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

Dipartimento Amministrativo

U.O. Acquisti
Settore SAPE

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEI BAR PRESSO L'ISTITUTO ORTOPEDICO RIZZOLI

INDICE:

Art.1 Oggetto dell'appalto

Art.2 Progetto di allestimento locali

Art.3 Durata del servizio di gestione

Art.4 Autorizzazione amministrativa per l'esercizio del bar

Art.5 Corrispettivo di gestione

Art.6 Obblighi dell'aggiudicatario

Art.7 Consumi, utenze, pulizie

Art.8 Orario di apertura e chiusura

Art.9 Generi di consumo

Art.10 Prezzi dei generi di consumo

Art.11 Spese per l'esercizio

Art.12 Strumenti di pagamento differito

Art.13 Osservanza dei regolamenti

Art.14 Obblighi e requisiti del personale addetto

Art.15 Controlli

Art.16 Responsabilità

Art.17 Rappresentante della ditta concessionaria

Art.18 Penalità

Art.19 Risoluzione del contratto

Art.20 Spese di stipulazione e registrazione contratto

Art.21 Norme di rinvio

Art.22 Foro competente

ART.1 – Oggetto dell'affidamento in gestione

L'affidamento del servizio ha per oggetto la gestione dell'esercizio di bar pubblico esercizio, nelle sedi degli Istituti Ortopedici Rizzoli situate rispettivamente in Via G.C. Pupilli n. 1 e in Via Di Barbiano n. 1/10 di Bologna e la gestione di distributori automatici di bevande e generi di conforto posti all'interno dell'Ente.
Tale gestione consiste nell'utilizzo di spazi e locali da parte del gestore per l'esercizio di bar, l'esercizio di commercio al minuto di alcuni prodotti, etc.,etc,
Si allegano alla presente le planimetrie delle aree interessate **(all.to n.2)**
La gestione viene richiesta al solo fine di soddisfare l'interesse generale dell'Ente e più in particolare nell'interesse del personale dipendente e dei cittadini che accedono, per qualsiasi motivo, alle strutture dell'Istituto.
La gestione dei distributori automatici di bevande e generi di confort, salvo punti particolari, sottostà alle norme indicate nella documentazione di gara.
Si allega al presente capitolato **(all.to n.1)** l'elenco con la dislocazione attuale dei distributori automatici di bevande e generi di conforto. L'aggiudicatario dovrà garantire la collocazione dei distributori nella stessa posizione attuale e farsi carico di tutte le spese relative all'istallazione. Eventuali modifiche dello "status quo" dovranno essere preventivamente concordate con il Servizio Patrimonio, Attività Tecniche ed Economali dello IOR e non comportare alcun onere per lo IOR

La ditta aggiudicataria dovrà essere disponibile a fornire eventuale servizio di banqueting, ove fosse richiesto

Anno	Regime ricovero	Posti letto al 31/12	Numero dimessi	Degenza media
2014	Day- hospital	22	6.016	1,86
	Degenza ordinaria	279	12.302	5,48
2015	Day-hospital	22	5.950	1,97
	Degenza ordinaria	279	11.887	5,73

ART.2 – Progetto di allestimento locali

Tale gestione consisterà pertanto nell'esercizio di bar nonché nel commercio al minuto di alcuni prodotti. La preparazione di "piatti caldi" (minestre ecc.), verrà valutata successivamente dallo IOR ed eventualmente autorizzata.
I locali (bar, deposito, spogliatoio) saranno assegnati alla Ditta aggiudicataria nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano dal punto di vista della sistemazione ambientale.
L'aggiudicatario dovrà provvedere all'arredo necessario per i locali nonché all'idonea attrezzatura da inserirvi (es.: bancone, accessori, attrezzature) come da planimetria allegata.
In merito si precisa che, per limitare il carico di incendio, la Ditta non dovrà superare i 450 MJ/mq, nell'area datale in gestione, tra arredi ed attrezzature .
Tutti gli interventi che la ditta prevederà nell'area datale in gestione di cui sopra dovranno essere previsti in un progetto (edile, strutturale, elettrico/meccanico ed impianto di

rilevazione incendi collegato ad un posto presidiato indicato dall'Ente) di cui in seguito e dovranno essere, preventivamente alla realizzazione delle opere, regolarmente autorizzati sia dal Servizio Tecnico dello IOR 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.
Lo IOR 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.
Per l'esecuzione di alcune attività accessorie, il concessionario potrà rivolgersi alle Cooperative di tipo "B".

