COPIA DA RESTITUIRE FIRMATA

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR E ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI PER L'IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA .

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SEZIONE I – ASPETTI GENERALI
Articolo 1 Oggetto della concessione 5
Articolo 2 Bacino di utenza....6
Articolo 3 Durata....6
Articolo 4 Valore economico della concessione e rischio di domanda....6
Articolo 5 Canone di concessione e utenze....7
Articolo 6 Fornitura di Energia Elettrica 9
Articolo 7 Periodo di prova....9
Articolo 8 Servizi di concessione e offerta tecnica del concorrente 10
SEZIONE II – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO GESTIONE BAR
Articolo 9 Servizi di gestione bar....10
Articolo 10 Orario di apertura punti vendita....11
Articolo 11 Collaborazioni con associazioni ed organizzazione eventi food. 11
Articolo 12 Tipologie, qualità e altre caratteristiche dei prodotti in conformità ai CAM servizio bar. 12
Articolo 13 O.G.M. Organismi geneticamente modificati 14
Articolo 14 Intolleranze e allergie e diete particolari....14
Articolo 15 Ulteriori prescrizioni normative e adempimenti CAM servizio bar....14
Articolo 16 Prevenzione degli sprechi alimentari in conformità ai CAM servizio bar ...14
Articolo 17 Prezzi dei generi e prodotti in vendita 15
Articolo 18 Revisione dei prezzi....16
SEZIONE III – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO SERVIZI COMPLEMENTARI
Articolo 19 Servizio vendita editoriale 16
Articolo 20 Articoli per la cura della persona e comfort dell'utenza....17
Articolo 21 Punto di ritiro pacchi in modalità self-service (Amazon locker)....17
Articolo 22 Opzione per l'attivazione del servizio stagionale di ristoro mediante food - truck ……..17
Articolo 23 Altri spazi e servizi 18
SEZIONE IV – LOCALI IN CONCESSIONE
Articolo 24 Locali e spazi oggetto della concessione 18
Articolo 25 Arredi presenti 19
Articolo 26 Arredi nuovi....19
Articolo 27 Verifica delle specifiche tecniche arredo 20
Articolo 28 Attrezzature....20
Articolo 29 Riconsegna dei locali 21
Articolo 30 Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali 21
Articolo 31 Pulizie dei locali e delle attrezzature in conformità ai CAM servizio bar....22
Articolo 32 Manutenzioni 22
Articolo 33 Gestione dei rifiuti in conformità ai CAM servizio bar 23
SEZIONE V – SEZIONE PERSONALE
Articolo 34 Clausola sociale 23
Articolo 35 Rappresentante della ditta concessionaria 23
Articolo 36 Obblighi e requisiti del personale addetto 24
Articolo 37 Scioperi e assemblee sindacali – continuità del servizio 24
Articolo 38 Obblighi in materia di sicurezza e salute sul lavoro 25
Articolo 39 Osservanza dei regolamenti....25
SEZIONE VI – RESPONSABILITÀ E VERIFICHE
Articolo 40 Obblighi aggiudicatario 25
Articolo 41 Sospensione e interruzione temporanea del servizio 26
Articolo 42 Responsabilità....26
Articolo 43 Modalità di verifiche e monitoraggio dei servizi....27
Articolo 44 Cauzione Definitiva 27
Articolo 45 Assicurazione....28
SEZIONE VIII – DELL'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE
Articolo 46 Modifiche del contratto....28

Articolo 47 Cessione del contratto, cessione d'azienda, modifiche societarie 29
Articolo 48 Validità della graduatoria – Fallimento dell'aggiudicatario - Morte del titolare 29
SEZIONE IX – PENALI, RISOLUZIONE E RECESSO
Articolo 49 Penalità.....29
Articolo 50 Risoluzione del contratto 30
Articolo 51 Recesso dal contratto 31
SEZIONE X – REVISIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE
Articolo 52 Revisione del contratto di concessione.....31
Articolo 53 Procedura di revisione 32
SEZIONE XI – VARIE
Articolo 54 Spese per l'esercizio.....32
Articolo 55 Obbligo di riservatezza e trattamento dei dati 33
Articolo 56 Norme regolatrici.....37
Articolo 57 Clausole contrattuali di cui all'Intesa per la Legalità del 19.06.2018 della Prefettura di Bologna.....38
Articolo 58 Controversie e Foro competente.....39

Premessa e finalità dell'affidamento

Il Policlinico di Sant'Orsola, Istituto di Ricovero e cura a carattere scientifico di diritto pubblico, rappresenta un'eccellenza a livello nazionale ed internazionale nell'assistenza e ricerca nei trapianti e nel paziente critico e la gestione medica e chirurgica integrata delle patologie oncologiche e richiama ogni anno un numero molto rilevante di pazienti provenienti de tutte le Regioni d'Italia sia per l'attività ambulatoriale che per l'attività di ricovero.
Attraverso la presente procedura, dunque, si intende fornire, oltre ad un servizio di ristorazione commerciale mediante i bar presenti, anche una pluralità di servizi complementari con la finalità di migliorare l'accoglienza durante la permanenza presso il Policlinico, servizi considerati essenziali.
Il nuovo progetto di servizi è da intendersi un progetto per tutti, teso a valorizzare il ruolo istituzionale dei servizi assistenziali dell'Azienda in una dimensione urbana, strettamente connessa con la città e il territorio. Il progetto intende offrire un contesto di qualità a tutti, pazienti e famiglie, operatori, studenti, ospiti, cittadini provenienti dall'Italia e dall'estero. Il progetto vuole essere ecologico e sostenibile, con un impatto sensibile all'ambiente e al territorio in cui si colloca. In tal senso, il presente affidamento dovrà essere strutturato in linea con quanto previsto dai due modelli di orientamento strategico aziendale: Il Piano Direttore e il Piano Strategico di Sostenibilità Ambientale. Il primo, rappresenta un modello di sviluppo e strumento di pianificazione Aziendale per il periodo 2021-2035. Tale modello, prevede un ampliamento degli spazi con circa 33mila metri quadrati in più, la realizzazione di tre parcheggi interrati, una nuova viabilità di superficie con ampio spazio per le ciclabili e l'implemento del sistema sotterraneo per il traffico delle merci. Il tutto in uno scenario di quasi 7 ettari di verde e superfici permeabili (+14% rispetto a oggi), ricavati dall'eliminazione di parcheggi di superficie. Il rinnovamento urbanistico, per quanto riguarda sia la sostenibilità che l'innovazione, prevede investimenti destinati ad apparecchiature e strumenti tecnologici di ultimissima generazione. Per quanto riguarda gli edifici invece, sono previste la demolizione e la ricostruzione di sei padiglioni e la ristrutturazione di ulteriori otto padiglioni, che dovranno rispettare requisiti normativi sempre più stringenti in termini di efficienza energetica. In particolare, gli edifici di nuova costruzione dovranno essere Nzeb (Nearly zero energy building), con elementi specifici conformi ai dettami normativi (BACS – Building & Autonomation Control System, controllo solare, indici di prestazione energetica, fotovoltaico, ecc). L'incremento dell'efficienza energetica è infatti in assoluto l'aspetto prioritario della transizione ecologica. Tutti gli interventi che sono stati e che verranno attuati in futuro nei padiglioni (ristrutturazione, ampliamento, demolizione e ricostruzione) sono finalizzati a massimizzare le prestazioni energetiche degli stessi.
Il Piano Strategico di Sostenibilità Ambientale invece, è un importante strumento attraverso il quale l'Azienda ha deciso di dichiarare il proprio impegno verso l'ambiente, definendo gli ambiti in cui intende agire e gli obiettivi che intende raggiungere.
Lo scopo degli interventi mirati e progettati è quello di ridurre l'impatto ambientale del Policlinico stesso, rendendolo energeticamente efficiente e ai massimi standard possibili, di diminuire la sua impronta ambientale per quanto riguarda l'emissione di gas climalteranti e la produzione dei rifiuti, cercando di migliorarne la gestione e puntando fortemente all'aumento della raccolta differenziata diffondendola ovunque possibile (tenendo conto del rischio sanitario che si ha in un ambito ospedaliero) all'interno dell'intero plesso, combattendo gli sprechi e cercando di ridurre tutti quei prodotti che sono monouso.
I servizi infine, saranno coordinati attraverso la struttura UOC Acquisti e Servizi Alberghieri, all'interno di un'unità di progetto dedicata che opererà in stretta collaborazione con il Settore ristorazione aziendale.

SEZIONE I – ASPETTI GENERALI

Art.1 Oggetto della concessione

Il presente capitolato tecnico disciplina l'affidamento, in concessione, del servizio bar e servizi complementari come di seguito indicati:

i) Gestione Servizio Bar.

1 – mescita di alimenti e bevande;

2 – collaborazioni con associazioni ed organizzazioni di eventi food;

ii) Servizi Complementari.

1 – Servizio di vendita editoriale;

2- Prodotti per la cura della persona e il comfort dell'utenza;

3- Punto di ritiro pacchi in modalità self-service (Amazon locker);

4 -Opzione per l'attivazione del servizio stagionale di ristoro mediante food-truck;

5 - Altri spazi e servizi;

I servizi dovranno essere svolti in conformità ai decreti:

- D. Lgs. n. 36 del 31 marzo 2023 – Codice appalti, come integrato e modificato dal decreto legislativo 31 dicembre 2024, n. 209;
- Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica del 9 Aprile 2025 "Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili" (di seguito CAM servizio bar), modificato con Decreto del 17 maggio 2024;
- Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica n. 254 del 23 giugno 2022 "Criteri ambientali minimi per la fornitura di nuovi arredi per interni, per l'affidamento del servizio di noleggio di arredi per interni e per l'affidamento del servizio di estensione della vita utile di arredi per interni" (di seguito CAM arredi);

Il Concessionario è tenuto, per tutta la durata della concessione, al rispetto dei **Criteri Ambientali Minimi (CAM) vigenti e applicabili** alle attività, ai servizi e alle forniture oggetto della concessione, secondo quanto previsto dalla normativa di riferimento.

Si intendono pertanto richiamati, per quanto applicabili, i **CAM di settore specifici**, nonché i relativi successivi aggiornamenti, modifiche o sostituzioni, anche qualora non espressamente richiamati nel presente Capitolato.

L'aggiudicatario inoltre, con l'accettazione del presente capitolato, dichiara di essere a conoscenza che lungo il viale centrale dell'IRCSS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna verranno installate delle Casette dell'Acqua, non comprese nel presente affidamento e pertanto, non potrà pretendere diritti o pretese di sorta. A tal proposito, l'Azienda si riserva la facoltà di implementare altri progetti o iniziative di sostenibilità ambientale per le quali, il concessionario non potrà mai avanzare alcuna richiesta né chiedere modifiche al contratto.

Infine, si fa presente che all'interno dell'Azienda è presente un servizio di distributori automatici (di bevande calde, fredde , alimenti e non) , un servizio di mensa aziendale e un progetto di food-truck stagionale gestito da Cooperative Sociali.

Tutti i servizi sopra elencati e disciplinati dal presente affidamento, saranno da considerarsi esclusivi per gli utenti che ne faranno uso all'interno del Policlinico. L'Azienda si impegna a far rispettare tale obbligo, a comunicarlo adeguatamente riservandosi la facoltà di effettuare opportune verifiche affinché esercizi commerciali analoghi non effettuino servizi di vendita diretta e/o consegna (delivery) presso il perimetro aziendale.

Art.2 Bacino di utenza

Al fine di definire il possibile numero di utenti, si riassume nella tabella il numero di pazienti trattati nella Struttura di interesse.

Di seguito si indicano alcuni parametri di utenza per le strutture interessate, riferiti all'anno 2025 :

	N.dipendenti	Ricoveri	Posti letto	Prestazioni ambulatoriali	Accessi PS
AOU Bologna	7.175	58.720	1.371	3.611.126	137.410

I dati sono da ritenersi puramente indicativi e non vincolanti. Si precisa che l'utilizzo del servizio bar da parte dell'utenza è comunque facoltativo e pertanto il Concessionario non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna, né richiedere modifiche del capitolato, relative all'entità dell'affluenza degli utenti.

Art. 3 - Durata, avvio del servizio e gestione transitoria

La durata del servizio è pari a 5 anni decorrenti dalla data indicata nel contratto .
Alla scadenza del contratto, l'Amministrazione avrà la possibilità di richiedere, il rinnovo per una durata di 4 anni, rinnovabile anche di anno in anno. Il rinnovo, per più anni o solo annuale, dovrà essere esercitato dal Concedente mediante comunicazione a mezzo PEC al Concessionario in tempo utile prima del termine del contratto.

Durante tale periodo il Concessionario sarà impegnato ad eseguire tutte le attività alle stesse condizioni e modalità previste in sede di gara senza che per questo lo stesso possa sollevare eccezione alcuna.
In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prolungato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.
Le Amministrazioni si riservano, per la tutela dell'interesse generale, o per il venir meno dello scopo originario, o per modifiche istituzionali od organizzative delle Amministrazioni stesse, di revocare in qualsiasi momento, mediante preavviso scritto di 30 giorni solari, da inviarsi con comunicazione a mezzo pec, l'affidamento in oggetto; la Ditta affidataria dovrà provvedere a sua cura e spese, a liberare da persone e cose i locali oggetto dell'affidamento, senza alcun diritto di rivalsa.
La Ditta concessionaria dovrà provvedere all'allestimento dei locali entro 30 giorni dalla data della consegna materiale dei locali, fatti salvi diversi accordi con la Stazione Appaltante;
La Stazione Appaltante, ai sensi di quanto previsto dall'art.17, comma 8, del Codice dei Contratti Pubblici, si riserva (in caso di necessità e per motivi legati ad esigenze di continuità del servizio) la possibilità di disporre l'avvio anticipato dell'esecuzione contrattuale.

Art. 4 - Valore economico della concessione e rischio di domanda
Il valore presunto globale della presente concessione è pari a **26.010.000,00 €** Iva esclusa come riportato nella seguente tabella:

Servizio	A. Fatturato annuale	B. Fatturato quinquennale	C. Rinnovo quadriennale	Valore della Concessione (B+C)
Bar, edicola e servizi complementari	2.890.000,00€	14.450.000,00 €	11.560.000,00 €	**26.010.000,00€**
TOTALE				

Il valore presunto della concessione è stato calcolato sulla base del fatturato dei bar, edicola e servizi complementari dell'anno 2025 dall'attuale gestore.

Tali stime sono puramente indicative per la gestione dei servizi che verranno aggiudicati con la presente procedura, non impegnano in alcun modo le Azienda e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione del servizio, ai sensi dell'art. 177 del D. Lgs. 36/2023.
Ne consegue che l'aggiudicazione comporta il trasferimento al concessionario del rischio operativo sul fronte della domanda, rappresentato dal mancato recupero, in condizioni operative normali, degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione dei servizi oggetto della concessione, legato al rischio che la fornitura di servizi non corrisponda al livello qualitativo e quantitativo come sopra rappresentato.

