FRONTESPIZIO PROTOCOLLO GENERALE

AOO: ASL_BO

REGISTRO: Protocollo generale

NUMERO: 0127963

DATA: 23/10/2026

OGGETTO: Gara europea a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio bar e altri servizi complementari per le necessità dell'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi

SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DA:

Stefania Zuccarelli

CLASSIFICAZIONI:

- [08-03]

DOCUMENTI:

File	Firmato digitalmente da	Hash
PG0127963_2026_Lettera_firmata.pdf:	Zuccarelli Stefania	2A6B824769302C5000E46521E964A5AC6 C5E52F849085CBEFF28C48ED4BF8EB6
PG0127963_2026_Allegato2.pdf:		05EC8350FAF79BEEA83FDD85B7FFF84C A7288C748FA7DBE34F749AC2BDC61A21
PG0127963_2026_Allegato1.pdf:	Zuccarelli Stefania	79C077579CB59C8B47036ED8A820F0EE 4531EC20CFB4D68B53C5C65EE6137019
PG0127963_2026_Allegato6.pdf:		CA34AB9FDF31E6D451C2309AB8EC04C4 8C2AC2EDAC226C3604732E3DECE9DB56
PG0127963_2026_Allegato7.pdf:		FAB7A16AD814DEBAA1E94B74F02411A9 2176902A0676ED3E1F74AD28A97F8FAC
PG0127963_2026_Allegato8.pdf:		FB147D6FD0BC93A8ED1DD592043243DD EB0E4513F26213F542BF66AD057C4249
PG0127963_2026_Allegato9.pdf:		5323950895EEB0B3AD1710CF2BC2FF894 5D3F7B8BDB489C101C60CDBFB85B9E1
PG0127963_2026_Allegato10.pdf:		D209F02EF80F63D5999650599AFCF14AC 6EDEDAB438975F9590B5FA9F55CFC25
PG0127963_2026_Allegato3.pdf:		F9C6BDFF37D7745B0E78F58AC0F66460 1EB02FC30BCE5E6F399A8C97A8A46E20
PG0127963_2026_Allegato4.pdf:		E82CFF0ECF5C548C297EB794347BBD07 A553B31ED0A595D144AB1607AC45FE4B
PG0127963_2026_Allegato5.pdf:		B297934A2DA49B90D4F3035B1FCF6041 D3F7ADA09753B978412A24CC620A969E

L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente e' conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.
Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.

File	Firmato digitalmente da	Hash
PG0127963_2026_Allegato11.pdf:		0ACFCB4B691F8A863CCC298AB7A41113 83913E306C1B1A23E29EAFA988864E75
PG0127963_2026_Allegato12.pdf:		610B9FB4700ABBAE50128AE834CA03E2 F04A26F65DBDDCA820C4D033A793D265
PG0127963_2026_Allegato13.pdf:		CC0BBF0B0A9DA09A4DD67A56BA91E7F 4B153544CB9B6FB5C818DB557E205BF7D
PG0127963_2026_Allegato14.pdf:		05F9DF0614C5F3D22B5F3225D46A85273 FB7C93DA6E89E9881BCE76E7D5BC598
PG0127963_2026_Allegato15.pdf:		00134D5320E4A4FFAE7014EFEB642267F 6E078F0CBD5C57CA32EF2C9FF083047
PG0127963_2026_Allegato16.pdf:		EAE81DEC78FFF262A9E9022C28009A7A 825AE9F190E9591B84F7C44DF023AB20
PG0127963_2026_Allegato17.pdf:		4B9F7C081E9A59946565D7AE2E084D41 D4488468B6F037CA0D1E01E573832655

L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente e' conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.
Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento Amministrativo
Servizio Acquisti di Area Vasta

Settore servizi alberghieri, finanziari, socio-assistenziali,
concessioni e attività di controllo e accesso agli atti

OPERATORI ECONOMICI VARI
LORO SEDI

OGGETTO: Gara europea a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio bar e altri servizi complementari per le necessità dell'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi

Si allega la documentazione di gara relativa alla gara europea a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio bar e altri servizi complementari per le necessità dell'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi.

Distinti saluti,

Il RUPA

Firmato digitalmente da:
Stefania Zuccarelli

Responsabile procedimento:
Matteo Maltinti

Matteo Maltinti
Servizio Acquisti di Area Vasta - SAAV (SC)
051-6079937
m.maltinti@ausl.bologna.it

Azienda USL di Bologna
Sede legale: via Castiglione, 29 - 40124 Bologna
Tel +39.051.6225111
Codice fiscale e partita Iva 02406911202

Dipartimento Amministrativo
Servizio Acquisti di Area Vasta
Settore SATAS

Disciplinare di gara

Gara europea a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio bar e altri servizi complementari per le necessità dell'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi

Il presente documento è stato redatto in conformità al Bando tipo n. 1/2023 aggiornato al decreto legislativo 31 dicembre 2024 n. 209, approvato dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 365 del 16 settembre 2025

PREMESSE 4
1. PIATTAFORMA TELEMATICA 4
1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE 4
1.2. DOTAZIONI TECNICHE 6
1.3. IDENTIFICAZIONE 6
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI 7
2.1. DOCUMENTI DI GARA 7
2.2. CHIARIMENTI 8
2.3. COMUNICAZIONI 8
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI 9
3.1. DURATA 10
3.2. REVISIONE PREZZI DI VENDITA 10
3.3. REVISIONE DELLA CONCESSIONE 10
3.4. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE 10
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE 11
5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE 12
6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA 14
6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE 14
6.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA 14
6.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE 15
6.4. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE 15
6.5. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI 16
7. AVVALIMENTO 17
8. SUBAPPALTO 18
9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE 18
10. GARANZIA PROVVISORIA 19
11. SOPRALLUOGO 22
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC 22
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA 23
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO 25
15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA 26
15.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA 27
15.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 del DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14 29
15.4. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO 30
15.5. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI 30
16. OFFERTA TECNICA 33
16.1 CAMPIONATURA 38

17. OFFERTA ECONOMICA 38
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE 39
18.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA 40
18.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA 41
18.3. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA 42
18.4. METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI 43
19. COMMISSIONE GIUDICATRICE 43
20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA 43
21. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA 44
22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE 44
23. VERIFICA DI CONGRUITÁ DELLE OFFERTE 45
24. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO 45
25. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI 48
26. CODICE DI COMPORTAMENTO 49
27. ACCESSO AGLI ATTI 49
28. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE 50
29. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI 50
29.1 INFORMATIVA 50
22. DISPOSIZIONI FINALI 52

PREMESSE

Con determina a contrarre n.2625 del giorno 19.10.2026, questa Amministrazione (codice AUSA 0000202387) ha deciso di affidare in concessione (in nome e per conto dell'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi) il servizio bar e altri servizi complementari, conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al 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".

La presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Piattaforma) accessibile all'indirizzo http://intercent.regione.emilia-romagna.it e conforme alle prescrizioni dell'articolo 26 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei ministri n. 148/2021. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo.

La durata del procedimento è prevista pari a 9 mesi dalla pubblicazione del bando, salvo il verificarsi delle ipotesi di proroga previste all'articolo 1, commi 4 e 5, dell'allegato I.3 del codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è: Bologna (ITH55).

Il CIG viene indicato direttamente sulla Piattaforma.

Il Codice Unico d'Intervento (CUI) e i riferimenti di programmazione sono i seguenti: S92038610371202500043 - Delibera AOU BO n.270 del 30.09.2025 di approvazione e aggiornamento del programma triennale per l'acquisizione di forniture e servizi.

Il Responsabile Unico del Procedimento per la fase di Affidamento (RUPA) è la dott.ssa Stefania Zuccarelli, Dirigente del Servizio Acquisti Area Vasta.

Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e il Direttore dell'Esecuzione Contrattuale (DEC) per l'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi vengono individuati rispettivamente nelle persone della dott.ssa Francesca Martino e del dott. Matteo Falletta (UOC Acquisti Servizi Alberghieri).

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification

Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato "Regolamento d'utilizzo del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER)" di cui al seguente link: https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/sistema-acquisti-sater/regolamenti *;*

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato sul sito http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/ , che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte ad eccezione delle ore dedicate

all'aggiornamento della Piattaforma espressamente indicate nella stessa (solitamente nel pomeriggio dell'ultimo venerdì del mese).

1.2. DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nei manuali pubblicati sulla piattaforma https://intercent.regione.emilia-romagna.it, che disciplinano il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
   - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
   - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
   - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
     i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
     ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 9100/14;
     iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3. IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione dell'operatore economico. L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

È onere della ditta concorrente provvedere tempestivamente a modificare i recapiti suindicati secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della nuova piattaforma "Registrazione e funzioni base" (pag. 39-40 e 45-46 per la modifica di dati non sensibili, es: tel., mail utente) e "Gestione anagrafica" (per la modifica di dati sensibili) accessibili dal sito http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate:
Numero Verde: 800 810 799
Tel: +390899712796 Mobile/Estero
Nei seguenti orari 9.00 – 13.00 / 14.00 – 18.00 oppure inviando una e-mail al seguente indirizzo: info.intercent@regione.emilia-romagna.it.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

a) disciplinare di gara;
b) capitolato speciale;
c) allegato al capitolato speciale - clausole vessatorie;
d) schema di contratto;
e) schema di domanda di partecipazione;
f) documento di gara unico europeo;
g) istruzioni operative per accedere alla Piattaforma e regole tecniche per l'utilizzo della stessa di cui al link https://intercenter.regione.emilia-romagna.it dove è possibile trovare tale documentazione;
h) Patto di integrità di cui alla delibera n.41 del 30.01.2015 dell'Azienda USL di Bologna, così come aggiornato a seguito del protocollo n.121859 del 13.11.2023 dell'Azienda USL di Bologna (di aggiornamento del Patto di Integrità);
i) Codice di Comportamento dell'Azienda USL di Bologna di cui alla delibera n.40 del 25.01.2024 dell'Azienda USL di Bologna;
j) Modello per attestazione di sopralluogo;0

k) Allegato “Scheda d’offerta economica”;
l) Fac-simile modello PEF
m) DUVRI e scheda correlata;
n) Planimetrie;
o) Modello di dichiarazione sostitutiva per l’iscrizione alla CCIAA;

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, solo per la consultazione, sul sito istituzionale della stazione appaltante, nella sezione “Amministrazione trasparente”, al seguente link: www.ausl.bologna.it - sezione Bandi di gara e contratti – Bandi di gara, mentre è disponibile sul sito https://intercenter.regione.emilia-romagna.it, in quanto per l’espletamento della presente gara l’Azienda USL si avvale del Sistema Informatico per le Procedure Telematiche di Acquisto di Intercent-er.

2.2. CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti: http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/guide entro il giorno e l’ora indicata sul portale, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/guide e sul sito istituzionale www.ausl.bologna.it, sezione bandi di gara e contratti, bandi di gara.

Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.3. COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite le piattaforme di approvvigionamento digitale e, per quanto non previsto dalle stesse, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis,6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

Il valore annuo della concessione viene indicato in € 2.890.000,00 IVA esclusa, sulla base dei ricavi dichiarati dal concessionario uscente per l'anno 2025.

Il valore di concessione costituisce una stima puramente indicativa, non impegna in alcun modo l'Azienda USL di Bologna e non costituisce 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.

Non viene prevista la suddivisione in lotti di cui all'art.58 del Codice, al fine di garantire la funzionalità logistica e gestionale del servizio nell'ambito di un'unica sede e di favorire la sostenibilità economica complessiva del servizio affidato in concessione, in quanto i soli servizi complementari non posseggono sufficiente attrattività sul mercato.

Tabella 1

n.	Descrizione servizi	P (principale)	Valore di concessione IVA esclusa (quinquennale)
1	Concessione servizio bar ed altri servizi complementari	P	€ 14.450.000,00

I costi di manodopera che la stazione appaltante ha prudenzialmente stimato vengono quantificati all'incirca in una percentuale d'incidenza del 34%, anche sulla base dei dati e delle informazioni forniti dal concessionario uscente.

I costi della manodopera non sono ribassabili, se non per dimostrate ragioni attinenti ad una più efficiente organizzazione aziendale o a condizioni fiscali o contributive di maggior favore che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

Il contratto collettivo nazionale di lavoro di riferimento per le attività oggetto dell'appalto viene individuato nel CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo **- Codice H05Y**.

L'importo dei costi della sicurezza da interferenze per la durata quinquennale di concessione corrisponde a circa € 26.010,00 complessivi.

L'importo complessivo è al netto di Iva.

3.1. DURATA

La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di anni 5 (cinque), decorrenti dalla data che verrà indicata nel contratto.

3.2. REVISIONE PREZZI DI VENDITA

L'adeguamento dei prezzi di vendita del concessionario sarà possibile a fronte di richiesta del fornitore, supportata da idonea documentazione che ne attesti la necessità; trovano applicazione, ai fini della revisione suddetta, le disposizioni contenute nell'art. 18) del Capitolato Speciale di Gara.
Infine, ogni variazione di listino dovrà essere preventivamente comunicata al DEC e validata dal RUP.

3.3. REVISIONE DELLA CONCESSIONE

La revisione della concessione, prevista dall'art.192 del Codice dei Contratti Pubblici ai fini di riassetto dell'equilibrio economico-finanziario, può essere richiesta secondo quanto previsto dal combinato disposto dell'articolo suddetto del Codice e delle prescrizioni contenute all'art.28 del Capitolato Speciale di Gara.

3.4. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

Opzione di rinnovo del contratto: la stazione appaltante si riserva di rinnovare **i**l contratto per una durata massima pari ad anni 4 (quattro) ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto**.** L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore in tempo utile prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato 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.

Il **valore globale stimato** della concessione, oneri di sicurezza da rischi d'interferenza compresi, è pari ad **€ € 26.036.010,00** al netto di Iva, così suddiviso:

Tabella 7

Valore quinquennale di concessione	€ 14.450.000,00
Valore quadriennale dell'eventuale rinnovo	€ 11.560.000,00
Oneri di sicurezza (DUVRI) complessivi	€ 26.010,00
Valore globale stimato	€ 26.036.010,00

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa per il singolo lotto di gara in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale:
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per il singolo lotto, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro dieci giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente paragrafo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE), fatto salvo quanto previsto nel paragrafo 25. Nella domanda di partecipazione, gli operatori economici acconsentono al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196.

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;

- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in

qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

a) **Iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

   Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

6.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato globale maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque precedenti a quello in cui è stata pubblicata la gara pari almeno a **€ 5.000.000,00 IVA esclusa**.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati dalla nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'art.47 del DPR n.445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio Sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

I documenti di comprova del requisito dovranno essere caricati dall'operatore economico sul FVOE.

6.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Esecuzione negli ultimi dieci anni dalla data di pubblicazione della gara di almeno n. 1 contratto avente ad oggetto la gestione di servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura, relativi a bar, ristorazione e/o somministrazione di alimenti e bevande, in favore di committenti pubblici o privati.

Ai fini del soddisfacimento del presente requisito, il singolo contratto deve essere caratterizzato da un valore dell'affidamento, riferito ad almeno una annualità di esecuzione, non inferiore a € 1.500.000,00, IVA esclusa.

Il requisito deve essere posseduto con riferimento a un'unica commessa/contratto. Non è pertanto ammesso il cumulo dei valori relativi a più contratti, commesse, affidamenti o punti vendita distinti al fine di raggiungere l'importo minimo richiesto.

La comprova è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse

I documenti di comprova del requisito dovranno essere caricati dall'operatore economico sul FVOE.

6.4. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto:
   - da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
   - da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Requisiti di capacità economico finanziaria

Il requisito relativo al fatturato globale di cui al paragrafo 6.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel suo complesso

Requisiti di capacità tecnico-professionale

Il requisito relativo ai servizi analoghi di cui al precedente paragrafo 6.3 deve essere soddisfatto dal raggruppamento nel complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'art.100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'art.97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

6.5. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI

Requisiti di idoneità professionale

a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'art.65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi d'opera, le attrezzature e l'organico medio nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'art.65, comma 2, lettera d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'art.100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'art.97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.\

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo a messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'ausiliario deve:

a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
b) possedere i requisiti i di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro dieci giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.
Non può essere affidata in subappalto la prevalente esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.
Nella domanda di partecipazione il concorrente si impegna a subappaltare alle piccole e medie imprese una quota non inferiore al 20 per cento delle prestazioni che intende subappaltare, oppure una quota inferiore, dandone nel caso adeguata motivazione con riferimento all'oggetto, alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.
L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di cui al paragrafo 3. In alternativa, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.
Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze

dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al paragrafo 3 del presente disciplinare.
L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'allegato "Elenco del personale", e contiene il numero degli addetti con indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della L.381/1991, qualifica, livello di anzianità, sede di lavoro, monte ore, ecc.

Gli operatori economici che occupano un numero di dipendenti pari o superiore a quindici sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare alla stazione appaltante una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla legge 12 marzo 1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria d'importo pari al **2%** del valore di concessione, costituita in data certa anteriore al termine di presentazione delle offerte, resa a favore della Stazione Appaltante (Azienda USL di Bologna) e sottoscritta da un soggetto legittimato a rilasciare la garanzia e ad impegnare il concorrente. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

L'importo di garanzia è dunque pari ad **€ 520.720,20.**

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione:

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il Tesoriere dell'Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna – Intesa San Paolo spa: codice IBAN IT96D0306902520100000046027.

Per depositi cauzionali il codice Ente assegnato all'Azienda da parte del Tesoriere è il 1040039 con sottoconto IT29S0306902520100000300028 collegato al codice IBAN indicato.

Per pagamenti provenienti dall'estero, Codice BIC: BCITITMM.

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html

http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

N.B.: Si raccomanda di prendere visione del documento denominato https://www.anticorruzione.it/-/garanzie-finanziarie

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.

La fideiussione deve:

a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (**Azienda USL di Bologna**);
b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
d) avere validità per almeno 180 gg dalla data di presentazione dell'offerta;
e) prevedere espressamente:
    1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
    2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
    3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

a. Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
   - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
   - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, il consorzio o almeno una delle imprese consorziate sia in possesso della certificazione..
b. Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a);
c. Riduzione del 10% cumulabile con quelle di cui alle precedenti lettere a) e b) in caso di presentazione di garanzie fideiussorie:

   - gestite mediante ricorso a piattaforme telematiche operanti con tecnologie basate su registri distribuiti;

   - verificabili telematicamente sul sito internet dell'emittente.
d. Riduzione del 20 % in caso di possesso di una o più delle certificazioni e marchi di qualità (pertinenti rispetto all'oggetto della concessione) richiamate nell'Allegato II.13 del Codice dei contratti pubblici (a mero titolo di esempio: UNI EN ISO 9001 - Sistema di gestione per la qualità; UNI EN ISO 22000 - Sicurezza alimentare; UNI EN ISO 14001 – Sistema di gestione ambientale; EMAS (Reg.CE 1221/2009) o Ecolabel UE; UNI CEI EN ISO 50001 – Sistema di gestione dell'energia; ISO 45001 – Sicurezza e salute sul lavoro, etc…).

Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lett. a), b) e c).

In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:

- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
- per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione.

Le certificazioni devono essere in corso di validità alla data di presentazione dell'offerta.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente inserisce copia delle certificazioni possedute (unitamente ad una dichiarazione sulle riduzioni concretamente applicate) nella busta amministrativa.

11. SOPRALLUOGO

Al fine di una più idonea e consapevole formulazione dell'offerta, è obbligatorio per gli Operatori Economici partecipanti l'effettuazione di un sopralluogo presso i locali di destinazione indicati nel capitolato, per prendere visione degli accessi e dei percorsi, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dell'offerta.
L'eventuale richiesta di sopralluogo deve essere trasmessa a mezzo PEC al seguente indirizzo: acquisti@pec.aosp.bo.it (alla c.a. del Responsabile della UOC Acquisti Servizi Alberghieri dell'IRCSS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico di Sant'Orsola), entro le ore 12:00 del ventesimo giorno precedente la data di scadenza di presentazione delle offerte, e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.
Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai Concorrenti con almeno 3 giorni di anticipo.
Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico dell'Operatore Economico, munito di documento di identità in corso di validità, o da soggetto diverso in forza di apposita delega alla rappresentanza dell'Operatore Economico, corredata dal proprio documento di identità in corso di validità e dalla copia di quello del delegante.
Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti; in tale evenienza la stazione appaltante non rilascia l'attestazione di avvenuto sopralluogo ad alcuno dei soggetti deleganti.
In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli Operatori Economici raggruppati, consorziati, GEIE o aggregati in rete, purché munito della delega del mandatario/capofila.
In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, GEIE, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli Operatori Economici che costituiranno il raggruppamento o il consorzio, il GEIE o l'aggregazione in rete, purché munito di relativa delega da parte di almeno uno di detti Operatori.
In caso di consorzio di cui all'art. 65 comma 2, lettere b), c), d) del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii., il sopralluogo deve essere svolto da un soggetto munito di delega conferita dal consorzio, oppure dall'Operatore Economico consorziato indicato come esecutore.
Espletato il sopralluogo, la stazione appaltante rilascerà la relativa attestazione.
Fermo che la mancata effettuazione del sopralluogo, facoltativo, non è causa di esclusione dalla procedura di gara, qualora lo stesso non venisse svolto, si intendono conosciuti dall'Operatore Economico tutti gli aspetti e i presupposti per la formulazione dell'offerta; pertanto, dopo la presentazione della stessa, l'Operatore Economico non potrà sollevare obiezioni, né avanzare pretese in ordine all'ignoranza o inconsapevolezza di circostanze che avrebbero potuto influire sulla formulazione dell'offerta.
Gli Operatori Economici, con la presentazione delle offerte, confermano di aver preso visione, con il sopralluogo, dei luoghi di destinazione indicati nel capitolato, ovvero, ove non eseguito,

di avere comunque piena cognizione di tutti gli elementi che possono influire sulla funzionalità e sui costi del servizio da appaltare.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari ad **€ 560,00** secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n.524 del 22 dicembre 2025, pubblicata al seguente https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara .

Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta.

Il pagamento è verificato prima della valutazione dell'offerta, anche in caso di inversione procedimentale. Qualora il pagamento non risulti dal sistema, la stazione appaltante può richiedere, mediante soccorso istruttorio, la regolarizzazione del pagamento. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre l'orario ed il giorno indicato dalla Piattaforma, a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al punto 1.1.

Ogni operatore economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di *100 MB* per singolo file. La Piattaforma accetta esclusivamente file con i seguenti formati file con i seguenti formati: **.pdf. .zip, etc.**

13.1 Regole per la presentazione dell'offerta

L'"***OFFERTA***" è composta da:

A – **Documentazione amministrativa**;
B – **Offerta tecnica;**
C – **Offerta economica**

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica il soccorso istruttorio.

L'offerta vincola il concorrente per almeno 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura, l'operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma, la richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede di potersi avvalere di tale facoltà.