ART.3 – Durata del servizio di gestione e tempistica per l'effettuazione dei lavori

Il servizio di gestione in oggetto avrà la durata di anni tre, rinnovabile per un ulteriore triennio. L'affidamento della gestione potrà essere prorogato per un periodo di 90 giorni e comunque nelle more dello svolgimento della nuova procedura di scelta del contraente.
La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'allestimento dei locali entro 60 giorni dalla data di approvazione dei progetti esecutivi da parte del competente Uff. Tecnico dello IOR e/o degli altri Enti competenti (VVF, Dip. Igiene Pubblica, SPPA, etc.).
I progetti esecutivi andranno presentati all'Uff. Tecnico dello IOR e/o agli altri Enti di cui sopra, entro 20 gg. dall'aggiudicazione. Nei successivi 10 gg. verranno approvati o meno da quest'ultimo, al fine di dare corso e ultimare i lavori nei successivi 60 gg., come sopra riferito. Totale tra redazione progetti, approvazione degli stessi ed effettuazione dei lavori :dall'aggiudicazione gg. 90.
Lo IOR si riserva, per la tutela dell'interesse generale, o per il venir meno dello scopo originario, o per modifiche istituzionali od organizzative dello IOR stesso, di revocare in qualsiasi momento, mediante preavviso scritto di 30 giorni solari, da inviarsi con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, 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.

ART.4 – Autorizzazione amministrativa per l'esercizio del bar

E' a carico del gestore l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie.
La durata del contratto sarà subordinata al rilascio delle suddette autorizzazioni che, intestate al gestore per conto dello IOR, non potranno essere trasferite, nè alienate o cedute. Inoltre, gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti richiesti per l'ottenimento delle autorizzazioni, saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

ART.5 – Corrispettivo di gestione

Il corrispettivo di gestione annuo sarà quello risultante dal verbale di gara d'appalto .
Il corrispettivo sarà pagato dall'aggiudicatario in rate trimestrali anticipate non oltre 30 giorni dal ricevimento della fattura effettuando il versamento su Cassa di Tesoreria Unicredit Agenzia n.? – Bologna – via Codice di Tesoreria ……. - c/c …… ABI ….8 – CAB ….. - CIN h – codice IBAN …….. Detto corrispettivo sarà aggiornato a partire dell'inizio del secondo anno dell'affidamento in base al 75% della variazione accertata dall'ISTAT FOI (indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati)

verificatasi nell'anno precedente con riferimento al mese precedente della data di inizio del rapporto.
Tale aggiornamento verrà automaticamente, senza necessità di richiesta scritta e, calcolato dopo la pubblicazione dei dati necessari, avrà effetto retroattivo dall'inizio del secondo anno di concessione e di ogni anno successivo.
Il concessionario si obbliga a pagare per intero il canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dello IOR .
Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardato pagamento, anche solo parziale, lo IOR si riserva la facoltà di revocare immediatamente la concessione, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, gli interessi legali.
Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

Per quanto riguarda il rimborso annuale forfettario per tutte le utenze, fissato in euro 42.603,00 o.f.e potrà, nel corso della vigenza contrattuale, essere aumentato o diminuito, unicamente però sulla base di valida documentazione tecnica probatoria

ART.6 – Obblighi dell'aggiudicatario

a) L'aggiudicatario si obbliga a condurre l'esercizio personalmente, con proprietà e decoro, avuto riguardo alle prescrizioni che lo IOR intende impartirgli. .

