

REGIONE ABRUZZO
AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE TERAMO

Circ.ne Ragusa 1, 64100 Teramo
 C.F. 00115590671

Direttore Generale: Avv. Roberto Fagnano

Deliberazione n° **1748** del 01 DIC. 2017

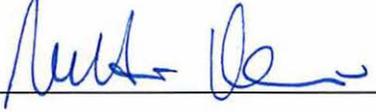
U.O.C. ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI

OGGETTO: indizione procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar all'interno del P.O. di Teramo - C.I.G. 7269627DF7.

Data 20.11.2017 Firma 
 Il Responsabile dell'istruttoria
 Dott. Mauro Scipioni

Data 20.11.2017 Firma 
 Il Responsabile del procedimento
 Dott. Vittorio D'Ambrosio

Il Direttore della U.O.C. proponente con la sottoscrizione del presente atto, a seguito dell'istruttoria effettuata, attesta che l'atto è legittimo nella forma e nella sostanza ed è utile per il servizio pubblico.

Data 20.11.2017 Firma 
 Il Direttore dell' U.O.C. Dott. Vittorio D'Ambrosio

PARERE DEL DIRETTORE AMMINISTRATIVO

favorevole

non favorevole (con motivazioni allegate al presente atto)

Data 30/11/2017



Firma 
 Il Direttore Amministrativo: Dott. Maurizio Di Giosia

PARERE DEL DIRETTORE SANITARIO

favorevole

non favorevole (con motivazioni allegate al presente atto)

Data 01/12/2017



Firma 
 Il Direttore Sanitario: Dott.ssa Maria Mattucci

REGIONE ABRUZZO
AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE TERAMO

Circ.ne Ragusa 1, 64100 Teramo
C.F. 00115590671
Direttore Generale: Avv. Roberto Fagnano

IL DIRETTORE DELLA U.O.C. Dott. Vittorio D'Ambrosio

PREMESSO CHE:

- 1) in vista dell'approssimarsi della scadenza del contratto d'appalto per la gestione e conduzione bar all'interno del P.O. di Teramo, aggiudicato con deliberazione n. 1266 del 18.12.2013, con nota prot. 36499 del 27.4.2017 (agli atti), il Direttore Generale, incaricava, con atto prot. n. 36499 del 27.4.2017 (agli atti), un apposito gruppo di lavoro per la redazione del capitolato speciale d'appalto ai fini dell'espletamento della nuova procedura di gara relativa al servizio in argomento;
- 2) in esito ai lavori di redazione del capitolato speciale, al fine di consentire alla proponente U.O.C. di predisporre la documentazione di gara di pertinenza e di procedere, quindi, all'indizione della nuova procedura di affidamento, con nota prot. n. 77810 del 6.9.2017, agli atti, il capitolato speciale d'appalto, veniva rimesso dal gruppo di lavoro alla proponente U.O.C. nella sua versione definitiva unitamente ad apposito prospetto relativo ai criteri di aggiudicazione;

CONSIDERATO che l'appalto di che trattasi è configurabile quale "concessione di servizi" disciplinata dagli artt. 164 e segg. del D. Lgs. n. 50/2016;

VISTO l'art. 32 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 ai sensi del quale: "*Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte*";

DATO ATTO che l'acquisizione del servizio in argomento è ricompresa nel Programma biennale per le acquisizioni di beni e servizi adottato con deliberazione n. 1259 del 31.10.2016 ed aggiornato con deliberazione n. 1488 del 30.10.2017;

VISTI gli artt.

- 1) 1 comma 548 della legge n. 208/2015 ai sensi del quale: "*...gli enti del Servizio sanitario nazionale sono tenuti ad approvvigionarsi, relativamente alle categorie merceologiche del settore sanitario, come individuate dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all'articolo 9, comma 3, del decreto-legge 24 aprile 2014, n. 66, convertito, con modificazioni, dalla legge 23 giugno 2014, n. 89, avvalendosi, in via esclusiva, delle centrali regionali di committenza di riferimento, ovvero della Consip SpA*";
- 2) 9 comma 3-bis della legge n. 89/2014 ai sensi del quale: "*Le amministrazioni pubbliche obbligate a ricorrere a Consip Spa o agli altri soggetti aggregatori ai sensi del comma 3 possono procedere, qualora non siano disponibili i relativi contratti di Consip Spa o dei soggetti aggregatori di cui ai commi 1 e 2 e in caso di motivata urgenza, allo svolgimento di autonome procedure di acquisto...*";

ATTESO che ad oggi non sono attive convenzioni Consip aventi ad oggetto servizi comparabili con quelli di cui alla presente procedura e la categoria merceologica di riferimento non è contemplata nell'ambito di quelle individuate dall'art. 1 del DPCM del 24.12.2015 pubblicato sulla G.U.R.I. del 9.2.2016 per le quali è previsto l'obbligo di approvvigionamento mediante Soggetto aggregatore regionale ed è pertanto possibile procedere autonomamente alla indizione della gara, ai sensi della normativa sopra richiamata;

RILEVATO che

- 1) la durata del contratto di concessione prevista nel capitolato speciale d'appalto è quantificata in anni quattro con facoltà di rinnovo fino ad un massimo di ulteriori anni due e che, pertanto, ai sensi del combinato

disposto degli artt. 35 e 167 del D. Lgs. n. 50/2016, il valore stimato della concessione, calcolato sulla base dei corrispettivi stimati che la ditta aggiudicataria della gara potrà percepire dai servizi oggetto di concessione è pari ad € 4.000.000,00 IVA esclusa riferito alla durata quadriennale iniziale ed € 6.000.000,00 IVA esclusa complessivi nella ipotesi di esercizio della facoltà di rinnovo;

- 2) i costi relativi alla sicurezza per la rimozione dei rischi da interferenza sono pari a zero (art. 23 comma 16 D. Lgs. n. 50/2016 e art. 26 comma 5 D. Lgs. n. 81/2008);
- 3) nel caso di specie, trattandosi di concessione il cui valore è superiore alla soglia di rilevanza comunitaria come individuata all'art. 35 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016, è necessario selezionare il contraente in base a procedura di gara a rilievo comunitario con pubblicazione del bando di gara e relativi avvisi per estratto, ai sensi degli artt. 72, 73 e 216 comma 11 del richiamato D. Lgs. n. 50/2016;

RITENUTO, in relazione a quanto previsto dall'art. 51 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016, doversi strutturare la concessione con previsione di affidamento a lotto unico, tenuto conto delle peculiari caratteristiche del servizio che contemplano la gestione complessiva ed unitaria della struttura bar all'interno del P.O. di Teramo;

VISTI gli atti di gara relativi alla procedura di che trattasi e precisamente: schema bando di gara G.U.R.I. (**all. 1**), schema bando di gara G.U.U.E. (**all. 2**), capitolato speciale d'appalto (**all. 3**), schema di disciplinare di gara (**all. 4**), DUVRI preliminare, (**all. 5**) che formano parte integrante e sostanziale del presente atto;

RITENUTO, pertanto, di

- 1) indire apposita procedura aperta ex art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar all'interno del P.O. di Teramo, secondo quanto previsto nella documentazione di gara allegata;
- 2) stabilire la durata della concessione in anni quattro con facoltà di rinnovo da parte della Stazione Appaltante, da esercitarsi, di anno in anno, fino ad un massimo di ulteriori anni due;
- 3) determinare, ai sensi del combinato disposto degli artt. 35 commi 4 e segg e 167 del D. Lgs. n. 50/2016, il valore della gara stimato sulla base dei corrispettivi che la ditta aggiudicataria potrà percepire dai servizi oggetto di concessione, in € 6.000.000,00 I.V.A. esclusa riferito all'intera durata contrattuale massima prevista di anni sei in cui è computato il valore relativo ai primi quattro anni di contratto (€ 4.000.000,00) ed il valore dell'opzione di eventuale rinnovo massimo biennale (€ 2.000.000,00).
- 4) stabilire quale criterio di aggiudicazione, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità – prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016;
- 5) approvare gli atti di gara allegati e precisamente: schema di bandi di gara G.U.U.E. e G.U.R.I., schema disciplinare di gara e capitolato speciale d'appalto, DUVRI preliminare da cui risulta che i costi relativi alla sicurezza per rimozione rischi da (art. 95 comma 10 D. Lgs. n. 50/2016 e art. 26 comma 5 D. Lgs. n. 81/2008 e s. m. ed i.), sono pari a zero;
- 6) precisare che, nel caso di formale attivazione di Convenzioni Consip o iniziative di acquisto del Soggetto Aggregatore regionale aventi ad oggetto servizi comparabili con quello oggetto del presente appalto, nelle more dell'espletamento della gara e comunque fino all'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione si riserva sin d'ora l'adozione di ogni opportuno provvedimento in merito, e comunque secondo quanto meglio previsto negli atti di gara;
- 7) autorizzare la trasmissione del bando alla Commissione della U.E. per la pubblicazione alla G.U.U.E. parte generale, al Poligrafico e Zecca dello Stato per la pubblicazione sulla G.U.R.I. V serie speciale, la pubblicazione del bando sul profilo del committente, sui siti informatici e, per estratto, su quotidiani a carattere nazionale e locale secondo la normativa vigente;
- 8) prenotare l'importo presunto necessario per le spese di pubblicazione del bando e degli avvisi sui quotidiani a carattere nazionale e locale, ai sensi dell'art. 73 del D. Lgs. n. 50/2016, come da prospetto finanziario allegato, dando atto che alle spese di pubblicazione del bando sulla G.U.R.I. si provvederà mediante mandato a cura della U.O.C. Attività Economico Finanziarie;

- 9) precisare che i costi relativi al pagamento del contributo all'A.N.A.C., pari a € 800,00, come stabilito dalla Delibera dell'Autorità n. 1377/2016, recante "Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2017", saranno imputati con apposito e successivo provvedimento, secondo le procedure stabilite;

RITENUTO, infine, di rendere il presente atto immediatamente esecutivo al fine di avviare tempestivamente la procedura di gara che trattasi,

PROPONE

per tutti i motivi esplicitati in narrativa e che debbono intendersi per integralmente riportati e trascritti nel presente dispositivo,