A seguito della richiesta, sono comunicate all'operatore economico le modalità e i tempi con cui procedere all'indicazione degli elementi che consentono l'individuazione dell'errore materiale e la sua correzione. La rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente. A titolo esemplificativo, si chiarisce che sono sanabili:

- il mancato o parziale pagamento del contributo ANAC anche laddove non effettuato entro la scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento anche premiale o misto, della dichiarazione di impegno dell'impresa ausiliaria, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo, solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta risultante dall'apposizione della marca temporale o da ulteriori riferimenti temporali equivalenti ai sensi della vigente normativa;
- il non corretto ammontare della garanzia provvisoria;
- l'erronea indicazione del beneficiario della garanzia provvisoria che non comporti la costituzione di una nuova polizza;
- l'intestazione della garanzia provvisoria non a tutti i componenti del costituendo RTI;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta, a condizione che la mancanza della sottoscrizione non precluda la riconoscibilità della provenienza dell'offerta e non comporti un'incertezza assoluta sulla stessa.

Non sono sanabili:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione;

- le false dichiarazioni circa il possesso dei prescritti requisiti di partecipazione;

- la mancata indicazione nel contratto di avvalimento delle risorse messe a disposizione dell'ausiliario, in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento;

- la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un termine non inferiore a cinque e non superiore a dieci giorni, affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere, nonché la sezione della PAD dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, se la mancata allegazione, integrazione o regolarizzazione riguarda la domanda di partecipazione, il DGUE o ogni altro documento richiesto necessariamente ai fini della partecipazione alla gara, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Restano salvi i casi, che non riguardano un requisito necessario ai fini della partecipazione, come la mancata produzione del contratto di avvalimento premiale, che non comporta l'esclusione ma la mancata attribuzione del corrispondente punteggio premiale.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

Soccorso procedimentale per documentazione tecnica ed economica: la stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta entro un termine non inferiore a cinque e non superiore a dieci giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico per la documentazione tecnica ed economica non possono modificare il contenuto dell'offerta.

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico utilizza la Piattaforma SATER per compilare o allegare la seguente documentazione:

1) domanda di partecipazione;
2) capitolato speciale di gara;
3) allegato al capitolato - clausole vessatorie;

4) allegato - schema di contratto;
5) DGUE (da compilarsi direttamente sulla Piattaforma);
6) DUVRI e scheda correlata;
7) *eventuale procura*;
8) garanzia provvisoria, da presentare secondo le modalità esplicitate al punto 10 del disciplinare;
9) *(eventuale)* dichiarazione sulle riduzioni applicate e copia delle certificazioni che costituiscono valido presupposto per la riduzione della garanzia provvisoria ai sensi dell'art.106, comma 8, del Codice dei Contratti Pubblici, nonché delle previsioni contenute nell'allegato II.13 del Codice;
10) *(eventuale) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 15.4;*
11) *(eventuale) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 15.5*;
12) Attestazione di versamento del contributo all'ANAC di cui al punto 12 del disciplinare;
13) Attestazione di versamento dell'imposta di bollo (€ 16,00) ai fini di presentazione della domanda di partecipazione, oppure dichiarazione di esenzione per il pagamento dell'imposta suddetta, secondo quanto specificato dal successivo punto 15.1;
14) Dichiarazione sostitutiva d'iscrizione alla CCIAA

15.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'allegato "Schema di domanda di partecipazione".

In conformità alla vigente normativa in tema di utilizzo di sistemi di intelligenza artificiale, nella domanda il concorrente è tenuto a dichiarare:

- se nell'elaborazione dell'offerta tecnica si è avvalso dei sistemi di intelligenza artificiale, garantendo che l'uso di tali sistemi è avvenuto nel pieno rispetto del Regolamento UE 2024/1689, della legge n. 132 del 2025 e della vigente normativa sul trattamento e protezione dei dati (Regolamento UE 2016/679, decreto legislativo 196/2003);
- se, in caso di aggiudicazione dell'appalto, si avvarrà di sistemi di intelligenza artificiale ai fini dell'esecuzione della prestazione impegnandosi ad assicurare il rispetto delle medesime condizioni e garantendo l'osservanza del medesimo Regolamento UE 2024/1689, della legge n. 132 del 2025 e della normativa sul trattamento e protezione dei dati.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:

  a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;

  b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;

  c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento. A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario. In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

Per quanto concerne le esenzioni dal pagamento dell'imposta di bollo si rimanda a quanto previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B, e dal Decreto legislativo n. 117/17, articolo 82.

15.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14

Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

15.3. DICHIARAZIONI DA RENDERE NEL DGUE

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94, commi 1 e 2, del Codice sono rese dall'operatore economico nel DGUE, redatto digitalmente a sistema, in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3. Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 3, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente. Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara: - le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara; - gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara; - tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara. La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti, fatta eccezione per la fattispecie di cui all' articolo 98, comma 3, lett. e), per la quale va resa soltanto in caso di accertamento definitivo della violazione. L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta. L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento. Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai

sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

15.4. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE. Il concorrente, per ciascuna impresa ausiliaria, allega:

1) il consenso al trattamento dei dati tramite il fascicolo virtuale, nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, ai fini della verifica del possesso dei requisiti dichiarati;

2) la dichiarazione di avvalimento;

3) il contratto di avvalimento, anche misto;

15.5. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
  a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
  c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito**:
  - copia del contratto di rete
  - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
  - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo**:
  - copia del contratto di rete
  - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
    a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
    b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;

c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per i consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice

- DGUE compilato e sottoscritto da ciascuna consorziata esecutrice e da ciascuna consorziata che presta i requisiti;

- dichiarazione resa da ciascuna consorziata esecutrice e da ciascuna consorziata che presta i requisiti, attestante:

a) [Eventuale, in caso di servizi o forniture rientranti in una delle attività a maggior rischio di infiltrazione mafiosa di cui al comma 53, dell'art. 1, della legge 6 novembre 2012, n. 190]:

a. 1 di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List), indicando la Prefettura presso cui l'elenco è istituito;

(o, in alternativa,)

a.2 di aver presentato la domanda di iscrizione o di rinnovo nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa, indicando la Prefettura presso cui l'elenco è istituito;

b) [Eventuale in caso di adozione di misure di self-cleaning]:

b.1 di avere inserito nel FVOE la relazione che illustra le misure di self cleaning adottate in relazione alle cause di esclusione verificate prima della presentazione della presente domanda e di aver indicato nel DGUE, il riferimento al documento caricato nel FVOE;

(o, in alternativa)

b.2 di essere stato impossibilitato ad adottare misure di self cleaning per i seguenti motivi ……. [indicare le motivazioni] e si impegna ad adottare misure idonee e a comunicare le stesse tempestivamente e comunque prima dell'aggiudicazione;

c) [Eventuale, in caso di sottoposizione a concordato preventivo con continuità aziendale]:

♣ che il provvedimento di ammissione al concordato è stato emesso il ……. da ……

♣ che il provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare è stato emesso il ……. da …….;

d) [Eventuale, in caso di sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario. La dichiarazione è resa per gli effetti dell'articolo 96, comma 13, del codice]:

♣ che è stato emesso il provvedimento …. (indicare il tipo di provvedimento: sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario) in data … da parte di ….;

e) **[solo per i consorzi stabili]** di non partecipare a più di un consorzio stabile;

f) di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (singola/associata, in più forme associate, in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio) e come impresa ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta;

(o, in alternativa)

g) di partecipare in più di una forma, …… [indicare quali] e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;

(o, in alternativa)

h) di avere prestato risorse, in qualità di impresa ausiliaria, al concorrente …. [indicare il nominativo], che se ne è avvalso ai fini del miglioramento dell'offerta, e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese allo stesso centro decisionale;

i) di prestare il consenso al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs. 196 del 30 giugno 2003, ai fini della verifica da parte della stazione appaltante del possesso dei requisiti dichiarati.

16. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica negli appositi slot della sezione "Busta Tecnica" della Piattaforma, a pena di inammissibilità dell'offerta. L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 15.1 e deve contenere i seguenti documenti (obbligatori a pena d'esclusione):

a) **relazione tecnica sul servizio offerto**;
b) **relazione sui CAM;**
c) **progetto di assorbimento del personale**

L'operatore economico potrà inoltre depositare nella sezione "Busta tecnica", negli appositi slot, i seguenti documenti:

d) *(eventuale, in caso di avvalimento premiale) contratto di avvalimento;*
e) *(eventuale) dichiarazione sulla presenza di segreti tecnico-commerciali e copia oscurata dell'offerta tecnica*

L'offerta tecnica deve rispettare, pena l'esclusione dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

a) Relazione tecnica: la relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa articolata sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione richiamati nella tabella di cui al successivo punto 18.1.

La relazione dovrà essere preferibilmente in formato .pdf **(no documenti scansionati)** e contenuta entro **50 facciate (margine di tolleranza + 5)** foglio A4 con carattere Arial - corpo 12, comprese tabelle grafiche ed immagini; sono esclusi dal computo delle facciate la pagina di copertina, l'indice riepilogativo, nonché le eventuali schede tecniche. Eventuali tabelle e grafici potranno avere corpo del carattere differente, purché facilmente leggibili. Le eccedenze rispetto ai limiti dimensionali della relazione e al margine di tolleranza sopra evidenziati verranno considerate come non esistenti, e pertanto non costituiranno oggetto di valutazione.

Schema di articolazione della relazione tecnica (rif. paragrafo 18.1 del disciplinare)

1. Progetto di servizio (bar)

1.1 Progetto di arredo ed allestimento: viene valutata la proposta dell'operatore economico per l'arredo ed allestimento per i locali e le strutture destinate al servizio, con particolare attenzione a comfort, design, funzionalità, accoglienza, qualità dei materiali, facilità di manutenzione e integrazione con il contesto sanitario.

1.2 Piano di manutenzione dei locali, arredi e delle attrezzature : sarà valutata la qualità, completezza e articolazione del piano di manutenzione proposto per i locali, gli arredi e le attrezzature, con riferimento alla programmazione e frequenza degli interventi, alle modalità di esecuzione delle attività di manutenzione, nonché alle modalità di rilevazione e gestione dei guasti e delle anomalie, al fine di garantire il mantenimento in condizioni di efficienza, funzionalità e decoro degli spazi e delle dotazioni.

1.3 Monitoraggio del servizio: l'operatore economico illustra un progetto di realizzazione di un cruscotto che consenta all'Azienda Ospedaliera di svolgere un monitoraggio completo in tempo reale sul servizio svolto, con particolare riferimento a scontrini emessi e volumi di vendita dei punti ristoro, aggiornamento referenze introdotte etc.

2. Progetto merceologico

2.1 Proposta di menù completi:

(primi piatti e/o secondi piatti e/o piatti unici + bevande) :

con alternativa di prodotti per intolleranze e diete vegetariane e vegane.

La valutazione riserverà particolare attenzione alla varietà e qualità offerta.

2.2 Proposta di "pacchetti merenda"

(pezzi dolci e/o salati + bevande)

con alternativa di prodotti per intolleranze e diete vegetariane e vegane. La valutazione riserverà particolare attenzione alla varietà e qualità offerta.

2.3 Filiera corta: in conformità al DM 9 aprile 2025, viene valutato l'impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da filiera corta per almeno una delle seguenti categorie di prodotti: bevande calde - bevande fredde - frutta e ortaggi - insalate - panini e prodotti da forno - prodotti esotici - merende (snack) a base di latte e latticini - merende (snack) salate - merende (snack) dolci - uova - prodotti privi di glutine e privi di lattosio.

2.4 Chilometro 0: in conformità al DM 9 aprile 2025, viene valutato l'impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da km0 per almeno una delle seguenti categorie di prodotti: bevande calde - bevande fredde - frutta e ortaggi - insalate - panini e prodotti da forno - prodotti esotici - merende (snack) a base di latte e latticini - merende (snack) salate - merende (snack) dolci - uova - prodotti privi di glutine e privi di lattosio.

2.5 Approvvigionamenti: viene valutata la gestione dei rifornimenti di materie prime, con riguardo ai tempi e modalità di consegna della merce, al criterio di scelta dei fornitori, di gestione delle scorte di magazzino anche in relazione a possibili picchi di affluenza imprevisti.

3. Progetto per i servizi complementari

3.1 Progetto di gestione: sarà valutata la qualità e l'efficacia del modello organizzativo proposto per la gestione dei servizi complementari, con particolare riferimento alle modalità operative, all'organizzazione del personale, al coordinamento delle attività, alla gestione delle richieste degli utenti e alla capacità di garantire continuità, tempestività ed efficienza nell'erogazione dei servizi.

3.2 Proposta merceologica e organizzativa del punto vendita food-truck: sarà valutata la proposta merceologica e organizzativa relativa al servizio food-truck, con particolare riferimento alla varietà, articolazione e qualità dell'offerta gastronomica, nonché alla sua coerenza con principi di sostenibilità ambientale, stagionalità delle materie prime e qualità nutrizionale. Saranno inoltre valutate le modalità di organizzazione e articolazione del servizio, con riferimento agli orari e alla frequenza di erogazione, alla gestione dei flussi di utenza e alle modalità di somministrazione.

4. Personale

4.1 Organigramma: sarà valutato l'organigramma proposto per la gestione dei servizi, con riferimento alla composizione e articolazione dell'organico, all'individuazione dei ruoli e delle responsabilità, ai livelli di coordinamento e alle modalità di raccordo tra le diverse figure professionali coinvolte.

4.2 Modalità di turnazione del personale e di sostituzione del personale assente: Saranno valutate le modalità di organizzazione e programmazione dei turni, in relazione alla distribuzione del personale nelle diverse fasce orarie e alle esigenze di servizio, nonché l'efficacia delle procedure previste per la sostituzione del personale assente, con particolare riferimento alla tempestività della sostituzione, alla disponibilità di personale sostitutivo e alla garanzia della continuità del servizio**.**

4.3 Progetto di assorbimento: sarà valutata la proposta di assorbimento del personale attualmente impiegato nei servizi, con riferimento alle modalità previste per garantirne la continuità occupazionale, nel rispetto della normativa vigente e delle disposizioni della documentazione di gara.

4.4 Parità di genere: verrà valutato il possesso (o meno) della certificazione di parità di genere UNI/PdR 125:2022 o equivalente.

5. Criteri di sostenibilità ambientale

5.1 Plastica riciclata bottiglie: verrà valutata l'Offerta di bottiglie in plastica con percentuale di materiale riciclato superiore ai minimi descritti dai CAM.

5.2 Criteri di eco-design delle apparecchiature: saranno valutate proposte degli offerenti che si impegnano ad installare apparecchiature secondo quanto previsto al capitolo 3.2.2 del D.M 9 aprile '25.

5.3 Packaging mono-materiale: verrà valutata la proposta di packaging mono materiale (carta o plastica riciclata) per bicchieri, palette e tutti i prodotti monouso impiegati (anche per l'asporto).

6. Migliorie

6.1 Carta Acquisti" dipendenti: verrà valutata la proposta dell'operatore economico su un sistema che permetta ai dipendenti e/o specializzandi di accedere allo sconto dipendenti,

tramite un'app, una card o altri supporti elettronici, che potranno essere caricati tramite app, sito web o alla cassa.

6.2 Sistema di prenotazione e ritiro pasti: verrà valutata la proposta di un sistema digitalizzato che consenta la prenotazione e conseguente ritiro del pasto presso uno o più punti vendita.

6.3 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento degli spazi e dei servizi: verrà valutata la proposta di soluzioni e servizi integrativi e sinergici con i punti vendita bar presenti, come previsto dall'art. 23 del Capitolato, finalizzati a migliorare la fruibilità degli spazi e ad ampliare i servizi offerti all'utenza, purché concretamente attivabili nel corso della concessione.

6.4 Miglioria impiantistica - Autonomia del sistema di climatizzazione bar Pad.5 : costituirà elemento di valutazione tecnica premiante l'offerta, quale miglioria facoltativa, della realizzazione dell'intervento di adeguamento dell'impianto di climatizzazione del Padiglione n.5, intervento finalizzato a garantire l'autonomia gestionale del punto vendita (a cura e spese del Concessionario).

b) Relazione sui CAM: l'offerente deposita la relazione sui CAM richiesta dai DM 9 Aprile 2025 "Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili" e DM 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", nella quale descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità previste, allegando la relativa documentazione. La relazione deve essere elaborata in formato .pdf (no scansioni).

c) Progetto di assorbimento: ai fini del rispetto della clausola sociale sulla stabilità occupazionale di cui al paragrafo 9 del presente disciplinare, il concorrente allega all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola suddetta;

e) Dichiarazione sulla presenza di segreti tecnico-commerciali e copia oscurata dell'offerta tecnica: l'operatore economico che intende avanzare richiesta di oscuramento di parte dell'offerta tecnica allega, oltre all'offerta in chiaro, una versione della stessa con oscuramento delle parti che ritiene riservate in quanto costituenti segreti tecnici o commerciali, anche risultanti da scoperte, innovazioni, progetti tutelati da titoli di proprietà industriale, nonché di contenuto altamente tecnologico, unitamente a una dichiarazione firmata contenente le ragioni della richiesta. Si specifica che meri e generici riferimenti al know-how, al "saper fare" aziendale, non costituiscono - per consolidata giurisprudenza in materia – validi presupposti per la sottrazione delle offerte al diritto di accesso.

16.1 CAMPIONATURA

Non prevista

17. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico carica a sistema la documentazione che compone l'offerta economica nella Piattaforma, utilizzando gli appositi spazi dedicati e contrassegnati dal nome del documento richiesto della sezione "Busta economica".

L'operatore economico provvede a compilare direttamente sulla Piattaforma i campi richiesti della sezione "Busta Economica", avendo cura di osservare la coerenza di contenuto fra quanto inserito nelle voci dell'allegato "Schema d'offerta economica" e gli appositi campi della Piattaforma.

L'offerta economica deve essere firmata secondo le modalità di cui al precedente paragrafo 15.1. e deve indicare **a pena d'esclusione** i seguenti elementi:

a) Percentuale (%) al rialzo offerta sui ricavi di gestione (minimo a base di gara 20%); *(da indicare sia sulla Piattaforma che nell'allegato "Scheda d'offerta economica)*
b) gli oneri aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sul lavoro; *(da indicare sia sulla Piattaforma che nell'allegato "Scheda d'offerta economica)*;
c) i costi della manodopera; nel caso di costi della manodopera inferiori a quelli stimati dalla Stazione Appaltante, l'operatore economico dovrà spiegare nella relazione di accompagnamento del PEF le motivazioni del ribasso derivanti da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera, allegando i relativi giustificativi. *(da indicare sia sulla Piattaforma che nell'allegato "Scheda d'offerta economica).*

I documenti economici richiesti sono:

1) (obbligatorio a pena d'esclusione) Scheda d'offerta economica: l'operatore economico provvedere a compilare l'allegato nelle parti richieste; la stima di ricavo riportata nel documento corrisponde alla stima operata dall'Amministrazione nel presente disciplinare. L'operatore economico dovrà indicare la percentuale offerta al rialzo sui ricavi (che dovrà essere la stessa inserita nell'apposito campo della busta economica telematica sulla Piattaforma) nonché l'importo annuo e quinquennale del canone che si ottiene applicando detta percentuale alla stima di ricavi dell'allegato. Resta salva la possibilità per l'operatore economico di elaborare autonome previsioni e stime su ricavi e canone nell'ambito del PEF.

2) (obbligatorio a pena d'esclusione) Piano Economico-Finanziario (PEF): strutturato in formato .pdf, dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio

economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi (a titolo esemplificativo):

- l'importo dei ricavi presunti;
- costi di gestione, possibilmente declinati per singola voce;
- ammortamenti;
- costo del personale;
- utile d'impresa

Il PEF potrà essere predisposto a partire dal modello/fac simile allegato agli atti di gara, e dovrà contenere - oltre alla tabella del Conto Economico - una relazione di accompagnamento che illustri e giustifichi le stime e le proiezioni contenute nel documento rispetto alle voci di costi e ricavi (volumi di vendita, investimenti, costi gestionali, etc), dimostrando la sostenibilità economica dell'offerta.

L'operatore economico potrà inoltre depositare, laddove necessario e nell'apposito slot della Busta Economica telematica, il seguente documento:

3) *(eventuale)* **dichiarazione di equivalenza per le tutele CCNL e relativa documentazione probatoria:** l'operatore economico che adotta un CCNL diverso da quello indicato all'articolo 3 inserisce la dichiarazione di equivalenze delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL nella sezione della piattaforma relativa all'offerta tecnica.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

18.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi. Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N.	Macro-criteri di valutazione	Punti massimi	Sub-criteri di valutazione	Punteggi (Tabellare T, Quantitativo Q, Discrezionale D)
1	Progetto di servizio (bar)	19	1.1 Progetto di arredo ed allestimento	6 (D)
			1.2 Piano di manutenzione dei locali, arredi e delle attrezzature	4 (D)
			1.3 Monitoraggio del servizio	5 (D)
2	Progetto merceologico offerto all'utenza (bar)	14	2.1 Proposta di menù completi	4 (D)
			2.2 Proposta di "pacchetti merenda"	4 (D)
			2.3 Filiera corta	2 (Q)
			2.4 Chilometro 0	2 (Q)
			2.5 Approvvigionamenti	2 (D)
3	Progetto per i servizi complementari	5	3.1 Progetto di gestione	3 (D)
			3.2 Proposta merceologica e organizzativa del punto vendita food-truck	2 (D)
4	Personale	15	4.1 Organigramma	5 (D)
			4.2 Modalità di turnazione del personale e di sostituzione del personale assente	6 (D)

			4.3 Progetto di assorbimento	3 (D)
			4.4 Parità di genere	1 (T)
5	Criteri di sostenibilità ambientale	8	5.1 Plastica riciclata bottiglie	3 (T)
			5.2 Criteri di ecodesign delle apparecchiature	2 (D)
			5.3 Packaging mono materiale	3 (D)
6	Migliorie	9	6.1 "Carta Acquisti" dipendenti	4 (D)
			6.2 Sistema di prenotazione e ritiro pasti	3 (D)
			6.3 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento degli spazi e dei servizi	2 (D)
			6.4 Miglioria impiantistica - Autonomia del sistema di climatizzazione bar Pad.5	4 (D)
	Totale	70		70

Per una puntuale descrizione dei singoli sub-criteri di valutazione si rimanda al precedente punto 16. Offerta Tecnica del presente disciplinare.

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **38,50** punti per il punteggio tecnico complessivo.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 18.4.

18.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, la commissione giudicatrice, nel suo complesso, attribuirà discrezionalmente

un giudizio di merito al quale corrisponderà un coefficiente variabile da zero ad uno (anche intermedio), come indicato nella tabella sotto riportata:

Tabella di giudizi tra 0 e 1

Giudizio	Coefficiente
Inadeguato	0,00
Parzialmente Inadeguato	0,30
Adeguato	0,55
Discreto	0,70
Buono	0,85
Ottimo	1

Agli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio quantitativo (criteri 2.3 e 2.4) ("Q" nella tabella) è attribuito un punteggio come di seguito esemplificato, prendendo a riferimento il criterio 2.3:

- il punteggio massimo (**2** punti) viene attribuito al concorrente che offre il numero di prodotti più alto;
- alle restanti offerte viene attribuito un punteggio direttamente proporzionale con la seguente modalità: (Numero più alto di prodotti richiesti e offerti: **2** = numero di prodotti richiesti e offerti : x)

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato ("T" nella tabella) il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

18.3. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Prezzo: massimo punti 30

Il punteggio relativo al prezzo viene attribuito come segue:

- Punti 30 verranno attribuiti alla Ditta che avrà offerto la percentuale più alta sul fatturato presunto;
- Per le altre ditte il punteggio del prezzo sarà determinato in misura direttamente proporzionale alla percentuale offerta (Percentuale più alta: 30 = percentuale offerta: x)

18.4. METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi dell'offerta tecnica ed economica, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi.
Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e all'offerta degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.
La gara sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo (offerta tecnica ed economica), più alto.

