

* * * * *

PROCEDURA APERTA IN MODALITA' TELEMATICA DI DURATA QUINQUENNALE CON AGGIUDICAZIONE ALL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'/PREZZO, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEGLI SPAZI INTERNI E DEL RELATIVO SERVIZIO DI BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE AMMINISTRATIVA DELLA ASL 2 GALLURA E PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "PAOLO DETTORI" DI TEMPIO PAUSANIA.

* * * * *

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CPV:

55410000-7 Servizi di gestione bar (P)

55300000-3 Servizi di ristorazione e distribuzione (S)

Sommario

Art. 1 - Oggetto della prestazione - Tipologia dell'obbligazione	3
Art. 2 – Durata della concessione – Opzione di proroga	3
Art. 3 –Tipologia di utenza e dati di attività	4
Art.4 - Locali e spazi oggetto della concessione	4
Art. 5 – Consegna dei locali	5
Art. 6 - Riconsegna dei locali	5
Art. 7 - Canone di concessione	6
Art. 8 – Spese di esercizio e utenze	7
Art.9 - Rischi da gestione della concessione e riequilibrio economico-finanziario	7
Art. 10 – Divieti	7
Art. 11 – Caratteristiche del servizio	8
Art. 11.1 - Servizio di “gestione bar”	9
Art. 11.2 - Servizio di “piccola ristorazione”	10
Art. 12 – Descrizione lotti	11
Art. 12.1 - Lotto 1: Servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso la sede amministrativa della Asl Gallura.	11
Art. 12.1.1 - Clausola di salvaguardia occupazionale	11
Art. 12.2 - Lotto n. 2 Servizio di gestione bar, piccola ristorazione e rivendita di giornali presso il Presidio Ospedaliero di Tempio Pausania.	12
Art. 12.2.1 – Specifiche lotto n. 2	12
Art. 13 - Interruzione del servizio da parte del Concessionario - Gestione in stato di emergenza	12
Art. 14 - Eccedenze alimentari e destinazione di cibi e bevande non somministrati	12
Art. 15 - Corrispettivi per la prestazione dei servizi	13
Art. 16 - Fornitura e installazione di arredi e attrezzature	13
Art. 17 - Disposizioni generali pulizia e igiene delle strutture	14
Art. 18 - Manutenzione ordinaria e straordinaria	15
Art. 19 - Smaltimento rifiuti	16
Art. 20 – Personale addetto	16
Art. 21 - Referente del Concessionario	19
Art. 22 - Altri oneri in capo al concessionario	19
Art. 23 – Responsabilità civile e copertura assicurativa	20
Art. 24 - Penali	21
Art. 25 - Risoluzione del contratto	22
Art. 26 - Diritto di recesso	23
Art. 27 - Norme di salvaguardia	24

Art. 1 - Oggetto della prestazione - Tipologia dell'obbligazione

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar e di piccola ristorazione (take away o da consumare in loco) all'interno della sede amministrativa della Asl Gallura e presso il Presidio Ospedaliero "Paolo Dettori" di Tempio Pausania.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente i servizi, per cui il corrispettivo per le consumazioni sarà versato direttamente dagli utenti.

La presente procedura, gestita da ARES Sardegna, quale Centrale di Committenza ad esclusivo beneficio della ASL Gallura, è effettuata mediante la piattaforma telematica Net4market nel rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 36/2023 senza alterare la parità di accesso agli operatori o impedire, limitare o distorcere la concorrenza o modificare l'oggetto dell'appalto.

L'appalto verrà aggiudicato, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs n. 36/2023, con aggiudicazione distinta dei lotti, come di seguito descritti:

- **Lotto n.1 Sede amministrativa Asl Gallura – Olbia:** Servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso la sede amministrativa della Asl Gallura sita in Olbia, via Bazzoni Sircana n.2-2a.
- **Lotto n.2 Presidio Ospedaliero "Paolo Dettori" - Tempio Pausania:** Servizio di gestione bar, piccola ristorazione e rivendita di giornali/riviste presso il Presidio Ospedaliero "Paolo Dettori" di Tempio Pausania, sito in via Grazia Deledda n.19. Si precisa che all'interno del Presidio Ospedaliero sono presenti distributori automatici di alimenti e bevande non ricompresi nell'ambito della presente concessione.

La Concessione in uso dei locali, funzionali all'espletamento del servizio in oggetto, è strettamente collegata alla durata e alle condizioni del servizio di cui al presente Capitolato.

La gestione del servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa, degli standard di servizio riportati nel presente Capitolato, oltre che alle indicazioni fornite, durante l'esecuzione, dal Responsabile Unico del Progetto (RUP) e dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC). L'appalto è concepito come obbligazione di risultato, pertanto il servizio dovrà essere reso perfettamente efficiente ed includere ogni prestazione e dotazione tecnica necessaria a tale scopo, anche se non espressamente prevista in atti di gara ed in offerta.

Art. 2 – Durata della concessione – Opzione di proroga

La Concessione ha una durata di **5 anni (60 mesi)** a decorrere dalla data di consegna dei locali. Asl Gallura si riserva di prorogare il contratto, agli stessi prezzi, patti e condizioni, per una durata pari a 1 anno.

L'opzione di eventuale proroga di un anno è condizionata alla verifica della qualità del servizio e della congruità/attualità dei parametri economici da parte di Asl Gallura, beneficiaria del servizio.

La durata ultra-quinquennale della concessione è necessaria per garantire un adeguato ritorno sul capitale investito, tenuto conto degli investimenti necessari per conseguire gli obiettivi contrattuali specifici assunti dal

SC Energy Management e Servizi Logistici centralizzati

concessionario, per rispondere alle esigenze riguardanti la qualità del servizio, unitamente al perseguimento di adeguati standard di sostenibilità ambientale.

Decorso il termine di durata della concessione, gli spazi ritorneranno nella disponibilità di Asl Gallura senza che al Concessionario sia dovuto alcun indennizzo o compenso a titolo di avviamento, né a qualsiasi altro titolo. L'affidamento della concessione avverrà mediante la stipula di un contratto di concessione.

Art. 3 –Tipologia di utenza e dati di attività

Per la definizione del bacino di utenza potenziale degli esercizi in esame si forniscono i seguenti dati a carattere puramente indicativo e non vincolante.

Per quanto concerne il lotto 1: L'utenza è prevalentemente composta dal personale operante presso la sede amministrativa e dal personale delle ditte appaltatrici per l'erogazione dei servizi o per l'esecuzione dei lavori. Con cadenza mensile, il servizio viene esteso anche a dipendenti provenienti da altre strutture afferenti alla Asl, in occasione di riunioni periodiche o eventi programmati. Occasionalmente l'attività può essere frequentata anche da dipendenti di altre sedi che si trovano in visita presso la struttura.