1. **indire** gara d'appalto mediante procedura aperta ex art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar all'interno del P.O. di Teramo, secondo quanto previsto nella documentazione di gara allegata;
2. **stabilire** la durata della concessione in anni quattro con facoltà di rinnovo da parte della Stazione Appaltante, da esercitarsi, di anno in anno, fino ad un massimo di ulteriori anni due;
3. **determinare**, ai sensi del combinato disposto degli artt. 35 commi 4 e segg e 167 del D. Lgs. n. 50/2016, il valore della gara stimato sulla base dei corrispettivi che la ditta aggiudicataria potrà percepire dai servizi oggetto di concessione, in € 6.000.000,00 I.V.A. esclusa riferito all'intera durata contrattuale massima prevista di anni sei in cui è computato il valore relativo ai primi quattro anni di contratto (€ 4.000.000,00) ed il valore dell'opzione di eventuale rinnovo massimo biennale (€ 2.000.000,00);
4. **stabilire** quale criterio di aggiudicazione, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità – prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016;
5. **approvare** gli atti di gara allegati e precisamente: schema di bandi di gara G.U.U.E. e G.U.R.I., capitolato speciale d'appalto, schema disciplinare di gara e DUVRI preliminare da cui risulta che i costi relativi alla sicurezza per rimozione rischi da (art. 95 comma 10 D. Lgs. n. 50/2016 e art. 26 comma 5 D. Lgs. n. 81/2008 e s. m. ed i.), sono pari a zero;
6. **precisare** che, nel caso di formale attivazione di Convenzioni Consip o iniziative di acquisto del Soggetto Aggregatore regionale aventi ad oggetto servizi comparabili con quello oggetto del presente appalto, nelle more dell'espletamento della gara e comunque fino all'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione si riserva sin d'ora l'adozione di ogni opportuno provvedimento in merito, e comunque secondo quanto meglio previsto negli atti di gara;
7. **autorizzare** la trasmissione del bando alla Commissione della U.E. per la pubblicazione alla G.U.U.E. parte generale, al Poligrafico e Zecca dello Stato per la pubblicazione sulla G.U.R.I. V serie speciale, la pubblicazione del bando sul profilo del committente, sui siti informatici e, per estratto, su quotidiani a carattere nazionale e locale secondo la normativa vigente;
8. **prenotare** l'importo presunto necessario per le spese di pubblicazione del bando e degli avvisi sui quotidiani a carattere nazionale e locale, ai sensi dell'art. 73 del D. Lgs. n. 50/2016, come da prospetto finanziario allegato, dando atto che alle spese di pubblicazione del bando sulla G.U.R.I. si provvederà mediante mandato a cura della U.O.C. Attività Economico Finanziarie;
9. **precisare** che i costi relativi al pagamento del contributo all'A.N.A.C., pari a € 800,00, come stabilito dalla Delibera dell'Autorità n. 1377/2016, recante "Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2017", saranno imputati con apposito e successivo provvedimento, secondo le procedure stabilite;

10. **dichiarare** la presente deliberazione immediatamente esecutiva in considerazione di quanto riportato in narrativa;

IL DIRETTORE GENERALE

Preso atto:

- che il Dirigente proponente il presente provvedimento, sottoscrivendolo, ha attestato che lo stesso, a seguito dell'istruttoria effettuata, è, nella forma e nella sostanza, legittimo ed utile per il servizio pubblico, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 1 della legge 20/94 e successive modifiche;
- che il Direttore Amministrativo ed il Direttore Sanitario hanno espresso formalmente parere favorevole

DELIBERA

di approvare e far propria la proposta di cui trattasi che qui si intende integralmente riportata;



IL DIRETTORE GENERALE

Avv. Roberto Fagnano

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "R. Fagnano".

Regione Abruzzo
Azienda Unità Sanitaria Locale 4
Teramo
Dipartimento Amministrativo – U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi

ALLEGATI ALLA DELIBERAZIONE

- Allegato n. 1 – *schema bando di gara G.U.R.I. (da pag. 1 a pag. 3).*
- Allegato n. 2 – *schema bando di gara G.U.U.E. (da pag. 4 a pag. 19);*
- Allegato n. 3 – *capitolato speciale d'appalto (da pag. 20 a pag. 40);*
- Allegato n. 4 - *schema di disciplinare di gara (da pag. 41 a pag. 56);*
- Allegato n. 5 – *DUVRI preliminare (da pag. 57 a pag. 60).*

ALL. 1

Regione Abruzzo - Azienda Unità Sanitaria Locale Teramo

Circonvallazione Ragusa, 1 - 64100 TERAMO

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE - I.1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E

PUNTI DI CONTATTO: Azienda Unità Sanitaria Locale Teramo, Circonvallazione

Ragusa, 1 64100 Teramo - Italia - U.O.C. Acquisizione beni e servizi -

all'attenzione di: Dott. Vittorio D'Ambrosio tel.: +39 0861420291 fax: +39

0861420292 indirizzo internet e profilo committente: www.aslteramo.it Il

capitolato d'oneri e la documentazione complementare sono disponibili presso

i punti di contatto sopra indicati. Le offerte vanno inviate ai punti di

contatto sopra indicati. I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: Auto-

rità regionale o locale. I.3) PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITA': salute. I.4)

CONCESSIONE DI UN APPALTO A NOME DI ALTRE AMMINISTRAZIONI AGGIUDICATRICI:

l'Amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre Amministrazioni

aggiudicatrici: no. **SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO II.1.1) DENOMINAZIONE**

CONFERITA ALL'APPALTO DALL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: procedura aperta

per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar all'interno

del P.O. di Teramo. II.1.2) TIPO DI APPALTO E LUOGO DI ESECUZIONE: servizi -

cat. 17 servizi alberghieri e di ristorazione - Presidio Ospedaliero di Te-

ramo. II.1.5) BREVE DESCRIZIONE DELL'APPALTO: L'appalto ha ad oggetto l'af-

fidamento in concessione a lotto unico ed indivisibile, del servizio di ge-

stione del bar all'interno del Presidio Ospedaliero di Teramo, secondo quan-

to meglio descritto nel capitolato speciale. II.1.6) CPV 55410000. II.1.8)

DIVISIONE IN LOTTI: no. II.2) QUANTITATIVO O ENITA' DELL'APPALTO - II.2.1)

QUANTITATIVO O ENITA' TOTALE: ai sensi del combinato disposto degli artt.

35 commi 4 e segg e 167 del D. Lgs. n. 50/2016, il valore della gara, stima-

1

to sulla base dei corrispettivi che la ditta aggiudicataria potrà percepire dai servizi oggetto di concessione è pari ad € 6.000.000,00 I.V.A. esclusa riferito all'intera durata contrattuale massima prevista di anni sei in cui è computato il valore relativo ai primi quattro anni di contratto (€ 4.000.000,00) ed il valore dell'opzione di eventuale rinnovo massimo biennale (€ 2.000.000,00). Costi relativi alla sicurezza per la rimozione dei rischi da interferenza ex art. 23 comma 15 D. Lgs. n. 50/2016 e art. 26 comma 5 D. Lgs. n. 81/2008, pari a zero. **II.2.2) OPZIONI:** si, alla scadenza quadriennale del contratto è prevista la facoltà in capo alla stazione appaltante di rinnovare il contratto, di anno in anno, fino ad un massimo di ulteriori anni due. **II.2.3) INFORMAZIONI SUI RINNOVI:** l'appalto è oggetto di rinnovi: si. Numero di rinnovi possibile: due. **II.3) DURATA DELL'APPALTO:** mesi 48. **SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO - III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO - III.1.1) CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE:** si rinvia agli artt. 17 lett. B punti 5) e 6) e 28 del disciplinare di gara. **III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE - III.2.1) SITUAZIONE PERSONALE DEGLI OPERATORI:** si rinvia agli artt. 3 e 4 del disciplinare di gara. **III.2.2) CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA E LIVELLI MINIMI:** si rinvia agli artt. 5, 12 e 13 del disciplinare di gara. **III.2.3) CAPACITA' TECNICA E LIVELLI MINIMI:** si rinvia agli artt. 6, 12 e 13 del disciplinare di gara. **SEZIONE IV: PROCEDURA - IV.1.1) TIPO DI PROCEDURA:** aperta. **IV.2.1) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:** offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati nel disciplinare di gara. **IV.3.4) TERMINE PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE:** xx/xx/xxxx ore 13,00. **IV.3.6) LINGUA UTILIZZABILE:** italiano. **IV.3.7) PERIODO MINIMO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE E' VINCO-**

LATO ALLA PROPRIA OFFERTA: 180 giorni decorrenti dal termine ultimo per il

ricevimento delle offerte. IV.3.8) MODALITA' DI APERTURA DELLE OFFERTE:

xx/xx/xxxx ore 11,00 Luogo: si rinvia all'art. 22 del disciplinare di gara.

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: si - si rinvia

all'art. 22 del disciplinare di gara. SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI -

VI.3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI: I) Il presente bando è stato approvato con

deliberazione a contrarre n. xxx dell'xx/xx/xxxx. II) Il CIG è 7269627DF7.

III) Il RUP è il dott. Vittorio D'Ambrosio. IV) il capitolato speciale

d'appalto, il disciplinare di gara, tutta la modulistica e la documentazione

di gara sono disponibili sul sito internet della stazione appaltante

all'indirizzo www.aslteramo.it - servizi online - bandi di gara. V) E' vie-

tata ogni alterazione della documentazione di gara pubblicata sul sito in-

ternet www.aslteramo.it VI) Per quanto non contemplato nel presente bando,

si fa espresso rinvio al disciplinare di gara e capitolato speciale

d'appalto, sia per la procedura ad evidenza pubblica, sia per l'esecuzione

del contratto. VII) Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. n. 196/2003, si

comunica che i dati, anche personali, trasmessi dalle ditte partecipanti

saranno utilizzati esclusivamente per lo svolgimento di funzioni connesse

all'espletamento ed all'aggiudicazione della gara. VIII) E' esclusa la com-

petenza arbitrale. VI.5) DATA DI SPEDIZIONE GJUE: xx/xx/xxxx.