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a minimo 3 e massimo 5 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima sessione ha luogo nel giorno e all'orario indicati nella testata della procedura di gara sulla Piattaforma.

La Piattaforma consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche.

La piattaforma garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

21. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il Referente di Gara accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche relativamente a ciascun singolo lotto sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara e sul profilo del committente dell'Azienda USL di Bologna, al link: https://ww2.ausl.bologna.it/operatori-economici/procedura-in-corso

La Commissione Giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura delle offerte presentate. La commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al punto 18.4.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20:
a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.
La commissione giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro il termine perentorio indicato dalla Stazione Appaltante. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al punto 2.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio. secondo le modalità previste punto 2.3.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20, i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica;
- mancato superamento della verifica di sostenibilità, adeguatezza e congruità dell'offerta economica.

23. VERIFICA DI SOSTENIBILITÁ ED ADEGUATEZZA E DI CONGRUITÀ DELLE OFFERTE

Il concorrente allega, in sede di presentazione dell'offerta economica, il Piano Economico-Finanziario (PEF), che dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della concessione.
La Commissione Giudicatrice, a seguito dell'apertura delle buste economiche e prima dell'attribuzione dei punteggi economici, esamina le linee generali dei PEF presentati dai concorrenti, verificandone sostenibilità ed adeguatezza così come disposto dall'art.185, comma 5, del Codice dei Contratti Pubblici; in presenza di elementi dubbi o anomali, la Commissione può richiedere chiarimenti all'operatore economico secondo le modalità previste per il soccorso procedimentale sull'offerta tecnica ed economica (rif. paragrafo 14, pag.26, del presente disciplinare), chiarimenti che in nessun caso possono modificare od integrare il

contenuto del PEF. Laddove ad esito della verifica di sostenibilità persistano elementi di anomalia, la Commissione segnala al RUPA detti elementi per lo svolgimento di ulteriori approfondimenti, ed il RUPA richiede in tal caso al concorrente la presentazione di opportune spiegazioni, indicando le componenti specifiche ritenute anomale ed assegnando a tal fine un termine non superiore a sette giorni dal ricevimento della richiesta di spiegazioni.
Il RUPA esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.
Il RUPA ha inoltre la facoltà di condurre in ogni caso verifiche in ordine alla congruità dell'offerta dell'aggiudicatario proposto, assegnando a tal fine all'operatore economico un termine non superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta di verifica per fornire riscontro; il RUPA, ad esito di detta verifica in contraddittorio, potrà escludere le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

24. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.
La stazione appaltante si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta.

Il RUPA procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al punto 8 ;
- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal punto 8 e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura. La verifica è effettuata tramite il FVOE. In caso di malfunzionamento, anche parziale, del fascicolo virtuale dell'operatore economico o delle piattaforme, banche dati o sistemi di interoperabilità ad esso connessi, la stazione appaltante si riserva di aggiudicare dopo che sono trascorsi trenta giorni dalla proposta di aggiudicazione. In tal caso richiede un'autocertificazione all'offerente, resa ai

sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che, a causa del predetto malfunzionamento, non è stato possibile verificare. Per le certificazioni che, allo stato, non sono ancora verificabili tramite il fascicolo virtuale dell'operatore economico, la stazione appaltante procede direttamente alla verifica presso gli Enti certificatori e, decorsi inutilmente 30 giorni dalla richiesta, si riserva di aggiudicare previa acquisizione di un'autocertificazione dall'operatore economico, resa ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che non è stato possibile verificare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria. Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti.

Il contratto è stipulato non prima di 32 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

La stipulazione del contratto è subordinata all'esito positivo delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Come da protocollo di Legalità del 19/06/2018 con la Prefettura di Bologna, in deroga alle soglie di valore previste dalla normativa vigente, quest'Azienda USL procederà a richiedere alla ditta aggiudicataria informazione antimafia ex artt.84 e 91 D.Lgs. 159/2011, tramite Banca Dati Nazionale Antimafia (B.D.N.A.), per tutti gli importi di aggiudicazione superiori a 50.000,00 euro.

Come da protocollo di Legalità del 19/06/2018 con la Prefettura di Bologna:

- la sottoscrizione del contratto ovvero le concessioni o le autorizzazioni effettuate prima dell'acquisizione delle informazioni di cui al D.Lgs. 159/2011, anche al di fuori delle soglie di valore ivi previste, sono corrisposte sotto condizione risolutiva e questa Azienda USL procederà alla revoca della concessione e allo scioglimento del contratto qualora dovessero intervenire informazioni interdittive.

Il mancato rispetto del protocollo di legalità costituisce causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'articolo 83-bis, del decreto legislativo 159/2011.

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi

da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato mediante una delle modalità previste dall'art.18, comma 1, del Codice.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

In caso di interpello a seguito di risoluzione/recesso del contratto in corso di esecuzione, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato, ai sensi dell'art. 124 comma 2 del Codice.

25. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.
L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.
Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.
In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.
Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti

diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

26. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario di ciascun lotto deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza*, nonché* nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione *appaltante:*

- *Codice di comportamento - https://www.ausl.bologna.it/amministrazione-trasparente/disposizioni-generali/atti-generali/cdcc*
- Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza e sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza PIAO *https://www.ausl.bologna.it/amministrazione-trasparente/altri-contenuti-dati-ulteriori/ac/corruzione*

27. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti sulla Piattaforma e a decorrere dalla comunicazione digitale dell'aggiudicazione. A tutti i partecipanti non esclusi in via definitiva sono messi a disposizione, mediante la Piattaforma:

- l'offerta dell'operatore economico risultato aggiudicatario;
- i verbali di gara e gli atti, i dati e le informazioni che sono stati valutati ai fini dell'aggiudicazione.

La disponibilità dei documenti è garantita agli interessati sulla Piattaforma.
Ai partecipanti collocatisi nei primi cinque posti della graduatoria sono rese disponibili, reciprocamente, le offerte presentate dagli stessi mediante un'apposita comunicazione sulla Piattaforma denominata "Art.36, comma 2". I partecipanti collocatisi oltre il quinto posto della graduatoria possono accedere alle offerte dei concorrenti diversi dal primo presentando apposita istanza ai sensi degli articoli 3 bis e 22 della legge n. 241/90.
Nel caso in cui sia richiesto l'oscuramento di parti delle offerte, le decisioni in ordine all'accoglimento o al rigetto della richiesta sono rese note al momento della comunicazione digitale dell'aggiudicazione. Le decisioni di cui sopra possono essere impugnate innanzi al tribunale amministrativo di competenza nel termine di dieci giorni dalla comunicazione. Prima del decorso di tale termine le offerte dei primi cinque classificati sono messe reciprocamente a disposizione, con le modalità suindicate, nella versione oscurata.

28. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Bologna.

Si precisa che il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

29. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

29.1 INFORMATIVA

Ai sensi dell'art.13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della procedura di acquisizione di beni o servizi, o comunque raccolti dall'Azienda USL di Bologna a tale scopo, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti.

L'Azienda, per le finalità sopra descritte, raccoglie e tratta: Dati personali di cui all'art. 4 paragrafo 1, Categorie particolari di dati personali di cui all'art.9 paragrafo 1 e Dati giudiziari, di cui all'art. 10 del Regolamento UE, relativi a condanne penali o a reati, il cui trattamento è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa per permettere la partecipazione alla procedura di gara e l'eventuale aggiudicazione.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi. I dati potranno essere trattati anche in base ai criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il conferimento dei dati richiesti dall'Azienda è necessario, in base alla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica, per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

I dati conferiti sono trattati dagli operatori dell'Azienda individuati quali Incaricati del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- Soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte della Commissione;

- Soggetti terzi fornitori di servizi per l'Azienda, o comunque ad essa legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;

- Altre Amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti legali e procedimentali;
- Altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia di appalti;
- Legali incaricati per la tutela dell'Azienda in sede giudiziaria.

I dati relativi al concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto saranno pubblicati, come da normativa sugli appalti, sul profilo del committente dell'Azienda USL di Bologna www.ausl.bologna.it - bandi di gara e contratti -.

I dati personali non saranno trasferiti al di fuori dell'Unione Europea.

I dati verranno conservati per un arco di tempo non superiore a quello necessario al raggiungimento delle finalità per i quali essi sono trattati.

Il periodo di conservazione dei dati, ad esclusione di quelli soggetti a conservazione illimitata ai sensi di leggi, è di norma 10 anni dalla conclusione dell'esecuzione del contratto, comunque, per un arco di tempo non superiore a quello necessario all'adempimento degli obblighi normativi.

A tal fine, anche mediante controlli periodici, verrà verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al perseguimento delle finalità sopra descritte. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non saranno utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene.

In qualunque momento l'interessato può esercitare i diritti previsti dagli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE/2016/679. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto, l'origine e le finalità del trattamento, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettifica, i destinatari cui i dati saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione o la limitazione al trattamento, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento ovvero revocare il trattamento. La relativa richiesta va rivolta all'Azienda USL di Bologna – Via Castiglione 29 – 40124 Bologna.

L'interessato ha altresì il diritto di proporre reclamo all'autorità Garante per la protezione dei Dati personali (www.garanteprivacy.it).

Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente informativa è l'Azienda USL di Bologna, con sede in Bologna, Via Castiglione 29, CAP 40124.

Il Referente privacy della procedura di gara è la Dott.ssa Antonia Crugliano, Direttore del Servizio Acquisti Area di Vasta.

I recapiti del Responsabile della protezione dei dati (DPO) sono: dpo@aosp.bo.it ; PEC dpo@pec.aosp.bo.it) .

22. DISPOSIZIONI FINALI

In caso di modificazione dell'assetto societario o gestionale dell'impresa la ditta aggiudicataria, nel termine di trenta giorni dall'intervenuta modificazione, dovrà trasmettere all'Ufficio Territoriale del Governo di Bologna, copia degli atti dai quali risulta l'intervenuta modificazione relativamente ai soggetti destinatari di verifiche antimafia (art. 86 D.Lgs. 6/9/11 n.159).

La Ditta aggiudicataria è tenuta a inoltrare tale comunicazione anche all'Azienda USL di Bologna.

S'informa, inoltre, che gli atti amministrativi sono resi pubblici, per opportuna conoscenza, dalla data di pubblicazione all'Albo Informatico consultabile sul sito istituzionale dell'Azienda USL di Bologna.

IL RUPA
Dott.ssa Stefania Zuccarelli

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.

Dipartimento Amministrativo

Servizio Acquisti di Area Vasta
Settore servizi alberghieri, finanziari, socioassistenziali,
concessioni e attività di controllo e accesso agli atti

Allegato - Clausole vessatorie

Procedura Aperta per l'affidamento in concessione del servizio bar ed altri servizi complementari per le necessità dell'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi

Il sottoscritto _____

quale procuratore e legale rappresentante dell'impresa _____

dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti richiamati nel capitolato speciale di cui alla presente gara di appalto e, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt.1341 e 1342 del vigente Codice Civile, dichiara di accettare espressamente i seguenti articoli del capitolato suddetto:

Art. 1) Oggetto della concessione;

Art.3) Durata;

Art.4) Valore economico della concessione e rischio di domanda;

Art.5) Canone di concessione e utenze;

Art.6) Fornitura di energia elettrica;

Art.7) Periodo di prova;

Art.8) Servizi in concessione e offerta tecnica;

Art.9) Servizio di gestione bar;

Art.10) Orario di apertura punti vendita;

Art.11) Collaborazione con associazioni ed organizzazione eventi food;

Art.17) Prezzi dei generi e prodotti in vendita;

Art.18) Revisione dei prezzi di listino;

Art.19) Servizio vendita editoriale;

Art.21) Punto di ritiro pacchi in modalità self service (Amazon Locker);

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

Art.24) Locali e spazi oggetto della concessione;

Art.25) Arredi presenti;

Art.27) Verifica delle specifiche tecniche degli arredi;

Art.28) Attrezzature;

Art.29) Riconsegna dei locali;

Art. 30) Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione;

Art.32) Manutenzioni;

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

Art.34) Clausola sociale;

Art.36) Obblighi e requisiti del personale addetto;

Art.37) Scioperi e assemblee sindacali – continuità del servizio;

Art.40) Obblighi dell'aggiudicatario;

Art.41) Sospensione e interruzione temporanea del servizio;

Art.42) Responsabilità;

Art.44) Cauzione definitiva;

Art.45) Assicurazione;

Art.46) Modifiche del contratto;

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

Art.49) Penalità;

Art.50) Risoluzione del contratto;

Art.51) Recesso dal contratto;

Art.52) Revisione della concessione;

Art.54) Spese d'esercizio;

Art.55) Obbligo di riservatezza e trattamento dati;

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

Art.58) Controversie e foro competente

(da firmare digitalmente per accettazione)

Schema contratto di servizio per accettazione

CONTRATTO DI CONCESSIONE

TRA

L'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi, P.I. n. ……, con sede legale in via……..., a ……. rappresentata, per delega del Direttore Generale, di cui alla deliberazione n……..., dal ……..., per la carica domiciliato in via ……(di seguito denominata semplicemente Azienda)

E

La ditta ……, P.I. n. 00000000000000000, Registro delle Imprese n.xxxxxxxxxxxxxx – CCIAA di XXXXXXX n. con sede legale a ……., via ……, rappresentata dal Legale Rappresentante/Procuratore munito di apposita procura, nato a…… (di seguito denominato semplicemente Affidatario)

PREMESSO

- che l'Azienda USL di Bologna, in forza dei poteri alla stessa conferiti in materia di procedure di acquisto, a seguito della gara europea a procedura aperta n. … ha aggiudicato in concessione, con det.n.(…) del (…) il servizio bar e altri servizi complementari, per un valore di € .....(oneri fiscali esclusi), oltre € …… per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

- Che con nota prot.n. (…) del xx/xx/xxxxx è stata inviata comunicazione di aggiudicazione del servizio

TUTTO CI PREMESSO

Le parti convengono e stipulano quanto segue:

ARTICOLO 1. VALORE DELLA PREMESSA

Si richiamano gli atti che sono ad ogni effetto parte integrante del presente contratto:

1. il Capitolato speciale d'appalto sottoscritto dalla ditta;
2. l'allegato al capitolato speciale "Clausole vessatorie";
3. lettera di comunicazione di aggiudicazione;
4. l'offerta economica presentata dalla Ditta;
5. il Piano Economico-Finanziario (PEF);
6. la relazione tecnica e la relazione sui CAM presentate dalla Ditta;
7. il patto d'integrità accettato in sede di gara;
8. il Codice di Comportamento dell'Azienda USL di Bologna accettato in sede di gara;
9. la garanzia definitiva;
10. il documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.);
11. la polizza di assicurazione prevista dal Capitolato.

Si allegano al presente contratto:

1. il capitolato speciale d'appalto sottoscritto dalla ditta;
2. l'allegato al capitolato speciale "Clausole vessatorie";
3. l'offerta economica presentata dalla ditta;
4. il Piano Economico-Finanziario (PEF);
5. la relazione tecnica e la relazione sui CAM presentate dalla Ditta;
6. il Codice di Comportamento dell'Azienda USL di Bologna accettato in sede di gara;
7. il patto d'integrità accettato in sede di gara;
8. la garanzia definitiva
9. il documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.);

ARTICOLO 2. OGGETTO DEL CONTRATTO

Il contratto ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio bar e altri servizi complementari presso le sedi ed i locali dell'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi, da eseguirsi da parte del concessionario.

ARTICOLO 3. NORME REGOLATRICI DEL CONTRATTO.

Il contratto è regolato dalle norme del Capitolato Speciale allegato alla presente, nonché dall'offerta tecnica ed economica presentata dal Concessionario.

Ulteriori successive variazioni dovranno essere poste per iscritto e sottoscritte dalle parti.

ARTICOLO 4. AMMONTARE DEL CONTRATTO

Il valore della concessione ammonta ad € ..... (euro .....) al netto dell'IVA, ed è rappresentato dall'importo presunto calcolato applicando al fatturato quinquennale stimato per la gestione del servizio la percentuale offerta dal concessionario in sede di gara.

ARTICOLO 5. DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto sarà di anni cinque (5), con possibilità di rinnovo per ulteriori anni quattro (4), anche singolarmente considerati, e con decorrenza dal giorno ***(inserire).***

ARTICOLO 6. OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 e successive modifiche.

L'Affidatario si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Bologna della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

Si indica il codice CIG di riferimento:

ARTICOLO 7. SUBCONCESSIONE

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) n.2. del D.Lgs. 36/2023.

Ai sensi degli artt. 119 e dell'art.188 del D.Lgs. 36/2023 e stante la dichiarazione rilasciata dal concessionario in sede di gara, per questo contratto è ammesso/non è ammesso il subappalto ***(indicare) .***

ARTICOLO 8. CODICE DI COMPORTAMENTO

Ai sensi dell'art.2 del D.P.R. n.62/2013 e del Codice di Comportamento Aziendale adottato con Delibera del Direttore Generale n.40 del 25.01.2024, la violazione degli obblighi derivanti dal Codice stesso può essere causa di risoluzione o decadenza del rapporto contrattuale.

ARTICOLO 9. PATTO DI INTEGRITA'

La violazione da parte dell'Affidatario di uno degli impegni previsti a suo carico dall'articolo 2 del Patto di Integrità accettato in sede di partecipazione alla gara, può comportare, secondo la gravità della violazione accertata, la risoluzione del contratto.

Questa amministrazione potrà non avvalersi della risoluzione del contratto qualora la ritenga pregiudizievole agli interessi pubblici, è fatto salvo in ogni caso l'eventuale diritto al risarcimento del danno.

ARTICOLO 10. SPESE DI BOLLO

In merito all'assolvimento dell'imposta di bollo si applicano le disposizioni di cui al comma 10, dell'art.18, del D.Lgs. 36/2023.

Il valore dell'imposta di bollo, che l'Affidatario è tenuto a versare al momento della stipula del contratto, è determinato sulla base della Tabella A di cui all'allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023 e pertanto, per questo specifico contratto, è dovuto un importo pari ad € (…) ***(inserire).***

Il pagamento dell'imposta di cui al punto precedente ha natura sostituiva dell'imposta di bollo dovuta per tutti gli atti e documenti riguardanti la procedura di selezione e l'esecuzione dell'appalto, fatta eccezione per le fatture, note e simili di cui all'articolo 13, punto 1, della Tabella A Tariffa, Parte I, allegata al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642

Con Provvedimento n 240013 del 28 giugno l'Agenzia delle Entrate individua le modalità telematiche di versamento dell'imposta di bollo. Nel dettaglio, per i procedimenti avviati a decorrere dal 1° luglio 2023, l'imposta di bollo è versata, con modalità telematiche, utilizzando il modello "F24 Versamenti con elementi identificativi" (F24 ELIDE). Il modello

deve contenere l'indicazione dei codici fiscali delle parti e del Codice Identificativo di Gara (CIG) o, in sua mancanza, di altro identificativo univoco del contratto. Con risoluzione n 37 del 28 giugno 2023, l'Agenzia delle Entrate ha istituito i codici tributo da utilizzare per il versamento: "1573" denominato "Imposta di bollo sui contratti - articolo 18, comma 10, D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36"; "1574" denominato "Imposta di bollo sui contratti – SANZIONE -articolo 18, comma 10, D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36"; "1575" denominato "Imposta di bollo sui contratti – INTERESSI -articolo 18, comma 10, D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

ARTICOLO 11. SPESE DI REGISTRO

Il contratto sarà registrato solo in caso d'uso e la relativa imposta di registro sarà a carico dell'Affidatario.

ARTICOLO 12. TRATTAMENTO DEI DATI

Con la sottoscrizione del presente contratto, le parti, in relazione ai trattamenti di dati personali effettuati in esecuzione del contratto medesimo, dichiarano di essersi reciprocamente comunicate tutte le informazioni previste dal Regolamento UE/2016/679 (GDPR), ivi comprese quelle relative alle modalità di esercizio dei diritti dell'interessato.

In particolare, l'Affidatario dichiara di aver preso visione, prima della sottoscrizione del presente contratto, le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento UE/2016/679 circa la raccolta ed il trattamento dei dati personali conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione del contratto stesso, nonché di essere pienamente a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa.

L'informativa è contenuta al punto 29.1 del Disciplinare di Gara che deve intendersi integralmente trascritto in questa sede.

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.

ARTICOLO 13. CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto assoluto divieto al Fornitore di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità delle cessioni stesse, salvo quanto previsto dall"art. 120 co. 1, lett. d) n. 2 del D.lgs. n. 36/2023

.

ARTICOLO 14. CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

Il corrispettivo di gestione consiste nel pagamento da parte del concessionario del canone per l'utilizzo dei locali aziendali, applicando ai ricavi derivanti dalla gestione del servizio la percentuale che viene indicata dal concessionario nell'ambito dell'offerta economica (parte integrante del presente contratto).
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)

Il canone annuo sarà corrisposto secondo le seguenti modalità:

i) rate trimestrali anticipate per un importo pari a euro 140.000(oltre IVA).; detto importo sarà aggiornato annualmente, a partire dal 1.1.2028, sulla base della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (ISTAT-FOI senza tabacchi) intervenuta nei precedenti dodici mesi.

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 di concessione per l'anno precedente, 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, aggiornato ISTAT e riscosso in corso d'anno, 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

ARTICOLO 15. FORO COMPETENTE

Le controversie su diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del presente contratto, non saranno deferite ad arbitri.

Per la risoluzione di eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi e il Concessionario nell'esecuzione del contratto, unico Foro competente è quello di Bologna

Il presente contratto si compone di sette pagine e di nove allegati da ritenersi a tutti gli effetti parte integrante ed essenziale del presente atto.

Letto confermato e sottoscritto.

Dichiarazione relativa all'approvazione specifica ai sensi dell'art. 1341 del codice civile

Dichiarazione relativa all'approvazione specifica ai sensi dell'art. 1341 del codice civile

L'Affidatario dichiara di conoscere e di approvare, ai sensi e per gli effetti ***dell'art. 1341, comma 2, del Codice Civile****, tutte le pattuizioni di cui all'art.15 (comma 1,2,3,4,5,6,7 e 8) (inserire altri eventuali articoli e commi vessatori- ricordarsi di controllare la correttezza dei numeri) del presente contratto.* ***(inserire solo se necessario)***

ATTESTAZIONE DI SOPRALLUOGO

Procedura Aperta per l'affidamento in concessione del servizio bar ed altri servizi complementari per le necessità dell'IRCCS Azienda Ospedaliera Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi

Il/La sottoscritto/ a_____, incaricato/a dall' A.O.U. BO dichiara che in data _____, alle ore _____ il Sig. _____ con qualifica di _____ (legale rappresentante, procuratore, amministratore, altro (1)) dell'operatore economico _____, (ragione sociale), e identificato mediante documento di identità (Passaporto, Carta d'identità, altro (2)) _____, si è recato personalmente, accompagnato dagli incaricati dell'Azienda, nei luoghi dove dovranno svolgersi i servizi oggetto della presente procedura di gara.