Art. 5 - Canone di concessione e utenze

Il concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione un canone di gestione, pari alla percentuale sul fatturato realizzato con il servizio in oggetto (IVA esclusa) offerta in sede di gara, che la Ditta dovrà riconoscere all'Azienda per la gestione del servizi. Il canone di concessione comprende il rimborso forfettario per spese di manutenzione e utenze, fatta eccezione per l'energia elettrica, il cui onere rimane a completo carico del concessionario e la cui fornitura è disciplinata dall'Articolo 6 del presente capitolato. Non saranno pertanto dovuti ulteriori rimborsi.
La percentuale non dovrà essere inferiore al 20 % del fatturato (IVA esclusa) e verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali.
A prescindere dalla predetta percentuale offerta, il concessionario si obbliga a corrispondere al Concedente, in ogni caso e quindi a prescindere dal fatturato raggiunto, un canone annuale fisso di euro 560.000,00 (oltre IVA), riferito all'anno 2027 e con calcolo meglio esplicitato al paragrafo successivo "Adeguamento ISTAT".

Il canone annuo sarà corrisposto secondo le seguenti modalità:
i) il canone minimo annuo sarà versato in quattro rate trimestrali anticipate di pari importo, pari ad euro 140.000,00 (oltre IVA) ciascuna.

ii) entro il 1.3 di ogni anno il Concessionario si obbliga a comunicare al Concedente, con dichiarazione da rendersi ai sensi del DPR 445/2000 o tramite documentazione corrispettivi trasmessa all'Agenzia delle Entrate, l'importo del fatturato di consuntivo (al netto dell'iva) concernente la concessione ottenuto nell'anno precedente, da calcolarsi in funzione di tutti i servizi erogati dal Concessionario; sulla base di detto fatturato sarà poi determinato il canone annuo effettivo, calcolato applicando la percentuale proposta in sede di offerta per il fatturato a consuntivo. L'eventuale differenza in aumento tra il canone annuo così calcolato e il canone annuo minimo di euro 560.000,00 , sarà corrisposta dal Concessionario unitamente al canone fisso relativo al trimestre aprile-maggio-giugno; con riferimento all'ultimo anno di concessione detta eventuale differenza dovrà essere corrisposta entro il 20.3 dell'anno successivo a quello di scadenza; in ogni caso, laddove la percentuale offerta in sede di gara, applicata al fatturato a consuntivo dell'anno precedente, dovesse portare ad un canone complessivo annuo inferiore al canone min., niente dovrà essere riconosciuto al concessionario.
I documenti contabili per il calcolo della royalty possono essere rappresentati dai documenti contabili, recuperabili dal cruscotto di cui all'art. 40 Sistema di monitoraggio del servizio.

Servizio	**Canone annuo fisso (iva esclusa)**	**Canone 5 anni (iva esclusa)**	**Canone rinnovo anni 4 (iva esclusa)**
Bar e servizi complementari	560.000,00 €	2.800.000,00 €	2.240.000,00 €

Adeguamento ISTAT

Per l'anno 2027 il canone annuo è stabilito in € 560.000,00 oltre IVA, da corrispondere in quattro rate trimestrali anticipate di pari importo, pari a euro 140.000,00 oltre IVA ciascuna.

A decorrere dal 01 gennaio 2028, il canone annuo sarà aggiornato automaticamente in misura pari alla variazione percentuale media annua dell'indice ISTAT FOI (Famiglie di Operai e Impiegati), al netto dei tabacchi, pubblicata dall'ISTAT e riferita all'anno solare precedente.
Ai fini dell'aggiornamento, si farà riferimento all'indice ufficiale pubblicato dall'ISTAT per le rivalutazioni monetarie. Qualora l'ISTAT modifichi metodologia di rilevazione, l'anno base, classificazione o denominazione dell'indice, sarà utilizzato l'indice sostitutivo o equivalente indicato dall'ISTAT ,tale da garantire la continuità statistica della serie.
In considerazione del fatto che la variazione media annua dell'indice viene normalmente resa disponibile nei primi mesi dell'anno successivo, il Concessionario corrisponderà, per ciascuna annualità, le rate trimestrali anticipate sulla base del canone vigente nell'anno precedente.
L'eventuale differenza tra il canone provvisoriamente corrisposto e quello risultante dall'applicazione dell'aggiornamento ISTAT sarà regolata mediante conguaglio da versare entro il termine previsto per il pagamento della prima rata utile successiva alla pubblicazione del dato definitivo.
Il canone rideterminato a seguito dell'applicazione dell'aggiornamento ISTAT e del relativo conguaglio costituirà la base di calcolo per l'annualità successiva.
In caso di variazione negativa dell'indice ISTAT FOI, il canone resterà invariato e non potrà subire riduzioni.

Esempio applicativo (puramente esemplificativo):

Anno 2027
- Canone annuo: € 560.000,00;
- 4 rate trimestrali da € 140.000,00.

Anno 2028
- Canone provvisorio: € 560.000,00;
- 4 rate trimestrali anticipate da € 140.000,00;
- Ipotesi variazione ISTAT 2028/2027: +1%;
- Conguaglio: € 5.600,00;
- Canone aggiornato per l'anno successivo: € 565.600,00;

Anno 2029
- Canone base aggiornato: € 565.600,00;
- 4 rate trimestrali anticipate da € 141.400,00;
- Ipotesi variazione ISTAT 2029/2028: +2%;
- Conguaglio: € 11.312,00;
- Canone aggiornato per l'anno successivo: € 576.912,00.

L'aggiornamento del canone si applicherà per tutta la durata della concessione, comprese eventuali proroghe o rinnovi previsti dagli atti di gara e dal contratto

Nel canone non sono incluse eventuali tasse, imposte ed ogni altro onere imposto dall'attività, essendo tutti questi costi a carico del Concessionario con espressa manleva nei confronti dell'Amministrazione.
In caso di ritardato pagamento, il Concessionario è tenuto a pagare all' Amministrazione, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza. Ai sensi del D.lgs 231/02, il tasso di interesse moratorio è quello determinato semestralmente dalla Banca Centrale Europea maggiorato di 8 punti percentuali (8%).
Per il periodo di tempo eventualmente necessario per l'esecuzione dei lavori di adeguamento e di allestimento dei locali, il canone dovrà essere comunque versato.

Art. 6 – Fornitura di Energia Elettrica
A decorrere dalla data di avvio della concessione, il concessionario è tenuto, per ciascun punto vendita, a provvedere a propria cura, spese e responsabilità:
• all'attivazione dei contatori di energia elettrica dedicati, già predisposti dall'Azienda;

• al completo distacco degli impianti dalla rete elettrica ospedaliera esistente;
• al contestuale collegamento ai nuovi punti di fornitura.
Le operazioni di collegamento ai nuovi punti di fornitura dovranno essere eseguite in coordinamento con il distributore di energia elettrica competente. In particolare, il concessionario dovrà concordare preventivamente con il distributore le modalità e le tempistiche degli interventi, garantendo la presenza dei tecnici del distributore nei casi in cui ciò sia richiesto per l'esecuzione in sicurezza e conformità delle attività, secondo la normativa vigente.

A tal fine, il concessionario è tenuto a:

• stipulare un idoneo contratto di fornitura di energia elettrica;

presentare richiesta di attivazione della fornitura;

• incaricare un'impresa installatrice abilitata ai sensi del D.M. 37/2008 per l'esecuzione delle attività necessarie, ivi comprese:
- il distacco in sicurezza dalla rete elettrica ospedaliera;
- il collegamento dei quadri elettrici dei singoli bar alle linee alimentate dai nuovi contatori;

I consumi di energia elettrica relativi ai primi 31 (trentuno) giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di avvio della concessione si intendono forfettariamente compresi nel canone concessorio.

A decorrere dal giorno successivo alla scadenza di tale periodo e fino alla data di effettiva attivazione delle forniture elettriche dedicate, nonché del conseguente distacco dalla rete ospedaliera, il concessionario è tenuto a corrispondere all'Azienda, a titolo di rimborso forfettario dei consumi, un importo pari a euro 150,00 (centocinquanta/00) per ciascun giorno e per ciascun bar.

Resta fermo l'obbligo del concessionario di attivarsi con la massima tempestività al fine di ridurre i tempi tecnici di attivazione. Eventuali ritardi imputabili a inerzia o a tardiva attivazione delle procedure di sua competenza non potranno essere opposti all'Azienda.

Al termine delle attività, il concessionario dovrà trasmettere all'Azienda:

• la dichiarazione di conformità per il collegamento a regola d'arte agli impianti ai sensi del D.M. 37/2008;

• copia della prima bolletta di fornitura di energia elettrica

Resta inteso che ogni responsabilità connessa all'esecuzione degli interventi, ivi inclusi eventuali danni a persone o cose e le eventuali interruzioni di servizio, è interamente a carico del concessionario.

Art. 7- Periodo di prova
L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi a far data dall'inizio effettivo delle attività. Qualora, durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non risponda alle norme previste dal presente Capitolato e/o all'offerta tecnica proposta dall'impresa in fase di gara, l' amministrazione comunicherà alla Ditta le motivazioni che ostano al superamento del periodo di prova, con diffida ad adempiere.
Persistendo i motivi che ostano al superamento positivo del periodo di prova, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto, con PEC, e di aggiudicare il servizio all'impresa che segue in classifica, senza che l'Impresa precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni (Art. 1456 Clausola risolutiva espressa).
In tal caso la ditta aggiudicataria dovrà proseguire nel servizio fino alla data comunicata dall'Azienda Ospedaliera.

Art. 8 - Servizi di concessione e offerta tecnica del concorrente

Il contenuto dei servizi oggetto di gara, sia quello di gestione bar che quelli complementari, descritti nel presente capitolato è quello minimo che ogni operatore si obbliga come tale ad eseguire, ferma la facoltà per il concorrente di implementarlo in sede di offerta tecnica, proponendo ulteriori servizi purché attinenti la filosofia del progetto e l'identità dell'Azienda.

Tutti i servizi erogati dovranno in ogni caso essere in regola con quanto previsto dal Regolamento di Igiene per tutela della salute e dell'ambiente del Comune di Bologna.
Il Concessionario si impegna a presentare all'Azienda le schede tecniche e listini dei prodotti che intende proporre prima dell'avvio dei vari servizi, nonché tutte le variazioni degli stessi, previa validazione degli stessi.

SEZIONE II – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO GESTIONE BAR

Art. 9 - Servizio di gestione bar
Nei punti vendita bar dovranno indicativamente essere previsti:

- Linea caffetteria;
- Somministrazione alimenti dolci e salati;
- Somministrazione di bevande;
- Linea per celiaci;
- Linea prodotti biologici;
- Prodotti senza lattosio;

I prodotti messi in vendita, qualora confezionati, dovranno riportare sull'incarto o sul contenitore tutte le indicazioni di legge, ossia: nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza, l'etichettatura nutrizionale e le indicazioni sulla presenza di allergeni.
I prodotti distribuiti e messi in vendita devono essere di prima qualità, sempre freschi e/o di recente acquisto. E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
Il Concessionario dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.
I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature prescritte dalle norme vigenti.
I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza. Quest'ultima in particolar modo dovrà essere controllata e rispettata dal Concessionario anche per i prodotti sfusi e/o aperti.
I residui alimentari e gli scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.
Il Concessionario dovrà attenersi scrupolosamente alla normativa in vigore in merito alle procedure di conservazione e preparazione degli alimenti con un proprio Piano di Autocontrollo ai sensi dell'HACCP.
Se la preparazione ed il confezionamento di alimenti compositi quali panini, tramezzini, toast avviene in loco, occorre prevedere una zona lavoro dedicata separata.
In conformità ai CAM:
a) ogni giorno deve essere presente almeno l'offerta di una categoria di prodotti alimentari biologica o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta; riso; altri cereali; carne; formaggi o latticini; legumi; ortaggi, frutta. Ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali;
b) per il consumo dei pasti nel punto ristoro, deve essere offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
c) se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature devono essere gestite in conformità del decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del regolamento (CE) n. 852/2004.
La conformità ai CAM del servizio di ristoro è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione. I menù serviti dovranno prevedere anche pasti ricchi in fibra, con utilizzo di ortaggi, legumi, e cereali integrali, ridotti in grassi saturi e con frequente presenza di pesce.

In particolare per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria e dei prodotti utilizzati per la preparazione di panini, l'Azienda ha facoltà di ampia verifica e può richiedere, a discrezione, il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto. Riguardo il caffè , in particolare si chiede la presenza di un'offerta differenziata con almeno una tipologia di caffè monorigine e/o caratterizzata prevalentemente da miscela Arabica (75 %) rispetto alla Robusta (25%).
L'Azienda sanitaria sarà estranei ai rapporti che verranno a intercorrere tra l'aggiudicatario e i suoi fornitori. non riconoscerà pertanto accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti di propri Fornitori. Pertanto fatture e corrispondenze con tali fornitori dovranno far capo unicamente al concessionario e al suo indirizzo, senza che ci sia alcun riferimento all'azienda.
Altre categorie di prodotti potranno essere autorizzate previa valutazione da parte dell'Azienda Ospedaliera.
Il ricettario con gli ingredienti dei prodotti posti in vendita dovrà essere sempre bene esposto all'utenza.
Restano tassativamente esclusi dalla vendita i superalcolici e le bevande a bassa gradazione alcolica (vino, birra, ecc.) conformemente a quanto previsto dal progetto HPH e dalle indicazioni contenute nel Piano Sanitario Regionale. È vietata la vendita di tabacchi, biglietti lotteria istantanea di tutti i generi.
Su richiesta del RUP della Stazione appaltante/DEC potrà essere richiesto l'allestimento e la gestione di coffee-break/catering e buffet, sia all'interno che all'esterno dei Policlinico (per eventi aziendali) previa negoziazione e valutazione qualitativa ed economica. Rimane comunque salva la facoltà dell'Azienda di rivolgersi anche ad altro fornitore.
L'aggiudicatario dovrà infine prevedere e rendere disponibili, presso i punti di somministrazione, adeguate modalità di pagamento digitale, anche mediante l'installazione e l'utilizzo di kiosk/self-service o sistemi equivalenti, al fine di consentire agli utenti di effettuare gli acquisti in modalità autonoma e digitale.
Le soluzioni adottate dovranno garantire adeguati livelli di sicurezza, affidabilità e continuità del servizio, nonché essere conformi alla normativa vigente in materia di pagamenti elettronici e protezione dei dati personali. L'organizzazione e il dimensionamento delle soluzioni digitali dovranno essere adeguati ai flussi di utenza e alle caratteristiche dei punti di somministrazione.

Le suddette soluzioni dovranno inoltre prevedere la possibilità di integrazione con il badge aziendale, o altro strumento di identificazione aziendale equivalente, al fine di consentire il riconoscimento dei dipendenti e/o assimilati destinatari dello sconto e l'applicazione automatica dello sconto al momento dell'acquisto. Il riconoscimento dell'utente e la conseguente applicazione dello sconto dovranno essere possibili anche in caso di acquisto effettuato presso la cassa tradizionale, mediante l'utilizzo del badge aziendale o di altro strumento di identificazione aziendale equivalente.