Teramo, xx.xx.xxxx

Il Direttore Generale - f.to Avv. Roberto Fagnano





Unione europea

Supplemento alla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

2, rue Mercier, 2985 Luxembourg, Lussemburgo Fax: +352 29 29 42 670

Posta elettronica: ojs@publications.europa.eu Info e formulari on-line: <http://simap.europa.eu>

Bando di gara
(Direttiva 2004/18/CE)

Sezione I : Amministrazione aggiudicatrice

I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto:

Denominazione ufficiale: Azienda Unità Sanitaria Locale Teramo Carta d'identità nazionale: (se noto)

Indirizzo postale: Circonvallazione Ragusa, 1

Città: Teramo Codice postale: 64100 Paese: Italia (IT)

Punti di contatto: Telefono: +39 0861420291

All'attenzione di: Dott. Vittorio D'Ambrosio

Posta elettronica: Fax: +39 0861420292

Indirizzi internet: (se del caso)

Indirizzo generale dell'amministrazione aggiudicatrice/ente aggiudicatore: (URL) <http://www.aslteramo.it>

Indirizzo del profilo di committente: (URL)

Accesso elettronico alle informazioni: (URL)

Presentazione per via elettronica di offerte e richieste di partecipazione: (URL)

Ulteriori informazioni sono disponibili presso

I punti di contatto sopra indicati Altro (completare l'allegato A.I)

Il capitolato d'oneri e la documentazione complementare (inclusi i documenti per il dialogo competitivo e per il sistema dinamico di acquisizione) sono disponibili presso

I punti di contatto sopra indicati Altro (completare l'allegato A.II)

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate a

I punti di contatto sopra indicati Altro (completare l'allegato A.III)

I.2) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Ministero o qualsiasi altra autorità nazionale o federale, inclusi gli uffici a livello locale o regionale

Agenzia/ufficio nazionale o federale

Autorità regionale o locale

Agenzia/ufficio regionale o locale

Organismo di diritto pubblico

Istituzione/agenzia europea o organizzazione internazionale

Altro: (specificare)

I.3) Principali settori di attività

Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

- Difesa
- Ordine pubblico e sicurezza
- Ambiente
- Affari economici e finanziari
- Salute
- Abitazioni e assetto territoriale
- Protezione sociale
- Servizi ricreativi, cultura e religione
- Istruzione
- Altro: *(specificare)*

I.4) Concessione di un appalto a nome di altre amministrazioni aggiudicatrici

L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici:

sì no

ulteriori informazioni su queste amministrazioni aggiudicatrici possono essere riportate nell'allegato A

Sezione II : Oggetto dell'appalto

II.1) Descrizione :

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice :

procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar all'interno del P.O. di Teramo.

II.1.2) Tipo di appalto e luogo di consegna o di esecuzione :

Scegliere una sola categoria – lavori, forniture o servizi – che corrisponde maggiormente all'oggetto specifico dell'appalto o degli acquisti

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="radio"/> Lavori | <input type="radio"/> Forniture | <input checked="" type="radio"/> Servizi |
| <input type="checkbox"/> Esecuzione | <input type="checkbox"/> Acquisto | Categoria di servizi n.: 17 |
| <input type="checkbox"/> Progettazione ed esecuzione | <input type="checkbox"/> Leasing | Per le categorie di servizi cfr. |
| <input type="checkbox"/> Realizzazione, con qualsiasi mezzo di lavoro, conforme alle prescrizioni delle amministrazioni aggiudicatrici | <input type="checkbox"/> Noleggio | l'allegato C1 |
| | <input type="checkbox"/> Acquisto a riscatto | |
| | <input type="checkbox"/> Una combinazione di queste forme | |

Luogo principale di esecuzione dei lavori, di consegna delle forniture o di prestazione dei servizi :

Presidio Ospedaliero di Teramo

Codice NUTS:

II.1.3) Informazioni sugli appalti pubblici, l'accordo quadro o il sistema dinamico di acquisizione (SDA):

- L'avviso riguarda un appalto pubblico
- L'avviso riguarda la conclusione di un accordo quadro
- L'avviso comporta l'istituzione di un sistema dinamico di acquisizione (DPS)

II.1.4) Informazioni relative all'accordo quadro : (se del caso)

- Accordo quadro con diversi operatori
- Accordo quadro con un unico operatore

Numero :

oppure

(se del caso) numero massimo : di partecipanti all'accordo quadro previsto

Durata dell'accordo quadro

Durata in anni : oppure in mesi :

Giustificazione per un accordo quadro con una durata superiore a quattro anni :

Valore totale stimato degli acquisti per l'intera durata dell'accordo quadro (se del caso, indicare solo in cifre)

Valore stimato, IVA esclusa : Valuta :

oppure

Valore: tra : ; e : ; Valuta :

Frequenza e valore degli appalti da aggiudicare : (se noto)

II.1.5) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti :

L'appalto ha ad oggetto l'affidamento in concessione a lotto unico ed indivisibile, del servizio di gestione del bar all'interno del Presidio Ospedaliero di Teramo, secondo quanto meglio descritto nel capitolato speciale.

II.1.6) Vocabolario comune per gli appalti (CPV) :

	Vocabolario principale	Vocabolario supplementare (se del caso)
Oggetto principale	55410000	

II.1.7) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP) :

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici (AAP) : sì no

II.1.8) Lotti: (per ulteriori precisazioni sui lotti utilizzare l'allegato B nel numero di copie necessario)

Questo appalto è suddiviso in lotti: sì no

(in caso affermativo) Le offerte vanno presentate per

un solo lotto

uno o più lotti

tutti i lotti

II.1.9) Informazioni sulle varianti:

Ammissibilità di varianti : sì no

II.2) Quantitativo o entità dell'appalto :

II.2.1) Quantitativo o entità totale : (compresi tutti gli eventuali lotti, rinnovi e opzioni, se del caso)

ai sensi del combinato disposto degli artt. 35 commi 4 e segg e 167 del D. Lgs. n. 50/2016, il valore della gara, stimato sulla base dei costi previsti che la ditta aggiudicataria potrà percepire dai servizi oggetto di concessione è pari ad € 6.000.000,00 I.V.A. esclusa riferito all'intera durata contrattuale massima prevista di anni sei in cui è computato il valore relativo ai primi quattro anni di contratto (€ 4.000.000,00) ed il valore dell'opzione di eventuale rinnovo massimo biennale (€ 2.000.000,00). Costi relativi alla sicurezza per la rimozione dei rischi da interferenza ex art. 23 comma 15 D. Lgs. n. 50/2016 e art. 26 comma 5 D. Lgs. n. 81/2008, pari a zero.

(se del caso, indicare solo in cifre)

Valore stimato, IVA esclusa : 6000000.00 Valuta : EUR

oppure

Valore: tra : : e : : Valuta :

II.2.2) Opzioni : (se del caso)

Opzioni : sì no

(in caso affermativo) Descrizione delle opzioni :

alla scadenza quadriennale del contratto è prevista la facoltà in capo alla stazione appaltante di rinnovare il contratto, di anno in anno, fino ad un massimo di ulteriori anni due.

(se noto) Calendario provvisorio per il ricorso a tali opzioni :

in mesi : oppure in giorni : (dall'aggiudicazione dell'appalto)

II.2.3) Informazioni sui rinnovi : (se del caso)

L'appalto è oggetto di rinnovo: sì no

Numero di rinnovi possibile: (se noto) 2 oppure Valore: tra : e:

(se noto) Nel caso di appalti rinnovabili di forniture o servizi, calendario di massima degli appalti successivi:

in mesi: oppure in giorni: (dall'aggiudicazione dell'appalto)

II.3) Durata dell'appalto o termine di esecuzione:

7

Durata in mesi : 48 oppure in giorni: (dall'aggiudicazione dell'appalto)
oppure
inizio: (gg/mm/aaaa)
conclusione: (gg/mm/aaaa)

Sezione III : Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) Condizioni relative all'appalto:

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste: *(se del caso)*

si rinvia agli artt. 17 lett. B punti 5) e 6) e 28 del disciplinare di gara.

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia:

III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto: *(se del caso)*

III.1.4) Altre condizioni particolari: *(se del caso)*

La realizzazione dell'appalto è soggetta a condizioni particolari : sì no
(in caso affermativo) Descrizione delle condizioni particolari:

III.2) Condizioni di partecipazione:

III.2.1) Situazione personale degli operatori economici, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:
si rinvia agli artt. 3 e 4 del disciplinare di gara.

III.2.2) Capacità economica e finanziaria:

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:
si rinvia agli artt. 5, 12 e 13 del disciplinare di gara.

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti: *(se del caso)*
si rinvia agli artt. 5, 12 e 13 del disciplinare di gara.

III.2.3) Capacità tecnica:

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:
si rinvia agli artt. 6, 12 e 13 del disciplinare di gara.

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti: *(se del caso)*
si rinvia agli artt. 6, 12 e 13 del disciplinare di gara.

III.2.4) Informazioni concernenti appalti riservati: *(se del caso)*

- L'appalto è riservato ai laboratori protetti
 L'esecuzione dell'appalto è riservata ai programmi di lavoro protetti

III.3) Condizioni relative agli appalti di servizi:

III.3.1) Informazioni relative ad una particolare professione:

La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione: sì no

(in caso affermativo) Citare la corrispondente disposizione legislativa, regolamentare o amministrativa applicabile :

III.3.2) Personale responsabile dell'esecuzione del servizio:

Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali del personale incaricato della prestazione del servizio: sì no

Sezione IV : Procedura

IV.1) Tipo di procedura:

IV.1.1) Tipo di procedura:

- Aperta
 Ristretta
 Ristretta accelerata

Giustificazione della scelta della procedura accelerata:

- Procedura negoziata

Sono già stati scelti alcuni candidati (se del caso nell'ambito di alcuni tipi di procedure negoziate) : sì no
(in caso affermativo, indicare il nome e l'indirizzo degli operatori economici già selezionati nella sezione VI.3 Altre informazioni)

- Negoziata accelerata

Giustificazione della scelta della procedura accelerata:

- Dialogo competitivo

IV.1.2) Limiti al numero di operatori che saranno invitati a presentare un'offerta: (procedure ristrette e negoziate, dialogo competitivo)

Numero previsto di operatori:
oppure

Numero minimo previsto: e (se del caso) numero massimo

Criteri obiettivi per la selezione del numero limitato di candidati:

IV.1.3) Riduzione del numero di operatori durante il negoziato o il dialogo: (procedura negoziata, dialogo competitivo)

Ricorso ad una procedura in più fasi al fine di ridurre progressivamente il numero di soluzioni da discutere o di offerte da negoziare : sì no

IV.2) Criteri di aggiudicazione

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione (contrassegnare le caselle pertinenti)

- Prezzo più basso

oppure

- Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai

criteri indicati di seguito (i criteri di aggiudicazione vanno indicati con la relativa ponderazione oppure in ordine discendente di importanza qualora non sia possibile la ponderazione per motivi dimostrabili)

criteri indicati nel capitolato d'oneri, nell'invito a presentare offerte o a negoziare oppure nel documento descrittivo

Criteri	Ponderazione	Criteri	Ponderazione
1.		6.	
2.		7.	
3.		8.	
4.		9.	