I dipendenti in servizio sono circa **110**.

Si stima, inoltre, una presenza media di utenza esterna di ulteriori **1200** unità/anno.

Per quanto concerne il lotto 2: L'utenza è prevalentemente composta da pazienti ambulatoriali, degenti, e da personale operante presso il Presidio Ospedaliero, nonché dagli accompagnatori dei pazienti e dal personale delle ditte appaltatrici per l'erogazione dei servizi o per l'esecuzione dei lavori.

I dipendenti in servizio sono circa **150**.

Si informa inoltre che il Presidio Ospedaliero sta attualmente operando con una capacità ridotta di circa **40** posti letto a causa di lavori di ristrutturazione in corso. A pieno regime, la struttura dispone di circa 80 posti letto.

Di seguito vengono fornite le seguenti informazioni, a carattere indicativo e non vincolante, relative all'affluenza:

Dal	Al	Sede di Erogazione	Tot. Prestaz.Erogate
01/01/2024	31/12/2024	TEMPIO PAUSANIA - Osp. Paolo Dettori	365701

Il servizio è accessibile anche da utenti esterni provenienti da strutture limitrofe, che usufruiscono del servizio durante la loro permanenza nella zona.

Si precisa che la fruizione del servizio bar da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancata fruizione del servizio bar da parte degli utenti.

Art.4 - Locali e spazi oggetto della concessione

Lotto 1 Sede amministrativa Asl Gallura – Olbia

Per l'espletamento del servizio, l'Azienda concederà in uso al Concessionario dei locali, ubicati all'interno della Sede Legale – piano terra – di mq.40,00 circa, meglio identificati nella planimetria allegata al presente Capitolato quale parte integrante.

Lotto 2 Presidio Ospedaliero “Paolo Dettori” - Tempio Pausania

Per l'espletamento del servizio, l'Azienda concederà in uso al Concessionario dei locali, ubicati all'interno del Presidio Ospedaliero - piano terra - meglio identificati nella planimetria allegata al presente Capitolato quale parte integrante. L'area messa a disposizione occupa una superficie di mq.30,00 circa, oltre mq. 23,00 per l'occupazione di tavoli e sedute.

Art. 5 – Consegna dei locali

I locali concessi in uso vengono consegnati al Concessionario con apposito **verbale** dopo la stipula del contratto, in adeguate condizioni di pulizia, sicurezza e funzionalità sia dal punto di vista strutturale che impiantistico.

Entro il termine massimo di 30 giorni naturali e consecutivi dalla data del Verbale di consegna dei locali, il gestore si impegna ad eseguire e completare i lavori di installazione, presso i locali oggetto della presente Concessione, a sue esclusive spese, di nuovi arredi, stigliature, attrezzature, il tutto conformemente ai progetti presentati in sede di gara.

Entro il termine massimo di 15 giorni naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al comma precedente il gestore dovrà assicurare l'avvio del servizio.

Si precisa inoltre che relativamente al lotto 1 tutti gli arredi e le attrezzature presenti attualmente nei locali sono di esclusiva proprietà dell'attuale gestore cessante, il gestore subentrante dovrà procurare, a propria cura e spese, tutte le attrezzature e gli arredi necessari a garantire il regolare ed efficiente espletamento del servizio.

Art. 6 - Riconsegna dei locali

Al termine della Concessione, il concessionario provvederà a riconsegnare all'Azienda in perfetto stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso, gli spazi presenti al momento della firma della Concessione, come risultanti dal verbale di riconsegna sottoscritto dalle parti con le stesse modalità previste al momento della consegna dei locali.

Il Concessionario, entro 20 (venti) giorni dalla scadenza della Concessione, dovrà provvedere a rimuovere gli allestimenti a propria cura e spese, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 24 del presente Capitolato speciale. Il Concessionario assume integralmente tutti gli oneri relativi a danneggiamenti, di qualsiasi natura e/o al degrado intervenuti dopo la consegna dei locali concessi e sulle loro adiacenze, ad eccezione dei danni determinati da cause estranee all'uso degli stessi, pur restando anche in questo caso a carico del Concessionario l'onere della prova.

Qualora attrezzature e/o arredi siano diventati parte non asportabile, ossia qualora la rimozione delle predette attrezzature possa provocare danni ai beni ivi presenti, le stesse allo scadere della Concessione, rimarranno nella disponibilità di Asl Gallura. Nessun compenso sarà dovuto dalla Asl Gallura al Concessionario per tali arredi/attrezzature.

SC Energy Management e Servizi Logistici centralizzati

Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente autorizzata) apportata ai locali durante il corso della Concessione resta a beneficio della Asl Gallura senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

Il Verbale di riconsegna, redatto in contraddittorio tra le parti, è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia e di manutenzione.

In particolare, nell'eventualità di manchevolezze e/o danni imputabili al Concessionario, lo stesso provvede alla rimessa in ripristino nel termine assegnato dal Concedente, a proprie cure e spese. In mancanza, le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Il Concessionario, inoltre, deve assicurare la propria disponibilità e collaborazione nell'agevolare il passaggio delle consegne al nuovo gestore.

Art. 7 - Canone di concessione

Il Concessionario è tenuto a corrispondere all'Amministrazione concedente un canone annuo di concessione, il cui importo sarà definito ad esito della presente procedura di aggiudicazione.

Il valore del canone quinquennale posto a base di gara e soggetto a rialzo è il seguente:

Lotto n.1: **€ 30.000,00 al netto di IVA**

Lotto n. 2: **€ 155.000,00 al netto di IVA**

Al fine di verificare la corretta allocazione del rischio d'impresa e la stabilità dell'equilibrio economico finanziario è stata predisposta un'ipotesi di Piano economico finanziario (PEF) consultabile all'Allegato 8 Piano Economico Finanziario.

Si precisa che tale valore costituisce una stima e che, pertanto, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo Asl Gallura e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti e/o spese per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente la gestione dei servizi in concessione, risultando determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dallo stesso. Il PEF espone i costi presunti per lo svolgimento dell'attività oggetto di concessione per l'intera durata della stessa, a fronte dei ricavi previsti.

Con cadenza semestrale il Concessionario si impegna a fornire al Concedente i dati di incasso registrati nel semestre precedente, allo scopo di consentire la verifica dell'andamento della gestione e il permanere dell'equilibrio economico finanziario come indicato nel PEF presentato dal Concessionario a corredo della sua offerta.