L'individuazione degli utenti destinatari dello sconto sarà effettuata sulla base degli elenchi e/o delle specifiche indicazioni forniti dalla Stazione Appaltante, che potrà provvedere al relativo aggiornamento nel corso della durata del servizio. Il sistema dovrà pertanto consentire la gestione e l'aggiornamento degli utenti destinatari dello sconto, garantendo che il riconoscimento e l'applicazione dello sconto avvengano in modo automatico, semplice, sicuro e tracciabile, sia presso i sistemi self-service sia presso le casse tradizionali, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali e di sicurezza delle informazioni.

Accessibilità e fruibilità del servizio
Il Concessionario è inoltre tenuto a garantire, per tutta la durata della concessione, la fruibilità del servizio da parte di tutti gli utenti, con particolare attenzione alle persone con disabilità, alle persone con ridotta mobilità e agli utenti che presentino difficoltà nella fruizione autonoma del servizio.

Il servizio dovrà essere organizzato in modo da assicurare, nei limiti delle caratteristiche strutturali e impiantistiche dei locali messi a disposizione dall'Ente, l'accessibilità e la fruibilità del bar e delle relative aree destinate alla consumazione.

In particolare, il Concessionario dovrà:

a) garantire che almeno una postazione del banco destinata all'ordinazione e al pagamento sia fruibile da persone con ridotta mobilità;

b) assicurare, ove presenti, spazi e posti a sedere idonei alla fruizione da parte di persone che utilizzano una sedia a rotelle o altri ausili alla mobilità;

c) collocare i dispositivi di pagamento elettronico in posizione agevolmente raggiungibile e utilizzabile dagli utenti;

d) rendere il listino dei prezzi e le principali informazioni relative ai prodotti e al servizio facilmente leggibili e consultabili, anche mediante strumenti digitali;

e) garantire, su richiesta dell'utente, l'assistenza necessaria per agevolare la fruizione del servizio, nel rispetto dell'autonomia, della dignità e delle esigenze della persona;

f) adottare modalità di erogazione del servizio tali da non determinare discriminazioni o indebite difficoltà di accesso e fruizione nei confronti di pazienti, accompagnatori, visitatori, dipendenti e degli altri utenti della struttura.

Il Concessionario dovrà inoltre garantire che il proprio personale sia adeguatamente informato sulle modalità di assistenza e di relazione con le persone con disabilità e con ridotta mobilità.

Eventuali interventi sulle strutture, sugli impianti o sugli spazi messi a disposizione dall'Ente che risultino necessari per garantire l'accessibilità strutturale del locale saranno valutati e disciplinati dall'Ente secondo le rispettive competenze e nel rispetto della normativa vigente.

Art. 10 - Orari di apertura punti vendita

Per i punti vendita bar oggetto della concessione dovrà essere garantita una fascia oraria con presenza di personale in loco indicativamente dalle 6,30 alle 20,00.
Gli orari potranno essere differenziati per tipologia di punto vendita, stagionalità,ecc. Le proposte del concorrente saranno oggetto di valutazione e comunque di successivo accordo prima dell'avvio dei servizi.
Su richiesta del Concessionario, l'Azienda potrà autorizzare, in corso di valenza contrattuale, se le condizioni di servizio lo permetteranno, orari di attività diversi da quelli proposti o giornate di chiusura in occasione delle festività principali (per es.: Natale, Capodanno, Pasqua, Ferragosto, Festa Patronale etc.).
I punti vendita bar non potranno osservare turni di chiusura, chiusura per ferie - o per qualsiasi altro motivo.
Eventuali richieste di modifiche all'orario, motivate da particolari esigenze o ad attività manutentive straordinarie che possono determinare per un periodo limitato modifiche organizzative, dovranno essere presentate all'Azienda. Ottenuta l'autorizzazione le variazioni all'orario potranno essere applicate dandone chiara e tempestiva informazione all'utenza con apposita informativa recante logo del gestore e motivazione della modifica di orario.

Art. 11 - Collaborazioni con associazioni ed organizzazione eventi food.

L'Azienda si riserva di richiedere al Concessionario il coinvolgimento e la collaborazione con associazioni culturali e/o cooperative, con particolare riferimento al tema del cibo, considerando tali soggetti come possibili partner per l'ideazione, realizzazione ed erogazione di prodotti, progetti e servizi.
Potranno pertanto essere accolti produttori e rivenditori di prodotti alimentari e non alimentari che rappresentino le diverse filiere connesse all'ambiente e al contesto sanitario. Potranno inoltre essere individuati spazi idonei alla didattica e proposti corsi ed eventi di cucina, in collaborazione con chef cittadini o altre organizzazioni di riferimento, sulla qualità e tipologia dei prodotti alimentari, sulla preparazione dei piatti, sulla progettazione dei menu, sull'educazione alimentare, etc.
Le suddette attività potranno essere sviluppate anche nell'ambito di progetti e servizi connessi ai punti vendita_bar, sia stagionali sia non stagionali, nonché essere rivolte al personale aziendale, agli utenti esterni e al territorio, anche attraverso la promozione nella rete locale e nazionale.

L'organizzazione e la realizzazione dei suddetti progetti e servizi saranno disciplinate direttamente tra il Concessionario e le associazioni, cooperative o altri soggetti coinvolti, nell'ambito dei rispettivi rapporti e competenze. L'Azienda potrà fornire supporto organizzativo e facilitare il raccordo tra i soggetti coinvolti, senza assumere direttamente obblighi o responsabilità relativi alla gestione, organizzazione ed erogazione delle attività.

Art. 12 - Tipologie, qualità e altre caratteristiche dei prodotti in conformità ai CAM servizio bar

Il concessionario deve garantire la somministrazione e la vendita ai dipendenti ed agli utenti esterni, dei seguenti prodotti alimentari, nel rispetto della disciplina dettata dai CAM servizio bar:

- Bevande fredde:

L'acqua minerale deve essere imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite), almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno è biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto, oltre che biologico, può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti).

Una o più tipologie di bevande offerte al banco sono alla spina.

- Bevande calde:

In caso di utilizzo di più miscele di caffè, almeno una è biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa "multistakeholder iniziative" quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di thè e a base di cacao, devono avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

- Frutta e ortaggi/insalate:

La frutta e gli ortaggi devono essere freschi, di stagione e di IV Gamma, devono provenire da coltivazioni italiane o di nazioni europee e devono essere biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun quadrimestre (tale percentuale può essere soddisfatta anche facendo riferimento al periodo di somministrazione; pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).

La frutta tropicale deve essere biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una "multistakeholder iniziativa" quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti.

Se messa in vendita frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca devono provenire da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.

La preparazione di macedonie di frutta e di ortaggi devono seguire le prescrizioni HACCP e, quando confezionate, deve essere impiegato PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET. Nella preparazione delle macedonie deve essere utilizzata frutta fresca di stagione, senza aggiunta di liquori o zucchero. Quest'ultimo può essere messo a disposizione di chi ne facesse richiesta.

Le insalate devono essere realizzate con prodotti orticoli ovvero cereali ed almeno una linea deve prevedere ingredienti biologici ovvero cereali integrali. - Alimenti a base di latte e latticini:

Nell'ambito degli alimenti a base di latte/latticini è messa a disposizione almeno l'opzione di un prodotto biologico o a marchio di qualità DOP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

- Gli Alimenti salati devono prevedere quanto segue:

a) impiego di pane "grano duro" o con farina integrale o di tipo 1 o tipo 2 (no 0 e 00) ;

b) panini farciti, anche mono farciti (salume o formaggio o pesce) con l'aggiunta di verdure, possibilmente evitando l'associazione di salumi e formaggi;

c) i grassi utilizzati devono essere olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, Tavola rotonda sull'olio di palma

sostenibile (RSPO), Gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), Tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), Protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), Pro-Terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati;
d) almeno una linea di prodotti su tre è biologica;
e) almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale), avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari;
f) almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.
- Gli Alimenti dolci devono prevedere quanto segue:
a) Prodotti da forno:
- dolci da forno "semplici", ovvero senza alcuna farcitura (né crema/panna o altro);
- almeno una linea di prodotti su tre è biologica;
- almeno una linea è a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 1924/2006);
- almeno una linea di prodotto è a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto; i grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), Gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), Tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), Protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), Pro-Terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.
b) Tavolette di cioccolato:
- le tavolette di cioccolato, se presenti, hanno una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa "multistakeholder iniziative" quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO).
c) Gelati e sorbetti (eventuale inserimento nell'appropriata stagione)
- Linea piccola ristorazione (primi e secondi piatti, insalate miste, contorni)
Il Concessionario è tenuto ad osservare i seguenti requisiti:
Nella preparazione dei menù offerti, ogni giorno, deve essere presente almeno l'offerta di una categoria di prodotti alimentari biologici o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta, riso, altri cereali, carne, formaggi o latticini, legumi, ortaggi, frutta.
Ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali.
Cucinare utilizzando ricette semplici, preferendo piatti locali e tradizionali. Utilizzare nelle preparazioni sale iodato, in piccola quantità e olio extravergine di oliva.
Preparare anche piatti privi di condimenti, mettendo a disposizione dei clienti sale iodato ed olio extravergine di oliva.
Per il consumo dei pasti nel punto ristoro, è offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.
Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature devono essere gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del Regolamento (CE) n. 852/2004.
Utilizzo di ulteriori alimenti
- Prodotti esotici
Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/20011, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.
- Uova

Per ridurre gli impatti ambientali dovuti al sistema di allevamento delle galline, sarebbe auspicabile approvvigionarsi solo di prodotti con uova biologiche o da allevamento all'aperto (categoria 1) e solo secondariamente da allevamento a terra (categoria 2).

Art. 13 - O.G.M. Organismi geneticamente modificati

1. I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati. A richiesta dell'Azienda Sanitaria il Concessionario dovrà esibire in qualsiasi momento la certificazione di provenienza dei prodotti.

Art. 14 - Intolleranze e allergie e diete particolari

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine il consumatore deve ricevere informazioni corrette, così come previsto dalla normativa sull'etichettatura, compresa l'etichetta nutrizionale, in applicazione del Reg. CE 1169/11 e seguenti norme specifiche. Le modalità di informazione devono essere conformi a quanto previsto dalla stessa norma e delle indicazioni esplicative nazionali.
Tra i prodotti offerti nell'ambito della gestione bar dovranno essere previsti anche prodotti privi di lattosio e di glutine, in conformità al capitolo 2.2.2.11 espressamente richiamato dei CAM servizio bar; i prodotti senza glutine devono essere rigorosamente confezionati ed esposti a norma di legge.
Il Concessionario è tenuto a soddisfare anche richieste di prodotti vegani e vegetariani.

Art. 15 - Ulteriori prescrizioni normative e adempimenti CAM servizio bar

Tutti i prodotti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati, ecc. nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria; essi dovranno essere ben visibili all'utente con indicazione del prezzo e degli ingredienti utilizzati, e della data di confezionamento, di scadenza e di termine minimo di conservazione (TMC).
Inoltre, in conformità al capitolo 3.1.9 dei CAM servizio bar, il Concessionario è tenuto a dare adeguata informativa in merito alla presenza di prodotti biologici, da commercio equo e solidale, di frutta e di ortaggi, nell'ambito delle pietanze offerte, attraverso i menù o altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna).
È tassativamente vietato utilizzare:
- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- ogni forma di riciclo dei cibi somministrati e non consumati;
- alimenti scaduti.

È auspicabile che vengano somministrati alimenti con un ridotto impiego di conservanti ed additivi chimici.
Nel confezionamento dei prodotti, il Concessionario è tenuto a utilizzare i sacchi/buste, come previsto al capitolo 3.1.2 dei CAM servizio bar, e che di seguito si riporta:
- sacchi riutilizzabili in carta ovvero con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;
- sacchi riutilizzabili in plastica tradizionale o in plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'articolo 226-bis, comma 1 del d.lgs. 152/2006 e dall'articolo 226-ter, comma 2 del d.lgs. 152/2006.

Ai sensi del capitolo 3.1.3 dei CAM servizio bar:
- per il consumo dei pasti, acqua e bevande sono utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, o, qualora non possibile, dovranno essere impiegate stoviglie monouso di materiale riciclabile.
- per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, è possibile altresì l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.

Art. 16 - Prevenzione degli sprechi alimentari in conformità ai CAM servizio bar

Nel rispetto dei CAM, devono essere adottate misure per ridurre gli sprechi alimentari, applicando sconti ai prodotti prossimi alla scadenza, attivando collaborazioni con realtà dedicate (come Too Good To Go) oppure (sulla base di un progetto da condividere con il DEC) donando entro il termine minimo di conservazione del prodotto le eccedenze alimentari, entro il termine minimo di conservazione, a enti benefici e organizzazioni autorizzate dalla legge (ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166). Gli

alimenti deperibili devono inoltre essere gestiti correttamente per evitare contaminazioni, ottimizzando logistica e recupero delle eccedenze tramite associazioni e banchi alimentari locali .
Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, devono essere consentite le mezze porzioni e messi a disposizione dell'utenza le family o doggy bag oppure, a pagamento, anche riutilizzabili, per il recupero degli avanzi alimentari. Devono essere accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.
Le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere, è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione.
Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini che necessitano di essere conservati in ambienti refrigerati, devono essere riposti in contenitori riutilizzabili in plastica o vetro. Non devono essere presenti condimenti in confezione monodose, fatta salva diversa indicazione normativa.
Il DEC, nell'ambito delle proprie facoltà ispettive e di controllo, verifica in situ il rispetto delle prescrizioni del presente articolo in materia di prevenzione degli sprechi alimentari. Il concessionario è tenuto alla redazione di un rapporto semestrale sull'attuazione delle misure anti-spreco (da inviare al DEC per le opportune verifiche), fornendo contestualmente un riepilogo generale degli alimenti donati e dei relativi quantitativi.

Art. 17 - Prezzi dei generi e prodotti in vendita
I prezzi praticati all'utenza e ai dipendenti dovranno essere affissi in tabelle facilmente visibili o riportati sui singoli prodotti e/o contenitori.
Trattandosi di un servizio da svolgersi all'interno di locali facenti parte della struttura immobiliare ospedaliera, al fine di garantire un equo accesso al servizio da parte dei diversi utenti, si ritiene di dover individuare alcuni prezzi (Iva inclusa) massimi , proposti all'atto dell'offerta con adeguato listino da allegare, per un paniere minimo di "prodotti primari", che di seguito si riporta:

Tipologia	Prezzo massimo (Iva inclusa)
Caffè (espresso, freddo, macchiato con latte vaccino)	€ 1,40
Cappuccino classico (latte vaccino)	€ 1,70
Acqua da ½ lt	€ 1,20
Brioche vuota	€ 1,20
Almeno nr.1 Brioche farcita	€ 1,30
Almeno nr.1 panino	€ 3,35
Pizza al trancio	€ 2,85
Tramezzini	€ 2,85
Primi piatti	€ 7,00

Dovrà essere applicato uno sconto per i dipendenti e/o assimilati dell'Azienda Ospedaliera, pari al 10% rispetto ai prezzi di listino applicati. La scontistica sarà applicata esclusivamente previa esibizione e scansione del badge aziendale, o di altro strumento di identificazione aziendale equivalente, secondo le modalità e le specifiche meglio definite e riepilogate al precedente articolo 9.
Lo sconto NON si applica alle quotazioni fisse previste per i "pacchetti merenda" e "menù completi" di cui sotto.