Criteri	Ponderazione	Criteri	Ponderazione
5.		10.	

IV.2.2) Informazioni sull'asta elettronica

Ricorso ad un'asta elettronica sì no

(in caso affermativo, se del caso) Ulteriori informazioni sull'asta elettronica:

IV.3) Informazioni di carattere amministrativo:

IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice: (se del caso)

IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto:

sì no

(in caso affermativo)

Avviso di preinformazione Avviso relativo al profilo di committente

Numero dell'avviso nella GUUE: del: (gg/mm/aaaa)

Altre pubblicazioni precedenti (se del caso)

IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e documenti complementari o il documento descrittivo: (nel caso di dialogo competitivo)

Termine per il ricevimento delle richieste di documenti o per l'accesso ai documenti

Data: Ora:

Documenti a pagamento sì no

(in caso affermativo, indicare solo in cifre) Prezzo: Valuta:

Condizioni e modalità di pagamento:

IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione:

Data: 06/06/2018 Ora: 13:00

IV.3.5) Data di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare: (se noto, nel caso di procedure ristrette e negoziate e del dialogo competitivo)

Data:

IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:

Qualsiasi lingua ufficiale dell'UE

Lingua o lingue ufficiali dell'UE:

IT

Altro:

IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:

fino al: :

oppure

Durata in mesi : oppure in giorni : 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte:

Data : 17/08/2018 (gg/mm/aaaa) Ora 11:00

(se del caso)Luogo: si rinvia all'art. 22 del disciplinare di gara.

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte (se del caso) :

sì no

(in caso affermativo) Informazioni complementari sulle persone ammesse e la procedura di apertura:
si rinvia all'art. 22 del disciplinare di gara.

Sezione VI: Altre informazioni

VI.1) Informazioni sulla periodicità: (se del caso)

Si tratta di un appalto periodico : sì no

(in caso affermativo) Indicare il calendario di massima per la pubblicazione dei prossimi avvisi:

VI.2) Informazioni sui fondi dell'Unione europea:

L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea : sì no

(in caso affermativo) Indicare il o i progetti e/o il o i programmi:

VI.3) Informazioni complementari: (se del caso)

I) Il presente bando è stato approvato con deliberazione a contrarre n. xxx dell'xx/xx/xxxx. II) Il CIG è 7269627DF7. III) Il RUP è il dott. Vittorio D'Ambrosio. IV) il capitolato speciale d'appalto, il disciplinare di gara, tutta la modulistica e la documentazione di gara sono disponibili sul sito internet della stazione appaltante all'indirizzo www.aslteramo.it – servizi online – bandi di gara. V) E' vietata ogni alterazione della documentazione di gara pubblicata sul sito internet www.aslteramo.it VI) Per quanto non contemplato nel presente bando, si fa espresso rinvio al disciplinare di gara e capitolato speciale d'appalto, sia per la procedura ad evidenza pubblica, sia per l'esecuzione del contratto. VII) Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. n. 196/2003, si comunica che i dati, anche personali, trasmessi dalle ditte partecipanti saranno utilizzati esclusivamente per lo svolgimento di funzioni connesse all'espletamento ed all'aggiudicazione della gara. VIII) E' esclusa la competenza arbitrale.

VI.4) Procedure di ricorso:

VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso:

Denominazione ufficiale:

Indirizzo postale:

Città:

Codice postale:

Paese:

Telefono:

Posta elettronica:

Fax:

Indirizzo internet: (URL)

Organismo responsabile delle procedure di mediazione (se del caso)

Denominazione ufficiale:

Indirizzo postale:

Città:

Codice postale:

Paese:

Telefono:

Posta elettronica:

Fax:

Indirizzo internet: (URL)

VI.4.2) Presentazione di ricorsi: (compilare il punto VI.4.2 oppure, all'occorrenza, il punto VI.4.3)

VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi:

Denominazione ufficiale:

Indirizzo postale:

Città:

Codice postale:

Paese:

Telefono:

Posta elettronica:

Fax:

Indirizzo internet: (*URL*)

VI.5) Data di spedizione del presente avviso:

Allegato A
Altri indirizzi e punti di contatto

I) Indirizzi e punti di contatto dai quali è possibile ottenere ulteriori informazioni

Denominazione ufficiale: _____ Carta d'identità nazionale: (se noto)
Indirizzo postale: _____
Città: _____ Codice postale: _____ Paese: _____
Punti di contatto: _____ Telefono: _____
All'attenzione di: _____
Posta elettronica: _____ Fax: _____
Indirizzo internet: (URL) _____

II) Indirizzi e punti di contatto presso i quali sono disponibili il capitolato d'oneri e la documentazione complementare

Denominazione ufficiale: _____ Carta d'identità nazionale: (se noto)
Indirizzo postale: _____
Città: _____ Codice postale: _____ Paese: _____
Punti di contatto: _____ Telefono: _____
All'attenzione di: _____
Posta elettronica: _____ Fax: _____
Indirizzo internet: (URL) _____

III) Indirizzi e punti di contatto ai quali inviare le offerte/domande di partecipazione

Denominazione ufficiale: _____ Carta d'identità nazionale: (se noto)
Indirizzo postale: _____
Città: _____ Codice postale: _____ Paese: _____
Punti di contatto: _____ Telefono: _____
All'attenzione di: _____
Posta elettronica: _____ Fax: _____
Indirizzo internet: (URL) _____

IV) Indirizzi dell'altra amministrazione aggiudicatrice a nome della quale l'amministrazione aggiudicatrice acquista

Denominazione ufficiale _____ Carta d'identità nazionale (se noto): _____
Indirizzo postale: _____
Città _____ Codice postale _____
Paese _____

----- (Utilizzare l'allegato A, sezione IV, nel numero di copie necessario) -----

Allegato B
Informazioni sui lotti

Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice

Lotto n. : **Denominazione :**

1) Breve descrizione:

2) Vocabolario comune per gli appalti (CPV):

Vocabolario principale:

3) Quantitativo o entità:

(se noto, indicare solo in cifre) Valore stimato, IVA esclusa:

Valuta:

oppure

Valore: tra :

e:

Valuta:

4) Indicazione di una durata diversa dell'appalto o di una data diversa di inizio/conclusione: (se del caso)

Durata in mesi : oppure in giorni : (dall'aggiudicazione dell'appalto)

oppure

inizio: (gg/mm/aaaa)

conclusione: (gg/mm/aaaa)

5) Ulteriori informazioni sui lotti:

Allegato C1 – Appalti generici
Categorie di servizi di cui alla sezione II: Oggetto dell'appalto
Direttiva 2004/18/CE

- Categoria n. [1] Oggetto**
- 1 Servizi di manutenzione e riparazione
 - 2 Servizi di trasporto terrestre [2], inclusi i servizi con furgoni blindati, e servizi di corriere ad esclusione del trasporto di posta
 - 3 Servizi di trasporto aereo di passeggeri e merci, escluso il trasporto di posta
 - 4 Trasporto di posta per via terrestre [3] e aerea
 - 5 Servizi di telecomunicazioni
 - 6 Servizi finanziari: a) Servizi assicurativi b) Servizi bancari e finanziari [4]
 - 7 Servizi informatici e affini
 - 8 Servizi di ricerca e sviluppo [5]
 - 9 Servizi di contabilità, revisione dei conti e tenuta dei libri contabili
 - 10 Servizi di ricerca di mercato e di sondaggio dell'opinione pubblica
 - 11 Servizi di consulenza gestionale [6] e affini
 - 12 Servizi attinenti all'architettura e all'ingegneria, anche integrata; servizi attinenti all'urbanistica e alla paesaggistica; servizi affini di consulenza scientifica e tecnica; servizi di sperimentazione tecnica e analisi
 - 13 Servizi pubblicitari
 - 14 Servizi di pulizia degli edifici e di gestione delle proprietà immobiliari
 - 15 Servizi di editoria e di stampa in base a tariffa o a contratto
 - 16 Servizi di smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue, servizi igienico-sanitari e simili
- Categoria n. [7] Oggetto**
- 17 Servizi alberghieri e di ristorazione
 - 18 Servizi di trasporto per ferrovia
 - 19 Servizi di trasporto per via d'acqua
 - 20 Servizi di supporto e sussidiari per il settore dei trasporti
 - 21 Servizi legali
 - 22 Servizi di collocamento e reperimento di personale [8]
 - 23 Servizi di investigazione e di sicurezza, eccettuati i servizi con furgoni blindati
 - 24 Servizi relativi all'istruzione, anche professionale
 - 25 Servizi sanitari e sociali
 - 26 Servizi ricreativi, culturali e sportivi [9]
 - 27 Altri servizi

1 Categorie di servizio ai sensi dell'articolo 20 dell'allegato II A della direttiva 2004/18/CE .

2 Esclusi i servizi di trasporto per ferrovia che rientrano nella categoria 18.

3 Esclusi i servizi di trasporto per ferrovia che rientrano nella categoria 18.

4 Esclusi i servizi finanziari relativi all'emissione, all'acquisto, alla vendita o al trasferimento di titoli o di altri strumenti finanziari, nonché dei servizi forniti da banche centrali. Sono inoltre esclusi: i servizi relativi all'acquisto o al noleggio, mediante qualunque mezzo finanziario, di terreni, edifici esistenti o altri immobili o relativi diritti; tuttavia i contratti finanziari conclusi contemporaneamente oppure prima o dopo il contratto di acquisto o noleggio, in qualunque forma, sono soggetti alla presente direttiva.

5 Esclusi i servizi di ricerca e sviluppo diversi da quelli di cui beneficia esclusivamente l'amministrazione aggiudicatrice per l'uso nell'esercizio della propria attività, nella misura in cui la prestazione del servizio sia interamente retribuita dall'amministrazione aggiudicatrice.

6 Esclusi i servizi di arbitrato e di conciliazione.

7 Categorie di servizi ai sensi dell'articolo 21 e dell'allegato II B della direttiva 2004/18/CE.

8 Esclusi i contratti di lavoro.

9 Ad esclusione dei contratti aventi per oggetto l'acquisto, lo sviluppo, la produzione o la coproduzione di programmi televisivi da parte di emittenti, e dei contratti concernenti il tempo di trasmissione.