Bologna, ____/____/2026

Firma dell'incaricato dell'AOU BO

_____

Il sig. _____ dichiara di aver preso visione dell'area e dei luoghi in cui si svolgeranno i servizi oggetto della gara ed altresì dichiara di aver piena cognizione delle condizioni di lavoro, nessuna esclusa, nonché di tutte le circostanze che possono influire sulla formulazione dell'offerta di gara, anche ai sensi delle vigenti norme antinfortunistiche.

Dichiara inoltre che le indicazioni fornite sono esaurienti, chiare e che non vi è nulla da eccepire.

Firma dell'incaricato dell'operatore economico

_____

Documento valutazione rischi di interferenza
D.U.V.R.I.

(ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.)

OGGETTO: **GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA DIVISA IN LOTTI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI UN SERVIZIO DI GESTIONE DI SPAZI DI PROMOZIONE E PUBBLICITÀ PER LE ESIGENZE DELL'IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA E DELL'AZIENDA USL DI IMOLA**

<table>
<tr><td colspan="2">Appaltatore

Datore di Lavoro ex art.2 D.Lgs 81/08
oppure
altro Soggetto delegato dal Datore di Lavoro

firma digitale_____</td></tr>
<tr><td>Il RUPA per la fase di affidamento
Dell'AUSL di Bologna</td><td>Il Direttore Generale
oppure
altro Soggetto delegato dal Datore di Lavoro
Dell'

firma digitale_____</td></tr>
<tr><td>Il RUP per la fase di esecuzione del contratto
Dell'AUSL di Bologna</td><td>Il DEC per la fase di esecuzione del contratto
Dell'AUSL di Bologna</td></tr>
<tr><td>Il RUP per la fase di esecuzione del contratto
Dell'AOU di Bologna</td><td>Il DEC per la fase di esecuzione del contratto
Dell'AOU di Bologna</td></tr>
<tr><td>Il RUP per la fase di esecuzione del contratto
Dell'AOU di Ferrara</td><td>Il DEC per la fase di esecuzione del contratto
Dell'AOU di Ferrara</td></tr>
<tr><td>Il RUP per la fase di esecuzione del contratto
Dell'AUSL di Ferrara</td><td>Il DEC per la fase di esecuzione del contratto
Dell'AUSL di Ferrara</td></tr>
<tr><td>Il RUP per la fase di esecuzione del contratto
Dell'AUSL di Imola</td><td>Il DEC per la fase di esecuzione del contratto
Dell'AUSL di Imola</td></tr>
</table>

Il RUP per la fase di esecuzione del contratto Degli IOR di Bologna	Il DEC per la fase di esecuzione del contratto Degli IOR di Bologna

PREMESSA…⚠… 3

1.1 STATO DELLE REVISIONI DEL DOCUMENTO 4

1.2 DESCRIZIONE DEL CONTRATTO 5

1.3 SPECIALIST 5

1.4 DATI GENERALI DELLA STAZIONE APPALTANTE 5

1.5 DATI GENERALI E REFERENTI DAL COMMITTENTE 6

1.6 DATI GENERALI E REFERENTI APPALTATORE 6

1.7 SOGGETTI CHE HANNO FORNITO LE INFORMAZIONI PER LA REDAZIONE DEL DUVRI 7

1.8 RIFERIMENTI LEGISLATIVI. 7

1.9 DEFINIZIONI 7

2 PARTE GENERALE 9

2.1 FORMAZIONE 9

2.2 SOGGETTI NOMINATI CON COMPITI DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO RELATIVAMENTE ALL'APPALTO 9

2.3 NORME GENERALI 9

3 OBBLIGHI DEL COMMITTENTE 11

3.1 VERIFICA REQUISITI TECNICO PROFESSIONALI DELL'APPALTATORE 11

3.2 SOGGETTI TERZI PRESENTI ALL'INTERNO DELLE AREE INTERESSATE ALL'APPALTO 11

3.3 LOCALI ASSEGNATI ALLA DITTA APPALTATRICE E PERCORSI 11

3.4 VERIFICHE 11

4 OBBLIGHI DELL' APPALTATORE 12

4.1 NORME DI COMPORTAMENTO 12

4.2 APPALTATORE: DVR e DOCUMENTO DI VALUTAZIONE RISCHI DELL'APPALTO 12

4.3 DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE/APPRESTAMENTI UTILIZZATI 12

4.4 MATERIALI E SOSTANZE PREVISTE 12

4.5 ORGANICO PREVISTO PER L'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' 12

4.6 SUBAPPALTATORI O SUBAFFIDATARI E TERZI INTRODOTTI DALL'APPALTATORE 13

4.7 IDONEITA' SANITARIA ALLA MANSIONE/ATTIVITA' 13

4.8 GESTIONE DELLE EMERGENZE 13

4.9 INFORMAZIONE, FORMAZIONE E/O ADDESTRAMENTO RICHIESTI 13

4.10 AUTORIZZAZIONE ALL'ACCESSO AI LUOGHI DI LAVORO 14

4.11 PROCEDURE DI SICUREZZA DA ELABORARE A CURA DELL' APPALTATORE 14

4.12 PRESCRIZIONI E LIMITAZIONI DI CARATTERE GENERALE 14

4.13 NELLE OPERAZIONI DI CARICO, SCARICO E MOVIMENTAZIONE MERCI / MATERIALE: 15

5 RISCHI INTERFERENZIALI PREVISTI E SCELTA DELLE MISURE DI PREVENZIONE 16

5.1 METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELL'ENTITA' DEI RISCHI DA INTERFERENZE 16

5.2 AGGIORNAMENTO ED ESECUTIVITÁ DEL D.U.V.R.I. 17

6 DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI D.U.V.R.I. 17

6.1 SCHEDE SPECIFICHE PER L'INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI, LA VALUTAZIONE DEI RISCHI E L'INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE 18

6.2 ONERI PER LA SICUREZZA 21

6.3 AREE INTERESSATE DAI LAVORI/SERVIZI/FORNITURE OGGETTO DELL'APPALTO 21

7 ALLEGATO 1 – ARTICOLO CONTRATTUALE SULL'INFORMAZIONE 21

PREMESSA

Il presente documento di Valutazione dei Rischi da Interferenza è redatto ai sensi dell'art.26, comma 3-ter, del D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008 e s.m. i.
Il DUVRI - così come ribadito nella determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n. 3 del 05.03.2008 - è da considerarsi un documento "dinamico", pertanto la valutazione dei rischi interferenti specifici, effettuata prima dell'espletamento dell'appalto, dovrà essere aggiornata in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, che potranno emergere prima o nel corso dell'esecuzione dell'appalto, e comunque qualora si ravvisasse la necessità di un aggiornamento del medesimo documento dopo l'aggiudicazione dell'appalto.
Il DUVRI potrà quindi subire aggiornamenti a seguito di sopraggiunte esigenze.

Per tale scopo sono di fondamentale importanza:

1. il ruolo del Direttore dell'esecuzione del contratto e del/i Preposti che sovrintendono l'appalto;
2. le riunioni di cooperazione e coordinamento, da convocare da parte del DEC (se ritenuto necessario) ad inizio dell'appalto e/o durante l'esecuzione dello stesso, le cui conclusioni saranno sempre verbalizzate

⚠**N.B.** Per tutti i servizi caratterizzati da modalità operative e fasi esecutive analoghe all'appalto a cui si riferisce il presente DUVRI, si ritiene che l'analisi dei rischi da interferenze esperita evidenzi la coincidenza fra rischi standard e rischi specifici, considerati presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.
Il presente documento, quindi, assume rilevanza sia come DUVRI ricognitivo (da predisporre per la fase di gara), sia come DUVRI definitivo (da allegare al contratto per integrarlo, prima dell'esecuzione dello stesso, a mente di quanto disposto dal D.Lgs 81/08, art.26 comma 3-ter).
Resta inteso, ad ogni buon fine, quanto summenzionato: il DUVRI è da considerarsi un documento "dinamico", pertanto a seguito di eventuali modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, che dovessero verificarsi nel corso dell'esecuzione dell'appalto, oppure qualora se ne ravvisasse la necessità per altre motivazioni, potranno essere definiti aggiornamenti da riportare in successive versioni del DUVRI, previa consultazione tra figure preposte dell'appaltante e dell'appaltatore, da attuarsi mediante la tenuta di riunioni di cooperazione e coordinamento.

1.1 STATO DELLE REVISIONI DEL DOCUMENTO

Rev. N.	SEZIONI REVISIONATE	MOTIVAZIONE DELLA REVISIONE	DATA

1.2 DESCRIZIONE DEL CONTRATTO

Il presente documento tratta la valutazione dei rischi interferenti correlati alla concessione del servizio bar ed altri servizi complementari per le necessità dell'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna.

Dettagliate informazioni inerenti le caratteristiche e modalità esecutive della fornitura, quali:

- specifiche delle eventuali sostanze e materiali (es.reagenti, materiali di consumo)
- strumentazioni/apparecchiature/macchinari e loro eventuale installazione, messa in servizio, collaudo
- caratteristiche di eventuali attrezzature/dispositivi da utilizzare in fase di espletamento del servizio
- durata della fornitura e/o del servizio
- eventuale assistenza tecnica e/o manutentiva programmata su più anni
- eventuale informazione e addestramento del personale del committente

sono specificate nel relativo capitolato prestazionale o speciale d'appalto; oppure progetto tecnico; oppure documenti di gara; già consegnato/i in sede di gara ed al/ai quale/i si rimanda per ogni eventuale approfondimento.

1.3 SPECIALIST

(NEL CASO SIA RICHIESTA LA PRESENZA DELLO SPECIALIST)

Nell"attesa della produzione definitiva di una procedura aziendale, che tratti in maniera puntuale e precisa le modalità di accesso negli ambienti sanitari degli specialist di prodotto, ogni volta che debba essere necessaria la loro presenza negli ambienti dell"azienda sanitaria occorre seguire le indicazioni sotto riportate:

1. La ditta appaltatrice deve dichiarare di aver ricevuto e letto il fascicolo informativo sui rischi presenti nell"azienda sanitaria;

2. Il RSPP della ditta appaltatrice che gestisce la sicurezza dello specialist deve essere a conoscenza della richiesta di intervento fatta dal committente verso l"appaltatore e deve richiedere all"azienda sanitaria il DUVRI;

3. Lo specialist deve avere una formazione adeguata e dimostrabile relativamente alla procedura e all"ambiente in cui andrà ad effettuare la sua attività;

4. Lo specialist deve avere copertura assicurativa sia rispetto ad infortuni e malattie professionali sia rispetto a responsabilità civile verso terzi;

5. La richiesta deve essere formulata dal committente (azienda sanitaria) alla ditta appaltatrice che invia lo specialist con indicazione di data, ora e locale dove l"operatore deve presentarsi;

6. La richiesta di intervento dello specialist deve contenere il nome dell'operatore di riferimento (richiedente l"intervento dello specialist), che potrebbe essere il Dirigente, il Preposto o chiunque ne faccia le veci, e abbia autorità relativamente alla procedura da svolgere che richiede la presenza dello specialist;

7. Allo specialist devono essere indicati i rischi interferenti (dall"operatore indicato al punto 6) che possono presentarsi durante la procedura alla quale partecipa;

8. Allo specialist debbono essere forniti i DPI necessari alla protezione di occhi, bocca, viso, ecc., dall"operatore indicato al punto 6, per una corretta protezione durante la procedura da svolgere;

9. Lo specialist dovrà informare gli operatori presenti sugli eventuali rischi interferenti legati alla procedura da eseguire;

10. Nel caso si verifichi un infortunio a rischio biologico recarsi al pronto soccorso e informare immediatamente DEC o chi ne fa le veci e SPP dell"appaltatore e del committente.

1.4 DATI GENERALI DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ragione sociale AUSL BOLOGNA

Sede legale e Amministrativa	Via Castiglione, 29 - 40124 Bologna
Telefono e Fax	Tel. +39.051.6225111 fax +39.51.6584923
Codice Fiscale e P. IVA	02406911202

1.5 DATI GENERALI E REFERENTI DAL COMMITTENTE

FUNZIONE	NOMINATIVO	RECAPITI (indirizzo e-mail)
Il RUPA per la fase di affidamento dell'AUSL di Bologna		
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)		
Il RUP per la fase di esecuzione del contratto dell'AUSL di Bologna		
Il DEC per la fase di esecuzione del contratto dell'AUSL di Bologna		
Il RUP per la fase di esecuzione del contratto dell'AOU di Bologna		
Il DEC per la fase di esecuzione del contratto dell'AOU di Bologna		
Il RUP per la fase di esecuzione del contratto dell'AOU di Ferrara		
Il DEC per la fase di esecuzione del contratto dell'AOU di Ferrara		
Il RUP per la fase di esecuzione del contratto dell'AUSL di Ferrara		
Il DEC per la fase di esecuzione del contratto dell'AUSL di Ferrara		
Il RUP per la fase di esecuzione del contratto dell'AUSL di Imola		
Il DEC per la fase di esecuzione del contratto dell'AUSL di Imola		
Il RUP per la fase di esecuzione del contratto degli IOR di Bologna		
Il DEC per la fase di esecuzione del contratto degli IOR di Bologna		

1.6 DATI GENERALI E REFERENTI APPALTATORE

FUNZIONE	NOMINATIVO	RECAPITI tel.oppure e-mail)
Datore di Lavoro		
Legale Rappresentante		
Datore di Lavoro e Legale Rappresentante		
Dirigente delegato dal Datore di lavoro		
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione		
Preposto		
Referente del contratto		

1.7 SOGGETTI CHE HANNO FORNITO LE INFORMAZIONI PER LA REDAZIONE DEL DUVRI

Le informazioni per la redazione del presente documento sono state desunte dalle attività che dovranno svolgersi verranno contattati DEC/Dirigenti/Preposti/o chi ne fa le veci e altre persone durante la stesura del documento definitivo.

1.8 RIFERIMENTI LEGISLATIVI.

D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i. - art. 26

Cod. Civ. - artt. 1559, 1655, 1656, 1677, 2222 e segg.

1.9 DEFINIZIONI

Appaltante o Committente	Il soggetto per conto del quale viene svolta l'attività di servizio, lavori o forniture, indipendentemente da eventuali frazionamenti nella sua realizzazione. Nel caso di appalto di opera pubblica, il committente è il soggetto titolare di potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dell'appalto (art. 1, c. 2, D. Lgs. 165/2001).
Appaltatore	E' il soggetto che si obbliga nei confronti del Committente a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri secondo le modalità pattuite e la regola dell'arte.
Appalto	L'appalto è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, l'obbligazione di compiere in favore di un'altra (*committente* o *appaltante*) il compimento di un'opera o di un servizio.
Contratto d'appalto	L'appalto è il contratto con il quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro (art. 1655 c.c.);
Contratto d'opera	Il contratto d'opera si configura quando una persona si obbliga a compiere verso un corrispettivo un'opera o un servizio con lavoro prevalentemente proprio e senza vincolo di subordinazione nei confronti del committente, pervenendo al risultato concordato (art. 2222 c.c.);
Contratto di somministrazione	La somministrazione è il contratto con il quale una parte si obbliga, verso corrispettivo di un prezzo, a eseguire a favore dell'altra parte prestazioni periodiche o continuative di cose e di servizi (artt. 1559 e 1677 del Codice Civile).
Contratto di subappalto	E' la cessione di una quota di lavoro, servizio o fornitura da parte del soggetto affidatario del contratto ad un terzo, il subappaltatore, previa autorizzazione del committente (art. 1656 c.c.) e con le limitazioni di cui all'art. 105 D.Lgs. n. 50/2016. Il subappaltante deve corrispondere al subappaltatore gli oneri della sicurezza previsti per la quota parte del lavoro, servizio o fornitura affidato in subappalto.
Accordo Quadro	1. Le stazioni appaltanti possono concludere accordi quadro nel rispetto delle procedure di cui al presente codice. La durata di un accordo quadro non supera i quattro anni per gli appalti nei settori ordinari e gli otto anni per gli appalti nei settori speciali, salvo in casi eccezionali, debitamente motivati in relazione, in particolare, all'oggetto dell'accordo quadro. 2.Nei settori ordinari, gli appalti basati su un accordo quadro sono aggiudicati secondo le procedure previste dal presente comma e dai commi 3 e 4. Tali procedure sono applicabili solo tra le amministrazioni aggiudicatrici, individuate nell'avviso di indizione di gara o nell'invito a confermare interesse, e gli operatori economici parti dell'accordo quadro concluso. Gli appalti basati su un accordo quadro non comportano in nessun caso modifiche sostanziali alle condizioni fissate nell'accordo quadro in particolare nel caso di cui al comma 3. 3. Nell'ambito di un accordo quadro concluso con un solo operatore economico, gli appalti sono aggiudicati entro i limiti delle condizioni fissate nell'accordo quadro stesso. L'amministrazione aggiudicatrice può consultare per iscritto l'operatore economico parte dell'accordo quadro, chiedendogli di completare, se necessario, la sua offerta 4. L'accordo quadro concluso con più operatori economici è eseguito secondo una delle seguenti modalità: a) secondo i termini e le condizioni dell'accordo quadro, senza riaprire il confronto competitivo, se l'accordo quadro contiene tutti i termini che disciplinano la prestazione dei lavori, dei servizi e delle forniture, nonchè le condizioni oggettive per determinare quale degli operatori economici parti dell'accordo quadro effettuerà la prestazione. Tali condizioni sono indicate nei documenti di gara per l'accordo quadro. L'individuazione dell'operatore economico parte dell'accordo quadro che effettuerà la prestazione avviene sulla base di decisione motivata in relazione alle specifiche esigenze dell'amministrazione; b) se l'accordo quadro contiene tutti i termini che disciplinano la prestazione dei lavori, dei servizi e delle forniture, in parte senza la riapertura del confronto competitivo conformemente alla lettera a) e, in parte, con la riapertura del confronto competitivo tra gli operatori economici parti dell'accordo quadro conformemente alla lettera c), qualora tale possibilità sia stata stabilita dall'amministrazione aggiudicatrice nei documenti di gara per l'accordo quadro. La scelta se alcuni specifici lavori, forniture o servizi debbano essere acquisiti a seguito della riapertura del confronto competitivo o direttamente alle condizioni di cui all'accordo quadro avviene in base a criteri oggettivi, che sono indicati nei documenti di gara per l'accordo quadro. Tali documenti di gara precisano anche quali condizioni possono essere soggette alla riapertura del confronto competitivo. Le disposizioni previste dalla presente lettera, primo periodo, si applicano anche a ogni lotto di un accordo quadro per il quale tutti i termini che disciplinano la prestazione dei lavori, dei servizi e delle forniture in questione, sono definiti nell'accordo quadro, anche se sono stati stabiliti tutti i termini che disciplinano la prestazione dei lavori, dei servizi e delle forniture per altri lotti; c) riaprendo il confronto competitivo tra gli operatori economici parti dell'accordo quadro, se l'accordo quadro non contiene tutti i termini che disciplinano la prestazione dei lavori, dei servizi e delle forniture. 5. I confronti competitivi di cui al comma 4, lettere b) e c), si basano sulle stesse condizioni applicate all'aggiudicazione dell'accordo quadro, se necessario precisandole, e su altre condizioni indicate nei documenti di gara per l'accordo quadro, secondo la seguente procedura: a) per ogni appalto da aggiudicare l'amministrazione aggiudicatrice consulta per iscritto gli operatori economici che sono in grado di eseguire l'oggetto dell'appalto; b) l'amministrazione aggiudicatrice fissa un termine sufficiente per presentare le offerte relative a ciascun appalto specifico, tenendo conto di elementi quali la complessità dell'oggetto dell'appalto e il tempo necessario per la trasmissione delle offerte; c) le offerte sono presentate per iscritto e il loro contenuto non viene reso pubblico fino alla scadenza del termine previsto per la loro presentazione; d) l'amministrazione aggiudicatrice aggiudica l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta migliore sulla base dei criteri di aggiudicazione fissati nei documenti di gara per l'accordo quadro. 6. Nei settori speciali, gli appalti basati su un accordo quadro sono aggiudicati in base a regole e criteri oggettivi che possono prevedere la riapertura del confronto competitivo tra gli operatori economici parti dell'accordo quadro concluso. Tali regole e criteri sono indicati nei documenti di gara per l'accordo quadro e garantiscono parità di trattamento tra gli operatori economici parti dell'accordo. Ove sia prevista la riapertura del confronto competitivo, l'ente aggiudicatore fissa un termine sufficiente per consentire di presentare offerte relative a ciascun appalto specifico e aggiudicano ciascun appalto all'offerente che ha presentato la migliore offerta in base ai criteri di aggiudicazione stabiliti nel capitolato d'oneri dell'accordo quadro. L'ente aggiudicatore non può ricorrere agli accordi quadro in modo da eludere l'applicazione del presente decreto o in modo da ostacolare, limitare o distorcere la concorrenza.
Contratto in concessione	Le «concessioni di lavori pubblici» sono contratti a titolo oneroso, conclusi in forma scritta, aventi ad oggetto, in conformità al codice dei contratti, l'esecuzione, ovvero la progettazione esecutiva e l'esecuzione, ovvero la progettazione definitiva, la progettazione esecutiva e l'esecuzione di lavori pubblici o di pubblica utilità, e di lavori ad essi strutturalmente e direttamente collegati, nonché la loro gestione funzionale ed economica, che presentano le stesse caratteristiche di un appalto pubblico di lavori, ad eccezione del fatto che il corrispettivo dei lavori consiste unicamente nel diritto di gestire l'opera o in tale diritto accompagnato da un prezzo, in conformità al codice dei contratti. La «concessione di servizi» è un contratto che presenta le stesse caratteristiche di un appalto pubblico di servizi, ad eccezione del fatto che il corrispettivo della fornitura di servizi consiste unicamente nel diritto di gestire i servizi o in tale diritto accompagnato da un prezzo.