Il concedente si riserva i necessari controlli per gli adempimenti di cui sopra. Inoltre, ogni variazione di listino dovrà essere preventivamente comunicata al DEC e validata dal RUP.
Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire mediante:

- contanti;
- carte di debito, carte di credito e carte prepagate, attraverso sistemi POS abilitati ai principali circuiti di pagamento;
- sistemi di pagamento tramite dispositivi mobili e/o applicazioni di pagamento digitale, quali, a titolo esemplificativo, Satispay o servizi equivalenti;
- ulteriori strumenti di pagamento elettronico o digitale eventualmente disponibili e compatibili con le tecnologie adottate dal Concessionario.

I sistemi di pagamento elettronico e digitale dovranno essere regolarmente funzionanti, accessibili agli utenti e adeguati alle tecnologie di pagamento comunemente disponibili sul mercato per tutta la durata della concessione.
Il Concessionario non potrà applicare agli utenti commissioni, maggiorazioni o altri oneri aggiuntivi connessi all'utilizzo dei sistemi di pagamento elettronico o digitale, salvo quanto espressamente consentito dalla normativa vigente.

Offerta di "pacchetti merenda"
Il Concessionario dovrà comporre n. 2 pacchetti merenda completi (pezzi dolci e/o salati + bevande) alle seguenti quotazioni fisse (iva inclusa): € 3,00 - € 5,00; i medesimi dovranno prevedere la possibilità della sostituzione dei prodotti in caso di specifiche abitudini alimentari e/o intolleranze e allergie.

Offerta di "menù completi"
Il Concessionario dovrà comporre n. 2 menù completi (primi piatti e/o secondi piatti e/o piatti unici + bevande) alle seguenti quotazioni fisse (iva inclusa): € 7,00 - € 9,00; i medesimi dovranno prevedere la possibilità della sostituzione dei prodotti in caso di specifiche abitudini
alimentari e/o intolleranze e allergie.

Art.18 - Revisione dei prezzi di listino
L'adeguamento del listino prezzi sarà possibile, a partire dal secondo anno contrattuale, a fronte di richiesta del fornitore e supportata da idonea documentazione;
Rispetto ai prezzi contenuti nel listino dei prodotti, lo stesso dovrà essere in linea con le rilevazioni mensili dei beni di largo consumo riportate nel sito ministeriale "Osservatorio prezzi e tariffe" con riferimento al Comune di Bologna. Per tutti i prodotti/referenze non riportate nel suddetto sito, l'eventuale aumento dei prezzi, non potrà superare la variazione percentuale dell'indice del prezzo al consumo dei "Prodotti alimentari e bevande analcoliche" all'interno del paniere dell'indice ISTAT NIC calcolata come differenza tra il valore di detto indice al momento della istanza di revisione del listino e il valore dello stesso indice alla data di scadenza dell'offerta presentata in gara oppure, nel caso in cui già sia intervenuta una precedente revisione del prezzo del listino, alla data dell'ultima revisione;
Inoltre, ogni variazione di listino dovrà essere preventivamente comunicata al DEC e validata dal RUP.

SEZIONE III – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO SERVIZI COMPLEMENTARI

Art. 19 - Servizio vendita editoriale
L'attività di vendita per la stampa quotidiana e periodica è disciplinata dal D.Lgs. 24 aprile 2001 n. 170 nel testo vigente; in particolare, ai sensi dell'art. 5 la vendita della stampa è effettuata nel rispetto delle seguenti modalità:
a) il prezzo di vendita della stampa quotidiana e periodica stabilito dal produttore non può subire variazioni in relazione ai punti di vendita, esclusivi e non esclusivi, che effettuano la rivendita;

b) le condizioni economiche e le modalità commerciali di cessione delle pubblicazioni, comprensive di ogni forma di compenso riconosciuta ai rivenditori, devono essere identiche per le diverse tipologie di esercizi, esclusivi e non esclusivi, che effettuano la vendita;
c) i punti di vendita, esclusivi e non esclusivi, devono prevedere un adeguato spazio espositivo per le testate poste in vendita;
d) è comunque vietata l'esposizione al pubblico di giornali, riviste e materiale pornografico. I prodotti editoriali dovranno essere dedicati a tutte le fasce di età, con un assortimento articolato, prevedendo altresì editoria a carattere scientifico visto il contesto in cui si colloca la vendita.
La tipologia dei prodotti deve garantire un'adeguata varietà e prevedere obbligatoriamente almeno le seguenti linee editoriali:
- Narrativa e divulgazione
- Pubblicazioni multimediali.
Il Concessionario dovrà allestire e garantire un'area destinata alla rivendita di tale servizio che sarà svolta esclusivamente all'interno di almeno due dei punti vendita individuati per la gestione del servizio bar.

Art.20 Prodotti per la cura della persona e il comfort dell'utenza
La presente concessione comprende, quale attività complementare alla gestione dei punti vendita bar, la vendita al dettaglio di generi appartenenti al settore non alimentare, ai sensi del D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114 e s.m.i.
La vendita non è riferita alla generalità dei prodotti non alimentari, ma è finalizzata alla soddisfazione delle esigenze di pazienti ricoverati e ambulatoriali, visitatori, accompagnatori e utenti della struttura, con particolare riferimento alle necessità di degenza, permanenza, visita, comfort e prima necessità.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, potranno essere commercializzati:

- prodotti per l'igiene, la cura e il benessere della persona, compresi detergenti, prodotti per l'igiene orale e intima, prodotti per la rasatura, profumi, salviette, beauty kit e mascherine chirurgiche/FFP2;
- articoli per la degenza, la permanenza e l'abbigliamento, quali pigiami, camicie da notte, vestaglie, ciabatte, calze, biancheria personale, asciugamani, borse porta effetti personali, t-shirt, intimo e altri articoli di prima necessità;
- articoli per l'infanzia, il tempo libero e la cortesia, quali giocattoli sicuri conformi alla normativa vigente, prodotti per bambini, peluche, piccoli omaggi e articoli similari, compatibilmente con le disposizioni dell'IRCCS;
- articoli di cancelleria, telefonia ed elettronica di uso corrente, quali penne, notes, quaderni, caricabatterie, cavi, auricolari, batterie, adattatori, schede e ricariche telefoniche;
- prodotti per il comfort e la mobilità, quali cuscini, plaid, borracce, shopper, organizer, ombrelli, impermeabili e prodotti similari;
- titoli di viaggio e ulteriori prodotti assimilabili, quali biglietti per mezzi pubblici e altri beni di uso corrente coerenti con le finalità del servizio.

L'assortimento dovrà essere pertinente al contesto ospedaliero e alle esigenze dell'utenza. L'elenco è esemplificativo e potrà essere integrato con prodotti assimilabili, previa autorizzazione della Stazione Appaltante. La commercializzazione dovrà rispettare la normativa vigente e i requisiti di sicurezza applicabili.

Art. 21 - Punto di ritiro pacchi in modalità self-service (Amazon locker)
Il concessionario dovrà gestire un servizio di ritiro pacchi, attraverso chioschi self-service, in cui gli utenti potranno ritirare prodotti acquistati su Amazon.it; gli utenti potranno quindi selezionare il Locker desiderato durante l'acquisto on line e ritirare il pacco quando preferiscono.
L'orario di apertura del servizio sarà 24/7, compatibilmente con specifiche orarie comunicate successivamente dalla stazione appaltante.
Rispetto alla postazione già presente presso il padiglione 5 del Policlinico, il servizio potrà essere esteso compatibilmente con disponibilità di locali aziendali idonei e successivamente individuati.

Il concessionario dovrà garantire tale servizio attraverso apposito accordo di collaborazione con Amazon Italia.

Art. 22 - Opzione per l'attivazione del servizio stagionale di ristoro mediante food-truck

La Concedente si riserva la facoltà, da esercitarsi entro il periodo di validità contrattuale, di richiedere al Concessionario l'attivazione di un servizio di ristoro mediante food-truck presso l'area individuata nella planimetria di cui all'art. 24. Il servizio avrà carattere stagionale, indicativamente nei periodi primaverile, estivo e autunnale, e dovrà prevedere un'offerta alimentare coerente con criteri di sostenibilità ambientale, stagionalità delle materie prime e qualità nutrizionale.

Nell'ambito dell'esercizio dell'opzione, il Concessionario dovrà provvedere all'organizzazione e alla gestione operativa dell'area destinata alla somministrazione, garantendo l'allestimento, il posizionamento, la movimentazione, la pulizia ordinaria e straordinaria, la custodia e il corretto utilizzo degli arredi e delle sedute eventualmente messi a disposizione dalla Concedente. Il Concessionario sarà altresì responsabile della conservazione in buono stato degli arredi e delle attrezzature assegnate, impegnandosi a segnalare tempestivamente eventuali danneggiamenti o anomalie. Eventuali danni imputabili a uso improprio, negligenza o mancata custodia saranno a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà attivare il servizio entro il termine indicato dalla Concedente nella relativa richiesta, assicurando la piena operatività del food-truck e di tutte le strutture accessorie necessarie all'erogazione del servizio.

Il Concessionario sarà responsabile dell'ottenimento e del mantenimento di tutte le autorizzazioni, licenze, nulla osta e adempimenti previsti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività, manlevando integralmente la Concedente da qualsiasi responsabilità, onere, sanzione o pretesa avanzata da terzi o da Autorità competenti in conseguenza dell'attività svolta.

Il Concessionario assumerà ogni responsabilità civile, amministrativa e penale derivante dall'esercizio del servizio e risponderà di eventuali danni arrecati a persone, beni, impianti, infrastrutture e aree della Concedente, nonché a utenti, dipendenti, visitatori e terzi comunque presenti all'interno della struttura sanitaria, fatti salvi i casi imputabili esclusivamente alla Concedente.

Il Concessionario dovrà garantire il costante rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro, prevenzione incendi, igiene degli alimenti, raccolta differenziata dei rifiuti e tutela ambientale, adottando ogni misura necessaria a prevenire situazioni di pericolo o disagio per l'utenza e per il personale della struttura sanitaria, nonché delle prescrizioni inerenti i CAM e già richiamate da altri articoli del presente capitolato speciale di gara

Tutti gli oneri relativi alla gestione dei rifiuti prodotti dall'attività, compresi raccolta, conferimento, smaltimento e pulizia delle aree interessate, resteranno integralmente a carico del Concessionario.

La Concedente si riserva in qualsiasi momento la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul corretto svolgimento del servizio, sullo stato di conservazione delle aree e degli arredi, nonché sul rispetto degli obblighi previsti dal presente Capitolato, richiedendo l'immediata adozione delle misure correttive eventualmente necessarie.

Al termine di ciascun periodo di attivazione del servizio, il Concessionario dovrà provvedere al riordino dell'area e alla riconsegna degli arredi nelle condizioni originarie, fatto salvo il normale deperimento d'uso. Qualora fossero riscontrati danni, ammanchi o alterazioni dello stato dei luoghi, la Concedente potrà provvedere direttamente al ripristino, addebitando al Concessionario tutti i relativi costi sostenuti, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Resteranno inoltre a carico del Concessionario tutte le attività necessarie a garantire il decoro, la sicurezza e la piena fruibilità degli spazi destinati al servizio.

Infine, Il Concessionario dovrà garantire, a propria cura e spese, la realizzazione della campagna di comunicazione e della veste grafica del servizio di ristoro mediante food-truck. I contenuti, i materiali informativi e promozionali e gli elementi grafici dovranno essere preventivamente concordati con la Concedente e da questa approvati, al fine di assicurarne la coerenza con l'immagine istituzionale della struttura sanitaria.

Art. 23 – Altri spazi e servizi
Costituirà elemento di valutazione qualitativa la proposta di soluzioni connesse e sinergiche ai punti vendita presenti, come ad es. armadietti refrigerati per ritiro spesa , Lavanderia digitale "pick-up & delivery" ed altri servizi che potranno essere sviluppati nel corso della concessione.

Inoltre, in considerazione di quanto rappresentato all'art.1 in merito ad iniziative della concedente su progetti di sostenibilità aziendale,l'aggiudicatario dovrà rendersi disponibile alla vendita di borracce presso i punti ristoro, previa instaurazione di accordi/partnership con realtà specializzate (es. 24Bottles).Per i servizi di cui sopra, l'Azienda si rende disponibile a fornire spazi e predisposizioni impiantistiche adeguate.

SEZIONE IV – LOCALI IN CONCESSIONE

Art. 24 Locali e spazi oggetto della concessione
Per l'espletamento del servizio, l'Azienda Ospedaliera concederà in uso al Concessionario i locali, meglio identificati nelle rispettive planimetrie, allegate al presente documento.
Fermo quanto sopra precisato in riferimento ad attrezzature, arredi e beni mobili del precedente Concessionario, l'Azienda ospedaliera consegnerà i locali destinati all'attività nello stato di fatto in cui si trovano al termine dell'attuale esercizio. Tale fase sarà formalizzata con apposito verbale di consegna locali dove sarà definito tra l'Azienda e il Concessionario il termine di riapertura del servizio, pena applicazione della relativa penale.

Con riferimento ai punti vendita del PAD.2 e PAD.1, gli impianti di climatizzazione attualmente presenti sono collegati all'impianto aziendale e la relativa attivazione è possibile esclusivamente a seguito dell'attivazione della mandata caldo/freddo dell'impianto aziendale.

Al fine di garantire adeguate condizioni di climatizzazione dei punti vendita e una gestione autonoma degli stesso, il Concessionario dovrà realizzare, a propria cura e spese, un intervento di adeguamento dell'impianto di climatizzazione del PAD.2 e PAD.1, secondo le specifiche tecniche definite dall'Azienda Ospedaliera. L'intervento dovrà prevedere , a titolo esemplificativo, un impianto autonomo a pompa di calore per la climatizzazione estiva e nelle stagioni intermedie, con alimentazione elettrica a carico del Concessionario, nonché la possibilità di alimentazione dal padiglione per la fase invernale, con contabilizzazione dei relativi consumi.

L'intervento comprenderà altresì tutte le attività propedeutiche, accessorie e complementari necessarie alla completa realizzazione e messa in esercizio dell'impianto, ivi comprese, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le eventuali opere edili, elettriche, impiantistiche e di ripristino che si rendessero necessarie.

L'intervento costituisce investimento obbligatorio a carico del Concessionario e dovrà essere ricompreso nel PEF. La relativa progettazione e realizzazione dovranno essere preventivamente sottoposte all'approvazione dell'Azienda Ospedaliera e dovranno essere eseguite nel rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni tecniche impartite dall'Azienda.

Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi ed in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla Società del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione del servizio da parte dell'Azienda. Essa si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in gestione, per effettuare delle verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei

locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in esso custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio.

I mezzi e le vetture del concessionario e suoi fornitori/manutentori, nelle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria, non dovranno ostacolare il transito delle ambulanze o sostare nelle aree adibite al personale aziendale o ai diversamente abili. A tal proposito, la viabilità interna dovrà essere sempre garantita e mai limitata/ostruita.
Il concessionario dovrà in tal senso prendere visione di quanto previsto nella sezione "informazioni utili→permessi per Aziende, Aziende Sanitarie, Comuni, Università e associazioni di volontariato" presenti al seguente link ->Viabilità interna e parcheggi | Policlinico SantOrsola.

Art. 25 - Arredi presenti
I locali oggetto dell'affidamento sono concessi con arredamento per lo svolgimento del servizio bar.

Il partecipante in sede di sopralluogo ha l'onere di valutare l'effettivo stato di manutenzione degli arredi al fine dell'elaborazione della propria offerta.

L'impresa dovrà provvedere a proprie spese:
- alla modifica e alla relativa certificazione, se necessario, delle canalizzazioni degli impianti necessarie all'installazione dei nuovi arredi e attrezzature, previo parere preventivo sul progetto di realizzazione da parte dell'Azienda Ospedaliera;
- all'eventuale smaltimento e conferimento a discarica degli arredi qualora decida di sostituirli in base al progetto di allestimento locali presentato in gara, previa autorizzazione da parte dell'Azienda Ospedaliera.
Il progetto di adeguamento e allestimento locali con arredi e attrezzature necessarie all'attività da svolgere oltre ad essere conforme alle vigenti Norme di sicurezza alimentare, antinfortunistiche, in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, alla Regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private, alle Norme tecniche per le costruzioni e a tutte le norme di settore, deve essere adeguato all'ambiente ospedaliero e rispondente alle moderne esigenze di estetica, funzionalità e di risparmio energetico.

Il progetto di allestimento/adeguamento dei locali deve inoltre essere elaborato in conformità al capitolo 3.1.8 del CAM servizio bar che richiede l'applicazione dei CAM arredi (per interni).

Nel caso di recupero e riutilizzo di arredi usati, l'operatore economico dovrà elaborare un progetto orientato a perseguire le finalità contenute nei suddetti CAM e che di seguito si riportano:
- evitare la sostituzione di mobili e altri elementi di arredo per soli fini estetici;
- valutare la possibilità di acquistare arredi usati ricondizionati;
- favorire l'allungamento della vita utile media degli arredi tramite la riparazione o rigenerazione degli stessi.
In tale fattispecie, il Concessionario è tenuto a descrivere:
- il tipo di recupero effettuato sugli arredi;
- il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli;
- la loro provenienza (ciò sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi dismessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo).
I prodotti ricondizionati devono essere corredati da idonea documentazione attestante il rispetto delle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza.
Qualsiasi lavoro deve essere preventivamente autorizzato dall'Azienda Ospedaliera.

Art. 26 - Arredi nuovi
Nel caso in cui il Concessionario abbia intenzione di acquistare arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche di cui ai CAM.
Nello specifico si riportano alcune prescrizioni contenute nel D.M. CAM arredi:
- Ecoprogettazione: l'arredo è provvisto di un bilancio materico che evidenzia le caratteristiche ambientali dei materiali utilizzati per la fabbricazione dello stesso e per la destinazione finale dei relativi componenti.

- Contaminanti nei pannelli di legno riciclato: I pannelli in legno riciclato non devono contenere le sostanze, in quantità maggiore, come elencate nella seguente tabella:
- Emissione di formaldeide da pannelli: Le emissioni di formaldeide dei pannelli finiti in legno sono inferiori al 50% del valore di classificazione E1 indicato nella norma UNI EN 13986 allegato B.
- Emissione di composti organici volatili: L'emissione di sostanze organiche volatili (COV totali) da prodotti finiti ovvero da ciascuno dei materiali, componenti o semilavorati, non deve superare i 500 µg/m³.
- Prodotti legnosi: I prodotti finiti sono realizzati con materiale legnoso ovvero con fibra di legno proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile ovvero può essere riciclato (le due frazioni di legno sostenibile e legno riciclato possono essere presenti in percentuale variabile con somma pari al 100%).
- Materiali plastici: Qualora il contenuto totale di materiale plastico (incluso imbottiture), nel prodotto finito, supera il 20% del peso totale del prodotto (escluso imballaggio), i singoli componenti in materiale plastico devono essere realizzati per almeno il 30% con plastica riciclata oppure con plastica a base biologica in conformità alla norma UNI-EN 16640. Le plastiche a base biologica consentite sono quelle la cui materia prima sia derivante da un'attività di recupero o sia un sottoprodotto generato da altri processi produttivi.
- Materiali per rivestimenti: I materiali tessili e i tessuti che rivestono l'arredo sono dotati del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o della certificazione STANDARD 100 by OEKO-TEX ®. Qualora il rivestimento sia in pelle, è necessario che il pellame utilizzato possieda la certificazione LEATHER STANDARD by OEKO-TEX ®. Inoltre, gli arredi devono essere progettati in modo tale che i materiali utilizzati per i rivestimenti siano sfoderabili per consentirne la pulizia, la riparabilità o l'eventuale sostituzione.
- Materiali di imbottitura: I materiali da imbottitura cono certificati secondo uno dei seguenti marchi o standard. Ecolabel (UE) CertiPUR, STANDARD 100 by OEKO-TEX ®, EURO LATEX Eco Standard.
- Requisiti del prodotto finale: L'idoneità del prodotto finale offerto deve essere garantita dal possesso delle certificazioni UNI indicate al capitolo 4.1.9.
- Imballaggi: Ogni imballaggio deve essere facilmente separabile in parti costituite da un solo materiale e deve essere riciclabile in conformità alla norma UNI EN 13430-2005.

Art. 27 - Verifica delle specifiche tecniche arredo

In fase di attivazione del servizio, il RUP della Stazione appaltante effettuerà la verifica d'idoneità sul possesso dei requisiti anche sulla base di quanto rappresentato nell'offerta tecnica.

Art. 28 - Attrezzature

In sede di sopralluogo, l'operatore economico ha l'onere di verificare quali attrezzature verranno lasciate dal Concessionario uscente, a prescindere da quanto indicato negli elenchi inventariali, al fine di valutarne il loro recupero nella presentazione del suo progetto.

In caso di acquisto di nuove attrezzature, ciascun operatore economico è tenuto a presentare una descrizione dei prodotti offerti nella sezione "1.2 Progetto attrezzature" del progetto tecnico dei locali in concessione in conformità al punto 3.1.6 Efficienza energetica del D.M. CAM Servizio bar. Nel caso in cui sia necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:
- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- "doppia parete";
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Fermo quanto sopra richiesto, in sede di offerta tecnica ciascun operatore potrà proporre l'installazione di apparecchiature per la preparazione del caffè, per l'erogazione di spremute o di altre bevande o simili alimenti liquidi o semiliquidi alla spina, o altre fattispecie di macchine, progettate e realizzate sulla base di criteri di eco design, vale a dire in possesso delle seguenti caratteristiche o almeno delle caratteristiche di tre dei quattro punti elenco nel seguito riportati:

a) le parti soggette ad usura o a malfunzionamenti sono riparabili e/o sostituibili; le parti di ricambio sono facilmente accessibili o riproducibili (ad esempio possono essere realizzate con i sistemi di stampa tridimensionale);
b) i componenti realizzati in materiali diversi sono facilmente separabili per essere avviati a riciclo;
c) i componenti in plastica presentano un contenuto di plastica riciclata complessivamente almeno pari al 30%;
d) hanno funzionalità o soluzioni tecnologiche utili a ridurre i consumi energetici, il consumo di materia (esempio gli imballaggi) e/o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita.
Il punteggio va assegnato in funzione della quota di apparecchiature con tali caratteristiche installate rispetto al totale.
Il concessionario deve inviare al DEC una comunicazione sull'acquisto di apparecchiature e prodotti nuovi di fabbrica connessi all'uso di energia, unitamente alle schede tecniche/ad altra documentazione tecnica da cui si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta dal presente articolo e le ulteriori caratteristiche tecnico-ambientali precedentemente richiamate.
Infine, Il concessionario deve installare, ove non già presenti, dei riduttori del flusso idrico, anche nei servizi igienici di pertinenza.

Art. 29 - Riconsegna dei locali
I locali da adibirsi ai suddetti esercizi si intendono consegnati nello stato in cui si trovano. L'aggiudicatario provvederà, a propria cura e spese, alle attività di arredo e allestimento necessarie per l'avvio e lo svolgimento dell'attività, nel rispetto delle caratteristiche e delle destinazioni d'uso dei locali.
Alla scadenza contrattuale l'Azienda rientrerà in pieno possesso dei locali in concessione e il Concessionario si impegna, a propria cura e spese, a consegnarli in stato di efficienza e funzionalità, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso. Il Concessionario si impegna inoltre a dare disponibilità delle proprie attrezzature, arredi e beni mobili all'eventuale futuro Concessionario subentrante. Le condizioni tecniche ed economiche per il loro utilizzo dovranno essere in ogni caso convenute direttamente con il futuro Concessionario subentrante. In caso di mancato accordo sul trasferimento di tali beni il Concessionario è obbligato a rimuoverli a suoi oneri e spese, in tempi che garantiscano la continuità del servizio con il concessionario entrante
Dove detta continuità non venga garantita per responsabilità del concessionario uscente, quest'ultimo, sarà tenuto a pagamento di una penale per ogni giorno di mancato servizio pari all'1,5*1000 del fatturato dell'ultimo anno di contratto per punto vendita indisponibile.
L'uso che il futuro subentrante dovesse farne fino al momento della rimozione sarà compensato da un corrispettivo in favore del Concessionario, stabilito secondo il criterio di cui sopra per il periodo d'utilizzo. In tal caso, fino a rimozione avvenuta, la detenzione e la custodia sarà a totale carico del Concessionario subentrante, senza alcuna responsabilità per l'Azienda.
Qualora l'Azienda Ospedaliera rilevasse danni a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al concessionario uscente

Art. 30 - Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione
Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Azienda Ospedaliera, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti salvo accordi preventivi assunti con l'Azienda.
All'interno dei locali e degli spazi in concessione il Concessionario non deve:
- installare jukebox, video giochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe;
- concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

Art. 31 - Pulizia dei locali e delle attrezzature in conformità ai CAM servizio bar
Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Azienda Ospedaliera nel rispetto delle vigenti norme igienico – sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP. Tale adempimento si riferisce anche ad ogni impianto, attrezzatura, arredo, stoviglieria e biancheria utilizzata nella gestione del servizio.
Alcune prescrizioni a carattere generale e non esaustive:

- le operazioni di pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti, ma dopo l'orario di chiusura dei locali adibiti al servizio di gestione bar;
- i detersivi e gli altri prodotti di pulizia e sanificazione dei contenitori riutilizzabili, dei locali e delle altre superfici dure, compresi quelli utilizzati nei lavaggi in lavastoviglie, devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, e conservati in locale apposito o in armadi chiusi, ed essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali, in conformità al capitolo 3.1.5 dei CAM servizio bar;
- nel caso di interventi di pulizia straordinaria delle superfici dure dovranno essere impiegati i detergenti conformi alle specifiche tecniche dei CAM per i detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti, secondo quanto previsto dal capitolo 3.1.5 dei CAM servizio bar.

Il DEC, nell'ambito delle proprie facoltà ispettive e di controllo, verifica in situ e su base documentale il rispetto delle prescrizioni del presente articolo in materia di pulizie; la relativa documentazione probatoria deve essere esibita o inoltrata prontamente su richiesta del DEC, inclusi gli eventuali rapporti di prova previsti dai CAM per pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto.

Art. 32 - Manutenzioni

Il Concessionario si assume l'obbligo dei seguenti interventi:
- manutenzione edile ordinaria dei locali in concessione;
- manutenzione ordinaria degli arredi e attrezzature, macchinari, con reintegro di stoviglie e posateria occorrenti per la gestione del bar;
- manutenzione straordinaria degli arredi ed attrezzature, macchinari, occorrenti per la gestione del bar previo confronto e autorizzazione da parte dell'Azienda Ospedaliera.

La manutenzione ordinaria si riferisce agli interventi necessari a mantenere i locali, gli impianti, gli allestimenti in genere in perfetto stato d'uso, compresa la tinteggiatura dei locali , gli eventuali degrassatori(deve essere previsto almeno un intervento annuale di spurgo) presenti e qualsiasi componente funzionale o accessoria al corretto svolgimento del servizio richiesto (es. porte e /o ante scorrevoli automatiche e non, etc.) .

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Azienda Ospedaliera ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali ecc, e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne in misura cautelativa l'uso, ove sussistono o possono temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose, mediante le modalità che saranno definite in sede di avvio. L'Azienda Ospedaliera non risponderà di danni derivanti da difetti di manutenzione straordinaria qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente alla stessa gli interventi manutentivi necessari e non abbia ottemperato correttamente all'obbligo di garantire la manutenzione ordinaria. Il gestore non potrà chiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità o il mancato utilizzo del bene soggetto a manutenzione straordinaria.

Il Concessionario dovrà riportare in un apposito registro tutti gli interventi di manutenzione che effettuerà nel tempo sia ai locali sia agli arredi ed alle attrezzature, in modo da consentire all'Azienda Ospedaliera, qualora disponga degli accertamenti, di valutare il susseguirsi e la consistenza dei lavori effettuati. Il Concessionario risponderà di eventuali danni a terzi, inclusa l'Azienda Ospedaliera, derivanti da lavori in corso o effettuati e dall'espletamento del servizio bar. A tale scopo il Concessionario dovrà stipulare polizza assicurativa globale fabbricati e per la responsabilità civile vs. terzi con primaria Soc. di Ass. ni con garanzie di importo adeguato.

Il concessionario dovrà trasmettere la rendicontazione degli interventi di manutenzione periodica degli impianti e delle verifiche di sicurezza delle componenti di loro competenza (differenziali e continuità elettrica).

Art. 33 - Gestione dei rifiuti in conformità ai CAM servizio bar

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande devono essere utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa.

Non devono essere presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa.

Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, deve essere possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.
Devono essere rese disponibili una o più tipologie di bevande alla spina.
In conformità ai capitoli 3.1.3 e 3.1.9 dei CAM servizio bar, nei locali dei punti ristoro il Concessionario deve:
- gestire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale/comunale;
- dare chiare indicazioni per consentire il conferimento delle diverse frazioni di rifiuti nei diversi contenitori di destinazione.
Le specifiche modalità operative verranno definite in fase contrattuale.
Il Concessionario assumerà tutte le responsabilità previste dalla normativa vigente, compreso il pagamento della relativa tassa.
L'approvvigionamento dei contenitori (rigidi e molli), sia di tipo monouso che riutilizzabili, sarà a totale carico del Concessionario. Tutti i contenitori/imballaggi utilizzati dovranno rispondere pienamente ai requisiti indicati dalla vigente normativa sui rifiuti e sulla sicurezza dei lavoratori.
È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto e/o detergente negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc…). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del concessionario.