REGIONE ABRUZZO
AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE N. 4 – TERAMO
C.F. e P. Iva 00115590671
Circonvallazione Ragusa, 1 – 64100 Teramo



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar
all'interno del P.O. di Teramo

– C.I.G. 7269627DF7 –

INDICE

Art. 1 – Oggetto della concessione, durata e valore.....	pag. 2
Art. 2 – Dati relativi al Presidio Ospedaliero e principio della presupposizione.....	pag. 2
Art. 3 – Locali.....	pag. 3
Art. 4 – Attrezzature, arredi, stoviglie.....	pag. 4
Art. 5 – Servizi igienici.....	pag. 4
Art. 6 – Orario di apertura e chiusura.....	pag. 4
Art. 7 – Prodotti e prezzi di vendita.....	pag. 4
Art. 8 – Igiene alimentare e conservazione degli alimenti.....	pag. 6
Art. 9 – Modalità di effettuazione del servizio.....	pag. 6
Art. 10 – Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa	pag. 7
Art. 11 – Divieto di pubblicità.....	pag. 8
Art. 12 – Pulizia.....	pag. 8
Art. 13 – Rifiuti.....	pag. 8
Art. 14 – Manutenzione ordinaria e straordinaria.....	pag. 8
Art. 15 – Utenze.....	pag. 9
Art. 16 – Vigilanza.....	pag. 9
Art. 17 – Personale.....	pag. 9
Art. 18 – Clausola sociale.....	pag. 10
Art. 19 – Disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.....	pag. 11
Art. 20 – Oneri a carico del concessionario.....	pag. 12
Art. 21 – Oneri a carico dell'Azienda USL.....	pag. 13
Art. 22 – Pagamento del canone di concessione.....	pag. 13
Art. 23 – Tracciabilità dei flussi finanziari.....	pag. 14
Art. 24 – Avviamento commerciale.....	pag. 14
Art. 25 – Direttore Tecnico del concessionario.....	pag. 14
Art. 26 – Adeguamento alle norme interne.....	pag. 14
Art. 27 – Riconsegna dei locali.....	pag. 15
Art. 28 – Privacy e riservatezza.....	pag. 15
Art. 29 – Sciopero e cause di forza maggiore.....	pag. 15
Art. 30 – Controlli.....	pag. 16
Art. 31 – Inadempienze e penalità.....	pag. 16
Art. 32 – Cause di risoluzione del contratto.....	pag. 17
Art. 33 – Rischi e responsabilità del concessionario – assicurazione per responsabilità civile.....	pag. 18
Art. 34 – Cauzione definitiva.....	pag. 18
Art. 35 – Contratto e spese.....	pag. 19
Art. 36 – Cessione del contratto e subappalto.....	pag. 19
Art. 37 – Fallimento, liquidazione, ammissione a procedure concorsuali, morte.....	pag. 19
Art. 38 – Riserva di modificazioni.....	pag. 19
Art. 39 – Controversie.....	pag. 19
Art. 40 – Rinvio.....	pag. 20

Art. 1 – Oggetto della concessione, durata e valore

La presente procedura aperta è finalizzata alla individuazione di un concessionario cui affidare, a lotto unico ed indivisibile, il servizio di **gestione del Bar all'interno del Presidio Ospedaliero di Teramo**, inteso come sola somministrazione di bevande ed alimenti; l'eventuale produzione di alimenti dovrà avvenire in altro luogo individuato dal concessionario quale laboratorio di propria produzione o provenire da altre ditte regolarmente autorizzate allo scopo.

Il contratto avrà una durata di quattro anni a decorrere dalla data che sarà stabilita in sede di stipula.

Alla scadenza, è prevista la facoltà di rinnovo da parte della Stazione Appaltante, a suo insindacabile giudizio, da esercitarsi, di anno in anno, fino ad un massimo di ulteriori anni due.

L'AUSL si riserva la facoltà di risolvere il contratto anticipatamente in qualunque momento, senza ulteriori oneri per la AUSL medesima, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte.

E' escluso ogni tacito rinnovo dell'appalto.

Ai sensi del combinato disposto degli artt. 35 e 167 del D. Lgs. n. 50/2016, il valore stimato della concessione riferito alla durata quadriennale iniziale del contratto è pari ad € 4.000.000,00 IVA esclusa forfettariamente calcolato sulla base dei corrispettivi stimati che la ditta aggiudicataria della gara (di seguito ditta, concessionario o gestore) potrà percepire dai servizi oggetto di concessione.

Il valore stimato della concessione riferito alla sua durata massima (quattro anni più due in caso di rinnovo) è dunque pari ad € 6.000.000,00.

I costi relativi alla sicurezza per rimozione rischi da (art. 95 comma 10 D. Lgs. n. 50/2016 e art. 26 comma 5 D. Lgs. n. 81/2008 e s. m. ed i.), sono pari a zero, fatto salvo che, al momento della stipula del contratto oppure durante l'erogazione del servizio, qualora si evidenziassero costi aggiuntivi per la sicurezza dovuti ai rischi per le interferenze, questi saranno valutati congiuntamente con il concessionario.

La ditta è tenuta a corrispondere alla AUSL i corrispettivi specificati all'art. 22 del presente capitolato speciale.

La AUSL non riconoscerà al concessionario alcun onere di qualsiasi natura, compresa quella finanziaria, derivante dagli investimenti che la medesima ditta ritenesse di effettuare per le eventuali opere di adeguamento dei locali, impianti, attrezzature ed arredi.

La controprestazione a favore del concessionario consisterà unicamente nel diritto di gestire in esclusiva i servizi e di sfruttarli economicamente incassando le somme corrisposte dagli utenti per l'acquisto dei prodotti.

Con la presentazione dell'offerta, la ditta prende atto ed accetta la situazione di fatto che prevede la presenza, all'interno dell'intero Presidio Ospedaliero di n. 29 distributori automatici di alimenti e bevande gestiti da altro operatore economico in forza di altro e diverso contratto di concessione così attualmente distribuiti:

Primo lotto dell'Ospedale: n. 8 distributori bevande calde n. 9 distributori freddo/misto, n. 3 distributori bevande fredde.

Secondo lotto dell'Ospedale: n. 6 distributori bevande calde n. 2 distributori freddo/misto, n. 1 distributore bevande fredde.

A tal proposito si precisa anche che il canone non potrà essere oggetto di variazioni in conseguenza dell'eventuale modifica nel numero e/o dislocazione dei succitati distributori.

Il rischio economico e gestionale dell'affidamento rimane pertanto a totale carico del concessionario il quale provvede a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricompresi apparecchiature e attrezzature. Restano invece esclusi i locali messi a disposizione dall'Amministrazione ed il bancone, che si considerano concessi in comodato d'uso gratuito, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa.

Art. 2 – Dati relativi al Presidio Ospedaliero e principio della presupposizione

Per la definizione del bacino di utenza potenziale dell'esercizio in esame si forniscono i seguenti dati:

- ✓ posti letto: n. 436 di cui n. 40 tra Day Hospital e Day Surgery
- ✓ attività ambulatoriale anno 2016: giorni di apertura annui 346 - pazienti/die 1.035,95
- ✓ giornate di degenza anno 2016: 136.912 di cui diurni 15.712 e SDAC 2.935
- ✓ dipendenti in servizio anno 2016: n. 1.168

Tali dati sono meramente indicativi e non vincolanti per l'AUSL di Teramo, essendo rimessa ad ogni singolo offerente la valutazione del rischio di impresa, con particolare riferimento all'art. 1467, 2° comma del Codice Civile.

Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo, pertanto il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, anche di natura economica, per la eventuale mancata partecipazione degli utenti al bar, siano essi dipendenti dell'AUSL, pazienti e/o visitatori.

Il presente capitolato si ispira al principio della presupposizione (art. 1560 1° comma del Codice Civile) in quanto i dati forniti sono puramente indicativi, non vincolanti per l'AUSL e neppure costituiscono un impegno od una promessa dell' Azienda, essendo gli stessi non esattamente prevedibili in quanto subordinati a fattori variabili ed altre cause e circostanze legate alla particolare natura dell' attività aziendale, nonché a decisioni connesse a processi di esternalizzazione di servizi/prestazioni ora gestite direttamente.

Di conseguenza, il concessionario sarà tenuto a rispettare le condizioni economiche e tecnico – organizzative risultanti in sede di gara anche se il giro d'affari risultasse minore rispetto a quello preventivabile a seguito delle informazioni contenute nel presente capitolato speciale. Verificandosi tale ipotesi, l'appaltatore non potrà pretendere di pagare canoni inferiori rispetto a quelli indicati in offerta.

Art. 3 – Locali

Per l'espletamento del servizio l'AUSL mette a disposizione del gestore i locali ubicati all'interno del Presidio Ospedaliero di Teramo, così come individuati nella planimetria allegata e resa disponibile sul sito internet di questa Azienda all'indirizzo www.aslteramo.it – servizi online – bandi di gara cartella “documentazione di gara”.

Al fine di prendere visione dei luoghi e dei locali della struttura presso cui saranno espletate le attività oggetto dell'appalto, le ditte concorrenti possono effettuare un apposito sopralluogo tecnico. I rappresentanti delle ditte incaricati della effettuazione del sopralluogo dovranno essere muniti di regolare delega.

Il referente da contattare ai fini della effettuazione del sopralluogo è il P.I. Iuri Zacchini – recapiti tel. 0861.429816 – 327.1518401.

I locali, così come le superfici e gli impianti, sono concessi in uso per l'esercizio dell'attività di gestione del bar, pertanto il compenso dovuto all'AUSL deve intendersi quale corrispettivo per il conferimento della concessione del servizio, escludendosi esplicitamente che lo stesso possa essere configurato come canone di locazione o affitto.

E' vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario, della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa.

La data di consegna al concessionario dei locali destinati all'esercizio del bar con tutte le loro dipendenze ed attinenze, sarà indicata nel contratto, previa redazione in contraddittorio di verbali di consegna e di inventario.

A decorrere dalla data di consegna il concessionario avrà a disposizione gg. 30, prorogabili di ulteriori gg. 30, per l'acquisizione di tutte le licenze ed autorizzazioni/registrazioni di legge, per l'allestimento dei locali con gli arredi e le attrezzature, nonché con la merce oggetto di vendita e per l'inizio effettivo del servizio e, comunque, la registrazione dell'impresa come da Regolamento CE n. 852/2004 deve essere effettuata preliminarmente all'inizio dell'attività svolta.

Entro il suddetto termine, e prima dell'inizio del servizio, i competenti uffici dell'AUSL effettueranno sopralluoghi presso i locali assegnati al concessionario, in presenza di quest'ultimo, per verificare la rispondenza degli allestimenti, arredi ecc. a quanto previsto dal presente capitolato.