b) 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.

c) Se l'aggiudicatario è una Società o Ente, l'esercizio verrà condotto personalmente dall'amministratore responsabile o da persona da lui designata di gradimento dello IOR. In quest'ultimo caso rimarrà ugualmente responsabile a tutti gli effetti nei confronti dello IOR.

d) L'aggiudicatario assume a suo carico l'onere finanziario per:
   - progettare e realizzare l'arredamento e l'eventuale ristrutturazione (strutturale, edile ed impianti), compresi tutti gli oneri per eventuali modifiche per allacciamenti impiantistici e scarichi; l'autorizzazione di Enti quali: VVF, etc.; la progettazione e realizzazione di elementi strutturali non portanti antisismici, quali controsoffitti antisismici, staffaggi antisismici, impianti di illuminazione etc.;
   - consegnare all'Uff. Tecnico competente dello IOR le certificazioni di collaudo dei lavori eseguiti, ivi comprese quelle antincendio a firma di tecnico abilitato 818, su appositi modelli PIN reperibili dal Comando Provinciale VVF e di eventuali relazioni di calcolo per gli elementi strutturali non portanti di cui sopra;
   - ristrutturare e adeguare i locali rispetto al progetto presentato ed approvato dal competente Uff. Tec. Aziendale;
   - arredare e attrezzare convenientemente i locali in conformità al progetto approvato dal predetto Uff. Tecnico;
   - messa a norma degli impianti elettrici e idraulici e presentazione del Certificato di conformità di cui alla Ex. L.. 37/2008 e s.m.i.;
   - collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'impianto delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo/Ordine;
   - imbiancare e verificare o sostituire tutte le finiture dei locali

- pulire giornalmente, con proprio personale, i locali a lui assegnati (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) e mantenere gli stessi in condizioni di igiene e decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito di una struttura sanitaria
- provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dal D.Lgs.22/97, anche tramite posizionamento di contenitori differenziati e senza che avvenga nessuna commistione con i rifiuti prodotti dall'Ente
- tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale.
- Pagamento della TARI

Tutte le eventuali opere murarie e impiantistiche di cui sopra dovranno essere illustrate nel progetto da allegare all'offerta, firmato da un Tecnico abilitato e comunque essere verificate e autorizzate dal Servizio Tecnico per la verifica necessaria della correttezza e adeguatezza degli interventi svolti, come infra riferito
Tutte le opere dovranno comunque essere approvate anche dagli Enti (Comune, Dipartimento di Prevenzione, VVF, etc) preposti ed essere eseguite nel rispetto della normativa vigente, sollevando lo IOR da ogni responsabilità diretta e indiretta.

e) La Ditta concessionaria dovrà chiedere preventiva autorizzazione per eventuali modifiche agli impianti che dovranno essere eseguiti previa approvazione del Servizio Tecnico dello IOR

f) 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 lo IOR 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 dello IOR.

g) L'aggiudicatario deve provvedere a far collocare cassonetti per la raccolta dei rifiuti di qualsiasi tipologia ad uso esclusivo dell'esercizio; se trattasi di rifiuti pericolosi questi dovranno essere collocati in contenitori a tenuta termica e chiusi in moda tale che nessuna persona non autorizzata vi possa accedere.
Inoltre dovrà provvedere in proprio al trasporto e allo smaltimento senza che nessuna tipologia di rifiuti prodotta venga conferita nei cassonetti dello IOR; dovrà inoltre attivarsi per la tenuta e la compilazione dei registri di carico e scarico e dei formulari di identificazione dove previsto dal D.Lgs.22/97.