SEZIONE V – SEZIONE PERSONALE

Art. 34 - Clausola sociale
L'aggiudicatario si impegna ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del d.lgs. 36/2023 del Codice, garantendo l'applicazione al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto.

Art. 35 - Rappresentante della Ditta concessionaria
La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare al DEC il nominativo di un suo rappresentante od incaricato per tutti gli adempimenti previsti dal presente capitolato. La ditta dovrà comunicare il nome dell'incaricato e il recapito per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio. L'incaricato dovrà, inoltre, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio. Esso dovrà mantenere un contatto continuo con il DEC Indicato dalla Direzione Gestione Servizi appaltati per il controllo dell'andamento del servizio.
In caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la ditta dovrà comunicare il nominativo e recapito di un sostituto.

Art. 36 - Obblighi e requisiti del personale addetto
L'aggiudicatario dovrà impiegare, per lo svolgimento del servizio, personale provvisto di adeguata qualificazione professionale regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali previsti dal C.C.N.L. e in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie.
Nell'esecuzione del servizio, il gestore dovrà avvalersi, sotto la sua esclusiva responsabilità, di personale qualificato in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio presso tutti i punti vendita, 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 del servizio in questione.
Il gestore sarà tenuto ad aggiornare periodicamente un elenco nominativo del personale addetto al servizio, con i dati anagrafici e gli estremi dei documenti di lavoro (assicurativo e attestato di formazione/aggiornamento del personale alimentarista).
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 I rapporto di lavoro.
L'Azienda Ospedaliera rimane estranea ad ogni rapporto tra il gestore e il personale da lui dipendente.

Il gestore dovrà rispettare tutte le norme inerenti la sicurezza del personale, assumendosi la responsabilità esclusiva dell'adempimento delle vigenti norme igieniche/infortunistiche ed esonerando il concedente da ogni e qualsiasi responsabilità in merito (D.Lgs.81/2008).
L'aggiudicatario dovrà garantire per il personale impiegato gli adempimenti formativi previsti in materia di sicurezza sul lavoro e quelli previsti in materia di prevenzione incendi e le evidenze di tale formazione.

Il concedente potrà comunque in qualsiasi momento ispezionare o far ispezionare i locali dati in concessione dai propri incaricati.
In caso di conflitto sindacale tra la ditta aggiudicataria e il proprio personale, la ditta è obbligata a garantire tutte le prestazioni essenziali se e in quanto previste.

Il Concessionario si impegna inoltre :
1) a formare periodicamente il proprio personale e a trasmettere all'Azienda, non oltre un mese dal corso di addestramento, la documentazione attestante la formazione controfirmata dal proprio operatore.
2) dotare il proprio personale di una divisa da lavoro decorosa ed idonea dal punto di vista igienico e della sicurezza, e deve farsi carico del lavaggio della stessa. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli operatori dipendenti del gestore dovranno presentare sulla divisa il cartellino di riconoscimento di cui all'articolo 21, comma 1, lettera c) del citato decreto legislativo n. 81 del 2008 che deve contenere anche l'indicazione del committente.
3) a supportare l'Azienda nella valutazione periodica dei servizi agli utenti , valutando anche il fit della performance del personale con il livello di servizio offerto. In particolare ogni anno Il Concessionario e l'Azienda dovranno congiuntamente stilare e approvare una form di valutazione del servizio e del personale. I criteri di valutazione saranno comunicati ai dipendenti. L'Azienda si impegna a svolgere controlli periodici sui servizi del Concessionario. Il Concessionario potrà avvalersi di mistery agencies per valutare i servizi e il personale in essere.

L'aggiudicatario dovrà inoltre condurre l'esercizio di vendita con la massima cortesia, gentilezza e correttezza sia nei confronti dell'utenza che dei dipendenti dell'Azienda, concordando preventivamente con l'azienda eventuali iniziative commerciali particolari rispetto alla normale attività di vendita. Dovrà pertanto selezionare tra il personale impiegato e posto a diretto contatto con il pubblico coloro che abbiano sviluppato buone doti relazionali.
Nell'organizzazione del personale dovrà essere prevista un'articolazione organizzativa che favorisca la riduzione dell'attesa da parte degli utenti (riduzione della fila sia alla/e cassa/e che a banco).
Nel caso in cui il personale (interno ed esterno) non si riveli all'altezza del servizio offerto potranno essere presi provvedimenti. In particolare Il Concessionario si impegna a sostituire quegli operatori per i quali l'Azienda abbia oggettivante rilevato e denunciato comportamenti scorretti o abbia rilevato almeno tre gravi prestazioni negative tramite controlli del Concessionario, dell'Azienda o delle mistery agencies.

Art. 37 - Scioperi e assemblee sindacali – continuità di servizio
Il servizio di cui al presente Capitolato, è considerato a tutti gli effetti funzionale e necessario all'espletamento delle attività istituzionale dell'Azienda e pertanto al servizio pubblico essenziale di tutela e cura della salute.
Per nessuna ragione potrà pertanto essere sospeso. L'Aggiudicatario si impegna pertanto a prestare il servizio di cui trattasi per tutta la durata del contratto, in ogni periodo dell'anno e garantire la presenza numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio. Le presenze e i turni dovranno essere dichiarati in sede di gara.
Nel caso di scioperi o di assemblee o vertenze sindacali interne e/o esterne all'Aggiudicatario, generali e di categoria, indetti in sede nazionale, regionale e locale, si rimanda a quanto previsto, per i servizi pubblici essenziali, dalla Legge 146/90 che prevede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dai rispettivi contratti collettivi nazionali di lavoro e dai contratti decentrati a livello Aziendale per quanto concerne i contingenti di personale.
In caso di scioperi generali di categoria, l'Aggiudicatario dovrà inoltre comunicare alla Azienda, nei tempi previsti dalla normativa di riferimento, il giorno dello sciopero e le modalità di svolgimento del servizio. A tal fine, l'Aggiudicatario nel progetto tecnico, dovrà descrivere le procedure che intende adottare per garantire la continuità del servizio ed elaborare una pianificazione delle prestazioni da effettuarsi in caso di sciopero o

altro impedimento, compresa la definizione dei contingenti minimi. Non saranno inoltre consentite modifiche di orario o di giorno di prestazione se non concordate e autorizzate dall'Azienda.
Rispetto a quanto sopra, si chiede all'aggiudicatario di garantire l'apertura di min.2 punti ristoro (rispetto al totale di quelli presenti) o di mantenerne l'apertura complessiva attraverso contrazione oraria.
L'Aggiudicatario dovrà infine garantire, anche in tali periodi, la reperibilità di Responsabile dei punti vendita.

Art. 38 - Obblighi in materia di sicurezza e salute sul lavoro
L'Azienda Ospedaliera, come previsto dall'art 26 c1-lettera b del D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i, in un fascicolo informativo, fornisce alle ditte 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: tale fascicolo è disponibile sul sito dell'Azienda ospedaliera al seguente link → ***http://www.aosp.bo.it/content/gare-di-appalto*** Argomenti correlati – Art.26 e DUVRI ricognitivo.
Restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e dei lavoratori autonomi in merito alla salute e alla sicurezza sul lavoro.
La Stazione appaltante, allegato al contratto di appalto, invierà alla ditta aggiudicataria, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.) specifico per la propria Azienda.

Art. 39- Osservanza dei regolamenti
Il gestore si obbliga a rispettare e a far rispettare dai suoi collaboratori e dipendenti le leggi, i decreti o le disposizioni in vigore e che venissero emanati, riguardanti la pulizia degli esercizi pubblici, la pulizia sanitaria, nonché tutte quelle norme e istruzioni che la concedente impartirà.
La distribuzione dei prodotti alimentari di pronto consumo dovrà essere effettuata dal personale addetto seguendo i criteri previsti dall'HACCP.
A tal fine si sottolinea l'opportunità che i bicchieri, le tazzine e ogni altro articolo utilizzato dai clienti all'interno del bar sia trattato con cicli di lavaggio idonei nel rispetto di quanto previsto da opportuno manuale HACCP. In caso di impossibilità d'utilizzo , per garantire comunque un elevato livello igienico, dovranno essere utilizzati piatti e stoviglie monouso (in carta o plastica) senza nessun costo aggiuntivo per gli utenti.
Restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e dei lavoratori autonomi in merito alla salute e alla sicurezza sul lavoro.
La ditta dovrà presentare una Dichiarazione di aver preso visione del fascicolo informativo sui rischi specifici.

SEZIONE VI – RESPONSABILITÀ E VERIFICHE

Art. 40 - Obblighi aggiudicatario
L'aggiudicatario si obbliga a condurre l'esercizio personalmente, con serietà, diligenza e decoro, avuto riguardo alle prescrizioni che il concedente intende impartirgli durante lo svolgimento del contratto;
Non potrà cedere o subaffittare in tutto o in parte l'esercizio, come non potrà servirsi dei locali e delle pertinenze destinate al bar per adibirli ad uso diverso da quello indicato in contratto;
Se l'aggiudicatario è una Società o Ente, l'esercizio verrà condotto personalmente dall'amministratore responsabile o da persona da lui designata di gradimento del concedente. In quest'ultimo caso rimarrà ugualmente responsabile a tutti gli effetti nei confronti del concedente.

<u>L'aggiudicatario assume a suo carico l'onere finanziario per:</u>

- l'arredo necessario per i locali nonché l'idonea attrezzatura da inserirvi (es.: bancone, accessori, attrezzature), quindi arredare e attrezzare convenientemente i locali in conformità al progetto presentato in sede di gara; (In merito si precisa che, per limitare il carico di incendio, la Ditta non dovrà superare i 450 MJ/mq, nell'area concessa in gestione, tra arredi ed attrezzature);
- collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'impianto delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo/Ordine, in accordo con il servizio tecnico;

- imbiancare e provvedere alle finiture dei locali;
- provvedere quotidianamente alla pulizia dei locali e degli spazi assegnati, assicurandone adeguate condizioni di igiene, pulizia e decoro, in relazione alla destinazione d'uso e alla collocazione all'interno della struttura sanitaria;
- provvedere con cadenza almeno settimanale alla pulizia delle porte scorrevoli e delle superfici soggette a frequente contatto;
- provvedere con cadenza almeno mensile alla pulizia degli infissi, dei relativi telai e delle altre superfici non comprese nelle attività giornaliere o settimanali.
- provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dal D.Lgs. 152/2006,garantendone il posizionamento in contenitori differenziati e senza che avvenga nessuna commistione con i rifiuti prodotti dall'Ente;
- tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie necessarie alle attrezzature ed allestimenti in genere per tutto il periodo contrattuale.
- Pagamento della TARI

La Ditta concessionaria dovrà chiedere preventiva autorizzazione per eventuali modifiche agli impianti che dovranno essere eseguiti previa approvazione del Servizio Tecnico del concedente.
Fermo quanto previsto all'art. 27, al cessare della concessione, il concessionario uscente dovrà rendere liberi i locali asportando l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà, indennizzando eventualmente il concedente dei deterioramenti e perdite imputabili al concessionario. All'atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale. Altresì, ogni ulteriore aggiunta in corso di contratto che non possa essere rimossa in qualunque momento senza danneggiare i locali ed ogni altra innovazione non potrà essere fatta dall'aggiudicatario senza il preventivo consenso scritto del concedente.
L'aggiudicatario deve adoperarsi affinché il rifornimento dei generi da parte dei fornitori avvenga nelle ore di minore affluenza del pubblico.
Ai locali dell'esercizio pubblico potranno accedere utenti ricoverati, visitatori, personale e qualsiasi persona desideri usufruire del bar. Il concessionario dovrà provvedere, con supervisioni del Settore Igiene della Direzione Sanitaria, sotto la propria responsabilità, ad indicare tutte le metodologie idonee al trattamento delle stoviglie al fine di evitare qualsiasi danno agli utenti che vi accedono.
L'affidatario inoltre dovrà adottare tutte le precauzioni previste dalla normativa vigente, in termini di trattamento dei locali e dei cibi, di cui risponderà direttamente agli organi di vigilanza.
E' vietata la vendita di alcolici e superalcolici, di biglietti Gratta e Vinci, di lotterie istantanee, tabacchi, videogiochi e di qualunque altra attività relativa al gioco d'azzardo;
E' vietato l'uso di apparecchi radio, televisori o affini. E' altresì assolutamente vietato l'uso di apparecchi a fiamma libera o qualsiasi altra apparecchiatura elettrica personale.

La Ditta deve essere certificata ISO9001/ISO14000/ISO22000.

I locali e le aree saranno assegnati alla Ditta aggiudicataria nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano dal punto di vista della sistemazione ambientale.
Per eventuali interventi e/o modifiche che la ditta prevederà nell'area in gestione di cui sopra dovrà essere presentata apposita documentazione e dovranno, preventivamente alla realizzazione delle opere, essere regolarmente autorizzati sia dal Servizio Tecnico del concedente nonché dai vari Enti preposti. Le opere in questione non daranno titolo a nessun rimborso di denaro o quant'altro eventualmente, nemmeno alla conclusione del contratto.
Il concedente si riserva fin d'ora di richiedere all'atto della riconsegna i ripristini necessari a rendere i locali nelle stesse condizioni in cui erano all'atto della consegna e comunque liberi da ogni arredo.

Art. 41 – Sospensione e interruzione temporanea del servizio
Il Concessionario è tenuto a garantire la continuità del servizio per tutta la durata della concessione.Le sospensioni o interruzioni imputabili al Concessionario, comprese quelle derivanti da carenze organizzative, indisponibilità del personale, mancata disponibilità dei prodotti, guasti o malfunzionamenti delle attrezzature a lui imputabili o chiusure non autorizzate, non comportano riduzione del canone, ferme restando le eventuali penali e ulteriori conseguenze contrattuali.

L'Ente può disporre la sospensione totale o parziale del servizio per proprie esigenze organizzative, istituzionali, sanitarie o di sicurezza, per lavori o interventi sui locali e sugli impianti, nonché per emergenze o altre esigenze che rendano temporaneamente impossibile la prosecuzione del servizio.

In caso di sospensione totale disposta dall'Ente o comunque non imputabile al Concessionario:

- per sospensioni di durata non superiore a tre giorni consecutivi, non è riconosciuta alcuna riduzione del canone, salvo le sospensioni programmate dall'Ente;
- qualora la sospensione superi i tre giorni consecutivi, la riduzione è riconosciuta per l'intero periodo di sospensione, senza applicazione della franchigia;
- per giorno di sospensione si intende ciascuna giornata nella quale il servizio non sia stato reso per almeno il 50% dell'orario giornaliero di apertura previsto; le sospensioni inferiori al 50% non sono computate;
- i periodi ricadenti esclusivamente al di fuori dell'orario di apertura non sono computati.