I locali da adibirsi all'esercizio del bar si intendono consegnati nello stato in cui si trovano, privi di attrezzature, arredi, macchinari e merci fatta eccezione per il bancone, che è di proprietà dell'AUSL, e che viene concesso in comodato d'uso gratuito al gestore.

I locali predetti devono essere tenuti dal gestore, per tutta la durata del contratto, nel medesimo stato di conservazione, provvedendo alla relativa manutenzione ordinaria.

Qualora, e soltanto previa autorizzazione scritta di questa Amministrazione, venissero eseguiti dal gestore lavori di adattamento o di abbellimento nei locali dell'esercizio, le opere eseguite saranno acquisite al patrimonio della AUSL di Teramo, senza che il concessionario possa vantare diritto a indennità di sorta.

Il gestore sarà responsabile dei danni che per l'inosservanza delle disposizioni di cui al presente articolo dovessero derivare ai locali medesimi o ad altre parti del fabbricato nelle quali siano ubicati i locali medesimi; dovrà inoltre accettare le modificazioni ai locali dell'esercizio o la sostituzione totale o parziale dei medesimi che l'Amministrazione ritenesse di operare nel corso della vigenza del contratto e non potrà eseguire né permettere che altri eseguano variazioni nei detti locali, senza il preventivo consenso dell'Amministrazione.

Gli eventuali danni al locale, che venissero rilevati in corso di contratto, alla sua scadenza o in caso di risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti da parte del concessionario alla AUSL. Le riparazioni ordinarie del locale destinato all'uso del bar sono a carico della ditta. Il concessionario non potrà apportare alcuna modifica senza il consenso scritto della AUSL.

Il concessionario si impegna, per tutta la durata contrattuale, al rispetto delle prescrizioni previste dalla vigente normativa per le attività previste nel presente capitolato, nonché delle prescrizioni delle autorità competenti. Se necessario, nel corso del rapporto contrattuale o prima del suo avvio, il concessionario dovrà adeguare, previa comunicazione della concedente e a propria cura e spese, i locali adibiti alla gestione bar alle diverse norme in vigore o che verranno adottate dalle competenti autorità. I relativi lavori necessari dovranno essere tempestivamente eseguiti, previa autorizzazione dell'Azienda.

La ditta non potrà mutare, senza preventiva autorizzazione dell'Azienda, la destinazione economica dei locali il cui uso è finalizzato alla gestione bar.

È vietata la sub concessione (da intendersi quale sub appalto) a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

La ditta si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

Art. 4 – Attrezzature, arredi, stoviglie

Il gestore dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, arredi e le stoviglie occorrenti per la gestione del servizio bar, che dovranno essere conformi alla normativa vigente ed in particolare al Reg. CE 852/04 e relativi allegati, nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

La fornitura è a cura e spese del concessionario senza che lo stesso possa vantare nei confronti dell'AUSL alcuna pretesa economica a qualsivoglia titolo.

Nel corso della vigenza contrattuale del servizio, il gestore dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti.

Al termine della concessione, tutte le attrezzature, gli arredi e i macchinari, che rimarranno di proprietà della ditta, dovranno essere rimossi a cura e spese del gestore, entro i termini intimati dall'AUSL.

L'AUSL è espressamente esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, arredi e delle stoviglie in dotazione al bar.

Art. 5 – Servizi igienici

L'AUSL pone in uso e a disposizione del concessionario due servizi igienici, di cui uno per gli utenti del bar, adeguato anche per persone diversamente abili, ed uno per il personale dipendente del bar.

E' obbligo del concessionario garantire, a propria cura e spese, la costante pulizia dei locali due servizi igienici, la relativa sanificazione quotidiana ed il costante rifornimento dei materiali di consumo necessari all'utilizzo del servizio.

Art. 6 - Orario di apertura e chiusura

Il gestore dovrà erogare il servizio bar dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi. L'orario di apertura è fissato dalle ore 6,30 alle ore 21,30 continuative per tutti i giorni dell'anno.

L'orario potrà essere modificato, in accordo tra le parti e in vigenza di contratto, sulla base di motivate esigenze di servizio.

Art. 7 – Prodotti e prezzi di vendita

Il concessionario si impegna ad utilizzare e somministrare prodotti di ottima qualità, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare, anche in relazione all'alto grado di commerciabilità dei prodotti e di conformità ai requisiti ed ai criteri previsti dalle leggi nazionali ed europee vigenti in materia.

Le tipologie degli alimenti e delle bevande che saranno somministrati, compresi tutti i "prodotti da banco", dovranno indicare il marchio commerciale del produttore e la data di scadenza.

In particolare:

- i "prodotti da banco" somministrati (per "prodotti da banco" si intendono, secondo la pratica del commercio, quelli usualmente posti in vendita preconfezionati nei bar e negli altri esercizi di somministrazione di alimenti e bevande),

dovranno indicare sulla confezione, oltre alla completa etichettatura ai fini della rintracciabilità prevista dalla normativa vigente, anche le indicazioni nutrizionali e sulla salute favorendo i prodotti a basso contenuto energetico, privi di grassi idrogenati e a basso contenuto di grassi saturi, zuccheri semplici e sale. Devono infine recare sulle confezioni l'indicazione dell'eventuale presenza di allergeni e non devono contenere OGM.

- Nell'ambito dei prodotti alimentari, dovrà essere garantita la presenza di prodotti per celiaci e diabetici conformi al D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e succ. modif. e integrazioni.
- Non sono consentite lavorazioni non previste nella registrazione dell'impresa alimentare (Regolamento CE n. 852/2004).

E' fatto obbligo al concessionario predisporre modalità espositive della merce posta in vendita che siano consone al contesto ospedaliero in cui l'attività è inserita. Ogni prodotto venduto o consumato senza l'originaria confezione, deve essere protetto dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservato, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in apposite vetrine, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.

Per i prodotti somministrati, la ditta dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi; il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. allegato II del citato Regolamento UE n. 1169/2011), il prodotto che lo contiene. Il concessionario si impegna, a richiesta, a erogare prodotti preconfezionati.

Le stesse procedure dovranno essere applicate alla somministrazione delle bevande che, qualora non sia previsto l'uso di lavastoviglie, dovrà avvenire in contenitori, bicchieri e tazze monouso senza glutine per soggetti affetti da celiachia, maneggevoli, rispettosi di ogni requisito igienico. Lo zucchero deve essere contenuto in dosatori automatici oppure in bustine monodose.

Il concessionario dovrà garantire la somministrazione dei seguenti servizi:

- Servizio di caffetteria: bevande analcoliche calde e fredde (acqua, caffè, tè, infusi, latte, cappuccino, spremute di agrumi, succhi di frutta, bevande gassate in bottiglia, ecc.);
- Servizio di gastronomia: tramezzini, toast, pizzette, panini, croissant, sandwiches, torte rustiche e cibi preconfezionati da riscaldarsi in loco, yogurt, formaggi, salumi, insalate di verdura e frutta;
- Servizio di pasticceria: brioches, cornetti, biscotti, torte, gelati e semifreddi, pasticcini, cioccolatini, e simili anche in scatole da regalo.
- Servizio di buffet freddo e caldo mediante catering.

Il concessionario dovrà garantire quotidianamente la seguente proposta alimentare:

- Primo piatto con scelta tra due portate
- Secondo piatto con scelta tra due portate
- Contorni vari

Resta nell'ambito della discrezionalità dei clienti la consumazione anche di una sola, a scelta, delle predette portate, le cui porzioni saranno previste in quantità adeguata.

Il servizio di buffet deve essere garantito per l'intero arco della settimana.

Entro le 10.00 della mattina dovrà essere esposto presso i locali del bar il menù della giornata completo dei corrispettivi.

Il concessionario si impegna, in ogni caso, ad assicurare quantitativi e varietà delle pietanze e dei menù.

Dovranno essere previsti eventuali prodotti dietetici per i clienti che ne facessero richiesta preventiva sulla base di specifiche prescrizioni mediche.

Nell'ambito di ognuna delle suddette categorie di prodotti dovrà essere assicurata un'ampia varietà sia per quanto concerne la tipologia che le marche.

Il concessionario dovrà assicurare la somministrazione di altri generi, oltre quelli indicati, in conformità a quanto proposto nel progetto tecnico.

I generi di consumo devono essere in quantità sufficiente a garantire la somministrazione giornaliera.

I prodotti sfusi, dolci e salati, dovranno essere freschi di giornata e dovranno recare l'indicazione del peso e dei valori nutrizionali.

Dovranno essere disponibili prodotti biologici provenienti dal commercio equosolidale nonché frutta fresca e yogurt:

I condimenti (olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico, maionese, altre salse e spezie varie) dovranno essere offerti nella loro confezione originaria, ove possibile, in confezione monouso e con chiara esposizione della marca e dovranno essere disponibili in quantitativi adeguati su appositi ripiani, con l'osservanza scrupolosa delle norme igieniche.

Resta esclusa la possibilità di installare cucine a gas, nonché qualsiasi operazione di manipolazione di alimenti destinati alla cottura. Il concessionario dovrà provvedere a proprie cura e spese alla preparazione delle portate alimentari presso altra sede ed al loro trasporto presso il P.O. di Teramo, dove saranno scaldati su richiesta del cliente. Gli alimenti dovranno essere trasportati in appositi contenitori, nel pieno rispetto della normativa sanitaria vigente.

Le operazioni di approvvigionamento, di trasporto, di stivaggio e conservazione dei generi alimentari destinati alla somministrazione, confezionati e non, saranno a carico del concessionario e saranno eseguite in conformità alle disposizioni normative in materia, nonché nel rispetto delle prescrizioni di accesso in vigore presso il P.O. di Teramo.

Nel servizio è compresa la fornitura dei materiali di consumo necessari allo svolgimento del servizio (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli di carta, tovaglette per tavoli), nonché dei condimenti, spezie ed aromi vari.

L'AUSL si riserva la facoltà di eseguire, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, controlli igienico ispettivi attraverso i propri uffici competenti, oppure a mezzo di terzi a ciò delegati.

Gli automezzi dei fornitori del gestore potranno accedere e sostare solo per il tempo necessario al carico e scarico merci, con modalità tali da non provocare intralci alla normale attività dell'AUSL.

I prezzi di vendita al pubblico dovranno essere esposti in modo ben visibile nell'esercizio, in un apposito listino.

Su ogni prodotto esposto dovrà essere inoltre apposta la relativa etichettatura riportante gli ingredienti, secondo quanto indicato dalla legislazione vigente.