Datore di lavoro	Il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per datore di lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomia nei poteri decisionali e di spesa. In caso di omessa individuazione, o di individuazione non conforme ai criteri sopra indicati, il datore di lavoro coincide con l'organo di vertice medesimo.
DUVRI	Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Documento redatto dal committente al fine di valutare i rischi connessi all'espletamento dell'appalto e definirne le misure di prevenzione, protezione, coordinamento e cooperazione nonché i relativi costi per eliminare o ridurre i rischi da interferenza. Nel campo di applicazione del D.Lgs. n. 50/2016 (appalti pubblici) tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto. Tale documento deve essere allegato al contratto al contratto d'appalto o d'opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture.
Forniture di materiali o attrezzature	Trasporto, movimentazione di materiale e attrezzature da parte di terzi, dalla sede produttiva ovvero deposito, al committente/stazione appaltante.
Imprenditore, fornitore e prestatore di servizi	Persona fisica o giuridica o ente senza personalità giuridica, ivi compreso il Gruppo Europeo di Interesse Economico (GEIE) costituito ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240, che offra sul mercato, rispettivamente, la realizzazione di lavori o opere, la fornitura di prodotti, la prestazione di servizi. Secondo le definizioni del "codice dei contratti pubblici": a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le so-cietà cooperative; b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e i consorzi tra imprese artigiane c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili, tra impren-ditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro d) i raggruppamenti temporanei e) i consorzi ordinari f) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di Gruppo Europeo di Interes-se Economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240 g) operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemen-te alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.
Interferenza	E' ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi, ovvero laddove si configuri una continuità fisica e di spazio e/o una contiguità produttiva fra tali soggetti in quanto in tali casi i lavoratori ai fini della loro sicurezza, devono essere opportunamente coordinati. Tali misure devono altresì garantire la sicurezza di soggetti terzi (es. utenti, pazienti, visitatori).
Lavoratore	Persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari. Al lavoratore così definito è equiparato: il socio lavoratore di cooperativa o di società, anche di fatto, che presta la sua attività per conto delle società e dell'ente stesso.
Lavoratore autonomo o prestatore d'opera	E' colui che mette a disposizione del committente, dietro un compenso, il risultato del proprio lavoro senza vincolo di subordinazione. Se la singola persona compone la ditta individuale e ne è anche titolare è l'unico prestatore d'opera.
Oneri per la sicurezza	Gli oneri per la sicurezza si riferiscono ai costi delle misure preventive da porre in essere per ridurre o eliminare i soli rischi interferenti (art. 26, comma 5, D.Lgs 81/08). Tali costi non sono soggetti a ribasso d'asta, devono essere preventivamente quantificati dalla stazione appaltante in maniera analitica e non a percentuale.
Oneri per la sicurezza propri dell'impresa	Sono riferiti ai rischi propri dell'attività delle singole imprese/ditte appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo i rischi. Ai sensi dell'art. 26, comma 6, D.Lgs. 81/08, nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte, tale costo deve essere specificatamente indicato, e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche del lavoro
Pericolo	Proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni.
Responsabile Unico del Procedimento (RUP)	Secondo l'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, per ogni singolo intervento da realizzarsi mediante un contratto pubblico, le amministrazioni nominano un responsabile del procedimento, unico per le fasi della progettazione, dell'affidamento e dell'esecuzione
Responsabile dell'esecuzione per l'Azienda (DEC)	Ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016, nei servizi e nelle forniture dove è richiesta una specifica competenza o una presenza logistica nel luogo di esecuzione viene affidato ad un dipendente qualificato il controllo dell'esecuzione e la supervisione dell'appalto nel rispetto del capitolato. In questo caso il RUP riveste un ruolo prettamente amministrativo. Nel bando di gara o nella lettera di affidamento deve essere specificamente indicato il nome ed il recapito telefonico del direttore esecuzione/direttore lavori. Il Direttore dell'Esecuzione ovvero Direttore Lavori, si rapporta con il RUP, per gestire la prestazione contrattuale inviandogli tutte le note necessarie (autorizzazione al pagamento di spese in relazione all'avanzamento dei lavori, DUVRI definitivo, inadempienze contrattuali da parte della ditta, ecc.) e assolvendo agli impegni di coordinamento per prevenire rischi interferenti
Rischio	Proprietà di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego e di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione.
Rischi da interferenze	Sono i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori e delle altre persone equiparate che all'interno dell'Azienda possono derivare dalla presenza, anche non contemporanea, di personale del committente e di personale di altre ditte d'appalto. A mero titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i rischi: ▪ derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi; ▪ immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni del fornitore di servizi; ▪ esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare il fornitore di servizi, e non compresi tra quelli specifici dell'attività propria del fornitore di servizi; ▪ derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

2 PARTE GENERALE

2.1 FORMAZIONE

La Ditta dovrà garantire un'adeguata formazione gratuita del personale dell'Azienda, per quanto concerne il corretto utilizzo dei dispositivi, le avvertenze all'uso e la manutenzione autonoma (ovvero quella operata dagli utilizzatori, così come definito dalle norme UNI 9910). La formazione verrà gestita direttamente con la UO utilizzatrice dell'Azienda specifica. L'avvenuta formazione dovrà essere attestata da un documento in cui saranno riportati i nomi dei soggetti che hanno ricevuto l'istruzione e controfirmato dalla Ditta fornitrice (nella persona che ha eseguito il corso).

2.2 SOGGETTI NOMINATI CON COMPITI DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO RELATIVAMENTE ALL'APPALTO

L'attività di cooperazione e coordinamento prevede anzitutto l'interazione costante tra committente e appaltatore con riunioni periodiche

I compiti assegnati dal committente e dall'appaltatore, ciascuno per quanto di propria competenza, ai soggetti di cui sopra sono:

- verifica degli appaltatori e subappaltatori;
- verifica dell'applicazione delle prescrizioni contenuto nel presente documento;
- organizzazione dei sopralluoghi preventivi con la relativa stesura dei verbali;
- organizzazione delle riunioni di coordinamento in materia di sicurezza con la relativa stesura dei verbali;
- cooperazione nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.
- controllo periodico dei subappaltatori;
- aggiornamento e integrazione del DUVRI.

2.3 NORME GENERALI

Tutti i lavori/servizi/forniture devono essere svolti in modo da eliminare e, ove non sia possibile, ridurre al minimo le interferenze; quindi è richiesto di:

- Coordinarsi con il DEC/Dirigenti/Preposti/o chi ne fa le veci per organizzare le modalità ed i tempi dell'intervento in modo da effettuare quanto più possibile una programmazione concordata; stabilendo gli interventi necessari per evitare che dipendenti dell'azienda o di ditte terze, pazienti, visitatori, ecc. vengano esposti ai rischi propri dell'attività oggetto dell'appalto;
- procedere allo sfasamento temporale o spaziale degli interventi in base alle priorità esecutive e/o alla disponibilità di uomini e mezzi;
- nei casi in cui lo sfasamento temporale o spaziale non sia attuabile o lo sia parzialmente, le attività devono essere condotte utilizzando un'adeguata segnaletica e/o con il supporto di un operatore supplementare e/o individuando percorsi preferenziali ovvero convocando una riunione di coordinamento e cooperazione.

Scelte progettuali ed organizzative attinenti all'organizzazione delle attività, misure preventive e protettive

- ✓ Le attività devono svolgersi preferibilmente e prevalentemente presso i locali assegnati e non in altri luoghi di lavoro dell'Azienda Sanitaria.

Prescrizioni operative attinenti le interferenze tra le lavorazioni, misure preventive e protettive

- ✓ Le ditte, prima di introdurre negli ambienti dell'Azienda Sanitaria, attrezzature di lavoro non provviste del marchio CE, dovranno attestare che esse hanno i requisiti di legge che le rendono idonee all'uso; le imprese dovranno, inoltre, dichiarare di impegnarsi a non modificare l'attrezzatura nell'assetto in cui è stata dichiarata idonea all'uso;
- ✓ E' vietato alle ditte utilizzare dispositivi di protezione individuali che non abbiano i requisiti di cui al decreto legislativo 81/2008 e s.m.i.;
- ✓ E' vietato modificare attrezzature, impianti o strutture dell'Azienda Sanitaria senza preventiva autorizzazione della medesima.

Misure di coordinamento relative all'uso comune da parte di più imprese e/o lavoratori autonomi di attrezzature, infrastrutture, sostanze chimiche, mezzi e servizi di protezione collettiva

- ✓ L'Azienda Sanitaria mette a disposizione delle ditte appaltatrici, in caso di necessità, l'utilizzo dei presidi antincendio (estintori, idranti, ecc.) e di primo soccorso (cassette di primo soccorso, pacchetti di medicazione), oltre che i mezzi per la comunicazione delle emergenze (telefoni di emergenza) e i servizi igienici; **SOLO GLI OPERATORI ADEGUATAMENTE E SPECIFICATAMENTE FORMATI POSSONO EFFETTUARE INTERVENTI CON L'UTILIZZO DEI PRESIDI ANTINCENDIO**
- ✓ Prima di utilizzare un'attrezzatura di lavoro del committente o di un'altra impresa è obbligatorio stipulare uno specifico contratto di comodato d'uso o, in alternativa, procedere al noleggio dell'attrezzatura;

Modalità organizzative della cooperazione e coordinamento tra datori di lavoro e fra questi ed i lavoratori autonomi

- ✓ Le imprese che intervengono negli edifici aziendali devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e la localizzazione dei presidi di emergenza.

Uso di prodotti chimici (vernicianti, smalti, siliconi, detergenti, ecc.)

- ✓ L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle SDS o ST (Schede che dovranno essere presenti in situ).
- ✓ Per quanto possibile, gli interventi che necessitano l'uso di sostanze pericolose, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.
- ✓ E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.
- ✓ L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti.
- ✓ Non dovranno essere abbandonati rifiuti.

Tesserino di riconoscimento

- ✓ Risulta obbligatorio, ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., che il personale impiegato dagli appaltatori sia munito di una tessera di riconoscimento corredata da fotografia contenente le generalità del lavoratore e del datore di lavoro (nel caso di ditte con meno di dieci dipendenti vige, comunque, l'obbligo di tenuta sul luogo di lavoro di un apposito registro con gli estremi del personale giornalmente impiegato).

Fiamme libere

- ✓ E' vietato utilizzare fiamme libere, salvo occasioni particolari condivise ed autorizzate dal committente.

Fumo

- ✓ E' vietato fumare in tutta la struttura

3 OBBLIGHI DEL COMMITTENTE

3.1 VERIFICA REQUISITI TECNICO PROFESSIONALI DELL'APPALTATORE

La verifica tecnico professionale dell'appaltatore sarà condotta secondo quanto stabilito dal CSA (Capitolato Speciale di Appalto) e dall'art. 26 comma 1 a) del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e articoli seguenti del DUVRI.

3.2 SOGGETTI TERZI PRESENTI ALL'INTERNO DELLE AREE INTERESSATE ALL'APPALTO

Nelle aree interessate al lavoro/servizio/fornitura, oltre al personale dell'Azienda Sanitaria, possono essere presenti altre persone esterne all'appalto con le quali l'appaltatore dovrà rapportarsi nel corso della propria attività e comunque prima di qualsiasi intervento che possa originare rischi interferenti, quando è possibile effettuare gli interventi sfruttando lo sfasamento temporale e/o spaziale

3.3 LOCALI ASSEGNATI ALLA DITTA APPALTATRICE E PERCORSI

Si è richiesto agli operatori della ditta appaltatrice di non addentrarsi in ambienti non pertinenti alla sua attività, per non esporre inutilmente gli operatori a dei rischi interferenziali non valutati.
I servizi di pulizia e sanificazione vengono espletati presso tutte le sedi dell'AUSL di Bologna interessate dallo svolgimento delle attività sanitarie e dei servizi ad esse correlate (ospedali, poliambulatori, ambulatori, sedi amministrative, ecc.).
Una prima documentazione (sotto forma di tabella/schema di riepilogo) dell'allocazione dei locali assegnati all'appaltatore per lo svolgimento dei servizi, è stata condivisa e consegnata all'appaltatore prima dell'inizio dell'esecuzione degli stessi.
Dopo alcuni mesi dall'inizio dell'esecuzione dell'appalto, la suddetta documentazione risulta attualmente in fase di revisione, per verificare la funzionalità dell'assetto logistico originariamente predisposto.
Al termine della verifica, la tabella di allocazione dei locali assegnati all'appaltatore potrà risultare immodificata oppure integrata con le eventuali nuove risultanze, e sarà allegata ad una successiva versione del DUVRI.

3.4 VERIFICHE

L'Azienda Sanitaria, in ottemperanza all'obbligo di coordinamento impostole dalla legge, effettuerà attraverso sopralluoghi di verifica svolti dal DEC/Dirigenti/Preposti o chiunque ne abbia l'autorità idonei *audit* atti a certificarel'osservanza delle prescrizioni sottoscritte dal contraente. Eventuali inadempienze ricadranno tra le more previste dal CSA.

4 OBBLIGHI DELL' APPALTATORE

4.1 NORME DI COMPORTAMENTO

In relazione all'aggiudicazione dell'appalto viene inoltre richiesto che l'Appaltatore:

- ✓ organizzi i propri mezzi ed il proprio personale nel rispetto delle norme di prevenzione infortuni e di igiene del lavoro;
- ✓ abbia cura di conservare tutti i materiali e le attrezzature utilizzati negli spazi assegnati evitando, durante le lavorazioni, di lasciarli incustoditi e/o posti in modo da recare ingombro al passaggio e/o pericolo per il personale;
- ✓ garantisca che tutti gli utensili, i mezzi e le attrezzature utilizzati nel corso dell'espletamento dell'attività siano rispondenti alle norme vigenti e sottoposti a regolare manutenzione;
- ✓ fornisca ai propri dipendenti: - il tesserino di riconoscimento (art.18, c.1, lett. u; art. 20, c.3; art. 26, c.8 del D.Lgs. 81/08); - i dispositivi di protezione individuale (art.18, c.1, lett. d; artt. 74-79 del D.Lgs. 81/08); - la formazione necessaria (art. 36 e 37 del D.Lgs. 81/08);
- ✓ si faccia carico della sorveglianza sanitaria dei propri dipendenti per lo svolgimento della loro attività sottoponendoli alle visite mediche ed agli accertamenti necessari (art.18, c.1, let. g; artt. 38-42, sez. V; art. 229-231 242-244, 259-261, 279-280 del D.Lgs. 81/08);
- ✓ segnali al Datore di Lavoro Committente e al RUP/DEC tutti gli infortuni eventualmente occorsi ai propri dipendenti impegnati all'interno dell'Azienda;
- ✓ si impegni a rispettare tutte le procedure interne dell'Azienda (eventualmente allegate);
- ✓ si impegni a comunicare al Datore di Lavoro Committente, e ai soggetti di cui al paragrafo 2.2 del presente documento, qualsiasi tipo di variazione rispetto alle condizioni di lavoro descritte, concordando l'eventuale revisione del presente DUVRI (Qualora la ditta appaltatrice variasse le condizioni di lavoro senza darne opportuna e tempestiva comunicazione, essa si assume tutte le responsabilità civili e penali che ne conseguono).

4.2 APPALTATORE: DVR E DOCUMENTO DI VALUTAZIONE RISCHI DELL'APPALTO

L'appaltatore, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i., dovrà trasmettere all'Azienda Sanitaria la seguente documentazione:

- estratto del proprio DVR, rivisto anche in funzione delle specifiche attività previste in appalto.

4.3 DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE/APPRESTAMENTI UTILIZZATI

L'appaltatore comunicherà all'Azienda Sanitaria, nel documento sopra indicato, l'elenco delle attrezzature utilizzate, che devono rispondere alle normative vigenti.

4.4 MATERIALI E SOSTANZE PREVISTE

Prima dell'inizio del Servizio/Appalto, l'Appaltatore è tenuto a comunicare all'Azienda Sanitaria gli eventuali agenti chimici introdotti nei luoghi di lavoro e le relative schede di sicurezza

4.5 ORGANICO PREVISTO PER L'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA'

L'appaltatore dovrà comunicare all'Azienda sanitaria gli estremi dei lavoratori, la qualifica, e quant'altro necessario e richiesto dall'Azienda Sanitaria.

4.6 SUBAPPALTATORI O SUBAFFIDATARI E TERZI INTRODOTTI DALL'APPALTATORE

I soggetti terzi, eventualmente chiamati dall'Appaltatore, dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Azienda Sanitaria.

E' vietato l'accesso/ingresso alle strutture dell'Azienda Sanitaria a terzi diversi dall'appaltatore.
Per ogni autorizzato dall'Amministrazione il Datore di lavoro Committente unitamente al RUP, al Direttore dell'esecuzione del Contratto e all'Appaltatore dovrà:

- valutare i rischi interferenti originati
- aggiornare, integrare e condividere il DUVRI con i terzi.

4.7 IDONEITA' SANITARIA ALLA MANSIONE/ATTIVITA'

L'Appaltatore dovrà dichiarare il possesso dell'idoneità dei lavoratori alle specifiche mansioni previste in appalto.

4.8 GESTIONE DELLE EMERGENZE

Considerata la tipologia di servizio appaltato e le modalità di svolgimento dello stesso il fascicolo informativo sui rischi presenti in ambiente di lavoro potrebbe essere sufficiente; comunque, nel caso di necessità, l'appaltatore seguirà le indicazioni fornite dagli operatori sanitari presenti sul posto e le indicazioni relative alla struttura in cui sta svolgendo la sua attività.
Nel caso in cui venisse deciso di dare in gestione autonoma dei locali alla ditta appaltatrice, potrebbe essere chiesto a quest'ultima la stesura di un'istruzione operativa che chiarisca come intervenire nel caso di primo intervento di emergenza.
Tale istruzione dovrà essere condivisa con l'ausl e raccordarsi con quella già esistente nell'azienda sanitaria.

4.9 INFORMAZIONE, FORMAZIONE E/O ADDESTRAMENTO RICHIESTI

Per lo svolgimento della propria attività nei luoghi previsti dall'appalto la ditta appaltatrice attesta che il proprio personale ha ricevuto una documentata informazione, formazione e/o addestramento sulle seguenti tematiche inerenti alla sicurezza:

	TEMATICA
X	Formazione di base e specifica dei lavoratori ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e Accordo Stato Regioni dello specifico settore ATECO. (*obbligatoria*)

	TEMATICA
X	Formazione rischio biologico (*facoltativa*)
X	Formazione rischio chimico (*facoltativa*)
X	Uso estintori e/o coperte antifiamma (*facoltativa*)

L'appaltatore dovrà specificare (qualora richiesto dall'appaltante) se il proprio personale ha ricevuto una ulteriore informazione, formazione e/o addestramento specifici sulle suindicate tematiche: con il termine *facoltativa* si intende un'istruzione più specialistica rispetto a quella generale sulle singole tematiche di riferimento.
Tale livello di istruzione verrà specificato con apposita nota, oppure in occasione di una o più riunioni di cooperazione e coordinamento, da tenersi nel corso del periodo di validità dell'appalto.
L'appaltatore si dichiara altresì disponibile ad avviare il proprio personale verso iniziative informative, formative e/o di addestramento di tipo interno o esterno, qualora se ne ravvisi l'opportunità/necessità, di concerto con l'appaltante, durante tutto il periodo di effettività dell'appalto.

4.10 AUTORIZZAZIONE ALL'ACCESSO AI LUOGHI DI LAVORO

Le modalità di accesso ai luoghi di lavoro per qualunque attività installazione, manutenzione, formazione, ecc. dovranno di prassi essere concordate con il DEC/Dirigenti/Preposti o chiunque ne abbia l'autorità.

Il permesso all'accesso dovrà essere documentato e tracciabile per esempio attraverso una mail o l'utilizzo di un permesso di accesso.

Il permesso di lavoro/accesso dovrà essere utilizzato inoltre per la gestione degli accessi di tutti i subappaltatori/fornitori.

Il permesso di accesso è un documento che ha lo scopo:

- di ottimizzare il momento dell'intervento in maniera da ridurre al minimo le possibilità di interferenza
- di garantire sia all'Azienda Sanitaria che all'Appaltatore l'ufficialità dell'accesso ovvero che questo è stato concordato con il DEC/Dirigenti/Preposti o chiunque ne abbia l'autorità.

Occorrerà accordarsi con DEC/Dirigenti/Preposti o chiunque ne abbia l'autorità per la consegna e la verifica dei percorsi per raggiungere le postazioni di installazione tenendo sempre presente l'attività sanitaria e tutte le persone dipendenti e non che circolano nelle aree dell'azienda sanitaria.
Occorrerà tracciare gli accessi anche durante la fase di formazione che dovrà essere sempre documentata.

4.11 PROCEDURE DI SICUREZZA DA ELABORARE A CURA DELL' APPALTATORE

L'Azienda Sanitaria potrebbe chiedere all'appaltatore la redazione di eventuali procedure e/o istruzioni operative di sicurezza che dovranno essere condivise fra le parti.

4.12 PRESCRIZIONI E LIMITAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- ✓ Divieto di intervenire sulle prove o lavorazioni in atto;
- ✓ Divieto di accedere ai locali ad accesso autorizzato, se non specificatamente autorizzati dal responsabile della struttura con apposita autorizzazione nella quale sono indicate le misure di prevenzione e protezione;
- ✓ Divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezioni installati su impianti o macchine;
- ✓ Divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- ✓ Divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- ✓ Divieto di compiere, su organi in moto, qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.);
- ✓ Divieto di permanere in luoghi diversi da quelli in cui si deve svolgere il proprio lavoro;
- ✓ Divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, a macchine ed impianti senza preventiva autorizzazione dell'Azienda.
- ✓ Divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- ✓ Divieto a qualsiasi lavoratore presente in Azienda Sanitaria, pena l'allontanamento dal posto di lavoro, di assumere (prima e durante il lavoro) bevande alcoliche e qualsiasi altra sostanza di abuso che possa alterare il tono psichico durante l'orario di lavoro.
- ✓ Divieto di accedere in aree con presenza di pazienti affetti da patologie infettive trasmissibili per via aerea;
- ✓ Obbligo di rispettare i divieti e le limitazioni della segnaletica di sicurezza;
- ✓ Obbligo di richiedere l'intervento del referente dell'Azienda Committente, in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi specifici;
- ✓ Obbligo di rispettare scrupolosamente i cartelli di norma monitori affissi all'interno delle strutture aziendali;
- ✓ Obbligo di usare i mezzi protettivi individuali ove espressamente previsto;
- ✓ Obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge;
- ✓ Obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

4.13 NELLE OPERAZIONI DI CARICO, SCARICO E MOVIMENTAZIONE MERCI / MATERIALE:

- l'automezzo dovrà essere posizionato nel luogo indicato dal DEC/Dirigenti/Preposti/o chi ne fa le veci durante le attività di carico/scarico dovranno essere spenti i motori, fatto salvo particolari esigenze da concordare con il DEC/Dirigenti/Preposti/o chi ne fa le veci (a motore acceso lo scarico dei fumi deve essere convogliato verso l'alto);
- l'area di carico/scarico delle merci sarà definita dalle aziende sanitarie e concordata con il DEC/Dirigenti/Preposti/o chi ne fa le veci;
- l'appaltatore dovrà movimentare il materiale, se non diversamente specificato, con mezzi propri ed adeguati, atti ad effettuare le manovre in sicurezza, senza provocare danni a persone o a cose;
- nelle operazioni di manovra degli automezzi e in caso di limitata visibilità, dovrà essere presente una persona a terra per fornire indicazioni all'autista;
- le attrezzature non targate utilizzate per la movimentazione delle merci, dovranno possedere l'autorizzazione da parte della motorizzazione civile per transitare all'esterno dei presidi ospedalieri nella pubblica via.

5 RISCHI INTERFERENZIALI PREVISTI E SCELTA DELLE MISURE DI PREVENZIONE

Per i rischi interferenziali si rinvia alla scheda di valutazione allegata, suscettibile di aggiornamenti, integrazioni e condivisioni con l'appaltatore.

