concedente, in conformità a quanto disposto dall'art 109 del D. Lgs. n. 50/2016, a suo insindacabile giudizio, in qualsiasi momento e qualunque sia lo stato di esecuzione dei Servizi, ha il diritto di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, con un preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni solari, previa formale comunicazione a mezzo posta elettronica certificata al Concessionario.

Il Concedente ha diritto di recedere in tutti i casi di giusta causa, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, si conviene che per giusta causa si intende:

- qualora nella struttura del Presidio Ospedaliero ove viene svolta l'attività intervengano trasformazioni di natura tecnico-organizzativa rilevanti ai fini ed agli scopi del servizio dato in concessione, ovvero qualora un nuovo assetto istituzionale od organizzativo coinvolga l'ASL Napoli 1 Centro;
- qualora sia stato depositato contro il Concessionario un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dello stesso;
- qualora taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Socio o il Responsabile tecnico siano condannati, con sentenza anche in primo grado, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;

Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno all'Azienda.

Sarà dovuto il corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite sino alla data di recesso.

#### **Art. 27 – Disposizioni antimafia e inerenti la prevenzione della criminalità**

L'Appaltatore è obbligato alla piena osservanza della vigente normativa antimafia e di prevenzione della criminalità.

L'Appaltatore è tenuto a dare comunicazione tempestiva alla Stazione Appaltante e alla Prefettura competente, di tentativi di concussione, corruzione ed in generale di tutti i reati contro la Pubblica Amministrazione e reati di criminalità organizzata e di tipo mafioso che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali, dei dirigenti di impresa e dei dipendenti tutti.

Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, ogni qual volta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del Codice Penale.

La Stazione Appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 del Codice Civile, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti d'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti contro la Pubblica Amministrazione, reati di criminalità organizzata e di tipo mafioso di cui agli articoli del Codice Penale.

## **Art. 28 – Sicurezza sul posto di lavoro**

### **Art. 28.1 - Generalità**

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 relative alla salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro, predisponendo, ove necessario, idonee misure collettive di protezione e dotando il personale di eventuali e appositi indumenti e mezzi di protezione individuale per garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti; dovrà adottare inoltre tutti i procedimenti e le cautele atti ad assicurare l'incolumità delle persone e dei terzi.

L'Appaltatore, prima dell'inizio dell'attività dovrà presentare:

- DVR - Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- DUVRI - Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze;

L'Appaltatore dovrà informare formare i propri lavoratori impiegati su quanto predisposto ed indicato nel DUVRI.

Nei vari compiti spettanti all'Appaltatore sono compresi tutti gli adempimenti relativi a segnalazioni, denunce, comunicazioni ad enti ed autorità previsti nella normativa vigente in materia di sicurezza. Le segnalazioni, denunce, comunicazioni dovranno essere trasmesse per conoscenza, dall'Appaltatore al Responsabile del Procedimento.

### **Art. 28.2 Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Appaltatore**

L'Appaltatore deve preporre un tecnico qualificato ai sensi di legge quale responsabile del servizio di prevenzione e protezione come previsto dal D. Lgs. n.81/2008 e ss.mm.ii, che provveda ad ogni incombenza prevista dalla normativa antinfortunistica per la sicurezza sui luoghi di lavoro e nei cantieri mobili.

L'incarico per più attività relative alla sicurezza ed igiene sul lavoro può essere affidato dall'Appaltatore anche allo stesso direttore tecnico, qualora lo stesso, abbia i requisiti previsti per legge, salvo incompatibilità.

Prima della stipula del contratto o comunque prima dalla consegna dei beni l'Appaltatore dovrà trasmettere alla Direzione Medica e Amministrativa di Presidio a mezzo lettera raccomandata, la nomina del/dei direttori tecnici e del responsabile del servizio di prevenzione e protezione infortuni, completa della documentazione opportuna.

### **Art. 28.3 - Oneri per la sicurezza aziendali**

In ogni caso ogni onere diretto e indiretto relativo agli adempimenti per la sicurezza, per espresso patto contrattuale rimane a carico dell'Appaltatore in quanto compreso e compensato nel corrispettivo contrattuale. Eventuali inadempienze in merito saranno oggetto di applicazione di penali.

## **Art. 29 – Controlli e verifiche del servizio**

Al fine di consentire lo svolgimento di detto servizio nel modo più efficace, efficiente ed economico possibile saranno svolte verifiche sulla modalità di esecuzione contrattuale, mediante sopralluoghi che potranno essere effettuati dalla Direzione Medica e Amministrativa di Presidio 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 suppellettili ivi persistente e l'osservanza delle clausole contrattuali e delle disposizioni prescritte. Su richiesta dell'Amministrazione, la Ditta è tenuta all'obbligo d'informazione circa i fatturati annuali, nonché sui prodotti erogati al fine di verificare le modalità di esecuzione contrattuale. La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta, concordandone le modalità con il DEC, a rilevare il grado di soddisfazione degli

utenti e raccogliere la formulazione di eventuali osservazioni, reclami e suggerimenti ed a trasmettere i risultati di tali rilevazioni mensilmente al DEC.

#### **Art. 30 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

Il concorrente si impegna a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. comma 8 Legge 13 agosto 2010 n. 136, come sostituito dall'art.7 comma 7 della Legge n. 217 del 17.12.2010. Ai sensi dell'art. 7 comma 9 bis della summenzionata Legge n.217/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **Art. 31 – Foro competente**

Per le controversie che dovessero insorgere tra le parti, il foro competente per qualsiasi azione giudiziaria è il Foro di Napoli.

#### **Art. 32 – Tutela e trattamento dei dati personali**

I dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale stipula del contratto, saranno trattati dall'ente concedente conformemente alle disposizioni del D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii. e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti alla stipula del contratto e alla gestione dell'attività connessa.

Il soggetto affidatario sarà tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative alle persone fruitrici dei servizi oggetto d'appalto, ed assumere la qualifica di responsabile del trattamento dei dati. La nomina del Responsabile del trattamento avverrà al momento della sottoscrizione del contratto ed in mancanza di indicazione di nominativo, si intenderà responsabile della privacy il legale rappresentante del soggetto affidatario.

#### **Art. 33 – Disposizioni finali e di rinvio**

L'Azienda si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di adottare, in autotutela, ogni e qualsiasi provvedimento di sospensione, annullamento, revoca, abrogazione, aggiudicazione parziale, dandone comunicazione alle Ditte concorrenti che non potranno avanzare alcuna pretesa, accampare diritti, pretendere risarcimenti e rimborsi di spese o altro.

Per ogni eventuale controversia conseguente o connessa alla esecuzione del contratto, anche per quanto concerne il collaudo, la liquidazione ed il pagamento, viene specificatamente esclusa la competenza arbitrale prevista dall'art. 806 del Cod. Proc. Civ..

Per quanto non previsto espressamente dal presente capitolato tecnico e dal disciplinare di gara, si rinvia alla disciplina comunitaria e nazionale vigente in materia di contratti pubblici, al vigente Codice Civile ed alle leggi e disposizioni emanate dallo Stato e dalla Regione Campania.