h) L'aggiudicatario deve adoperarsi affinché il rifornimento dei generi da parte dei fornitori avvenga nelle ore di minore affluenza del pubblico

i) Ai locali dell'esercizio pubblico potranno accedere utenti ricoverati, visitatori, personale e qualsiasi persona desideri usufruire del bar. Pertanto il concessionario dovrà provvedere, con supervisione del Settore Igiene della Direzione Sanitaria, sotto la propria responsabilità, ad applicare tutte le metodologie idonee al trattamento delle stoviglie al fine di evitare qualsiasi danno agli utenti che vi accedono.

j) 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

k) Il personale addetto deve indossare una divisa di servizio chiaramente identificabile e con la serigrafia della concessionaria, secondo quanto disposto dall'art.26 punto 8 del D.Lgs.81/2008;

l) <u>E' vietata la vendita di alcolici e superalcolici, tabacchi, nonché l'installazione di videogiochi</u>

ART.7 – Utenze

Il canone annuale comprende un rimborso forfettario per tutte le utenze di € 42.603,00 o.f.e.
Tutte le manutenzioni tecnologiche degli impianti del bar dovranno essere a carico del gestore (ad eccezione degli impianti centralizzati tipo centrale termica, gruppo frigo ed unità di trattamento aria).
Qualsiasi intervento su parti edili ed impiantistiche che il gestore volesse fare, dovrà ottenere la preventiva autorizzazione dello IOR .
Per l'attivazione di una linea telefonica/dati, il concessionario dovrà richiederla a proprio nome direttamente all'operatore del servizio telefonico; per la realizzazione dei relativi collegamenti dovrà attenersi alle prescrizioni ed indicazioni preventive dei tecnici dello IOR.
Il concessionario è obbligato all'installazione e all'uso di idonea macchina per la disinfezione termica di tazzine, bicchieri e posate.

ART.8 – Ubicazione dei bar e orario di apertura e chiusura

1. presso il nosocomio, Via G.C. Pupilli 1 - dove è previsto anche l'esercizio di rivendita di cartoleria, giocattoli, profumeria;
2. presso l'Istituto di Ricerca Codivilla Putti, Via di Barbiano n. 1/10.

L'orario di apertura e chiusura degli esercizi è il seguente:
dalle ore 06,30 alle ore 19,20 il bar presso la sede ospedaliera e dalle ore 07,30 alle 17,00 il bar presso l'Istituto di Ricerca Codivilla Putti (per il bar presso la sede ospedaliera: sabato, domenica e festivi stesso orario, per bar presso l'Istituto di Ricerca Codivilla Putti: sabato , domenica e festivi chiusura).
L'Ente potrà variare l'orario di cui sopra nell'arco della durata contrattuale a suo discrezionale giudizio senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni di alcun tipo.
Gli esercizi non potranno osservare turni di chiusura, chiusura per ferie - o per qualsiasi altro motivo.

L'esercizio situato nella sede nosocomiale dovrà essere aperto anche durante le festività mentre l'esercizio situato nella sede "CODIVILLA - PUTTI" dovrà essere aperto nelle festività solo in occasione di manifestazioni o congressi; in tali occasioni anche l'orario di apertura feriale dovrà essere prolungato a discrezione dell'Ente.

ART.9– Generi di consumo

Gli esercizio dovranno essere forniti di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare tutte le esigenze del pubblico. I generi devono essere di ottima qualità o comunque non inferiori a quelli correnti negli esercizi consimili .
<u>Non è consentita la vendita di bevande alcoliche e superalcoliche</u>.

Tutti i generi solidi e liquidi da asporto devono essere contenuti in recipienti a perdere e, quindi, è assolutamente vietato il loro riutilizzo.
Il concessionario dovrà osservare e far osservare al personale addetto tutte le disposizioni di carattere igienico, in particolare:

- il rispetto e l'adeguamento alle disposizioni della legge n.155 del 26.05.1997 "Attuazione direttiva CEE 93/43 e 96/3" concernente l'igiene dei prodotti alimentari (HACCP)
- il concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc. e quindi potenzialmente dannosi. Le eventuali discordanze di valutazione del fatto saranno risolte con giudizio inappellabile dal Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL
- dovrà accogliere e mettere in atto tutte le modifiche alla presente concessione che dovessero rendersi necessarie in corso di esercizio ai fini igienico – sanitari.