Il canone dovrà essere corrisposto in **rate mensili anticipate di pari importo**, ciascuna da pagarsi entro il giorno 15 del mese di riferimento attraverso bonifico bancario che il Concessionario verserà sul c/c bancario intestato ad Asl Gallura. Il canone decorrerà dalla data di presa in consegna dei locali per il servizio bar.

Art. 8 – Spese di esercizio e utenze

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

Sono a carico del concessionario le tasse e le imposte di esercizio, nonché le spese per la fornitura di acqua, energia elettrica, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la tassa sui rifiuti solidi urbani ad esso riferibili.

Al momento della consegna dei locali, Il DEC in presenza di un responsabile del concessionario, provvederà alla lettura dei relativi contatori/sottocontatori dedicati che verranno installati e volturati a inizio contratto ad onere e spese del concessionario. È, altresì, a carico del concessionario, per tutta la durata dell'appalto, l'imposta sulla raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani, calcolata in base alla superficie di gestione dei locali in cui è svolto il servizio di bar-punto di ristoro.

Il concessionario provvederà direttamente al pagamento dell'imposta sulla raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani e fornirà comprova all'Azienda dell'avvenuto pagamento.

Art.9 - Rischi da gestione della concessione e riequilibrio economico-finanziario

Ai sensi dell'art.177, comma 1 del D.lgs. 36/2023, il Concessionario assume il **rischio operativo** conseguente alla gestione del servizio, derivante, tra l'altro, dalle possibili variazioni della domanda in grado di incidere sull'equilibrio del piano economico finanziario della concessione.

Non sono previsti da parte del Concedente meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio. In capo al Concessionario sono inoltre allocati i rischi di approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi nonché il rischio di offerta connesso all'ingresso nel mercato di competitori. Ai fini della esatta allocazione dei rischi e quindi della successiva esecuzione della concessione, si fa riferimento alla Matrice dei rischi allegata al presente capitolato (Allegato C).

Art. 10 – Divieti

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dalla Asl Gallura, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato speciale, né 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 concedente.

È vietata la concessione a terzi dell'uso.

È tassativamente vietata la distribuzione e vendita di tabacchi e di bevande alcoliche e superalcoliche, anche per asporto, la vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura, nonché l'installazione di videogiochi e videopoker o altre apparecchiature analoghe.

È fatto divieto assoluto di:

- vendita e somministrazione di generi alimentari avariati, o contenenti sostanze nocive, o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, e di cibi/prodotti scaduti.
- riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente.
- tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammalorati o contenuti in confezioni rovinate, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Art. 11 – Caratteristiche del servizio

Il Concessionario deve provvedere, **prima dell'avvio dell'attività**, al conseguimento di tutte le autorizzazioni di carattere amministrativo e sanitario, le licenze e/o i permessi necessari, in base alle norme vigenti, per l'uso dei locali e per l'esercizio delle attività. Copia di tale documentazione deve essere fornita al Concedente.

Il Concessionario si impegna a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di Offerta.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate, che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste, nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. Dovrà essere assicurata la tutela del consumatore, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi.

Al fine di garantire il servizio saranno a carico della Ditta Aggiudicataria le seguenti prestazioni:

- allestimento del locale, mediante fornitura di arredi e attrezzature utili all'esecuzione del servizio in questione che l'Aggiudicatario dovrà tenere perfettamente idonei all'uso e conformi alle prescrizioni **tecniche e di sicurezza**;
- acquisto, stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate alimentari di prima scelta e qualità necessarie per la preparazione di tutti i pasti;
- approvvigionamento dei generi alimentari somministrati, nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a **magazzino** oppure **nelle apposite celle frigorifere**, è responsabilità del Concessionario;
- produzione, preparazione e somministrazione dei pasti. Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati somministrati ecc nel rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di Igiene dei prodotti alimentari-HACCP;
- nella preparazione dei cibi dovranno essere privilegiate derrate di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla "filiera corta" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG. L'impiego di prodotti surgelati, dove strettamente necessario, deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- approvvigionamento dei prodotti non alimentari e di consumo necessari per assicurare il servizio quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo la fornitura di posate, stoviglie, bicchieri, pentolame, macchine e attrezzature, comprendendo tutto il materiale necessario per la corretta e completa esecuzione del servizio;
- lavaggio e disinfezione delle stoviglie, dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi;
- pulizia e sanificazione, disinfestazione delle aree dedicate alle attività di approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, distribuzione e consumo, degli impianti e di ogni altro spazio utilizzato;

SC Energy Management e Servizi Logistici centralizzati

- attivazione di un sistema di autocontrollo secondo quanto espressamente previsto dal D.Lgs n.193/2007 (H.A.C.C.P.);
- fornitura di tutti i materiali di consumo necessari per le operazioni di pulizia;
- smaltimento delle eccedenze alimentari, con le modalità specificate nell'Offerta Tecnica presentata dall'impresa;
- raccolta e smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità descritte dai regolamenti comunali vigenti;
- esecuzione di tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio, a partire dall'acquisto delle derrate fino alla distribuzione dei pasti.

L'Azienda non riconoscerà né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal concessionario verso i propri fornitori. In ogni caso il Concessionario dovrà garantire l'esercizio dell'attività per un adeguato livello di decoro permettendo all'Azienda di accertare in qualsiasi momento la regolarità della conduzione del servizio e il rispetto dell'immagine dell'Azienda.

La concessione deve, altresì, essere improntata all'osservanza dei criteri ambientali minimi previsti dai criteri ambientali minimi (c.d. "CAM") di cui al DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024, rubricato "Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", e successivo Decreto Correttivo 17 maggio 2024 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica pubblicato in GU Serie Generale n.131 del 06-06-2024.

Art. 11.1 - Servizio di "gestione bar"

Il servizio consiste nella somministrazione di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico ovvero bevande calde e fredde, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioche, toast, piadine e prodotti similari.

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti vegetariani, celiaci, vegani, intolleranti al lattosio ecc.

Il Concessionario deve garantire la somministrazione e la vendita al banco di prodotti di qualità (ad esempio utilizzando marchi di primaria notorietà nazionale) e l'impiego prevalente di ingredienti freschi, non confezionati e non surgelati (l'impiego, marginale e se necessario, di prodotti surgelati e confezionati devono essere chiaramente evidenziati nell'elenco degli ingredienti);

Il servizio di gestione bar prevede quindi la somministrazione di:

- a) caffetteria e bevande analcoliche;
- b) pasticceria, cioccolato, caramelle, biscotteria, dolciumi vari e gelati;
- c) panini, focacce, piadine, toast, tramezzini, pizzette, ecc.;
- d) alimenti ad elevato valore nutrizionale quali: yogurt, macedonia di frutta, succhi o frullati di frutta;
- e) acque minerali.