Il listino completo dovrà altresì essere depositato dal gestore presso la Direzione Ospedaliera del Presidio ed al Direttore dell'esecuzione del contratto che ne accerterà la corretta applicazione.

Ai dipendenti dell'AUSL, riconoscibili mediante tesserino, dovranno essere applicati i prezzi del listino esposto, scontati del 20% pena la revoca dell'affidamento.

Per i prodotti non inclusi nel suddetto listino si dovrà parimenti effettuare uno sconto del 20% sul prezzo esposto al pubblico, a favore dei dipendenti come sopra individuati.

Nei locali dovrà essere esposto, a spese e cura del concessionario, apposito cartello ben visibile, con cui si avvisano gli utenti-dipendenti dell'AUSL dello sconto del 20% applicabile, così come previsto nel presente articolo.

E' fatto obbligo al gestore di rilasciare apposito scontrino di cassa per ogni consumazione in conformità alla normativa fiscale vigente.

Art. 8 – Igiene alimentare e conservazione degli alimenti

Il gestore, nello svolgimento del servizio, dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia ed applicando le misure di autocontrollo e di sicurezza adeguate in conformità alla normativa vigente: Pacchetto Igiene e, in particolare, Regolamenti CE n. 853/2004 e n. 178 del 2002.

Tutti i prodotti dovranno rispettare la normativa in materia di etichettatura degli alimenti (D. Lgs. n. 109/1992).

E' obbligo della ditta concessionaria osservare il rispetto e l'adeguamento alle disposizioni normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari (obbligo di redigere e implementare apposito piano di autocontrollo HACCP).

Art. 9 – Modalità di effettuazione del servizio

Il Servizio oggetto della concessione deve essere svolto nel rispetto delle vigenti norme comunitarie, nazionali e regionali, prescrizioni e autorizzazioni in materia ambientale, igienico-sanitaria, sicurezza, prevenzione incendi, inquinamento acustico.

Il concessionario deve assicurare il servizio bar, di cui ha la direzione operativa, con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e della vigente normativa in materia.

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, delle garanzie igienico –sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione della normativa vigente in materia con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi.

La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o, comunque, non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, darà luogo alla risoluzione del contratto.

Si precisa che, in ogni caso, è TASSATIVAMENTE vietata la distribuzione e la vendita di tabacchi e di bevande alcoliche di gradazione superiore ai 20 gradi, anche per asporto, nonché l'installazione di videogiochi e l'intrattenimento con giochi di ogni genere (anche da tavolo).

Il bar dovrà essere fornito di prodotti in quantità sufficiente per soddisfare le esigenze del pubblico, sempre di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazioni sanitarie e corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che li caratterizzano e con le quali vengono posti in vendita.

Il personale impiegato dovrà essere adeguato in modo da garantire la perfetta continuità e la regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico - sanitarie ed assicurative – previdenziali.

In ogni caso il gestore del bar dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro permettendo all'AUSL di accertare in qualsiasi momento la regolarità della conduzione del servizio e il rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Nei locali del bar è vietato tenere cani ed altri animali.

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

Il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio a favore dei clienti. Dovrà essere pertanto ineccepibile sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali, delle garanzie igienico-sanitarie, nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

La tutela del consumatore dovrà essere garantita in conformità alle disposizioni del D.Lgs. n.206/2005 (Codice del consumo) e successive modifiche e del D.Lgs. 114/1998 (Riforma della disciplina relativa al commercio), in particolare per quanto riguarda i seguenti punti:

- a. Trasparenza del mercato
- b. Efficienza del servizio
- c. Professionalità degli operatori
- d. Sicurezza dei prodotti e visibilità dei prezzi.

Art. 10 – Progetto relativo alla consegna degli alimenti residui al termine di ciascuna giornata lavorativa

Il concessionario dovrà assicurare un servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar, residui al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero altrimenti destinati allo smaltimento.

Detti prodotti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a soggetti individuati dall'Amministrazione (enti di beneficenza, associazioni di volontariato, ecc.), situati nel Comune di Teramo, per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno.

Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la "Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, ecc. Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.

Art. 11 – Divieto di pubblicità

È fatto assoluto divieto al concessionario di installare insegne o cartelli pubblicitari all'esterno dei locali bar, ad esclusione delle insegne dell'esercizio, le cui dimensioni, grafica ed ubicazione dovranno essere concordate con la Direzione di presidio. Non è altresì consentito che nei locali stessi siano svolte attività pubblicitarie, salvo espressa autorizzazione dell'AUSL come promozionali o di vendita da parte di terzi.

E' altresì fatto divieto di installare manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo nelle aree e nei locali avuti in concessione e zone limitrofe senza la preventiva autorizzazione da parte dell'AUSL e di esporre avvisi o annunci di qualsiasi genere, eccezion fatta per quelli inerenti all'attività che viene svolta dal concessionario.

Art. 12 – Pulizia

Sono a carico del concessionario le attività di pulizia, sanificazione, igienizzazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinarie e straordinarie dei locali del bar, delle zone adiacenti, dei locali di stoccaggio delle merci, dei servizi igienici, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi, suppellettili e di tutte le attrezzature, fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e delle bevande.

I locali dovranno altresì essere mantenuti nelle condizioni di massima igiene e decoro, ed il concessionario dovrà attenersi ad eventuali prescrizioni che i competenti Uffici della AUSL vorranno impartire.

Sono a carico del concessionario i prodotti utilizzati per l'attività di pulizia che devono essere non tossici e biodegradabili e devono essere sempre contenuti nelle loro confezioni originali con la relativa etichetta.

Inoltre è assolutamente vietato tenere nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, prodotti di sanificazione, detersivi, scope, ecc. E' altresì rigorosamente vietato procedere alle attività di pulizia nelle ore di apertura del bar al pubblico, salvo quanto previsto per assicurare il riordino e l'igiene dei tavoli, delle sedie, dei ripiani, ecc.

Art. 13 - Rifiuti

Tutti i rifiuti prodotti dall'attività esercitata, devono essere gestiti ai sensi del D. Lgs. n.152/06 "Norme in materia ambientale" e s.m.i. e della normativa emanata dal comune di appartenenza senza arrecare danni alla salute e all'ambiente. Il concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alle modalità di gestione dei rifiuti del Comune di riferimento e deve posizionare contenitori idonei per la raccolta delle diverse tipologie in apposito luogo ubicato all'interno dell'isola ecologica. E' fatto divieto assoluto di abbandonare rifiuti nell'area ospedaliera.

Il servizio è a cura e spese del concessionario senza che lo stesso possa vantare nei confronti dell'AUSL alcuna pretesa economica a qualsivoglia titolo.

E' a carico della ditta il pagamento della relativa imposta comunale.

Art. 14 – Manutenzione ordinaria e straordinaria

La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature sono a carico del gestore che dovrà garantire la loro perfetta efficienza per tutta la durata del contratto.

Il gestore risponderà di eventuali danni a terzi derivanti da lavori di manutenzione ordinaria svolti in violazione delle vigenti norme in materia di sicurezza in corso o effettuati nell'espletamento del servizio bar.

Il gestore dovrà altresì segnalare tempestivamente per iscritto all'AUSL la necessità di eventuali manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti. Il concessionario si obbliga a riparare a proprie spese i danni derivanti da difetti di manutenzione straordinaria qualora lo stesso non abbia segnalato, entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento, gli interventi manutentivi necessari e non abbia ottemperato correttamente all'obbligo di garantire la manutenzione ordinaria.

La ditta trasmetterà alla UOC Attività Tecniche, con periodicità annuale, un rendiconto di tutti gli interventi manutentivi effettuati nell'anno con allegati tutti i documenti giustificativi e certificazioni di conformità.

E' facoltà del concedente disporre sospensioni temporanee dell'attività per motivi di pubblico interesse o per effettuazione di lavorazioni di manutenzione straordinaria, previa comunicazione da effettuarsi al concessionario con preavviso di almeno 10 giorni.

Tale sospensioni non comporteranno rideterminazione dell'importo contrattuale in proporzione al periodo di sospensione.

Art. 15 – Utenze

Energia elettrica: il concessionario dovrà provvedere a volturare a suo carico la relativa utenza intestata all'attuale gestore del bar.

Acqua: il concessionario provvederà ad installare a propria cura e spese, previa autorizzazione dell'Azienda, un apposito gruppo di misura per poter verificare i consumi effettivi delle utenze di acqua, per il consequenziale rimborso dei relativi importi all'AUSL. I consumi effettivi saranno rilevati semestralmente da un incaricato dell'ufficio Tecnico di Presidio congiuntamente al gestore del bar. Eventuali mancati rimborsi all'AUSL per i consumi rilevati andranno ad incidere sulla cauzione definitiva che dovrà essere reintegrata entro 3 mesi.

Telefonia: sarà messa a disposizione del gestore una linea telefonica esclusivamente per collegamenti interni al presidio ospedaliero.

Per quanto concerne il riscaldamento, nel bar è presente una pompa a calore.

Art. 16 – Vigilanza

L'AUSL si riserva in qualsiasi momento il diritto di esercitare attività di vigilanza e controllo con proprio personale ed in contraddittorio con il concessionario. L'oggetto della vigilanza sarà:

- a) Il personale in servizio che svolge attività di somministrazione
- b) La qualità, quantità ed i prezzi delle sostanze destinate all'alimentazione delle derrate; le derrate alimentari rifiutate in occasione dei controlli, dovranno essere immediatamente ritirate e sostituite dal gestore a propria cura e spese
- c) Gli utensili da cucina.
- d) I recipienti per conservare le sostanze alimentari, nonché gli imballaggi e contenitori esterni che, pur non venendo a contatto diretto con le sostanze alimentari, per la natura di queste e per le condizioni di impiego, possono cedere i loro componenti alle sostanze stesse
- e) Gli utensili ed apparecchi che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari
- f) I mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari
- g) I procedimenti di pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione e quant' altro ritenuto necessario ad insindacabile giudizio dell'Azienda.

La vendita di generi avariati, scaduti, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non conformi alle vigenti norme in materia di igiene e sanità, è causa di risoluzione del contratto con tutte le conseguenze di natura penale e civile (clausola risolutiva espressa ex art. 1456 CC).

Le spese sostenute per gli accertamenti e le analisi effettuati, risultati sfavorevoli all'impresa, saranno posti a carico della stessa.