ART.10 – Prezzi dei generi

I prezzi dovranno essere affissi in tabelle facilmente visibili o riportati sui singoli prodotti o contenitori. Essi non potranno superare i listini concordati dalle associazioni di categoria. Nell'impossibilità di fare riferimento a listini di associazioni legalmente riconosciute, si dovrà tenere conto dei prezzi praticati da esercizi esterni di analoga categoria. Lo IOR si riserva i necessari controlli per gli adempimenti di cui sopra. Inoltre, ogni variazione di listino dovrà essere preventivamente comunicata all'ufficio competente.
L'aggiudicatario si impegna inoltre per tutto il periodo dell'affidamento, eventuali proroghe comprese, a praticare un prezzo di vendita al pubblico di acqua minerale ai distributori automatici, installati solo all'interno dello stesso locale adibito a bar, non superiore a quello medio praticato dalla generalità dei pubblici esercizi scontato del 25%.

ART.11 – 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, nonché le spese per l'energia elettrica, la climatizzazione dei locali, l'acqua calda e fredda, il telefono e quant'altro per l'espletamento dell'esercizio (vedi art.7). 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 lo IOR da ogni responsabilità inerenti e conseguenti.

ART.12 –Strumenti di pagamento differito

All'aggiudicatario sarà fatto obbligo di porre in vendita schede telefoniche o altri strumenti di pagamento differito utilizzabili per servizi agli ospiti dell'ospedale. In particolare, per i servizi telefonici, l'aggiudicatario dovrà tempestivamente comunicare alla Società assegnataria del servizio telefonico l'esaurimento dei schede affinché questa provveda al rifornimento.

ART.13 – Osservanza dei regolamenti

Il concessionario 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 lo IOR avesse a impartire nell'interesse dell'esercizio e della concessione dello stesso.
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 dal punto di vista igienico: si suggerisce l'utilizzo di una o più lavastoviglie che dovrà raggiungere la temperatura di 90°. In caso di impossibilità d'util izzo di tale apparecchiatura, ad esempio rottura momentanea, per garantire comunque un elevato livello igienico, dovranno essere utilizzati piatti e stoviglie monouso senza nessun costo aggiuntivo per gli utenti.
L'Istituto Ortopedico Rizzoli 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, tali fascicoli sono allegati alla procedura amministrativa.
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.

ART.14 – 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, 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 continuamente un elenco nominativo del personale addetto al servizio, con i dati anagrafici, gli estremi dei documenti di lavoro (assicurativo e attestato di formazione/aggiornamento del personale alimentarista (Legge 11/03 R.E.R.).
Nei riguardi dei propri dipendente sarà a carico del concessionario ogni onere di sua competenza in osservanza di leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti l rapporto di lavoro.
Lo IOR rimane estraneo 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 lo IOR da ogni e qualsiasi responsabilità in merito (D.Lgs.81/2008).
Qualsiasi verifica sulle certificazioni dei controlli sanitari e il rispetto delle norme igieniche e su qualsiasi altra norma prevista per gli esercizi commerciali sarà effettuato dall'Organo di Vigilanza. La verifica sulla corretta gestione potrà altresì essere richiesta all'Organo di Vigilanza dallo IOR.
Lo IOR 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.
I servizi non effettuati a seguito degli scioperi dei dipendenti della ditta aggiudicataria verranno detratti dal canone dovuto. La ditta appaltatrice sarà comunque tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione.

ART.15 – Controlli

Il competente ufficio del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL eserciterà il diritto di controllo generale ed igienico sanitario dell'esercizio, compresa la facoltà di prelevare campioni da sottoporre ad analisi batteriologiche.
Inoltre, gli organi competenti dell'AUSL potranno verificare in ogni momento la qualità dei prodotti alimentari somministrati e chiederne, in caso di esito negativo, l'immediata sostituzione.