5.1 METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELL'ENTITA' DEI RISCHI DA INTERFERENZE

La formula per la valutazione dei rischi da interferenze utilizzata è la seguente: **$R_I = P_I \times D_I$**

Dove:

R_I = Rischio da interferenza;

P_I = Probabilità che si verifichi un danno potenziale provocato da un'interferenza;

D_I = Gravità del danno potenziale provocato da un'interferenza

P_I - Probabilità				
4	4	8	12	16
3	3	6	9	12
2	2	4	6	8
1	1(*)	2	3	4
	1	2	3	4

D_I – Gravità

Le categorie di probabilità sono le seguenti:

VALORE	LIVELLO	DEFINIZIONE
1	NON PROBABILE	Un'unica impresa o un singolo lavoratore autonomo svolgono le lavorazioni in un'area confinata o transennata. In quell'area non sono previste altre attività oltre a quelle in corso. Non sono ipotizzabili infortuni correlabili al fattore di rischio.
2	POCO PROBABILE	Un'unica impresa o un singolo lavoratore autonomo svolgono le lavorazioni in una propria area osservando una distanza di sicurezza da un'altra area occupata da terzi. Sono ipotizzabili infortuni correlabili al fattore di rischio nel caso di mancato rispetto delle misure di sicurezza predisposte.
3	PROBABILE	Più imprese o lavoratori autonomi svolgono le lavorazioni intervenendo sequenzialmente (quindi in tempi diversi) nella stessa area per portare a termine un'opera nel suo complesso. Sono ipotizzabili infortuni correlabili al fattore di rischio per lo più nel caso di mancato rispetto di una delle misure predisposte e nel caso di influenza di fattori esterni difficilmente controllabili
4	MOLTO PROBABILE	Più imprese o lavoratori autonomi svolgono le lavorazioni contemporaneamente nella stessa area per portare a termine un'opera nel suo complesso. Sono ipotizzabili infortuni correlabili al fattore di rischio nel caso di mancato rispetto di una delle misure predisposte

Le categorie di gravità sono le seguenti:

VALORE	LIVELLO	DEFINIZIONE
1	LIEVE	Un'impresa o un singolo lavoratore autonomo utilizzano unicamente attrezzature manuali operando a livello piano di calpestio Lesioni con prognosi di pochi giorni
2	MEDIO	Un'impresa o un singolo lavoratore autonomo utilizzano unicamente attrezzature manuali operando in quota (modeste opere provvisionale, trabattelli, scale a pioli, ecc.) Lesioni con prognosi fino a 40 giorni
3	GRAVE	Un'impresa o un singolo lavoratore autonomo introducono rischi tali da obbligare terzi ad utilizzare DPI Lesioni con prognosi oltre 40 giorni
4	MOLTO GRAVE	Un'impresa o un singolo lavoratore autonomo introducono rischi tali da obbligare terzi a predisporre misure di protezione collettiva (DPC) Lesioni con inabilità permanente o morte

5.2 AGGIORNAMENTO ED ESECUTIVITÁ DEL D.U.V.R.I.

Il DUVRI è un documento dinamico, le cui indicazioni/prescrizioni preliminari stabilite devono essere costantemente aggiornate dal Datore di lavoro Committente unitamente all'Appaltatore.

Con la sottoscrizione da parte della stessa ditta il DUVRI diventerà esecutivo e qualsiasi modifica dovrà essere condivisa dalle parti.

6 DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI D.U.V.R.I.

Come previsto dall'art. 26 c3-ter del D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i. L'AUSL di Bologna in qualità di "soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto."

LEGENDA:

GRADI DI RISCHIO		
Rischio Basso	Rischio Medio	Rischio Alto
B	M	A

D.U.V.R.I. *(ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.)*

Ambiente di lavoro	IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA						
Attività	**Argomento Rischio**	**Rischi Interferenti**	**Grado di rischio**	**Misure di tutela a carico del Committente**	**Misure di tutela a carico della Ditta appaltata**	**Tempi**	**Costi**
DESCRIZIONE SINTETICA ATTIVITA' (es.FORNITURA E INSTALLAZIONE DI….,SERVIZIO DI MANUTENZIONE DI…ecc.)	Incendio	Innesco accidentale di fiamma Vie di uscita e uscite di emergenza ostruite	M	Informazione in merito al piano di emergenza, alle regolamentazioni aziendali per la gestione delle emergenze	Informare gli operatori sui contenuti del PE dell'Azienda e delle istruzioni per la gestione dell'emergenza incendio dell'Azienda, evitare di ingombrare, depositare materiali e attrezzature lungo le vie di esodo. Accordarsi con il DEC/Dirigenti/Preposti o chiunque ne abbia l'autorità per l'accesso ai locali.	Al momento della attivazione del contratto di appalto Al momento dell'intervento	Considerati nel capitolo Oneri per la sicurezza
	Agenti Biologici	Contatto accidentale o contaminazione con materiale biologico Esposizione ad agenti biologici a trasmissione aerea	B	Informazioni in merito agli ambienti dove è presente questo rischio Informazioni relative alle procedure, all'organizzazione e alle istruzioni operative aziendali	Formazione adeguata all'uso dei dispositivi di protezione delle vie aeree. Accordarsi sempre con il DEC/Dirigenti/Preposti o chiunque ne abbia l'autorità per l'accesso ai locali.		
	Macchine attrezzature impianti	Urti o schiacciamenti generati nel momento dell'installazione, o in caso di spostamenti di macchinari durante operazioni di manutenzione	B	Informazioni in merito agli ambienti dove verrà installata l'apparecchiatura	Adottare misure e cautele adeguate a ridurre o eliminare il rischio legato alla interazione con altre persone. Accordarsi con il DEC/Dirigenti/Preposti o chiunque ne abbia l'autorità per le modalità di accesso al servizio e sfruttare lo sfasamento temporale e se possibile spaziale per effettuare le installazioni richieste, oltre a preventivi sopralluoghi per la verifica dei percorsi e degli spazi a disposizione. Circoscrivere, compartimentare ogni volta che lo si ritenga utile per limitare le eventuali interferenze.		

D.U.V.R.I. (*ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.*)

Ambiente di lavoro	IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA						
Attività	**Argomento Rischio**	**Rischi Interferenti**	**Grado di rischio**	**Misure di tutela a carico del Committente**	**Misure di tutela a carico della Ditta appaltata**	**Tempi**	**Costi**
DESCRIZIONE SINTETICA ATTIVITA' (es.FORNITURA E INSTALLAZIONE DI….,SERVIZIO DI MANUTENZIONE DI…ecc.)	Rischio elettrico	Contatti indiretti o diretti con parti in tensione	B	Informazioni in merito alla conformita' degli impianti Indicazioni sulla adeguata collocazione delle attrezzature	Per evitare condizioni di sovraccarico agli impianti prendere accordi con il Servizio tecnico e, se previsto, con l'UO di Ingegneria Clinica. Segnalare immediatamente le eventuali anomalie riscontrate Utilizzare componenti (conduttori, spine, prese, adattatori, ecc.)e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE della Comunità Europea, IMQ, o equivalente tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione. Utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte Non fare uso di cavi giuntati e/o che presentino lesioni o abrasioni	Al momento della attivazione del contratto di appalto Al momento dell'intervento	Considerati nel capitolo Oneri per la sicurezza
	Ambienti, posti di lavoro e passaggio	Rischi di cadute per scivolamento durante la percorrenza di pavimentazioni di locali, corridoi e zone di transito in genere, divenute sdrucciolevoli in svariate condizioni, sia di bagnato-umido che di asciutto	M	Sorveglianza sul rispetto delle disposizioni inerenti lo svolgimento delle lavorazioni delle imprese appaltatrici di pulizia, in particolare per quanto concerne: • osservanza ove possibile del criterio dello sfasamento temporale (es.lavaggio ordinario delle pavimentazioni oltre gli orari di esecuzione delle attività sanitarie, oppure evitare di lavare o pulire ad umido le superfici di calpestio in caso di compresenza di attività eseguite da altri appaltatori) • apposizione di apposita segnaletica in corrispondenza delle superfici bagnate o umide, e rimozione della stessa ad asciugamento avvenuto • garantire la pronta e frequente pulizia (anche su specifica richiesta/segnalazione) delle superfici pavimentate che tendono a diventare scivolose per l'eventuale accumulo consistente di polveri	Rammentare agli operatori la necessità di mantenere la massima concentrazione sui luoghi di intervento, prestando attenzione alla segnaletica sia permanente che provvisoria (es. cartelli a cavalletto posizionati dalle imprese di pulizia sulle pavimentazioni umide/bagnate) Raccomandazione di indossare in ogni occasione abbigliamento consono all'ambiente operativo, es. calzature in grado di assicurare sempre aderenza, pure sulle superfici costituite da materiale lapideo o derivato (es.marmo o gres porcellanato), che potrebbero risultare scivolose anche quando asciutte, per determinate suole di certe calzature	Al momento della attivazione del contratto di appalto Al momento dell'intervento	Considerati nel capitolo Oneri per la sicurezza

D.U.V.R.I. *(ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.)*

Ambiente di lavoro	IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA						
Attività	**Argomento Rischio**	**Rischi Interferenti**	**Grado di rischio**	**Misure di tutela a carico del Committente**	**Misure di tutela a carico della Ditta appaltata**	**Tempi**	**Costi**
DESCRIZIONE SINTETICA ATTIVITA' (es.FORNITURA E INSTALLAZIONE DI….,SERVIZIO DI MANUTENZIONE DI…ecc.)	**Rischio chimico**	**Sversamento accidentale** **Contatto o esposizione accidentale**	**B**	**Informazioni in merito agli ambienti dove è presente questo rischio** **Informazioni relative alle procedure, all'organizzazione e alle istruzioni operative aziendali** **Fornire procedura aziendale P143AUSLBO Comportamento in caso di spandimento accidentale di agente chimico pericoloso**	**Formazione adeguata all'uso dei dispositivi di protezione individuale** **Accordarsi sempre con il DEC/Dirigenti/Preposti/o chiunque ne abbia l'autorità per l'accesso ai locali**	**Al momento della attivazione del contratto di appalto** **Al momento dell'intervento**	**Considerati nel capitolo Oneri per la sicurezza**

6.2 ONERI PER LA SICUREZZA

Gli oneri per la sicurezza stimati per gli interventi presso le varie aziende sono riferibili alla ipotizzata sussistenza di uno o più fattori (riunioni di coordinamento, sfasamento temporale delle attività, imprevisti non preventivabili alla stesura del documento), e sono specificatamente riportati nella DOCUMENTAZIONE DI GARA

6.3 AREE INTERESSATE DAI LAVORI/SERVIZI/FORNITURE OGGETTO DELL'APPALTO

Le informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui si andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività di cui all'art. 26 comma 1, b) sono fornite in parte nel presente documento ed inoltre nel fascicolo informativo specifico che ogni ditta che concorre dovrà confermare di avere letto:

http://www.aosp.bo.it/files/documento_informativo_art26.pdf

FIRMA PER PRESA VISIONE PER L'APPALTATORE
Datore di Lavoro ex art.2 D.Lgs 81/08
oppure
altro Soggetto delegato dal Datore di Lavoro

*firma digitale*_____

7 ALLEGATO 1 – ARTICOLO CONTRATTUALE SULL'INFORMAZIONE

(Avvenuta informazione sui rischi presenti)
L'appaltatore/subappaltatore/somministratore, lavoratore autonomo nel sottoscrivere il presente contratto dichiara di aver ricevuto copia del Documento di Valutazione dei Rischi delle Interferenze (**DUVRI**) che dallo stesso ha individuato tutti i rischi presenti ed è in grado di mettere in atto ogni più completa misura di prevenzione e protezione, collettiva e individuale volta a eliminare i rischi presenti. Si rende disponibile, inoltre, a collaborare e coordinarsi con il committente e con altre eventuali imprese o lavoratori in appalto al fine di garantire una reciproca informazione, cooperazione e coordinamento volta all'eliminazione dei rischi. L'appaltatore/subappaltatore/somministratore/lavoratore autonomo con la sottoscrizione del contratto solleva il committente da ogni responsabilità in merito alla preventiva informazione sui rischi presenti nel sito oggetto dei lavori e delle modalità di cooperazione, di reciproca informazione e di coordinamento.

PER L'APPALTATORE
Datore di Lavoro ex art.2 D.Lgs 81/08
oppure
altro Soggetto delegato dal Datore di Lavoro

*firma digitale*_____

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA DIVISA IN LOTTI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR ED ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI PER LE ESIGENZE DELL'IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA

IMPRESA (rag.sociale, TELEFONO e FAX) ……		**Indirizzo e-mail** ……	**Pec** ……
	FUNZIONE	**NOMINATIVO**	**RECAPITI (indirizzo e-mail)**
1	Datore di lavoro		
2	Legale rappresentante		
3	Datore di lavoro e Legale rappresentante		
4	Dirigente delegato dal Datore di lavoro **(*)**		
5	**R**esponsabile **S**ervizio **P**revenzione e **P**rotezione		
6	Preposto		
7	*Referente del contratto*		

(*) N.B. per la gestione degli adempimenti inerenti la sicurezza sul lavoro, poteri conferitigli dal Datore di lavoro (*il delegante*) mediante perfezionamento di una valida delega formale che il dirigente (*il delegato*) ha sottoscritto per accettazione

NOTE PER APPALTATORE: qualora risultino tutti effettivi/individuabili nell'organizzazione aziendale, indicare i riferimenti di tutti i soggetti elencati dal punto 1 al punto 7, con le seguenti precisazioni:
il **Datore di lavoro**, secondo il D.Lgs. 81/08 (art. 2), è il soggetto titolare del rapporto di lavoro o responsabile dell'organizzazione/unità produttiva, con poteri decisionali e di spesa.
Nelle imprese di grandi dimensioni, vi è la possibilità che le attribuzioni di cui ai punti 1 e 2 siano assegnate a persone distinte, in quelle di piccole e medie dimensioni solitamente coesistono nel medesimo soggetto 3; in entrambi i casi potrebbe risultare effettiva, nei rispettivi organigrammi, anche la posizione/ruolo di cui al punto 4.
Le figure di cui ai punti 5 e 6 sono individuate e disciplinate nel D.Lgs. 81/08.
Nelle imprese di piccole dimensioni, la figura di cui al punto 3 potrebbe assumere, in sussistenza dei dovuti requisiti, anche le funzioni di cui al punto 5.
In ogni caso, si dovranno sempre indicare i riferimenti del soggetto di cui al punto 1, oppure punto 3 nonché, qualora esistente, del soggetto di cui al punto 4, poiché una fra queste figure dovrà sottoscrivere per accettazione il DUVRI definitivo, a mente di quanto disposto dal D.Lgs. 81/08, art.26 comma 3-ter.

Il punto 7 indica un’eventuale persona (es.funzionario dell’ufficio/settore gare), in grado di fornire informazioni relative all’appalto considerato.

SCHEDA D'OFFERTA ECONOMICA

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR ED ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI PER LE NECESSITÁ DELL'IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA

RAGIONE SOCIALE DELL'OFFERENTE:

Descrizione	A - FATTURATO ANNUO STIMATO	B - Percentuale al rialzo offerta dall'impresa sui ricavi (**minimo 20%**)	Importo canone presunto annuale IVA esclusa (COLONNA A x COLONNA B)	Importo canone presunto **quinquennale** (IVA esclusa)	IVA %
L'impresa partecipante dovrà offrire, a titolo di canone, una percentuale al rialzo sul fatturato annuo stimato per il servizio	€ 2.890.000,00	%	€	€	

L'offerente dovrà garantire per questo specifico lotto di gara un canone annuo fisso pari ad **€ 560.000,00**, indipendentemente dalla % offerta al rialzo sui ricavi e secondo le modalità prescritte dall'art.5 del capitolato speciale di gara

Ai sensi del comma 9 dell'art.108 del D.lgs 36/2023, nell'offerta economica la ditta deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ad esclusione delle forniture senza posa in opera e dei servizi di natura intellettuale

a) Costi manodopera € _____ da inserire a sistema

b) Oneri aziendali € _____ da inserire a sistema

ALLEGATO A - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR ED ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI PER LE ESIGENZE DELL'IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA POLICLINICO S.ORSOLA-MALPIGHI

(da presentare in bollo nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72)[1]

Le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà sono rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28.12.2000, n. 445

Denominazione Operatore economico	
Tipologia societaria	
Partita IVA/Codice fiscale	
Sede legale	
Forma di partecipazione alla procedura	

Il/La sottoscritto/a [2] _____(*inserire nome e cognome del legale rappresentante/institore/procuratore/etc*)_____

nella sua qualifica di:

□ Legale Rappresentante

□ Institore

□ Procuratore speciale o generale con mandato di rappresentanza con firma disgiunta *(allegare la procura, tranne nel caso in cui l'attribuzione dell'incarico risulti dalla visura camerale)*

□ Procuratore speciale o generale con mandato di rappresentanza con firma congiunta della ditta che rappresenta *(allegare la procura, tranne nel caso in cui l'attribuzione dell'incarico risulti dalla visura camerale)*

Chiede di partecipare in qualità di:

_____

[1] L'imposta di bollo è assolta secondo le indicazioni fornite dall'Agenzia delle Entrate nella Circolare n. 22/E con riferimento alle note e agli altri documenti richiamati dall'articolo 13, punto 1, della Tariffa, Parte I, allegata al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642, nonché agli altri atti e documenti, diversi da quelli sopra citati, che precedono il momento della stipula del contratto.

[2] Le dichiarazioni devono essere rese dal titolare /rappresentante legale/institore

- dell'Operatore singolo,
- dei consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice.
- dei consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice,
- della Mandataria /Capofila nel caso di RTI o consorzi ordinari costituiti
- di tutte le imprese raggruppate in un RTI nel caso di RTI ancora da costituire
- di tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara nel caso di un consorzio ordinario ancora da costituire
- dell'impresa retista che riveste la funzione di organo comune nel caso di rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza e con/senza soggettività giuridica;
- delle imprese retiste che partecipano alla gara nel caso di Rete dotata di organo comune privo di rappresentanza o se la Rete è sprovvista di organo comune o se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria.
- del Gruppo Europeo Interesse Economico

- ☐ *operatore singolo*
- ☐ raggruppamento temporaneo *(indicare se costituito o costituendo)* formato da: …… (indicare i ruoli ricoperti) ……
- ☐ Consorzio stabile
- ☐ Consorzio tra società cooperative
- ☐ Consorzio tra imprese artigiane
- ☐ Consorzio ordinario *(indicare se costituito o costituendo)*
- ☐ Rete dotata di organo comune
- ☐ Rete sprovvista di organo comune o con organo comune privo di rappresentanza
- ☐ GEIE
- ☐ altro (*indicare altre, eventuali forme di partecipazione previste dalla normativa speciale di settore)*

consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47, 75 e 76 del D.P.R. 445/2000, delle responsabilità penali cui può andare incontro nel caso di dichiarazioni mendaci nonché, delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al D.lgs. n. 36/2023 e alla normativa vigente in materia.

(Compilare soltanto i campi di interesse)

1. Dichiarazioni in caso di partecipazione in forma associata o in più forme diverse

(Per tutti i consorzi, i raggruppamenti temporanei e i GEIE, già costituiti e costituendi)

In caso di raggruppamenti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e) del Codice e consorzi ordinari

- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio/fornitura saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

servizio/fornitura	Parte /percentuale	Operatore esecutore

In caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c) e d) del Codice

- **DICHIARA** che il consorzio concorre con le seguenti consorziate esecutrici. (Tale indicazione deve essere resa anche nel caso in cui il consorzio indichi come consorziata esecutrice un altro consorzio. In tal caso, detto consorzio dovrà a sua volta indicare le consorziate esecutrici, specificando, nella tabella, che si tratta di consorziate appartenenti al consorzio esecutore):

Denominazione/Ragione Sociale	C.F.	Sede

▪ ***(in alternativa solo per i consorzi stabili)*** **DICHIARA** che il consorzio stabile concorre in proprio**;**

(Solo per i Consorzi Stabili)

- **DICHIARA** che il consorzio, al fine di soddisfare i requisiti di partecipazione prescritti dal Bando di gara ricorre ai requisiti delle consorziate non esecutrici così come di seguito indicato (*compilare solo se di interesse*):

Denominazione/Ragione Sociale	C.F.	Requisito e relativa misura

(Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di cui all'articolo 65, comma 2, lettera f) del Codice o GEIE non ancora costituiti)

Dichiarazioni da rendere da parte di ciascun componente del RTI/consorzio ordinario:

- **DICHIARA** che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a …… (*indicare l'operatore che sarà nominato capogruppo*);
- **SI IMPEGNA**, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
- **DICHIARA** di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (singola/associata, in più forme associate, in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio) e come impresa ausiliaria di altro concorrente che è ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta;

(o, in alternativa)

- **DICHIARA** di partecipare in più di una forma, …… <*indicare quali*> e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- **DICHIARA** di avere prestato risorse, in qualità di impresa ausiliaria al concorrente …. <*indicare il nominativo*>, che se ne è avvalso ai fini del miglioramento dell'offerta, e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese allo stesso centro decisionale;

(Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica)

- **DICHIARA**:
  - di concorrere per le seguenti imprese:

    ……

- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio/fornitura saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

servizio/fornitura	Parte /percentuale	Operatore esecutore

(Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza privo di soggettività giuridica)

- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio/fornitura saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

servizio/fornitura	Parte /percentuale	Operatore esecutore

- *(dichiarazione da rendere solo dall'organo comune):* che l'aggregazione di imprese di rete è iscritta al Registro delle Imprese di … al n. ... partita I.V.A. n. ... oppure è iscritta al Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di … al n. …

(Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo)

(in caso di Rete costituenda, dichiarazione da rendere da parte di ciascun operatore che compone la rete):

- **DICHIARA**
  - che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a …
  - di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei.

2. Dichiarazioni in caso di avvalimento *(da ripetere per ciascuna impresa ausiliaria)*

- **DICHIARA** di avvalersi dell'impresa … al fine di dimostrare il possesso dei requisiti indicati nella sezione del DGUE relativa all'avvalimento e allega il contratto di avvalimento;
- **DICHIARA** di avvalersi dell'impresa … al fine di migliorare l'offerta ***[N.B.: i requisiti oggetto di avvalimento dovranno essere indicati esclusivamente nel contratto di avvalimento]*** e allega alla presente il contratto di avvalimento *[o in alternativa] allega il contratto di avvalimento all'offerta tecnica.*

3. Dichiarazioni in caso di richiesta di subappalto integrative di quelle rese nel DGUE

- **SI IMPEGNA** in caso di ricorso al subappalto, a subappaltare alle piccole e medie imprese una quota non inferiore al 20% delle prestazioni che intende subappaltare;
  Oppure
- **DICHIARA**, in caso di ricorso al subappalto, di subappaltare alle piccole e medie imprese una quota non inferiore al …% (indicare una percentuale inferiore al 20%) delle prestazioni che intende subappaltare per le seguenti motivazioni … (*motivare con riferimento all'oggetto, alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento*).

4. Dichiarazioni in caso di adozione di misure di self-cleaning

- **INSERISCE** nel FVOE la relazione che illustra le misure di self cleaning adottate in relazione alle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione della presente domanda e indica nel DGUE, il riferimento al documento caricato nel FVOE;
  in alternativa,

- **DICHIARA** che è stato impossibilitato ad adottare misure di self cleaning per i seguenti motivi … [indicare le motivazioni] e si impegna ad adottare misure idonee e a comunicare le stesse tempestivamente e comunque prima dell'aggiudicazione.

5. Dichiarazioni in caso di sottoposizione a concordato preventivo con continuità aziendale

- **DICHIARA** che il provvedimento di ammissione al concordato è stato emesso il ... da …
- **DICHIARA** che il provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare è stato emesso il ... da …

(solo in caso di raggruppamento)

- **DICHIARA** che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019.