In particolare, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire almeno i seguenti livelli di qualità:

- i prodotti della pasticceria (dolci, salati, brioches, cornetti, etc.) dovranno:
 - essere riscaldati a richiesta dei consumatori;
 - essere sempre freschi di giornata oppure surgelati;
 - recare l'indicazione della pasticceria di provenienza;
- il caffè dovrà essere di ottima qualità, intendendosi con tale espressione una miscela di prodotto finale composto con la percentuale minima di 80% qualità "Arabica" e 20% qualità "Robusta";
- il latte utilizzato per il servizio al banco dovrà essere fresco o pastorizzato;
- il pane dovrà essere di produzione giornaliera e non rigenerato;
- le verdure e la frutta dovranno essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici delle stesse o da tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- i salumi non dovranno presentare né patine né odori sgradevoli, il grasso dovrà essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non dovrà essere in eccesso;
- i gelati dovranno essere di prima qualità e si dovranno prevedere gelati a ridotto contenuto calorico;
- le bibite dovranno essere di prima qualità e si dovranno privilegiare quelle ad elevato contenuto nutrizionale e a basso contenuto calorico;
- su richiesta del cliente, la Ditta Aggiudicataria dovrà servire gratuitamente acqua del rubinetto.

Per le consumazioni da asporto dovranno essere fornite stoviglie, vassoi, posate, tovaglette in materiale compostabile e biodegradabile. Per il consumo al banco ed eventualmente al tavolo dovranno essere utilizzate stoviglie e piatti, rispettivamente in porcellana e metallo o similari, riutilizzabili previa pulizia in lavastoviglie.

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti sui banchi bar zucchero bianco e di canna grezzo, miele, dolcificanti ipocalorici confezionati secondo quanto prescritto dalle normative in vigore.

Art. 11.2 - Servizio di "piccola ristorazione"

Il servizio di piccola ristorazione (take-away o da consumare in loco) consiste nella somministrazione di prodotti di gastronomia che dovranno essere preparati in loco a cura del Concessionario, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie. Nel caso in cui i prodotti siano preparati al di fuori dei locali messi a disposizione dalla Asl Gallura dovrà essere illustrato il sito prescelto.

La Ditta Aggiudicataria dovrà predisporre le seguenti alternative di piatti composti:

PRIMO PIATTO: almeno una alternativa diversa per ogni giorno della settimana;

SECONDO PIATTO + CONTORNO + PANE: almeno una alternativa con contorno diversa per ogni giorno della settimana + Pane gr.70 o Grissini gr.50;

FRUTTA di stagione;

INSALATONA + PANE: composta da insalata verde o insalata mista (pomodori, carote, ecc.) con altri ingredienti (es. mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc.) + Pane gr.70 o Grissini gr.50.

La Ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio, opzioni vegetariane. Le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo.

Il Concessionario dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

Per le consumazioni da asporto dovranno essere fornite stoviglie, vassoi, posate, tovagliette in materiale compostabile e biodegradabile. Per il consumo al banco ed eventualmente al tavolo dovranno essere utilizzate stoviglie e piatti, rispettivamente in porcellana e metallo o simili, riutilizzabili previa pulizia in lavastoviglie.

Art. 12 – Descrizione lotti

Art. 12.1 - Lotto 1: Servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso la sede amministrativa della Asl Gallura.

Il servizio di gestione bar dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, **dal lunedì al venerdì, dalle ore 07:30 alle ore 17:30**, con possibilità di prolungamento.

Il servizio di piccola ristorazione dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, durante la fascia oraria del pranzo, dalle **ore 12:30 alle ore 15:30**.

I giorni e gli orari di apertura dovranno essere sempre esposti in modo visibile al pubblico.

I servizi non saranno effettuati nei giorni di festività civile e religiosa, compresa la festività del Patrono, nonché in ogni altra giornata di eventuale e straordinaria chiusura degli uffici che sarà tempestivamente comunicata.

Nei periodi di affluenza ridotta, potranno essere accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura o di chiusura per ferie, previo preventivo accordo con l'Amministrazione.

Art. 12.1.1 - Clausola di salvaguardia occupazionale

La concessione dei servizi relativi al lotto n.1 del presente capitolato sono attualmente gestite da altro concessionario.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera, l'aggiudicatario è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. 36/2023, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato nella lex specialis.

Agli atti di gara è allegato l'elenco del personale attualmente in servizio corredato delle informazioni necessarie ad una corretta applicazione della clausola di salvaguardia.

Si specifica che essendo il presente **un appalto ad alta intensità di manodopera**, l'appaltatore è obbligato, almeno semestralmente, e sempre, allo scadere del contratto, a comunicare ad Asl Gallura almeno i seguenti dati:

- nominativi della forza lavoro impiegata stabilmente;
- inquadramento in relazione al CCNL applicato;
- monte ore settimanale;
- data assunzione in servizio.

L'inosservanza dell'obbligo costituisce grave negligenza professionale a tutti gli effetti.

Art. 12.2 - Lotto n. 2 Servizio di gestione bar, piccola ristorazione e rivendita di giornali presso il Presidio Ospedaliero di Tempio Pausania

Il servizio di gestione bar dovrà essere assicurato tutti i giorni **dalle ore 07:00 alle ore 19:00** con possibilità di prolungamento.

Il servizio di piccola ristorazione dovrà essere assicurato tutti i giorni durante la fascia oraria del pranzo dalle ore **12:00 alle ore 15:00**.

I giorni e gli orari di apertura dovranno essere sempre esposti in modo visibile al pubblico.

Nei periodi di affluenza ridotta, potranno essere accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura o di chiusura per ferie, previo preventivo accordo con l'Amministrazione.

Art. 12.2.1 – Specifiche lotto n. 2

Oltre al servizio bar e piccola ristorazione, per il suddetto lotto è prevista la vendita di giornali/riviste.

E' facoltà inoltre della Asl Gallura richiedere l'attivazione del servizio di ristoro dei donatori di sangue.

Le modalità operative per l'attivazione verranno concordate successivamente nel momento in cui il servizio sarà effettivamente attivato.

Art. 13 - Interruzione del servizio da parte del Concessionario - Gestione in stato di emergenza

Il Concessionario deve garantire con continuità l'erogazione dei servizi di bar e piccola ristorazione.