ART.16 – 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, possa derivare allo IOR o a terzi per fatti ascrivibili alla conduzione dell'esercizio.
Agli effetti della responsabilità del concessionario, lo IOR assume la qualità di terzo.
Il concessionario risponde altresì dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti amministrativi che disciplinano i pubblici esercizi.
Lo IOR è esonerato 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 lo IOR che derivino dall'espletamento delle prestazioni contrattuali e imputabili ad essa o ai suoi dipendenti; lo IOR si intende comunque sollevata ed indenne fin d'ora da ogni pretesa o molestia derivante da quanto sopra.
La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione e sostituzione delle parti o oggetti danneggiati. L'accertamento dei danni sarà effettuato dai rappresentanti dell'o IOR 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 dello IOR, senza che la Ditta possa sollevare eccezione alcuna.
La Ditta è altresì obbligata a stipulare una polizza assicurativa per un massimale di € 2.000.000,00, a copertura della responsabilità per i danni eventualmente causati a terzi e per i danni all'immobile.

ART.17 - Rappresentante della Ditta concessionaria

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare allo IOR il nominativo di un suo rappresentante od incaricato per tutti gli adempimenti previsti dal presente capitolato. La ditta dovrà comunicare il nome dell'incaricato nonché il luogo di residenza ed indirizzo 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 gli addetti segnalati dallo ior per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la ditta dovrà comunicare il nominativo e l'indirizzo di un sostituto.

ART.18 – Penalità

In caso di ritardato pagamento del canone e delle somme dovute per qualsiasi titolo, lo IOR applicherà a carico del concessionario gli interessi di mora nella misura del 5%.
Per ogni difformità o violazione delle condizioni contrattuali potranno essere applicate penali in denaro e precisamente, per ogni inadempimento, un importo da € 500,00 a €1.500,00 a secondo della gravità dell'inadempimento, potrà essere automaticamente trattenuto dallo IOR sul deposito cauzionale definitivo.

ART.19 – Risoluzione del contratto

Qualora la Ditta aggiudicataria venga meno ad uno qualsiasi degli obblighi assunti nell'arco di tempo previsto dal presente contratto, in particolare quelli di seguito specificati, lo IOR procederà con formale contestazione, motivata, ed invito a conformarsi immediatamente alle norme contrattuali. Qualora l'affidatario non si conformasse nei tempi richiesti , lo IOR, a suo insindacabile giudizio, in via stragiudiziale e con semplice preavviso scritto, si riserva la facoltà di risolvere il contratto "***ipso facto et jure***" senza alcuna pronunzia dell'autorità giudiziaria, incamerando il deposito cauzionale, salvo ed impregiudicato il risarcimento degli eventuali maggiori oneri e danni, senza che la parte concorrente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta:

a) sospensione del servizio da parte della Ditta
b) ripetute inadempienze da parte della Ditta agli obblighi assunti
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 fallimento o di concordato fallimentare
f) in caso di subappalto non autorizzato dall'Ente
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 dello IOR

In tali casi la Ditta sarà tenuta a corrispondere allo IOR solo il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettive sino al giorno della risoluzione, aumentate delle eventuali penalità e spese eventualmente sostenute e gli eventuali danni conseguenti la risoluzione stessa.
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.20 – Spese di stipulazione e registrazione del contratto

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione e la registrazione del contratto sono a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

ART.21 – Norme di rinvio

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, valgono le norme del Codice Civile.
Per ogni ulteriore informazione, relativa al presente Capitolato, le Ditte concorrenti potranno rivolgersi all'U.O. Acquisti - Via Gramsci n.12 - Bologna - tel.0516079921, tutti i giorni feriali dalle ore 9 alle ore 13.

ART.22 – Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere nell'esecuzione del servizio in questione è competente esclusivamente il Foro di Bologna.

Il Direttore del Servizio Acquisti Metropolitano
(dott.ssa Rosanna Campa)