- **ALLEGA** la relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

6. Dichiarazioni in caso di sottoposizione a sequestro/confisca

(In caso di sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario. La dichiarazione è resa per gli effetti dell'articolo 96, comma 13, del Codice)

- **DICHIARA** che è stato emesso il provvedimento … (*indicare il tipo di provvedimento … Sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario*) in data … da parte di …

7. Ulteriori dichiarazioni

DICHIARA, altresì:

- di non avere prestato risorse, in qualità di impresa ausiliaria, ad altro concorrente che è ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta;

(o, in alternativa)

- di avere prestato risorse, in qualità di impresa ausiliaria al concorrente … <*indicare il nominativo*>, che se ne è avvalso ai fini del miglioramento dell'offerta, e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese allo stesso centro decisionale;
- di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata, avendo tenuto conto, per la relativa formulazione:

  a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza derivanti dal CCNL applicato al personale impiegato nell'esecuzione del contratto;
  b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta.

- di accettare il patto d'integrità di cui alla delibera n.41 del 30.01.2015 dell'Azienda USL di Bologna, così come aggiornato a seguito del protocollo n.121859 del 13.11.2023 dell'Azienda USL di Bologna, accessibile al seguente link: https://www.ausl.bologna.it/asl-bologna/da/uoc-servizio-acquisti-metropolitano/trasparenza/atti-generali/Patto%20di%20Integrita.pdf/view

- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dall'Azienda USL di Bologna con delibera n.40 del 25/01/2024 e visualizzabile al seguente link: https://www.ausl.bologna.it/pro/codice-di-comportamento/codice-di-comportamento-dellazienda-usl-di-bologna , e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.

SI IMPEGNA:

- a non attuare nella presente gara intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile;

- **DICHIARA** di aver preso visione della documentazione relativa a:

  - dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare gli operatori dell'appaltatore e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, disponibile ai seguenti indirizzi web: https://www.aosp.bo.it/files/documento_informativo_art26.pdf
  - documento ricognitivo redatto dalla stazione appaltante relativamente alle ipotesi dei rischi interferenti con relative misure da adottare per eliminare o ridurre i rischi stessi e la stima degli eventuali costi della sicurezza relativi ai rischi interferenti (parte integrante del DUVRI);

- **DICHIARA** di beneficiare di una o più delle seguenti riduzioni della garanzia a corredo dell'offerta ai sensi dell'articolo 106, comma 8, (*compilare solo se di interesse)* e inserisce le relative certificazioni nel FVOE*:*

- ☐ 30% per il possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000;
- ☐ 50% in quanto qualificabile come micro, piccola o media impresa oppure facente parte di un raggruppamento di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese,[3]
- ☐ 10% per aver presentato una fideiussione, emessa e firmata digitalmente, gestita mediante ricorso a piattaforma ovvero verificabile per via telematica al seguente link …… *(indicare il sito internet dell'emittente)*;
- ☐ 20% per il possesso di una o più delle certificazioni o marchi tra quelli previsti dall'allegato II.13 del Codice:

Norma	Certificazione/marchio posseduti

- **DICHIARA** che la garanzia è stata costituita nella forma di … (indicare se cauzione o fideiussione);
- **DICHIARA** di aver effettuato le verifiche riguardo la correttezza della garanzia prodotta, secondo le indicazioni di cui al paragrafo 10 del Disciplinare;
- (*eventuale, solo nel caso in cui la garanzia sia rilasciata nella forma di fideiussione)* indica il seguente sito internet … o la seguente PEC del garante … o la seguente piattaforma ..., al fine di consentire la verifica di veridicità e autenticità della garanzia da parte della stazione appaltante;

(Oppure)

- **DICHIARA** che la garanzia fideiussoria è gestita in tutte le sue fasi, mediante il ricorso alla piattaforma indicata nel Disciplinare di gara;
- *(eventuale, solo nel caso in cui la garanzia sia rilasciata tramite bonifico)* che, in caso di restituzione della garanzia provvisoria costituita tramite bonifico, il relativo versamento dovrà essere effettuato sul conto corrente bancario IBAN n. … intestato a …, presso …;
- **DICHIARA** di aver provveduto al pagamento del contributo dovuto in favore dell'Autorità ai sensi dell'articolo 1, comma 65 della legge 23 dicembre 2005, n. 266 a pena di inammissibilità dell'offerta;
- **DICHIARA** di impegnarsi a mantenere valida e vincolante la propria offerta per il periodo previsto nel bando di gara;
- **ALLEGA** la ricevuta di pagamento elettronico dell'imposta di bollo o del bonifico bancario o, in alternativa, indica il seguente numero seriale della marca da bollo …, producendo copia del contrassegno in formato.pdf. Assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

8. Assunzione di specifici impegni in materia di tutela del lavoro, di inclusione delle persone disabili o svantaggiate, parità di genere e generazionale

(In caso di consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b) e c) e nel caso di consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. d) del Codice se il consorzio non esegue in proprio: le dichiarazioni seguenti sono rese per conto delle consorziate esecutrici. In caso di raggruppamenti, consorzi ordinari, RETE e GEIE le dichiarazioni seguenti sono rese dalla mandataria/capofila per conto delle imprese esecutrici)

3 Si ricorda che questa riduzione non è cumulabile con quella di cui al punto precedente. Pertanto. chi beneficia di questa riduzione non può indicare anche la precedente.

DICHIARA di impegnarsi a:

- garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- applicare al personale impiegato nell'esecuzione del contratto per tutta la sua durata il CCNL indicato nel Disciplinare di gara;

o, in alternativa:

▪ applicare al personale impiegato nell'esecuzione del contratto per tutta la sua durata il seguente CCNL … (*indicare il CCNL applicato*) identificato dal codice alfanumerico unico del CNEL … che garantisce le stesse tutele economiche e normative rispetto a quello indicato nel Disciplinare di gara, come evidenziato nella dichiarazione di equivalenza che la stazione appaltante provvederà ad acquisire prima di procedere all'aggiudicazione *(oppure, nel caso in cui la stazione appaltante richieda la produzione della dichiarazione di equivalenza in via anticipata nell'offerta economica: "*da inserire nell'offerta economica");

- assicurare l'applicazione delle medesime tutele economiche e normative garantite ai propri dipendenti e ai lavoratori delle imprese che operano in subappalto.

9. Dichiarazioni in materia di uso di intelligenza artificiale

- **DICHIARA** che nella predisposizione dell'offerta:
  - non si è avvalso di sistemi di intelligenza artificiale;

  o, in alternativa

  - si è avvalso di sistemi di intelligenza artificiale per la redazione dell'offerta tecnica e che l'utilizzo di tali sistemi è avvenuto nel rispetto del Regolamento UE 2024/ 1689, della legge n. 132 del 2025 e della vigente normativa sul trattamento e protezione dei dati (Regolamento UE 2016/679, decreto legislativo n. 196 del 2003).
- **DICHIARA,** altresì, che nel caso di aggiudicazione, ai fini dell'espletamento delle prestazioni oggetto del contratto:
  - non si avvarrà di sistemi di intelligenza artificiale;

  o, in alternativa

  - si avvarrà di sistemi di intelligenza artificiale, garantendo che l'uso degli stessi avverrà nel rispetto del Regolamento UE 2024/1689, della legge n. 132 del 2025 e della vigente normativa sul trattamento e protezione dei dati (Regolamento UE 2016/679, decreto legislativo n. 196 del 2003).

10. Assunzione di ulteriori impegni

DICHIARA, altresì di:

▪ di aver preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, i chiarimenti (quesiti/risposte) resi disponibili mediante la piattaforma del SATER;

▪ di aver preso visione dei locali e delle aree oggetto di richiesta obbligatoria di sopralluogo, così come previsto dal disciplinare di gara;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara.

▪ *(solo per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia)* uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del D.P.R. 633/1972 e comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge.

SI IMPEGNA a*:*

- sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012, allegata al contratto
- porre in essere, in caso di aggiudicazione, tutte le operazioni e le procedure necessarie per il rispetto dei criteri ambientali, minimi e premianti, individuati dalla stazione appaltante e contenuti negli elaborati progettuali, in ottemperanza a quanto previsto nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 9 aprile 2025;
- in caso di aggiudicazione, ad adempiere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136, così come individuati nella determinazione Anac n.4 del 7 luglio 2011, come da ultimo aggiornata dalla delibera n. 585 del 19 dicembre 2023, anche nei confronti dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese.

11. Autorizzazioni e ulteriori dichiarazioni ai fini dell'accesso, delle comunicazioni e del trattamento dei dati

- **DICHIARA** di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del Regolamento UE 2016/679, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui agli articoli da 15 a 22 del Regolamento;
- **DICHIARA** di prestare il consenso al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs. 196 del 30 giugno 2003, ai fini della verifica da parte della stazione appaltante del possesso dei requisiti di cui all'articolo 99 e per le altre finalità previste dal Codice;
- **DICHIARA** che il proprio domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del D.lgs. n. 82/05 è il seguente: …

[per gli operatori economici transfrontalieri] **INDICA** il seguente domicilio fiscale … e l'indirizzo di servizio elettronico … di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS … e, per le comunicazioni che avvengono a Sistema così come precisato al par. 2.3 del Disciplinare, elegge domicilio nell'apposita area del Sistema ad esso riservata.

[in alternativa, nel caso in cui l'operatore economico non sia presente nei predetti indici]: **DICHIARA** di non essere presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del D.lgs. n. 82/05, e, pertanto, così come previsto al paragrafo … *[indicare il paragrafo 2.3 o il diverso paragrafo di riferimento*] del Disciplinare, elegge domicilio digitale per tutte le comunicazioni inerenti alla presente procedura nell'apposita area del Sistema ad esso riservata.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

Sede di Lavoro	Operatori	Data assunzione	Mansione	Livello retributivo	Ore contrattuali	Tipo rapporto	Qualifica	Scatti	L. 68/99	COSTO ANNUO
OSP Bologna S. Orsola PAD. 1	Operatore 1	01/08/2016	BARISTA	4	20	Tempo indeterminato	Operaio	6		19.090,40 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 1	Operatore 2	01/06/2026	BARISTA	5	25	Tempo determinato	Operaio			19.277,95 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 1	Operatore 3	02/02/2026	BARISTA-VICE COORDINATORE	4	40	Tempo determinato	Operaio			33.244,89 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 2	Operatore 4	01/04/2026	BARISTA	5	30	Tempo determinato	Operaio			23.104,74 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 2	Operatore 5	04/06/2018	BARISTA	5	40	Tempo indeterminato	Operaio	2		31.711,28 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 2	Operatore 6	01/10/2014	BARISTA-VICE COORDINATORE	3	40	Tempo indeterminato	Operaio	3		37.180,25 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 2	Operatore 7	01/08/2016	BARISTA	4	32	Tempo indeterminato	Operaio	6		30.351,81 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 2	Operatore 8	25/05/2026	GASTRONOMO	4	30	Tempo determinato	Operaio			24.731,62 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 2	Operatore 9	15/05/2026	BARISTA	5	30	Tempo determinato	Operaio			23.104,74 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 10	01/08/2016	BARISTA	5	20	Tempo indeterminato	Operaio	2		16.102,82 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 11	16/08/2026	BARISTA	5	35	Tempo determinato	Operaio			26.913,53 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 12	20/07/2026	BARISTA	5	30	Tempo determinato	Operaio			23.104,74 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 13	01/08/2016	BARISTA	4	30	Tempo indeterminato	Operaio	6		28.687,08 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 14	04/06/2019	BARISTA-VICE COORDINATORE	4	40	Tempo indeterminato	Operaio	1		33.562,28 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 15	28/04/2025	BARISTA	5	16	Tempo indeterminato	Operaio	0		12.389,73 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 16	14/09/2016	BARISTA	5	32	Tempo indeterminato	Operaio	2		25.855,40 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 17	17/06/2024	BARISTA	5	28	Tempo indeterminato	Operaio			21.574,03 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 18	24/08/2026	BARISTA	5	30	Tempo determinato	Operaio			23.104,74 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 19	13/04/2026	BARISTA COORDINATORE PDV	3	40	Tempo indeterminato	Operaio		X	34.994,40 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 20	01/08/2016	BARISTA	4	35	Tempo indeterminato	Operaio	6		33.575,54 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 21	01/08/2016	BARISTA COORDINATORE PDV	3	40	Tempo indeterminato	Operaio	6		40.426,52 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 23	Operatore 22	06/10/2025	BARISTA COORDINATORE PDV	2	40	Tempo indeterminato	Operaio			44.122,97 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 23	01/06/2017	BARISTA	5	28	Tempo indeterminato	Operaio	6	X	24.934,05 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 24	20/11/2023	BARISTA	5	40	Tempo indeterminato	Operaio			30.837,42 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 25	31/08/2026	BARISTA	5	36	Tempo determinato	Operaio			27.690,27 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 26	01/06/2019	BARISTA	5	40	Tempo indeterminato	Operaio	1		31.426,86 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 27	01/08/2016	BARISTA-VICE COORDINATORE	3	40	Tempo indeterminato	Operaio	6		40.694,20 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 28	14/10/2024	BARISTA	5	36	Tempo indeterminato	Operaio			27.696,89 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 29	01/08/2016	BARISTA	5	30	Tempo indeterminato	Operaio	6		26.751,05 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 30	24/11/2025	BARISTA	5	30	Tempo determinato	Operaio			23.104,74 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 31	01/04/2026	BARISTA	5	30	Tempo determinato	Operaio			23.104,74 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 32	25/11/2025	BARISTA	5	40	Tempo determinato	Operaio			30.758,33 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 33	01/08/2016	BARISTA-VICE COORDINATORE	4	40	Tempo indeterminato	Operaio	6		39.175,37 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 34	23/03/2026	BARISTA	5	40	Tempo determinato	Operaio			30.758,33 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 35	01/07/2026	GASTRONOMO	4	40	Tempo determinato	Operaio			32.927,50 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 36	29/06/2017	BARISTA	4	40	Tempo indeterminato	Operaio	2		34.216,97 €
OSP Bologna S. Orsola PAD. 5	Operatore 37	01/08/2016	BARISTA	3	40	Tempo indeterminato	Operaio	6		40.258,59 €
P076-OSP Bologna S. Orsola Edicola	Operatore 38	01/08/2016	BARISTA	4	32	Tempo indeterminato	Operaio	6		30.709,98 €

	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Ricavi gestione servizio bar					
Ricavi punti vendita edicola					
Ricavi/fee gestione Amazon Locker					
Altro (…)					
TOTALE RICAVI					
Costo di manodopera					
Manutenzione Ordinaria, Pulizia e Sicurezza					
Consumi Energetici e Utenze					
Materie prime e merci					
Smaltimento rifiuti/TARI					
Marketing/pubblicità					
Servizi vari					
Altro (…)					
TOTALE COSTI OPERATIVI					
Margine Operativo Lordo					
Ammortamenti (arredi, attrezzature, etc)					
Canone fisso					
Royalty (percentuale sui ricavi)					
Altro (…)					
Risultato Operativo					
Oneri Finanziari					
Risultato Ante Imposte					
Imposte					
UTILE / PERDITA NETTO/A					

Il Piano Economico-Finanziario deve essere in ogni caso corredato da una relazione illustrativa, come da indicazioni del disciplinare di gara (Paragrafo 17. Offerta economica)

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Ospedaliero - Universitaria di Bologna
IRCCS Istituto di ricovero e cura a carattere scientifico

POLICLINICO DI
SANT'ORSOLA

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

PADIGLIONE n. 1 PALAGI

SPAZI PER PUNTI RISTORO IN CONCESSIONE



COMMITTENTE/PROPRIETA'
DIRETTORE GENERALE Dott.ssa Chiara GIBERTONI
DIRETTORE SANITARIO Dott.ssa Consuelo BASILI
DIRETTORE AMMINISTRATIVO Dott.ssa Federica BANORRI

PROGETTAZIONE SVILUPPO INVESTIMENTI
Resp.le Ing. Simona BOSCHETTI

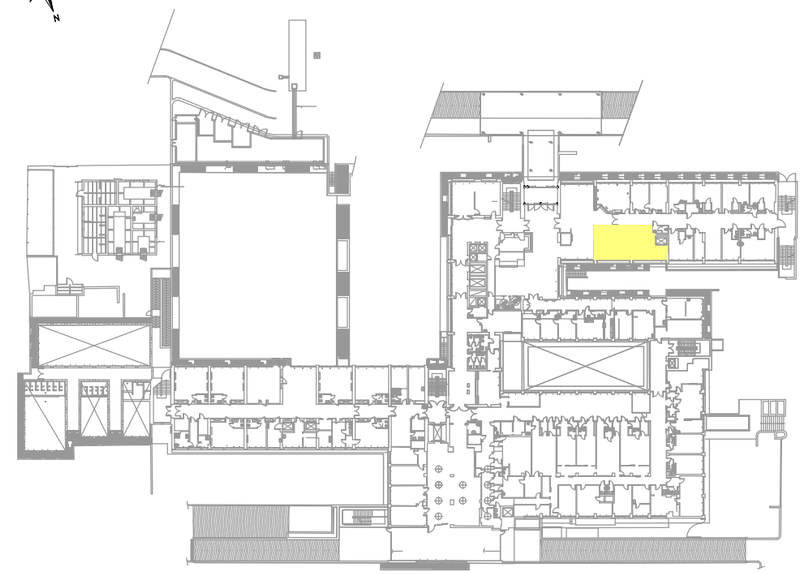
GRUPPO DI LAVORO:

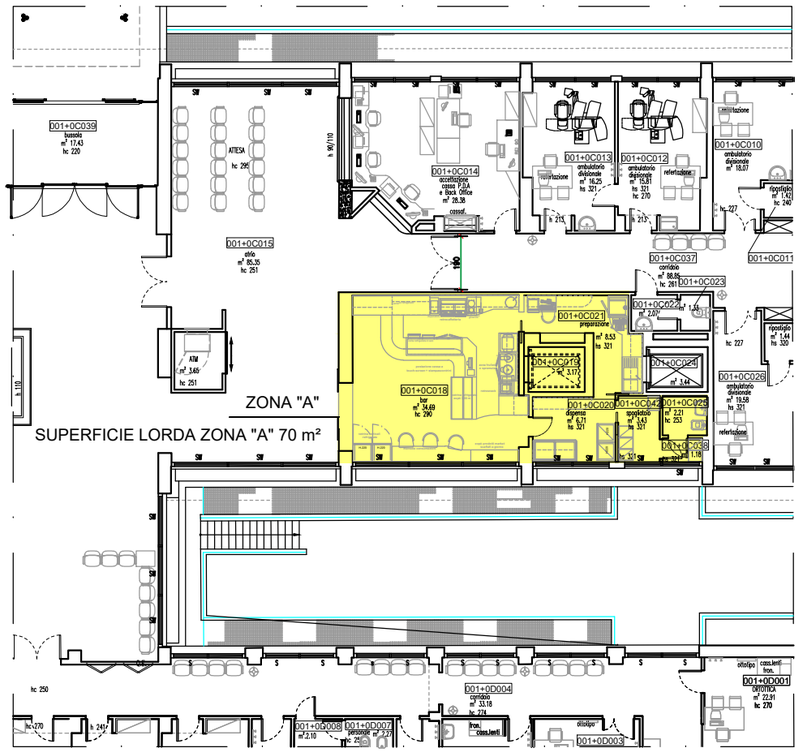
INCARICHI ESTERNI:

AGGIORNAMENTI		OGGETTO:		TAVOLA :
1		PLANIMETRIA DI RIFERIMENTO PLANIMETRIA PIANO TERRA STATO ATTUALE		01
2				
3				
4				
5		DATA: Giugno 2026	SCALA: 1:100	
6		DISEGNATO DA:	FILE:	

z:\disegni\disegni\bar\2026\plan. padiglioni.dwg

PLANIMETRIA DI RIFERIMENTO





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Ospedaliero - Universitaria di Bologna
IRCCS Istituto di ricovero e cura a carattere scientifico

POLICLINICO DI
SANT'ORSOLA

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

PADIGLIONE n. 2 ALBERTONI

SPAZI PER PUNTI RISTORO IN CONCESSIONE



COMMITTENTE/PROPRIETA'
DIRETTORE GENERALE Dott.ssa Chiara GIBERTONI
DIRETTORE SANITARIO Dott.ssa Consuelo BASILI
DIRETTORE AMMINISTRATIVO Dott.ssa Federica BANORRI

PROGETTAZIONE SVILUPPO INVESTIMENTI
Resp.le Ing. Simona BOSCHETTI

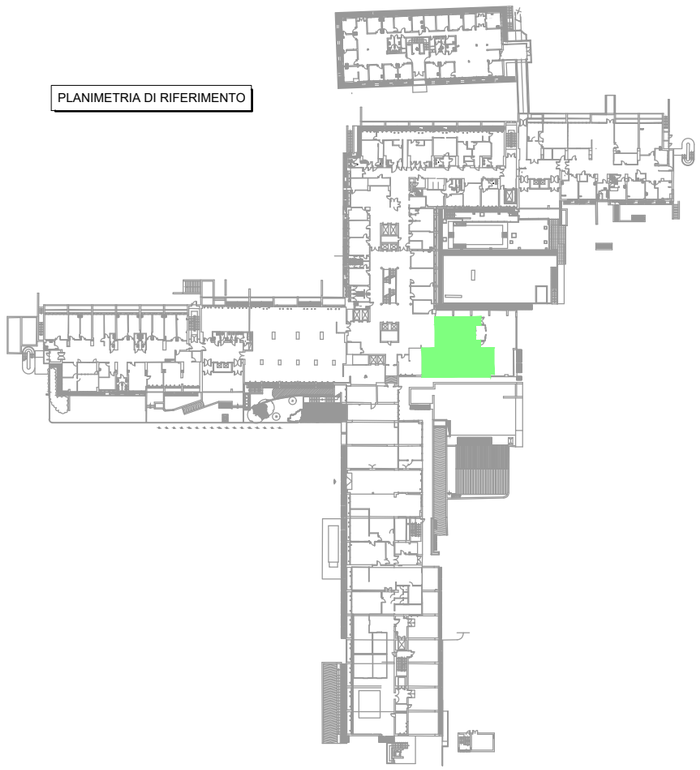
GRUPPO DI LAVORO:

INCARICHI ESTERNI:

AGGIORNAMENTI		OGGETTO:		TAVOLA :
1		PLANIMETRIA DI RIFERIMENTO PLANIMETRIA PIANO TERRA STATO ATTUALE		02
2				
3				
4				
5		DATA: Giugno 2026	SCALA: 1:100	
6		DISEGNATO DA:	FILE:	

z:\disegni\disegni\bar\2026\plan. padiglioni.dwg

PLANIMETRIA DI RIFERIMENTO





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Ospedaliero - Universitaria di Bologna
IRCCS Istituto di ricovero e cura a carattere scientifico

POLICLINICO DI
SANT'ORSOLA

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

PADIGLIONE n. 5 NUOVE PATOLOGIE/POLO CHIRURGICO E DELLE EMERGENZE

SPAZI PER PUNTI RISTORO IN CONCESSIONE



COMMITTENTE/PROPRIETA'
DIRETTORE GENERALE Dott.ssa Chiara GIBERTONI
DIRETTORE SANITARIO Dott.ssa Consuelo BASILI
DIRETTORE AMMINISTRATIVO Dott.ssa Federica BANORRI