La riduzione è calcolata sul canone annuo effettivamente dovuto nell'annualità interessata, secondo la formula:

Riduzione = Canone annuo × giorni di sospensione / 365.

La fatturazione trimestrale non modifica il criterio di calcolo della riduzione, che sarà contabilizzata nella prima fattura utile o, se necessario, mediante nota di credito.

In caso di sospensione parziale del servizio o di indisponibilità di una parte dei locali o degli spazi, l'eventuale riduzione del canone sarà determinata dall'Ente in misura proporzionata alla concreta incidenza della limitazione sull'esercizio del servizio.

Al cessare della sospensione, il Concessionario è tenuto a riprendere il servizio nel più breve tempo possibile.

Art. 42 - Responsabilità

Il concessionario risponde direttamente, interamente ed esclusivamente di ogni danno che per fatto proprio, dei suoi collaboratori, anche se familiari, e dei suoi dipendenti, consulenti, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, ivi incluso il personale in eventuale avvalimento, possa derivare all'Azienda Ospedaliera o a terzi per fatti ascrivibili alla conduzione dell'esercizio.
Agli effetti della responsabilità del concessionario, come sopra declinata, il concedente assume la qualità di terzo.
Il concessionario risponde, altresì, dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti amministrativi che disciplinano i pubblici esercizi.
L'Azienda Ospedaliera è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della Ditta fornitrice nell'esecuzione del contratto.
La Ditta aggiudicataria risponde pienamente dei danni a persone e/o cose di cui fosse chiamato a rispondere il concedente che derivino dall'espletamento delle prestazioni contrattuali e imputabili ad essa o ai suoi dipendenti, consulenti, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, ivi incluso il personale in eventuale avvalimento.
A tal fine il concedente si intende comunque manlevato ed indenne, fin d'ora, da ogni pretesa o molestia derivante da quanto sopra.
La Ditta, in ogni caso, dovrà procedere a propria cura e spese alla riparazione e sostituzione delle parti o oggetti danneggiati. L'accertamento dei danni sarà effettuato dai rappresentanti dell'Azienda ospedaliera in contraddittorio con i rappresentanti della Ditta aggiudicataria. In caso di assenza dei rappresentanti della Ditta , si procederà agli accertamenti dei danni in presenza di due testimoni, anche dipendenti dell'Azienda Ospedaliera, senza che la Ditta possa sollevare eccezione alcuna.

Art. 43 - Modalità di verifica e monitoraggio dei servizi

Si prevede, con periodicità da definire tra le parti, che vengano effettuati incontri tra Azienda e Concessionario al fine di fare il punto sull'andamento del servizio .

Entro il 28.2 di ogni anno, sarà realizzata a cura del Concessionario e consegnata all'Azienda:

- una contabilità analitica mensile ed annuale consuntiva, che rappresenterà il quadro tecnico (andamento volumi-quantità) ed economico (andamento costi-ricavi) del servizio.
- un report che presenti: a)tutti i dati relativi all'Introduzione di eventuali nuovi prodotti; b) un resoconto su varie azioni adottate presso i pdv e i relativi benefici; c) rilevazione della customer satisfaction.

Art. 44 - Cauzione definitiva

Costituisce obbligo del Concessionario costituire, prima della firma del contratto, una cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, compreso quindi il pagamento del canone, salva comunque la risarcibilità del maggior danno; detta cauzione, che dovrà assumere i requisiti fissati dall'art. 117 Codice, dovrà avere un importo pari al 10% del valore economico della concessione calcolato per tutta la durata della Concessione; laddove la concedente opti per l'opzione di rinnovo, la cauzione definitiva sarà calcolata sul periodo di rinnovo, previo quanto già previsto all'art.2.

La garanzia fideiussoria deve essere conforme ai modelli previsti dalla normativa e non saranno accettate polizze difformi dagli schemi tipo contenuti nel Decreto sopra citato.

La garanzia deve essere prestata da soggetti autorizzati ex lege come di seguito indicato: quali Banche e − Intermediari finanziari e Confidi maggiori autorizzati, iscritti nell‟albo ex art. 106 del TUB, cd. "albo unico", nonché Compagnie di Assicurazioni autorizzate Normativa di riferimento: D.lgs. 1° settembre 1993, n. 385 (Testo Unico Bancario), D.M. 2 aprile 2015, n. 53 (Regolamento di attuazione), Circolare n. 288 del 3 aprile 2015 (Disposizioni di vigilanza per gli intermediari finanziari), D.lgs. 7 settembre 2005, n. 209:

L' Amministrazione avrà il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto a causa e per fatto dell'Aggiudicatario.

L' Amministrazione ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Aggiudicatario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L‟incameramento della garanzia potrà quindi avvenire con atto unilaterale da parte dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale.

Ai sensi dell'art. 117 D.Lgs. 36/2023, la cauzione definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, compreso quindi il pagamento del canone, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

La garanzia fideiussoria deve essere conforme ai modelli previsti dalla normativa e non saranno accettate polizze difformi dagli schemi tipo contenuti nel Decreto sopra citato.

La garanzia deve essere prestata da soggetti autorizzati ex lege come di seguito indicato: quali Banche e − Intermediari finanziari e Confidi maggiori autorizzati, iscritti nell'albo ex art. 106 del TUB, cd. "albo unico", nonché Compagnie di Assicurazioni autorizzate Normativa di riferimento: D.lgs. 1° settembre 1993, n. 385 (Testo Unico Bancario), D.M. 2 aprile 2015, n. 53 (Regolamento di attuazione), Circolare n. 288 del 3 aprile 2015 (Disposizioni di vigilanza per gli intermediari finanziari), D.lgs. 7 settembre 2005, n. 209:

L'Azienda ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto a causa e per fatto dell'Aggiudicatario.

L'Azienda ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Aggiudicatario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'incameramento della garanzia potrà quindi avvenire con atto unilaterale da parte dell'Azienda senza necessità di dichiarazione giudiziale.

La garanzia definitiva deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Azienda.

Art. 45 - Assicurazione

La Ditta aggiudicataria risponde pienamente per danni a persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali e imputabili a essa e ai suoi dipendenti e dei quali danni fossero chiamate a rispondere le Amministrazioni che fin da ora s'intendono sollevate ed indenni da ogni pretesa o molestia.

Ai fini della sottoscrizione del contratto a Ditta aggiudicataria dovrà accendere **apposita copertura assicurativa R.C.T** relativa alla responsabilità civile per danni a persone (anche quelli cagionati da prodotti difettosi o corpi estranei presenti) o a cose conseguenti l"attività prestata, al rischio di infortunio subito dagli operatori e dagli utenti e di responsabilità civile verso terzi, sollevando l' Amministrazione da ogni responsabilità derivante dall'espletamento del servizio.

Tale polizza dovrà prevedere idonea copertura assicurativa per rischi da somministrazione di cibi o bevande, non inferiore a € 2.500.000,00 per sinistro, € 2.500.000,00 per danni a persone e € 2.500.000,00 per danni ad animali o cose, e dovrà quindi riferirsi a qualsiasi danno o incidente che il Concessionario o le persone dallo stesso incaricate potranno arrecare a terzi o all'Amministrazione, sia direttamente sia indirettamente, sia per causa di improprio uso, malfunzionamento o carenze tecniche delle macchine ed attrezzature impiegate da chiunque o da qualsiasi fatto causale.

Nel caso in cui l'operatore economico affidatario avesse già provveduto a contrarre polizza assicurativa per il complesso delle proprie attività, è necessaria la produzione di copia autentica della stessa con allegata una specifica appendice della Compagnia Assicuratrice contenete l'estensione della polizza ai servizi oggetto di concessione.

SEZIONE VIII – DELL'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

Art. 46 - Modifiche del contratto

Il contratto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, nelle ipotesi e per gli importi di cui all'art. 189 d.lgs. 36/2023.

È ammesso il subappalto nei limiti e con le modalità previste di cui al combinato disposto degli artt. 188 e 119 d.lgs. 36/2023.

- Art. (.....) - (Obblighi del subappaltatore/subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi *finanziari*)

1. *L'impresa (…), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (…) nell'ambito del contratto sottoscritto con l'Ente (…), identificato con il CIG n. (…)/CUP n. (…), assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.*
2. *L'impresa (…), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (…), si impegna a dare immediata comunicazione all'Ente (…) della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.*
3. *L'impresa (…), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (…), si impegna ad inviare copia del presente contratto all'Ente (…).*

Art. 47 - Cessione del contratto, cessione d'azienda, modifiche societarie

E' fatto assoluto divieto all'Aggiudicatario di cedere totalmente o parzialmente a terzi il contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 189 del d.lgs. 36/2023.

In caso di inadempimento da parte dell'aggiudicatario degli obblighi di cui ai precedenti punti, l'Azienda, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà, ex art. 1456 cod. civ., di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'Azienda fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione,

fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti dell'Azienda, alle comunicazioni previste dall'art. 1 del D.P.C.M. 11 maggio 1991 n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti per l'originario concorrente alla gara, condizione necessaria per l'efficacia della cessione. Decorsi i 60 gg. senza che sia intervenuta opposizione, gli atti producono nei confronti dell'Azienda tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Art. 48 - Validità della graduatoria – Fallimento dell'aggiudicatario - Morte del titolare

L'Azienda ha facoltà, in caso di revoca dell'aggiudicazione, di fallimento dell'Aggiudicatario o di risoluzione del contratto per cause imputabili all'Aggiudicatario stesso, di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che avrà formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di gara dal soggetto originario aggiudicatario.

L'Aggiudicatario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, sarà facoltà dell'Azienda sanitaria facente parte scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o il recesso del contratto.

Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, si applica la disciplina i tema di modifica degli stessi raggruppamento di cui agli artt. 69 e 97 d.lgs. 36/2023 di cui al comma 18 dell'art. 47 del D.lgs. 50/2016.

SEZIONE IX – PENALI, RISOLUZIONE E RECESSO

Art. 49 - Penalità

Di seguito si riportano le fattispecie che determinano l'applicazione delle penali da parte dell'Azienda con il relativo importo:

1) mancanza della varietà e/o qualità dichiarata ed offerta degli alimenti conservati e distribuiti 100,00 euro per ogni prodotto contestato;
2) mancanza della varietà e/o qualità dichiarata ed offerta delle preparazioni e del confezionamento dei cibi: 100,00 euro per ogni contestazione;
3) mancata o non aggiornata esposizione del listino vendita nei bar : 100,00 euro a contestazione;
4) mancata esposizione dei prezzi nei prodotti in vendita : 100,00 euro a contestazione;
5) per carenze riscontrate con riferimento alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature o apparecchiature, il tutto per periodi superiori a quelli previsti all'art. 8: 1.000 euro a contestazione;
6) mancato rispetto degli orari di apertura/chiusura concordati degli esercizi commerciali ed assenza di conseguente comunicazione affissa nei bar : 300 euro a contestazione;
7) Chiusura di uno o più punti vendita per dinamiche non riconducibili a quanto già previsto all'art.35 : 300 euro a contestazione;
8) carenze ed irregolarità nello stato di conservazione delle merci immagazzinate: 5.000 euro a contestazione;
9) mancata o insufficiente igiene delle attrezzature o delle stoviglie : 1.000 euro a contestazione;
10) non corretta conservazione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, nonché del loro uso: 1.000,00 euro a contestazione;
11) mancato rispetto delle norme di sicurezza ed igienico – sanitarie e/o delle condizioni di decoro e pulizia dei locali: 500,00 euro a contestazione;
12) mancata comunicazione preventiva al DEC rispetto a modifiche commerciali apportare nei pdv : 100,00 euro a contestazione;
13) mancato rispetto delle tempistiche associate al progetto, relativamente alla consegna di crono programmi, report, documenti concordati lungo tutta la durata del contratto: 100,00 euro per ogni giorno di ritardo.
14) Per atteggiamento non professionale del personale nei confronti dell'utenza e opportunamente segnalato : 150,00 euro a contestazione;
15) mancato rispetto igienico del personale addetto con contatto diretto degli alimenti sfusi senza opportuno utilizzo di guanti o pinze : 150,00 euro a contestazione;

16) per ogni non conformità nella raccolta differenziata dei rifiuti nei bar e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata; : 300,00 euro a contestazione;
17) per esposizione e vendita di prodotti in stato conservativo non idoneo : 300,00 euro a contestazione;
18) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei negli alimenti : 300,00 euro a contestazione;
19) per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro : 300,00 euro a contestazione;
20) mancato rispetto degli obblighi e dei termini previsti dall'art. 6 del Capitolato per l'attivazione delle forniture elettriche dedicate e il conseguente distacco dalla rete ospedaliera: 150,00 euro per ciascun giorno di ritardo e per ciascun bar;
21) Mancato rispetto di qualsiasi altra norma prevista dal presente capitolato speciale e dalle richiamate prescrizioni dei CAM e non espressa nel presente elenco: € 500,00 € per ogni singola violazione.

L'Azienda, verificata l'eventuale violazione, procederà alla contestazione al gestore per iscritto, a mezzo PEC, del fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili potrà procedere applicando relativa penale.
L'applicazione delle penali lascia impregiudicata la possibilità per l'Azienda di richiedere il risarcimento dell'ulteriore danno eventualmente sofferto.
Ai sensi dell'art.126, comma 1,del Codice dei Contratti Pubblici le penali dovute per il ritardato adempimento delle prestazioni non possono complessivamente superare il 10% dell'ammontare netto contrattuale.
Nonostante l'applicazione delle penali, rimane comunque salvo il risarcimento del danno ulteriore eventualmente sofferto dall'Azienda.
Nel caso di tre contestazioni scritte l'Azienda si riserva la piena facoltà, ex art. 1456 cod. civ., di risolvere di diritto il contratto, fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore.
II pagamento delle penali non esonera in nessun caso l'Aggiudicatario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente, e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale

Art. 50 - Risoluzione del contratto
Ferme le ipotesi di risoluzione di cui all'art. 190 d.lgs. 36/2023, l''Azienda potrà risolvere il contratto ricorrendo alla diffida ad adempiere di cui all'art. 1454 cod. civ..
Sarà facoltà dell'Azienda poter esercitare la risoluzione di diritto del contratto di concessione, ai sensi dell'art. 1546 cod. civ. - , salvo ed impregiudicato il risarcimento degli eventuali maggiori oneri e danni e senza che la parte concorrente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta - nelle seguenti ipotesi:
a) Ingiustificata o non autorizzata sospensione del servizio da parte della Ditta;
b) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
c) in caso di rifiuto di presentazione della documentazione relativa alla gestione del personale o che la stessa risulti, all'atto della verifica, non conforme agli obblighi di legge;
d) in caso di revoca dell'autorizzazione necessaria per legge allo svolgimento del servizio;
e) in caso di cessazione dell'attività, oppure in caso di procedure concorsuali o fallimentari intraprese a carico dell'aggiudicatario;
f) in caso di subappalto non autorizzato o in caso di cessione del contratto senza preventiva autorizzazione del concedente;
g) in caso di morte del titolare della Ditta solo se trattasi di Ditta individuale;
h) quando di fatto viene trascurato il servizio senza giustificato motivo;
i) quando incorra in grave e provata indegnità;
j) quando siano in corso procedimenti penali a carico del titolare, se trattasi di Ditta individuale, o a carico di uno o più soci se trattasi di società di persone, ovvero a carico degli amministratori muniti del potere di rappresentanza in ogni altro tipo di società;
k) per mancata presentazione della certificazione di cui alla legge antimafia;

l) nel caso che le condizioni igieniche siano tali da creare danno all'immagine del concedente;
m) qualora il concedente notifichi n.3 diffide ad adempiere;;
n) per motivi di interesse pubblico, adeguatamente specificati nell'atto dispositivo;
o) in tutti gli altri casi espressamente previsti nel presente capitolato, da intendersi in questa sede come integralmente richiamati.