Saranno consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

a) guasto di attrezzature o interventi di manutenzione: il Concessionario dovrà comunicare tempestivamente all'Amministrazione la tipologia di guasto o intervento assicurando, comunque, le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione le soluzioni più idonee a limitare eventuali disagi all'utenza;

b) interruzione totale dei servizi per cause di forza maggiore: l'interruzione totale dei servizi per cause di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale ed imprevedibile, disposta dall'Amministrazione, non darà luogo ad alcuna responsabilità imputabile al Concessionario;

c) necessità di effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione: in tal caso l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati e i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Salvo quanto previsto nel presente punto, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile; in tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di chiedere nei confronti del Concessionario il risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

Art. 14 - Eccedenze alimentari e destinazione di cibi e bevande non somministrati

Il Concessionario dovrà organizzare il servizio in modo tale da prevenire gli sprechi e le eccedenze alimentari.

Le eccedenze alimentari dovranno essere, almeno approssimativamente, monitorate e misurate.

Laddove applicabile, il Concessionario dovrà assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale in conformità alla legge n. 166/2016.

Il Concessionario potrà proporre ulteriori sistemi per evitare lo spreco alimentare.

Il progetto dovrà indicare ed illustrare dettagliatamente le varie fasi del servizio di recupero e consegna delle eccedenze alimentari (quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, ecc.).

Particolare attenzione dovrà essere posta alle corrette prassi operative da osservare nel rispetto di quanto previsto dall'art. 5 della sopra citata legge n. 166/2016, sia al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti sia al fine di ottimizzare la logistica, per la quale dovranno essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale.

Art. 15 - Corrispettivi per la prestazione dei servizi

Il corrispettivo per l'erogazione del servizio verrà versato direttamente alla Ditta Aggiudicataria dagli utenti e dai dipendenti, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

I prezzi delle varie consumazioni dovranno essere esposti in apposito listino ben visibile al pubblico.

I prezzi delle principali consumazioni non dovranno essere superiori alla media dei prezzi praticati nella medesima tipologia di esercizi pubblici nelle vicinanze dell'esercizio.

I prezzi dei prodotti esposti in vendita dovranno essere inoltre adeguatamente identificati tramite apposito cartellino espositivo per permettere una facile associazione prezzo-prodotto da parte del cliente.

Il cartellino espositivo oltre che risultare decoroso, dovrà essere chiaro e completo di tutte le informazioni e facilmente associabile al prodotto di riferimento.

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti dovrà poter avvenire:

- in contanti;
- carte di debito e di credito;
- con presentazione di buoni pasto sotto forma di ticket elettronici.

Art. 16 - Fornitura e installazione di arredi e attrezzature

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario dovranno coincidere con quanto offerto in sede di gara, e dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento delle attività oggetto del servizio bar e piccola ristorazione.

Il Concessionario potrà dare avvio al servizio previa verifica positiva da parte della Asl Gallura della rispondenza della fornitura e dell'installazione in conformità a quanto stabilito dal presente Capitolato.

Gli arredi e gli eventuali impianti a loro afferenti dovranno essere conformi ai criteri di sicurezza più severi, adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte.

Inoltre, il Concessionario dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti ed utensili da cucina e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc. destinati a venire a contatto con gli alimenti, devono essere di ottima qualità e consistenza, prodotti

pag.13 di 24

SC Energy Management e Servizi Logistici centralizzati

conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Le attrezzature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

In occasione della consegna dei locali, il Concessionario potrà concordare con il Concessionario uscente, se esistente, l'acquisto o meno delle attrezzature ivi installate.

Quanto preso in consegna dal Concessionario s'intende comunque funzionante ed in buono stato e dunque l'Azienda resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie ed eventuali sostituzioni di attrezzature o componenti di esse che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tutte le eventuali spese saranno a totale carico del Concessionario così come l'acquisto di ogni ulteriore arredo o attrezzatura necessarie alla corretta e puntuale esecuzione del servizio.

Nel corso del contratto il Concessionario dovrà, se necessario, ai fini dell'efficienza funzionale e/o dell'ottemperanza alla normativa vigente, ovvero potrà, se lo riterrà opportuno, integrare o sostituire a sue spese apparecchiature o attrezzature presenti che, se rientranti nella tipologia di cui all'art. 6 del presente CSA, resteranno di proprietà dell'Azienda, al termine del contratto. L'inserimento di qualsiasi nuova apparecchiatura o attrezzatura dovrà essere autorizzato dal DEC.

Art. 17 - Disposizioni generali pulizia e igiene delle strutture

I locali si intendono consegnati nello stato in cui si trovano.

Il Concessionario effettuerà le pulizie giornaliere e periodiche dei locali dati in concessione, delle attrezzature, dei mobili, degli arredi, ecc, nonché quelle da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (ad esempio: lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti) e saranno tenuti dal Concessionario costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione e di manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

Il Concessionario si impegna ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, tenendo conto della sostenibilità ambientale e sociale del servizio, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali;
- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

Il Concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti e ai Criteri Ambientali Minimi per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

Il Concessionario sarà tenuto a garantire la pulizia periodica dei locali destinati al Servizio Bar.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo la pulizia avrà ad oggetto:

- spazzatura e sanificazione pavimenti;
- pulizia e igienizzazione piani di lavoro;
- detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;
- pulizia delle Attrezzature e degli Arredi;
- lavaggio accurato di vasellame, pentole, attrezzi da cucina e stoviglie dopo ogni utilizzo;
- raccolta di tutto il materiale da rifiuto, sua collocazione negli spazi individuati per la raccolta differenziata o per il conferimento al normale servizio.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite nel caso in cui sia ancora in corso la preparazione e la somministrazione dei pasti e dovranno essere svolte in conformità al Regolamento CE 852/2004.

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le macchine, gli Impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina devono essere accuratamente deterse e disinfettate.

È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci, o altri analoghi materiali destinati alla pulizia.

Art. 18 - Manutenzione ordinaria e straordinaria

A partire dalla data di installazione di arredi, attrezzature (elettrodomestici ecc.), compresi gli strumenti (posate, piatti, bicchieri ecc.) utilizzati per lo svolgimento del servizio, e per tutta la durata della Concessione, il Concessionario dovrà mantenere i medesimi in **perfetto stato di funzionamento**, provvedendo ad erogare, a propria cura, apposita assistenza tecnica e ponendo in essere ogni attività necessaria per garantire il corretto funzionamento degli stessi e la risoluzione di eventuali malfunzionamenti per tutto il periodo di durata del Contratto.

Ogni onere e spesa collegati al Servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate sono a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario.

La manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti:

- elettrico,
- condizionamento,
- ricambio d'aria,
- impianti speciali

esistenti sono a carico della Asl Gallura, in quanto sono impianti centralizzati e gestiti da operatori economici individuati dalla stessa.