PROGETTAZIONE SVILUPPO INVESTIMENTI
Resp.le Ing. Simona BOSCHETTI

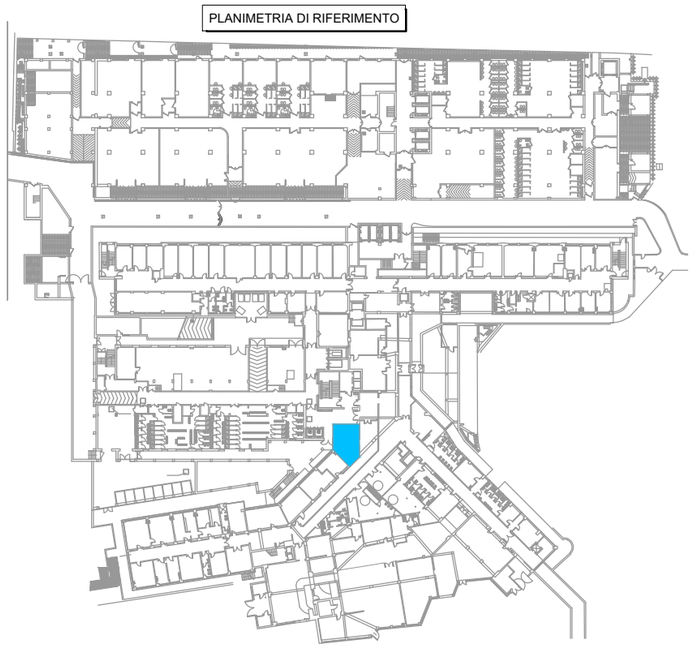
GRUPPO DI LAVORO:

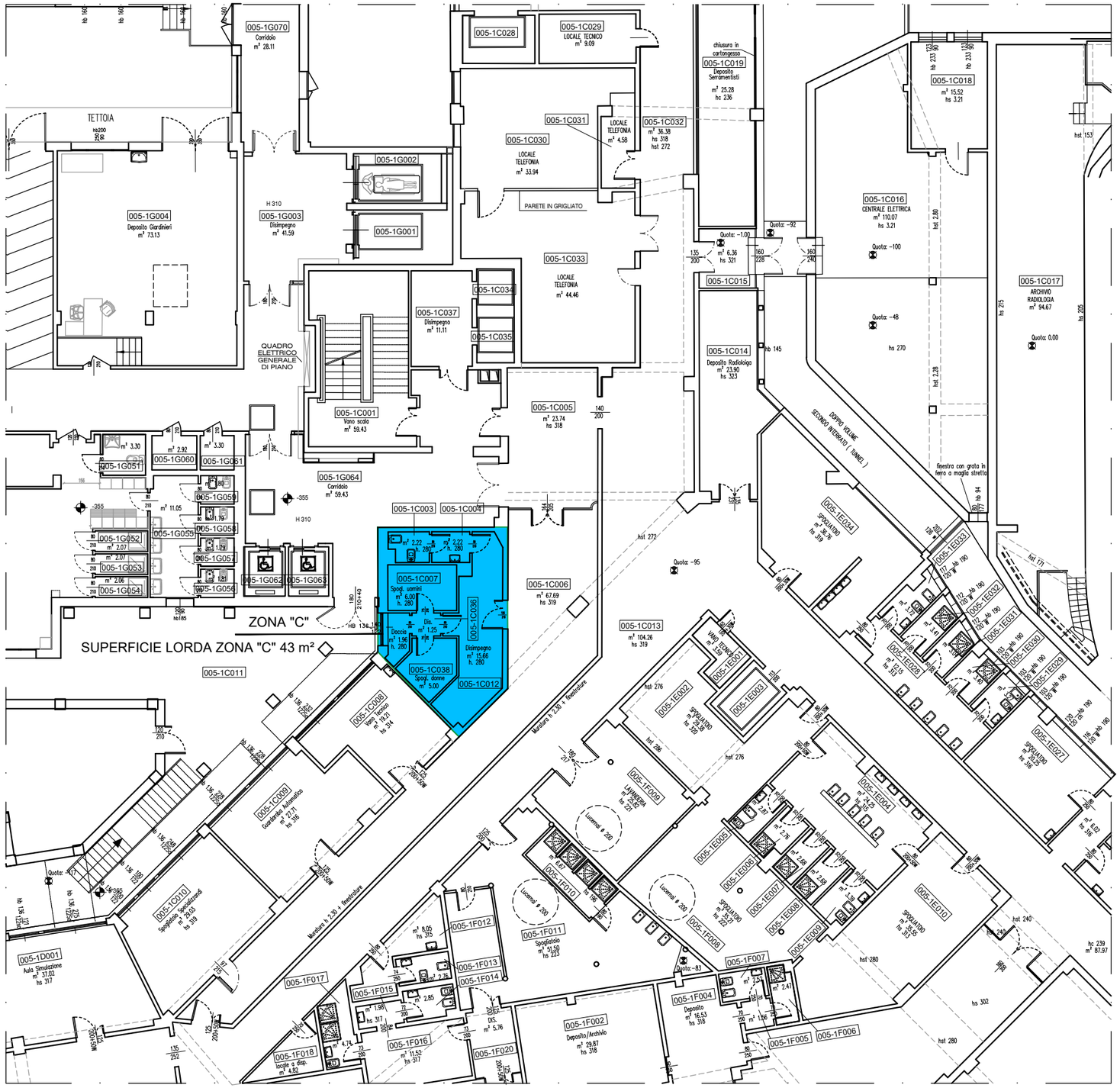
INCARICHI ESTERNI:

AGGIORNAMENTI	OGGETTO:		TAVOLA :
1	PLANIMETRIA DI RIFERIMENTO PLANIMETRIA PIANO SEMINTERRATO STATO ATTUALE		03
2			
3			
4			
5	DATA: Giugno 2026	SCALA: 1:100	
6	DISEGNATO DA:	FILE:	

z:\disegni\disegni\bari2026\plan. padiglioni.dwg

PLANIMETRIA DI RIFERIMENTO





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Ospedaliero - Universitaria di Bologna
IRCCS Istituto di ricovero e cura a carattere scientifico

POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

PADIGLIONE n. 5 NUOVE PATOLOGIE/POLO CHIRURGICO E DELLE EMERGENZE

SPAZI PER PUNTI RISTORO IN CONCESSIONE



COMMITTENTE/PROPRIETA'
DIRETTORE GENERALE Dott.ssa Chiara GIBERTONI
DIRETTORE SANITARIO Dott.ssa Consuelo BASILI
DIRETTORE AMMINISTRATIVO Dott.ssa Federica BANORRI

PROGETTAZIONE SVILUPPO INVESTIMENTI
Resp.le Ing. Simona BOSCHETTI

GRUPPO DI LAVORO:

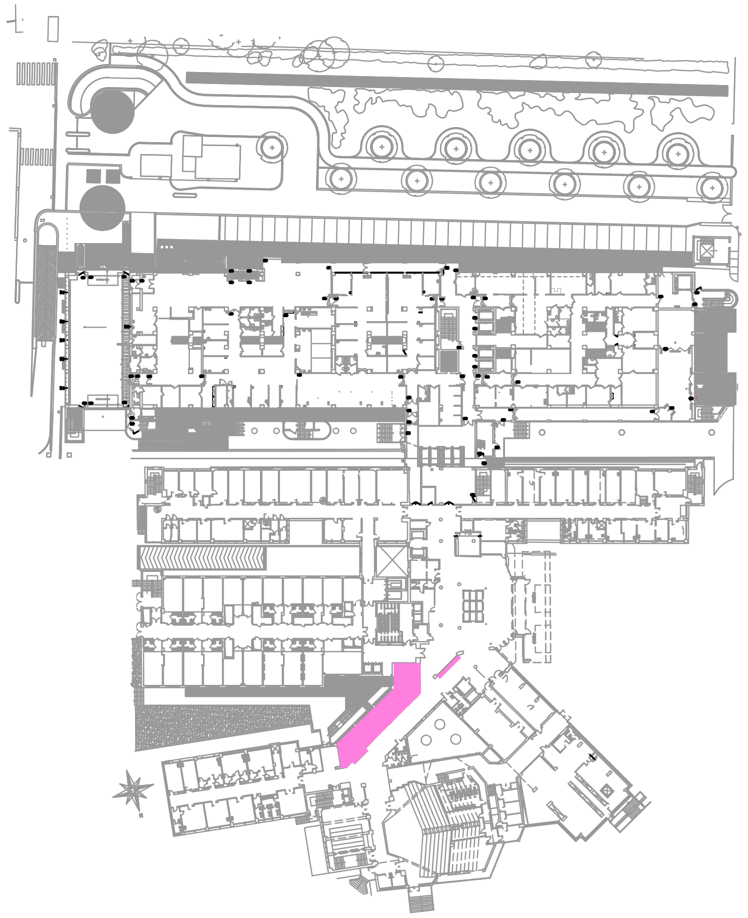
INCARICHI ESTERNI:

AGGIORNAMENTI		OGGETTO:		TAVOLA :
1		PLANIMETRIA DI RIFERIMENTO PLANIMETRIA PIANO TERRA STATO ATTUALE		04
2				
3				
4				
5		DATA: Giugno 2026	SCALA: 1:100	
6		DISEGNATO DA:	FILE:	

z:\disegni\disegni\bar\2026\plan. padiglioni.dwg



PLANIMETRIA DI RIFERIMENTO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Ospedaliero - Universitaria di Bologna
IRCCS Istituto di ricovero e cura a carattere scientifico

POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

PADIGLIONE n. 5 NUOVE PATOLOGIE/POLO CHIRURGICO E DELLE EMERGENZE

SPAZI PER PUNTI RISTORO IN CONCESSIONE



COMMITTENTE/PROPRIETA'
DIRETTORE GENERALE Dott.ssa Chiara GIBERTONI
DIRETTORE SANITARIO Dott.ssa Consuelo BASILI
DIRETTORE AMMINISTRATIVO Dott.ssa Federica BANORRI

PROGETTAZIONE SVILUPPO INVESTIMENTI
Resp.le Ing. Simona BOSCHETTI

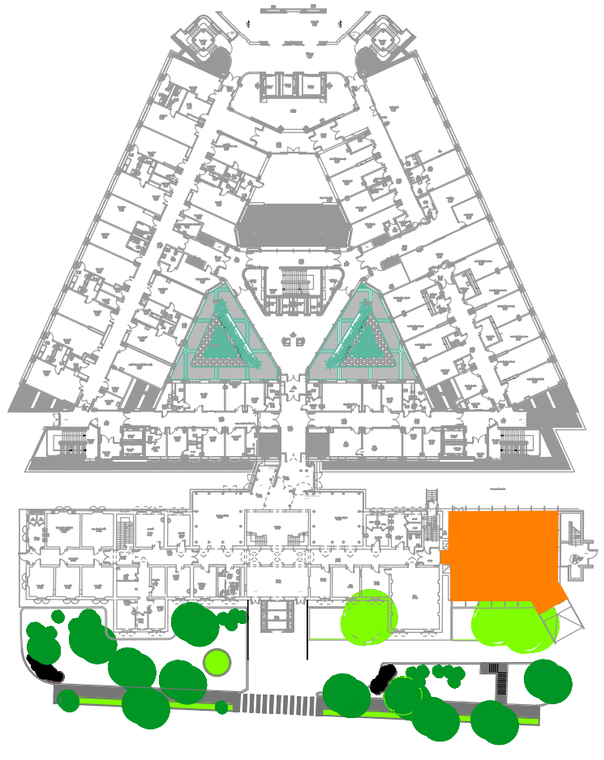
GRUPPO DI LAVORO:

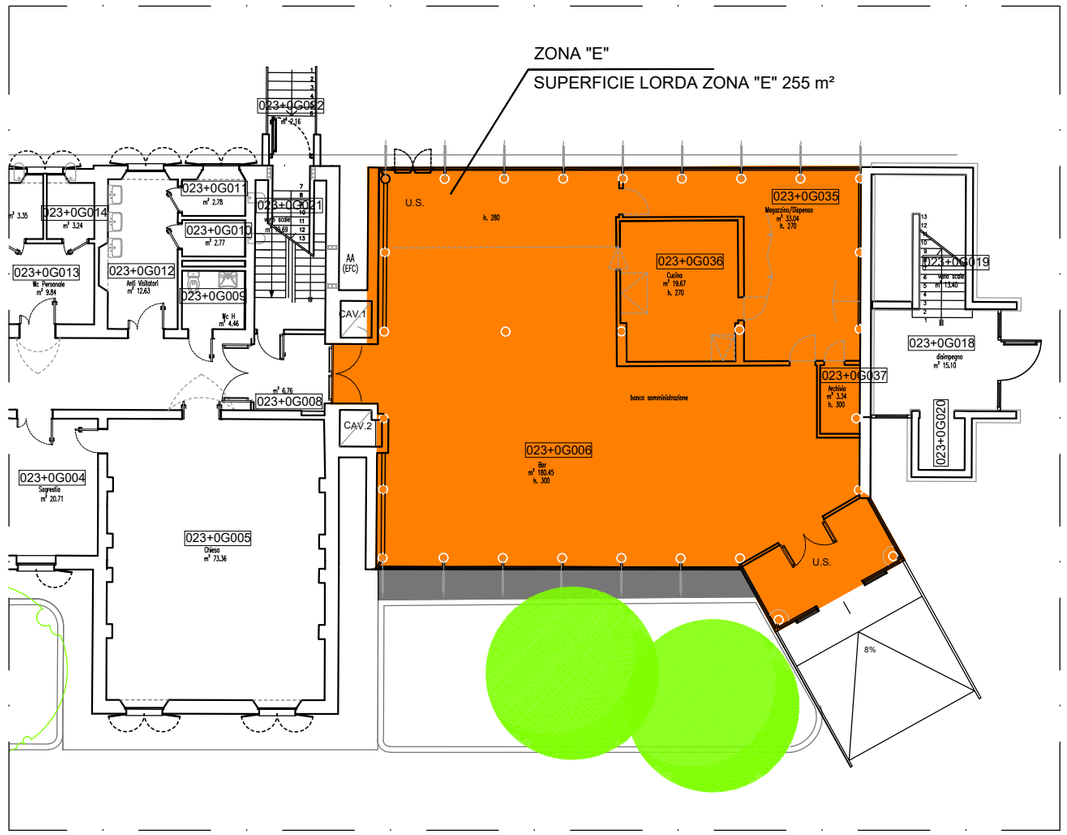
INCARICHI ESTERNI:

AGGIORNAMENTI		OGGETTO:		TAVOLA :
1		PLANIMETRIA DI RIFERIMENTO PLANIMETRIA PIANO TERRA STATO ATTUALE		05
2				
3				
4				
5		DATA: Giugno 2026	SCALA: 1:100	
6		DISEGNATO DA:	FILE:	

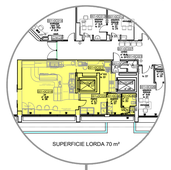
z:\disegni\disegni\bar\2026\plan. padiglioni.dwg

PLANIMETRIA DI RIFERIMENTO

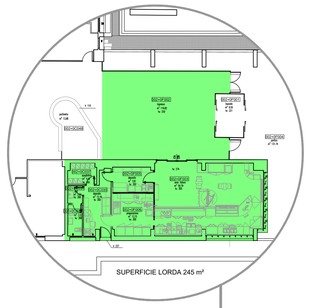




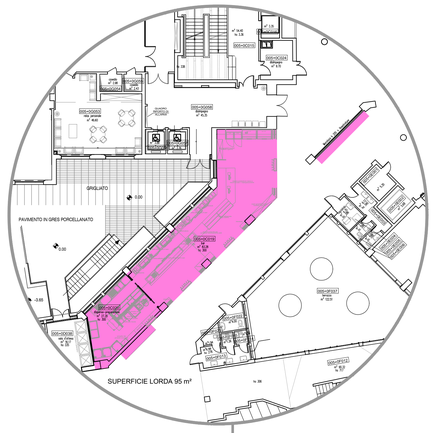
PARTICOLARE SCALA 1:200



PARTICOLARE SCALA 1:200

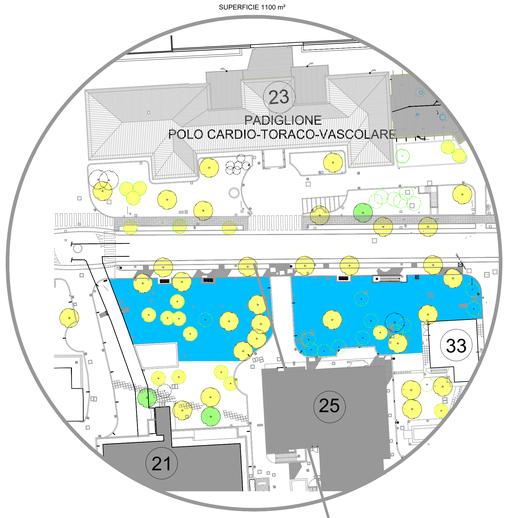


PARTICOLARE SCALA 1:200

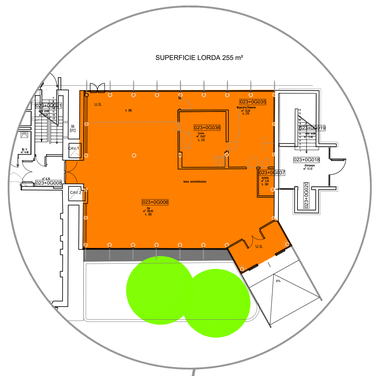


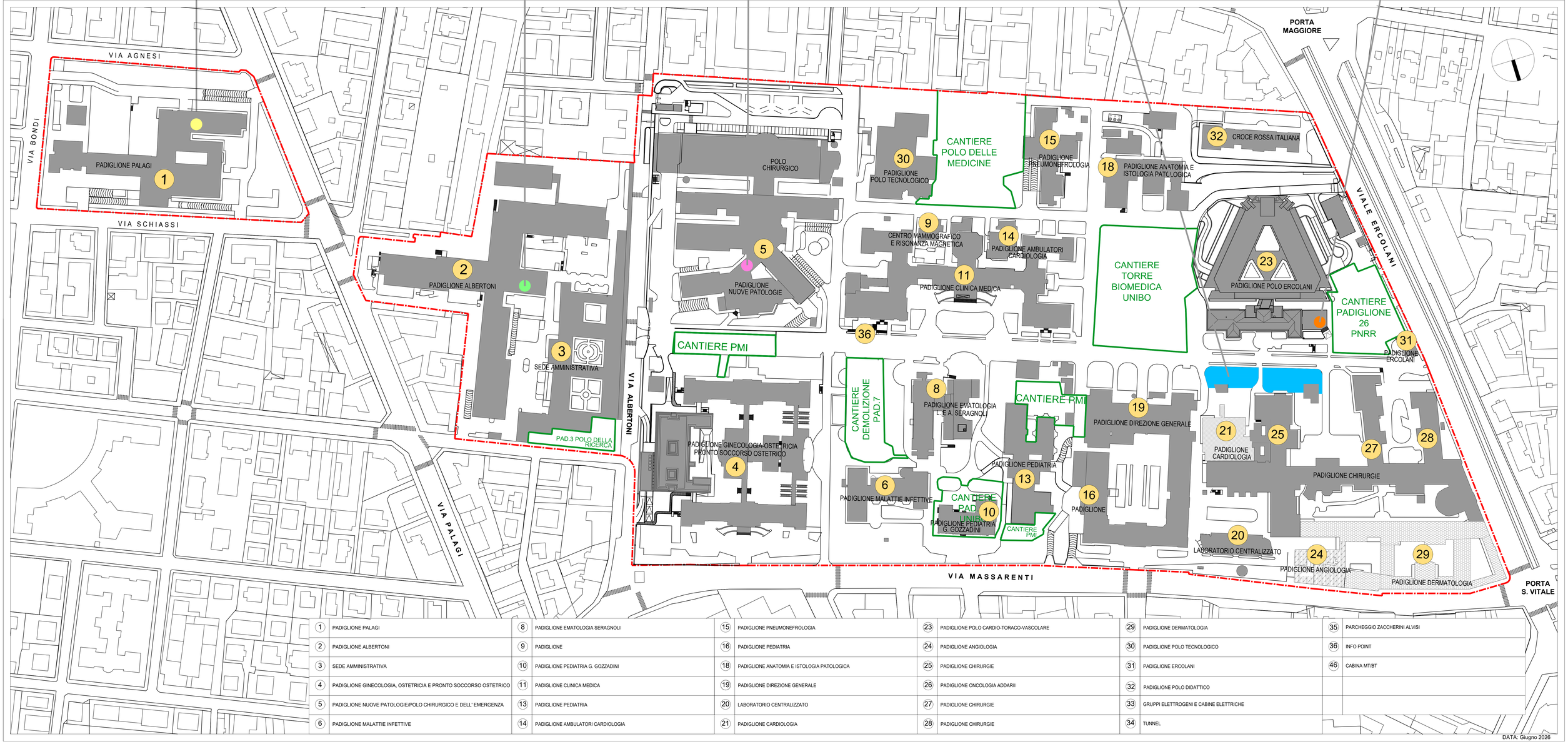
PARTICOLARE SCALA 1:500

SUPERFICIE 1100 m²



PARTICOLARE SCALA 1:200





1	PADIGLIONE PALAGI	8	PADIGLIONE EMATOLOGIA SERAGNOLI	15	PADIGLIONE PNEUMONEFROLOGIA	23	PADIGLIONE POLO CARDIO-TORACO-VASCOLARE	29	PADIGLIONE DERMATOLOGIA	35	PARCHEGGIO ZACCHERINI ALVISI
2	PADIGLIONE ALBERTONI	9	PADIGLIONE	16	PADIGLIONE PEDIATRIA	24	PADIGLIONE ANGIOLOGIA	30	PADIGLIONE POLO TECNOLOGICO	36	INFO POINT
3	SEDE AMMINISTRATIVA	10	PADIGLIONE PEDIATRIA G. GOZZADINI	18	PADIGLIONE ANATOMIA E ISTOLOGIA PATOLOGICA	25	PADIGLIONE CHIRURGIE	31	PADIGLIONE ERCOLANI	46	CABINA MT/BT
4	PADIGLIONE GINECOLOGIA, OSTETRICIA E PRONTO SOCCORSO OSTETRICO	11	PADIGLIONE CLINICA MEDICA	19	PADIGLIONE DIREZIONE GENERALE	26	PADIGLIONE ONCOLOGIA ADDARII	32	PADIGLIONE POLO DIDATTICO		
5	PADIGLIONE NUOVE PATOLOGIE/POLO CHIRURGICO E DELL' EMERGENZA	13	PADIGLIONE PEDIATRIA	20	LABORATORIO CENTRALIZZATO	27	PADIGLIONE CHIRURGIE	33	GRUPPI ELETTROGENI E CABINE ELETTRICHE		
6	PADIGLIONE MALATTIE INFETTIVE	14	PADIGLIONE AMBULATORI CARDIOLOGIA	21	PADIGLIONE CARDIOLOGIA	28	PADIGLIONE CHIRURGIE	34	TUNNEL		

DATA: Giugno 2026