In tali casi di risoluzione di diritto, il Concessionario sarà tenuto a corrispondere al concedente il pagamento del canone fino al mese in cui è intervenuta della risoluzione, ferma l'applicazione delle eventuali penali e il risarcimento dei danni ulteriori connessi alla intervenuta risoluzione.
In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare l'opportunità di adire il secondo aggiudicatario o di indire una nuova gara.

Art. 51 - Recesso dal contratto

Il concedente potrà recedere dal contratto ai sensi dell'art. 190 del d.lgs. 36/2023.
Nell'ipotesi di recesso il concessionario dovrà liberare i locali occupati da persone e cose, inderogabilmente, alla fine del periodo di preavviso.
In caso di inadempimento all'obbligo indicato nel capoverso precedente al Concessionario saranno addebitati tutti gli eventuali oneri e costi a carico del concedente derivanti dalla mancata disponibilità dei locali nei tempi indicati.
In caso di risoluzione per responsabilità del Concedente, il danno e l'indennizzo da riconoscersi al concessionario saranno calcolati ai sensi dell'art. 190, comma 4, Codice, fatto salvo l'indennizzo che sarà calcolato nella misura del 5% degli utili previsti dal piano economico-finanziario, in base ad una valutazione che tenga conto delle circostanze, della tipologia di investimenti programmati e delle esigenze di protezione dei crediti dei soggetti finanziatori. In ogni caso i criteri per l'individuazione dell'indennizzo devono essere esplicitati in maniera inequivocabile nell'ambito del bando di gara ed indicati nel contratto, tenuto conto della tipologia e dell'oggetto del rapporto concessorio, con particolare riferimento alla percentuale, al piano economico-finanziario e agli anni da prendere in considerazione nel calcolo.

SEZIONE X – REVISIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

Art. 52 – Revisione del Contratto di Concessione

Al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati al Concessionario (rischio di domanda di cui all'art. 4) sono a carico dello stesso.
In sede di revisione ai sensi del comma 1 non è consentito concordare modifiche che alterino la natura della concessione, o modifiche sostanziali che, se fossero state contenute nella procedura iniziale di aggiudicazione della concessione, avrebbero consentito l'ammissione di candidati diversi da quelli inizialmente selezionati o l'accettazione di un'offerta diversa da quella inizialmente accettata, oppure avrebbero attirato ulteriori partecipanti alla procedura di aggiudicazione della concessione.
In caso di mancato accordo sul riequilibrio del piano economico-finanziario le parti possono recedere dal contratto. In tal caso, al concessionario sono rimborsati gli importi di cui all'articolo 190, comma 4, lettere a) e b), a esclusione degli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse.

Art. 53 – Procedura revisione

Al fine di avviare la procedura di revisione del PEF, il Concessionario ne darà comunicazione per iscritto al Concedente con esatta indicazione dei presupposti che hanno determinato l'alterazione dell'Equilibrio Economico-Finanziario, supportata da idonea documentazione dimostrativa che deve consistere nella presentazione di:
- Riferimento delle motivazioni che inducono il Concessionario a richiedere l'aggiornamento del PEF

- Relazione descrittiva delle cause che hanno determinato il verificarsi delle circostanze (o degli eventi) di cui al punto precedente e dell'eventuale ruolo del Concessionario e specificazione della imprevedibilità di tale categoria di rischio o della sua non afferenza all'allocazione dei rischi in capo al Concessionario stesso;
- Eventuali azioni messe in campo dal Concessionario per contenere gli impatti sul PEF e sui livelli del servizio qualora applicabili in risposta alle suddette circostanze;
- Calcolo degli impatti differenziali rispetto al PEF con dettaglio di: (i) maggiori investimenti necessari e dettaglio dell'ammortamento previsto; (ii) maggiori costi; (iii) minori ricavi; (iv) qualunque altra fattispecie che possa determinare uno scostamento dell'equilibrio economico finanziario, con dettaglio della tempistica (anni) attesa di manifestazione di tali effetti e delle modalità finanziarie di sostegno a tali fattispecie (es. indebitamento, autofinanziamento, ecc..);
- Piano Economico-Finanziario in disequilibrio;
- Piano Economico-Finanziario che riproduce la proposta di revisione;
- relazione esplicativa al Piano Economico-Finanziario revisionato, che illustri anche i presupposti che hanno indotto alla richiesta di revisione;
- relazione dimostrativa dell'evento non imputabile dedotto e dei maggiori oneri da esso derivanti;
- qualunque altra integrazione motivatamente richiesta del Concedente in esito alla comunicazione delle informazioni di cui ai punti precedenti.
- "proposta" di atto aggiuntivo per il recepimento in Convenzione di Gestione di quanto previsto nel Piano Economico Finanziario revisionato.

La revisione delle condizioni economico-finanziarie della Concessione è finalizzata a determinare il ripristino dell'Equilibrio nei limiti di quanto necessario alla neutralizzazione degli effetti derivanti da uno o più eventi non imputabili al Concessionario e che hanno dato luogo alla revisione.
Il riequilibrio a favore del Concessionario si potrà tradurre anche nel riconoscimento in un allungamento dei tempi della concessione e/o in una riduzione del canone concessorio.
Qualora le Parti non raggiungano un accordo sulla revisione del PEF, ciascuna della Parti potrà recedere dalla Convenzione di Gestione ai sensi di quanto previsto al precedente art. 49.
Rimane in ogni caso salva la possibilità per la parte adempiente di agire per la risoluzione in danno nei confronti dell'altra parte che con la propria condotta abbia determinato le condizioni per far venir meno l'equilibrio economico finanziario della Convenzione di Gestione o che comunque, all'esito della mancata revisione del PEF, risulti inadempiente rispetto agli obblighi assunti nella Concessione.

SEZIONE XI – VARIE

Art. 54 - Spese per l'esercizio

Sono a carico del concessionario le tasse e le imposte dirette e indirette d'esercizio, di rivendita, i premi di assicurazione contro gli incendi e simili. Sono altresì a carico dell'aggiudicatario gli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, conseguenti l'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria.
Con tale carico si intende sollevare il concedente da ogni responsabilità inerenti e conseguenti.

Art. 55 - Obbligo di Riservatezza e trattamento dei dati

L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione dell'Azienda. L'obbligo di cui sopra sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto. Tali obblighi non concernono i dati che siano o divengano di pubblico dominio.
L'aggiudicatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui sopra e risponde nei confronti dell'Azienda per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.
In caso di inosservanza degli obblighi descritti l'Azienda ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che l'aggiudicatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.
L'aggiudicatario può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione dell'Azienda.

Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte dell'Azienda attinente le procedure adottate dall'Aggiudicatario in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.
L'aggiudicatario non potrà conservare copia di dati e programmi dell'Azienda, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Azienda.
L'aggiudicatario s'impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal regolamento UE 2016/679 e dal D.lgs n.51/2018. L'aggiudicatario, in relazione a quanto oggetto di prestazione e alle informazioni e documenti dei quali sia venuto in possesso, a qualsiasi titolo, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, si impegna, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dei danni subiti dall'interessato, ad attuare nell'ambito della propria struttura e di quella degli eventuali collaboratori, sotto la propria responsabilità, ai sensi del regolamento UE 2016/679, tutte quelle misure e norme di sicurezza e di controllo atte ad evitare il rischio di alterazione, distruzione o perdita, anche parziale, nonché d'accesso non autorizzato, o di trattamento non consentito, o non conforme alle finalità del presente contratto.
I trattamenti dei dati sono improntati, in particolare, ai principi di correttezza, liceità e trasparenza ed avvengono nel rispetto delle misure di sicurezza previste dall' art 32 Regolamento UE/2016/679. Ai fini della suddetta normativa, le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei, fermi restando i diritti dell'interessato di cui agli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE/2016/679 (GDPR).
Qualora, in relazione all'esecuzione del contratto, vengano affidati all'aggiudicatario trattamenti di dati personali di cui l'Azienda risulta titolare, l'aggiudicatario stesso è da ritenersi designato quale Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti dell'art. 28, Regolamento UE/2016/679 (GDPR). In coerenza con quanto previsto dalla normativa richiamata, l'aggiudicatario si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 5 del Regolamento UE/2016/679 e dalle ulteriori norme regolamentari in materia, limitandosi ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in qualsiasi caso, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti.
L'Aggiudicatario, qualora venga nominato "Responsabile del trattamento" si impegna inoltre a:

1. ad adottare opportune misure atte al rispetto dei requisiti del trattamento dei dati personali previste dall'art. 5 del GDPR;
2. ad adottare le misure di sicurezza previste dall'art. 32 del GDPR, eventualmente indicate dal Titolare del trattamento, dal Garante per la protezione dei dati personali e/o dal Comitato Europeo con propria circolare, risoluzione o qualsivoglia altro provvedimento eventualmente diversamente denominato;
3. ad autorizzare i soggetti che procedono al trattamento, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 29 del GDPR, secondo la procedura interna del medesimo e, comunque, impegnando i medesimi soggetti autorizzati che non siano eventualmente tenuti al segreto professionale affinché rispettino lo stesso livello di riservatezza e segretezza imposto al Titolare del trattamento;
4. ad assistere il Titolare del trattamento, al fine di soddisfare l'obbligo di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti di cui Capo III del GDPR, ai sensi dell'art. 28, comma 1, lett. e) del GDPR.

L'aggiudicatario si impegna ad adottare le misure di sicurezza di natura fisica, tecnica e organizzativa necessarie a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, nonché ad osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e privacy ed a farle osservare ai propri dipendenti e collaboratori, opportunamente autorizzati al trattamento dei Dati personali.

Art. 56 - Norme regolatrici

La legge applicabile al contratto è quella italiana ed europea, per quanto applicabile.
Per tutto quanto non sia stabilito o comunque non sia in contrasto con le norme delle Disposizioni di Gara, Amministrative, Gestionali e Tecniche e relativi allegati, si fa riferimento alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari vigenti in materia comprese quelle che potessero essere emanate in corso del Contratto.
La sottoscrizione del Contratto da parte dell'Aggiudicatario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle suddette norme e della incondizionata accettazione delle stesse.
L'esecuzione della concessione è soggetta all'osservanza delle norme del Contratto, nonché delle norme contenute:

- nelle Leggi, Regolamenti, disposizioni e Circolari Governative, Prefettizie, Comunitarie, Nazionali, Regionali, Comunali e di ogni altra autorità legalmente riconosciuta, che comunque abbiano

attinenza con l'Appalto in oggetto, siano esse in vigore all'atto dell'offerta, siano esse emanate durante il corso del contratto;

- nelle prescrizioni in materia di standard tecnici specifici attinenti le singole attività contenute nell'Appalto, delle Leggi della Regione Emilia Romagna, delle disposizioni provinciali, dei regolamenti e circolari degli organi territorialmente competenti, comprensivi di tutte le integrazioni e modificazioni successive;
- delle norme del Codice Civile.

Tutte le suddette norme, anche se sottoposte a successive modifiche o integrazioni, oppure anche se non espressamente citate nel capitolato d'appalto o nei riferimenti normativi contenuti nel Progetto dell'Aggiudicatario, dovranno essere interamente rispettate nel loro intero contesto ed applicate nell'esecuzione dell'appalto.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato e nei documenti di gara tutti si intendono, tra le altre, ivi richiamate le seguenti norme:

- Codice Civile;
- D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, recante "Codice del contratti pubblici relativi a lavori, servizi", nel testo integrato vigente;
- D.P.R. 16 Aprile 2013, n. 62, contenente "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30 Marzo 2001, n. 165";
- R.D. 18 Novembre 1923, n. 2440, recante "Nuove disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato", nonché R.D. 3 Maggio 1924, n. 827, recante "Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per Ia contabilità generale dello Stato";
- norme statali e regionali vigenti in materia di contratti pubblici, comprensive dei relativi regolamenti;
- istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti Ia materia di appalto;
- prassi amministrativo-attuativa ed interpretative, nonché linee guida in materia di contratti pubblici dell'ANAC Autorità Nazionale Anti Corruzione (tra le quali Determinazione 7 Luglio 2011, n. 4, recante "Linee guide sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art 3 della L. 13 Agosto 2010, n. 136").

Art. 57 - Clausole contrattuali di cui all'Intesa per la Legalità del 19.06.2018 della Prefettura di Bologna

Clausola n. 1

L'impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui alla Intesa per la Legalità, sottoscritta il 19.06.2018 con la Prefettura di Bologna, tra l'altro consultabile al sito http://www.prefettura.it/bologna/multidip/index.htm, e che qui si intendono integralmente riportate, e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

L'impresa si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento nell'esecuzione dei lavori, servizi o forniture con riguardo alle forniture ed ai servizi di cui all'art. 3, lett. a) dell'Intesa, nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

Ove i suddetti affidamenti riguardino i settori di attività a rischio di cui all'art. 1, comma 53, della L. 190/2012, la sottoscritta impresa si impegna ad accertare preventivamente l'avvenuta o richiesta iscrizione della ditta sub affidataria negli elenchi prefettizi dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa.

Clausola n. 3

L'impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 4

La sottos

critta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 3 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, eventuali iniziative di competenza.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del

contratto o subcontratto, informazioni interdittive analoghe a quelle di cui agli artt. 91 e 94 del D.Lgs. 159/2011, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse.
Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alle prestazioni eseguite.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza del divieto per le stazioni appaltanti pubbliche, come previsto dall'art. 105, comma 4 del Codice degli Appalti, di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alle operazioni di selezione e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche o nei casi in cui l'accordo per l'affidamento del subappalto sia intervenuto successivamente all'aggiudicazione.

Clausola n. 8

La sottoscritta impresa si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Dichiara altresì di essere a conoscenza che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e che il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori e di funzionari che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare e sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 c.p.

Clausola n. 9

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p".

Clausola n. 10

La sottoscritta impresa si obbliga ad inserire in tutti i subcontratti la clausola risolutiva espressa nel caso in cui emergano informative interdittive a carico dell'altro subcontraente; tale clausola dovrà essere espressamente accettata dalla impresa subcontraente.

Clausola n. 11

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Art. 58 - Controversie e Foro competente

Le controversie su diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del presente contratto, non saranno deferite ad arbitri.
Per le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del servizio è competente esclusivamente il Foro ove ha sede l'Azienda concedente.