Tutte le parti edilizie, gli impianti di pertinenza a valle del punto di consegna, gli arredi e attrezzature relativi ai locali utilizzati, realizzate per adeguare gli ambienti alle esigenze della Ditta Aggiudicataria, sono a carico della stessa e soggette a preventiva autorizzazione del Servizio Tecnico.

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire evidenza alla Asl Gallura dell'effettuazione delle attività di modifiche, sia edili che impiantistiche, anche mediante apposita pianificazione delle stesse (coerentemente con i manuali d'uso, i piani di manutenzione e la normativa vigente) e dei corrispondenti verbali.

SC Energy Management e Servizi Logistici centralizzati

Sarà cura della Ditta Aggiudicataria trasmettere alla S.C. Area Tecnica della ASL Gallura (entro e non oltre 60 giorni naturali consecutivi dall'inizio dell'appalto ed in occasione di proroga) eventuali contratti di manutenzione/pulizia stipulati.

Eventuali interventi di manutenzione straordinaria (come da art.3 D.P.R. 380/2001 e ss.mm. e ii) che dovessero rendersi necessari saranno a carico della Asl Gallura, ad esclusione di tutte le riparazioni determinate da inadempienza, imperizia o mancata o inadeguata attuazione degli interventi manutentivi di carattere ordinario da parte del Concessionario.

Qualora l'entità degli interventi da eseguire non consenta di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio entro il predetto termine massimo stabilito, l'Affidatario dovrà provvedere alla sostituzione dell'arredo o attrezzatura danneggiata con altro arredo o attrezzatura aventi caratteristiche tecniche equivalenti o superiori a quello in stato di fermo, senza alcun onere aggiuntivo per Asl Gallura, entro il termine massimo di 3 giorni dalla data di danneggiamento. Resta inteso che durante le operazioni di sostituzione o intervento dovrà essere garantito il minor disagio possibile per l'utenza, adottando tutte le misure necessarie per ridurre al minimo eventuali interruzioni o inconvenienti. Eventuali interventi particolari o situazioni eccezionali saranno concordate preventivamente con Asl Gallura al fine di assicurare una gestione adeguata e tempestiva delle problematiche riscontrate.

Il Concedente può procedere a verifiche periodiche delle condizioni di utilizzo dei locali; in qualsiasi momento può eseguire sopralluoghi e effettuare lavori che si rendano necessari durante il periodo di validità della concessione, a mezzo di propri incaricati. Il Concessionario dovrà garantire l'accesso degli operatori incaricati dall'Azienda per le suddette verifiche.

Art. 19 - Smaltimento rifiuti

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a suo carico alla raccolta, al confezionamento ed al conferimento dei rifiuti presso gli appositi spazi messi a disposizione dal Comune, provvedendo obbligatoriamente alla raccolta differenziata secondo quanto previsto dalle disposizioni comunali. Ove necessario, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla compattazione/rilegatura del rifiuto per renderlo meno ingombrante.

La gestione del ritiro, il trasporto interno e l'approvvigionamento dei contenitori (rigidi e molli), sia monouso sia riutilizzabili, sarà a totale carico della Ditta Aggiudicataria.

Tutti i contenitori e gli imballaggi utilizzati dovranno rispondere pienamente ai requisiti indicati dalla vigente normativa e quella sulla sicurezza dei lavoratori.

Art. 20 – Personale addetto

Il rapporto contrattuale si costituirà fra Asl Gallura e l'operatore economico aggiudicatario.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'azienda appaltatrice e il personale addetto all'espletamento del servizio, che lavorerà sotto l'esclusiva responsabilità dell'aggiudicatario. Pertanto, il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

SC Energy Management e Servizi Logistici centralizzati

L'Amministrazione rimane estranea a ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Concessionario e i propri dipendenti e/o collaboratori.

L'aggiudicatario si impegna di avvalersi di proprio personale regolarmente assunto assumendosene la responsabilità.

La Ditta Aggiudicataria dovrà pertanto garantire per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio provvedendo ad eventuali assenze con una immediata sostituzione.

L'elenco del personale, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia ecc).

Il Concessionario dovrà esibire ad ogni richiesta della Stazione Appaltante, in originale o copia autentica, il libro matricola, il libro paga e il registro infortuni previsti dalle vigenti norme e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relative ai dipendenti.

In nessun caso sarà ammissibile l'interruzione dell'attività causata da mancato assolvimento degli obblighi contrattuali a seguito di assenza improvvisa del personale addetto al servizio specifico e non gestita dall'Aggiudicataria.

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi di gestione bar e piccola ristorazione:

- sia di comprovata moralità;
- sia in possesso di titoli di studio adeguati alle competenze e professionalità necessarie per lo svolgimento dei servizi e perfettamente corrispondenti ai profili dichiarati in sede di offerta;
- assicuri la corretta e responsabile esecuzione dei servizi;
- sia in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene e manipolazione degli alimenti e delle bevande sia per quanto attiene la normativa vigente in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- si attenga alle disposizioni ed alle norme di sicurezza individuale in materia di antinfortunistica nonché a quanto indicato nel documento di valutazione dei rischi o in eventuali regolamenti specifici emanati dall'Amministrazione;
- abbia attitudine alle relazioni interpersonali e sia disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e con l'utenza;
- abbia buone capacità espressive, tratti di cortesia e condotta decorosa e irreprensibile, nonché contegno sempre riservato e corretto;
- si presenti sempre in ordine nella persona, dotato di apposita e idonea divisa fornita dal Concessionario;
- sia dotato di indumenti, calzature, materiale, dispositivi di protezione individuale e quant'altro occorrente, da indossare e/o utilizzare durante le ore di servizio, tali da garantire il decoro e il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza. Su ogni divisa deve essere applicata un'etichetta termoadesiva riportante il logo aziendale, il nome e cognome per esteso dell'operatore e il suo profilo professionale.
- abbia capacità e affidabilità per le operazioni attinenti al maneggio valori;

SC Energy Management e Servizi Logistici centralizzati

- espletare le diverse prestazioni ordinarie e periodiche previste rispettando integralmente e senza alcuna eccezione gli orari fissati;
- attuare comportamenti ed atteggiamenti flessibili qualora si presenti un'emergenza;
- mantenere la riservatezza su fatti e/o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività che si svolgono presso l'Amministrazione, dei quali abbia avuto notizia o sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispettare le disposizioni dettate dal d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni, sulla riservatezza dei dati e sul segreto d'ufficio.

Il Concessionario, per tutto il personale impiegato, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 24 del presente Capitolato speciale, deve garantire:

- l'applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro settimanale in relazione al funzionamento dei servizi), come regolamentato dai CCNL applicabili;
- il regolare pagamento dei salari e degli stipendi, nonché di ogni prestazione accessoria prevista dai CCNL di riferimento;
- l'assolvimento di tutti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi di legge;
- l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori occupati nei servizi oggetto della Concessione, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie e a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.), di condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, CCNL o da eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché di eventuali condizioni contrattuali che dovessero risultare da ogni altro contratto o accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni;
- la consegna, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, della documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi al rapporto di lavoro con i propri dipendenti.

Prima dell'inizio del periodo contrattuale, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare l'elenco nominativo del personale che intende impiegare nell'espletamento del servizio, compreso quello addetto alle sostituzioni, con indicazione di qualifica, monte ore settimanale, impegnandosi a comunicare ogni successiva variazione/aggiornamento.

È facoltà di Asl Gallura chiedere l'allontanamento dai servizi delle unità di personale che siano state causa di accertati gravi motivi di doglianza o che abbiano tenuto un accertato comportamento gravemente lesivo nei confronti dell'utenza e/o dell'ambiente di lavoro.

Il Concessionario, previa verifica di quanto segnalato, dovrà provvedere all'allontanamento delle unità di personale interessate entro due giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte di Asl Gallura, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

Art. 21 - Referente del Concessionario

Il Concessionario deve individuare, nel proprio organico aziendale, uno o più soggetti a cui affidare la responsabilità tecnica, gestionale e qualitativa del servizio. A tal riguardo, ha l'obbligo di comunicare, per iscritto, prima della stipula del contratto, il nominativo ed i recapiti (mail, telefono fisso e cellulare) nonché dei loro sostituti in caso di assenza.

La persona individuata è il referente unico dei servizi affidati in Concessione, responsabile della conduzione e dell'organizzazione di tutte le attività deve:

- controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato speciale e dall'offerta presentata dal Concessionario in sede di gara;
- far svolgere al personale impiegato le mansioni ed i compiti stabiliti per il regolare svolgimento dei servizi;
- essere presente alle eventuali verifiche di conformità condotte da Asl Gallura;
- garantire il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza e delle buone pratiche contenute nel Manuale HACCP.

La sua presenza in sede, anche non continuativa, è essenziale per l'erogazione dei servizi.

È, altresì, obbligato ad assicurare la **propria reperibilità nei confronti del Direttore dell'esecuzione del contratto**, tutti i giorni, nell'orario di apertura al pubblico.

Il Referente del Concessionario dovrà essere autorizzato ad accogliere richieste e segnalazioni da parte di Asl Gallura e a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato.

Il Concessionario si obbliga a comunicare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi variazione dovesse interessare la nomina del Referente in questione.

Asl Gallura si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati per il Servizio, senza che il Concessionario possa sollevare obiezione alcuna.

Il referente/i dovrà/anno assicurare la loro presenza in loco nell'arco dell'orario di apertura dei locali nonché la propria reperibilità telefonica e pronto intervento durante l'orario di servizio.

In caso di impedimento o assenza del/i referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia alla Stazione Appaltante, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

Art. 22 - Altri oneri in capo al concessionario

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a segnalare tempestivamente al DEC l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto se dovute relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- a eseguire gli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a sostenere ogni onere presente o futuro, relativo ad imposte, diritti, tasse, etc. stabiliti dallo Stato, dalla Regione, dagli Enti locali in relazione a qualsiasi aspetto dello svolgimento delle attività, compresa la denuncia per la tassa rifiuti;

- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Art. 23 – Responsabilità civile e copertura assicurativa

Il Concessionario assume la piena responsabilità, sia civile che penale, per danni rivenienti dalla gestione dei servizi oggetto della Concessione e dall'utilizzo dei locali, eventualmente subiti da Asl Gallura o da terzi, cose o persone.

Il Concessionario si obbliga a tenere indenne la Asl Gallura da qualsiasi pretesa che sia eventualmente avanzata nei loro confronti da terzi danneggiati dall'esecuzione delle attività oggetto del presente Capitolato.

Il Concessionario, ai fini della stipula del Contratto di Concessione, è obbligato a presentare idonea polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi e verso Prestatori di lavoro (RCT - RCO) e a mantenerla in vigore per tutta la durata della concessione.

La polizza dovrà essere idonea a coprire danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone o cose, compresi gli infortuni occorsi ai prestatori di lavoro addetti ai servizi, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa, né eccettuata, nonché i danni per incendio, scoppio, allagamento.

Tale copertura (RCT) deve avere un massimale unico di garanzia non inferiore a **€ 3.000.000,00 per ogni danno a persona e a € 1.500.000,00** per danni a cose e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

A titolo indicativo e non esaustivo la polizza dovrà prevedere almeno le seguenti coperture assicurative:

- rischi da tossinfezione alimentare (intossicazione ed infezione alimentare), avvelenamenti subiti dall'utenza ed eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino invalidità o morte del fruitore dei servizi;
- rischi per incendio, scoppio, allagamento;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatti imputabili ai beneficiari dei servizi;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino, a qualsiasi titolo, all'espletamento dei servizi oggetto della Concessione;
- danni arrecati a terzi (inclusi l'Amministrazione e i beneficiari) da dipendenti, fornitori o collaboratori e/o da altre persone - anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino, a qualsiasi titolo, all'espletamento dei servizi oggetto della Concessione.

La polizza dovrà essere prodotta in lingua italiana ovvero, qualora sia redatta in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

Le quietanze riguardanti le annualità successive alla stipula della polizza dovranno essere trasmesse alla Asl Gallura alle relative scadenze.

Si precisa che la polizza assicurativa dovrà essere stipulata con una Compagnia di Assicurazione, autorizzata, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della copertura richiesta. La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute alla Asl Gallura per fatto imputabile al Concessionario.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono ad esclusivo carico del Concessionario gli eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle Macchine e/o degli Impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle Macchine e agli Impianti, per incendi.

Art. 24 - Penali

Asl Gallura si riserva di effettuare, nel corso dell'intero periodo contrattuale, sopralluoghi e controlli volti a verificare il rispetto degli obblighi contrattuali.

Le contestazioni, per mancata, irregolare o non adeguata esecuzione degli obblighi contrattuali previsti nel presente Capitolato, saranno tempestivamente comunicate dalla Asl Gallura al Concessionario.

Nell'ipotesi di inadempimento ad uno o più obblighi contrattuali, compresi quelli che possono dare luogo all'applicazione di penali, Asl Gallura provvederà ad inviare al Concessionario, a mezzo posta elettronica certificata, apposita richiesta di adempiere agli obblighi assunti.

Il Concessionario, nel termine massimo di 5 (cinque) giorni solari dalla data di ricevimento della contestazione, potrà comunicare, con le medesime modalità, le proprie osservazioni e/o controdeduzioni. Qualora tali osservazioni e/o controdeduzioni non dovessero essere accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, Asl Gallura applicherà al Concessionario le **penalità** in base alla seguente tabella:

- **mancata corresponsione del canone di concessione** entro i termini stabiliti dal presente Capitolato: penale giornaliera pari 1,5‰ del canone quinquennale da corrispondere e calcolata per gli effettivi giorni di ritardo (giorni naturali e consecutivi), pena la risoluzione del contratto di concessione;
- **mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura**: Euro 100,00 per singola infrazione;
- **non conformità dell'offerta gastronomica rispetto ai requisiti di alimenti e bevande previste dai CAM**: Euro 500,00 per singola infrazione;
- **mancata etichettatura dei singoli prodotti con l'elenco di tutti gli ingredienti presenti**: Euro 200,00 per singola infrazione;
- **inosservanza degli obblighi inerenti la gestione dei rifiuti**: Euro 450,00 per singola infrazione;
- **applicazione di prezzi difformi rispetto al listino prezzi**: Euro 250,00 per singola infrazione;
- **mancata osservanza degli obblighi relativi a manutenzione ordinaria/ straordinaria**: Euro 300,00 per singola infrazione o per ogni giorno di ritardo;
- **mancata fornitura dei porta rifiuti richiesti** o fornitura con caratteristiche diverse da quelle indicate nel Capitolato: per ogni infrazione accertata, penale pari ad euro 50,00;

- **mancato ritiro dei rifiuti o mancata effettuazione della raccolta differenziata:** per ogni infrazione accertata, penale pari ad euro 50,00;
- **utilizzo di prodotti tossici o non biodegradabili per le attività di pulizia:** per ogni infrazione accertata, penale pari ad euro 150,00;
- **ritardo nella presa di consegna dei locali:** Euro 200,00 per ogni giorno di ritardo
- **ritardo nell'avvio dei servizi:** Euro 200,00 per ogni giorno di ritardo
- **ritardo nella riconsegna dei locali:** Euro 200,00 per ogni giorno di ritardo
- **violazione degli obblighi di comportamento** professionale nei confronti dell'utenza: Euro 1.000,00 per ogni evento accertato;

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Gli importi corrispondenti verranno trattenuti sulla cauzione definitiva che dovrà essere reintegrata dall'Impresa senza bisogno di ulteriore diffida. L'aggiudicatario prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto della Asl Gallura a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

Le penali non possono comunque superare, complessivamente, il dieci per cento dell'ammontare netto contrattuale.

Art. 25 - Risoluzione del contratto

L'Azienda si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore dello stesso, ovvero nel caso di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali da parte del Concessionario. In tal caso l'Azienda avrà facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno del concessionario. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno. In ogni caso si conviene che l'Amministrazione, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c, previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario con posta elettronica certificata.

Oltre a quanto previsto in generale dal Codice Civile in caso di inadempimento contrattuale, il contratto è soggetto alle seguenti cause di risoluzione di cui all'art. 190 del D.lgs. n. 36/2023:

- a) la concessione ha subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione;
- b) il Concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione della concessione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura di aggiudicazione della concessione;

Costituiscono inoltre motivo di risoluzione del contratto i seguenti casi:

- vendita e somministrazione di generi alimentari avariati, o contenenti sostanze nocive, o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, e di cibi/prodotti scaduti;
- riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente;
- mancato pagamento del canone di concessione per tre mesi consecutivi;
- comportamenti tali da provocare grave danno all'immagine di Asl Gallura;

SC Energy Management e Servizi Logistici centralizzati

- danni rilevanti agli utenti dei servizi dovuti a comportamenti negligenti, dolosi o colposi da parte del personale o incaricati del Concessionario;
- mancata sostituzione del personale a seguito di accertamento di comportamento scorretto o sconveniente;
- grave inosservanza delle leggi, norme e regolamenti relativi al personale impiegato nel servizio, mancata applicazione del CCNL dichiarato in sede d'offerta e degli accordi sindacali integrativi vigenti, inosservanza delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico – sanitarie;
- gravi danni all'edificio, a impianti e/o beni, attrezzature di proprietà di Asl Gallura dovuto a comportamenti dolosi o colposi del Concessionario;
- sospensione ingiustificata del servizio.

In tali casi, e comunque in caso di gravi inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, Asl Gallura formula la contestazione degli addebiti al Concessionario assegnandogli un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni, o scaduto il termine senza che il Concessionario abbia risposto, il Concedente dichiara risolto il contratto.

In ogni caso, il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa dichiarazione da comunicare al Concessionario, oltre ai casi di cui sopra, nelle seguenti ipotesi:

- 1) mancata copertura assicurativa dei rischi durante la vigenza del contratto;
- 2) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta;
- 3) perdita delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento delle attività oggetto del presente atto.
- 4) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale, come indicati nel Disciplinare di gara;
- 5) mancata reintegrazione della cauzione escussa nel termine di 30 giorni dal ricevimento della relativa richiesta;
- 6) svolgimento di prestazioni in subappalto non autorizzato;
- 7) quando, decorsi 30 giorni dal termine previsto in contratto per l'avvio dell'appalto, l'appaltatore non abbia dato avvio all'attività secondo gli obblighi assunti;
- 8) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione.

In ogni caso di risoluzione del contratto per responsabilità del Concessionario, il Concedente, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione prestata dal Concessionario stesso, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti.

Art. 26 - Diritto di recesso

Asl Gallura ha facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi tempo, con preavviso di 90 giorni. In caso di recesso il Concessionario non potrà pretendere alcun compenso o indennizzo e/o rimborso spese.

Il recesso dal contratto da parte dell'aggiudicatario potrà aver luogo con preavviso minimo di 90 giorni comunicato tramite PEC, decorsi i quali il Concessionario sarà tenuto alla riconsegna dei locali nelle condizioni

in cui si trovavano prima della stipula del contratto, e comporterà l'incameramento da parte di Asl Gallura della cauzione definitiva fatto salvo il diritto al risarcimento integrale dei danni e delle spese.

Art. 27 - Norme di salvaguardia

Per quanto non previsto nella documentazione di gara si rinvia alle norme del Codice Civile della Repubblica Italiana, al D.lgs. n. 36/2023 ed alle disposizioni regionali, nazionali e comunitarie in materia per quanto applicabili e non derogate dagli atti di gara.