Art. 17 – Personale

Il gestore deve impiegare proprio personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali, e che sia in possesso dei requisiti di accesso all'attività previsti dalla normativa vigente.

Detto personale è tenuto a rispettare le disposizioni contenute nel codice di comportamento aziendale approvato ed adottato con deliberazione n. 101 del 28.1.2014 e consultabile sul sito aziendale nella sezione anticorruzione L. 190 del 2012.

L'accertata violazione degli obblighi derivanti dal codice di comportamento aziendale è causa di risoluzione del contratto con tutte le connesse conseguenze (art. 1456 cc).

Il concessionario è ritenuto responsabile unico dell'operato del personale utilizzato.

Il personale addetto alle attività appaltate deve essere regolarmente assunto dalla ditta, ovvero trovarsi in posizione di rapporto disciplinato da un contratto d'opera con la ditta medesima o da una forma di contratto di lavoro regolare prevista dalla normativa vigente.

Il concessionario è obbligato altresì ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto di contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile alla località.

In particolare il gestore si impegna ad applicare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti nazionali di categoria, nonché adempiere agli oneri assicurativi, assistenziali e di qualsiasi specie in conformità alle leggi, regolamenti e norme in vigore.

A richiesta dell'Amministrazione il gestore dovrà inoltre esibire il libro unico del personale addetto e le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle attestazioni ed autorizzazioni previste dalla vigente normativa di settore.

In particolare il personale in servizio presso il bar dovrà essere munito di apposita divisa di lavoro (la fornitura delle divise è a carico del gestore) e di cartellino di riconoscimento, secondo la normativa in vigore.

Il concessionario si obbliga a sostituire tempestivamente il personale in caso di accertata violazione delle regole di condotta ovvero in caso di motivata richiesta del DEC.

Ogni addetto dovrà mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale indossando indumenti sempre puliti.

Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'AUSL e il personale addetto all'espletamento del servizio bar che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.

Il concessionario dovrà comunicare all'Azienda, nella persona del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, mantenendolo sempre aggiornato, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'effettuazione del servizio, con l'indicazione della qualifica e delle mansioni attribuite nell'ambito dell'appalto, recante gli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi, con impegno a segnalare entro tre giorni ogni eventuale variazione.

Art. 18 – Clausola sociale

In aderenza a quanto stabilito all'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, e dalla L.R. n. 27 del 21.4.2017, l'appaltatore subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, senza periodo di prova e salvo esplicita rinuncia individuale, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

L'assorbimento dovrà essere attuato nel rispetto delle disposizioni normative e contrattuali vigenti, e in particolare mantenendo i diritti acquisiti sulla base di contratti nazionali, regionali e territoriali, ivi compresi le qualifiche e gli inquadramenti in atto e l'anzianità di servizio conseguita ad ogni effetto contrattuale o di legge riferita all'attività svolta in costanza del precedente appalto, con i relativi scatti di anzianità che ogni lavoratore ha maturato, previsti dal CCNL di lavoro in essere.

Dovrà essere applicato il contratto collettivo nazionale di settore nel rispetto dell'art. 41 della Costituzione, compatibilmente con la gestione efficiente dei servizi oggetto di affidamento ed in armonia con la libera organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante e fatte salve, comunque ove più favorevoli, le previsioni della contrattazione collettiva.

All'aggiudicatario, nella fase di assunzione di tutto il personale in servizio, non sarà consentito inquadrate in qualifiche inferiori (peggiorative) rispetto a quelle possedute al momento della presa in carico. L'aggiudicatario dovrà applicare quanto stabilito nel D.Lgs. 81/2008 in materia di tutela della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro, provvedendo in particolare a fornire agli operatori tutti i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale da rischi professionali.

A tal proposito, si riportano, qui di seguito, i dati relativi al personale attualmente impiegato presso la struttura:

Tipologia di contratto applicato: CCNL Pubblici esercizi.

progressivo	qualifica	livello	data assunzione	ore settimanali	scatti anzianità
1	Barista	5	9/7/2015	40	0
2	Barista	5	9/7/2015	40	0
3	Barista	6	9/7/2015	40	0
4	Barista	6S	9/7/2015	40	0
5	Barista	6	9/7/2015	40	0
6	Barista	4	9/7/2015	40	0
7	Barista	5	9/7/2015	40	0
8	Barista	5	9/7/2015	40	0
9	Barista	5	9/7/2015	40	0
10	Barista	6	20/2/2016	20	0
11	Barista	6	17/9/2016	30	0
12	Barista	5	9/2017	40	0
13	Impiegato	4	1/10/2015	40	0
14	Addetto pulizie	6S	1/2/2016	20	0
15	Cassiere	4	2/11/2016	40	0
16	Cassiere	5	9/2017	40	0

Art. 19 – Disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio, degli equiparati e degli avventori.

L'ambiente pubblico, se di gestione autonoma, dove accedono operatori e utenti per usufruire del relativo Servizio, dovrà essere rispondente alle normative che tutelano l'incolumità pubblica e del lavoratore.

Il concessionario dovrà conformarsi a tutti gli obblighi di legge previsti dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e dovrà garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro, in risultanza del DVR-documento di valutazione dei rischi.

Il concessionario è tenuto, senza oneri a carico dell'AUSL se non rientrano tra quelli interferenziali e specificati dal competente Servizio, a conformarsi a tutte le prescrizioni, anche future, in merito a misure di prevenzione, sicurezza ed emergenza, da adottare in relazione alle attività connesse all'appalto, che saranno impartite dalle competenti strutture dell'AUSL.

L'appaltatrice (ed eventuali subappaltatori), è tenuta a prendere visione dei rischi presenti negli ambienti della AUSL di Teramo e dei piani di emergenza, consultabili sul sito internet dell'AUSL – Servizi Interni di Prevenzione.

Gli arredi ed attrezzature dovranno essere di materiale ignifugo conformi alle normative di prevenzione incendi per attività ospedaliere; a tal fine sarà cura dell'appaltatore redigere lo specifico documento di valutazione dei rischi (incendio compreso) dei locali in gestione in cui si svolgerà l'attività.

L'appaltatore inoltre dovrà sottostare a quanto previsto nel Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze, di cui all'art. 26 del D. Lgs. N°81/2008, allo scopo predisposto e allegato al contratto, quale parte integrante e sostanziale dello stesso.

Inoltre, ai fini degli adempimenti previsti dal citato art. 26 del D. Lgs 81/2008, con congruo anticipo rispetto all'inizio effettivo del servizio (almeno 30 gg. lavorativi di anticipo) la Ditta appaltatrice dovrà prendere contatti con il Servizio Protezione e Prevenzione aziendale – Settore Appalti dell'AUSL mimmo.maggio@asiteramo.it per l'invio della documentazione di cui ai punti sotto indicati tramite e-mail pec: spps@pec.asiteramo.it;

Non sarà consentito in alcun modo l'accesso alle strutture della AUSL e l'avvio delle attività in assenza del nullaosta del Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale – Settore Appalti conseguente alla conclusione dell'iter previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008; in particolare, ai sensi di tale articolo, il concessionario dovrà inviare al Servizio di Prevenzione e Protezione di cui sopra, informazioni concernenti:

- Estratto valutazione dei rischi della propria attività, con indicazione, in forma esclusivamente schematica di: orario di lavoro, rischi sia di natura infortunistica e che d'igiene del lavoro, misure di prevenzione e protezione, elenco di: attrezzature/macchinari, sostanze utilizzate, personale, statistiche infortuni ultimi tre anni, per numero tipologia e durata; tali informazioni dovranno rispettare le indicazioni e le denominazioni prescritte dalle norme in particolare dal D.Lgs. 81/2008
- Modulo A- Verifica idoneità tecnica professionale già presentato in sede di gara con allegato copia del documento di identità;
- Modulo B (che sarà messo a disposizione all'aggiudicataria) - valutazione dei rischi propri che possono interferire con l'attività della AUSL durante lo svolgimento lavorativo; Individuazione delle eventuali misure di prevenzione e protezione che possono in qualche modo eliminare o ridurre (ove ciò non fosse possibile) i rischi residui derivanti da tali interferenze.

Tutti i documenti presentati dovranno essere firmati e datati, inoltre qualora non siano idonei per procedere alla redazione del DUVRI, è obbligo dell'appaltatrice, adempiere nel più breve tempo possibile a quanto indicatogli, pena le eventuali responsabilità derivanti dall'impossibilità di procedere con l'attivazione del Servizio/Lavori oggetto dell'appalto, per inosservanza delle norme della sicurezza sul lavoro.

Art. 20 – Oneri a carico del concessionario

Il concessionario dovrà provvedere, a sua cura e spese, al rispetto di tutte le normative e prescrizioni vigenti e sopravvenute in corso di contratto, concernenti alle attività oggetto di affidamento ed all'acquisizione di ogni autorizzazione necessaria per lo svolgimento della stessa attività:

A tale fine il concessionario, prima dell'inizio della gestione, dovrà comprovare all'AUSL di aver assolto con esito positivo a tutti i suddetti adempimenti fornendo la relativa prova documentale (copia della registrazione rilasciata dalla autorità competente, ecc.) alla stessa amministrazione sanitaria.

Le autorizzazioni/registrazioni, nulla osta ecc. sono operanti limitatamente al periodo del contratto e non sono trasferibili o utilizzabili autonomamente, essendo strettamente vincolate e strumentali all'attività oggetto di concessione di cui al presente capitolato.

Si precisa che l'assolvimento dei suddetti adempimenti preliminari è a totale rischio e responsabilità della ditta, nel senso che la stessa non potrà pretendere alcunché, per nessun titolo o ragione, dall'amministrazione committente a causa ed in conseguenza di dinieghi, ritardi ecc. nell'acquisizione delle stesse autorizzazioni/registrazioni.

Durante la vigenza della concessione l'eventuale decadenza di anche una delle autorizzazioni/registrazioni di cui sopra, ovvero il sorgere di qualsivoglia impedimento normativo per l'esercizio del servizio, produrrà automaticamente la risoluzione del contratto di concessione.

Sono ad esclusivo carico e spese del concessionario i seguenti oneri:

- 1) fornitura delle attrezzature e degli arredi dei locali oggetto dell'appalto oltre a quelli necessari alla somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande, conformi alle vigenti normative in materia di sicurezza e salute dei luoghi di lavoro, di prevenzione incendi per attività ospedaliera (idonea classe di reazione al fuoco 0, 1 e 1 IM per gli imbottiti) e quella vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- 2) rispetto dei requisiti professionali e morali per l'esercizio delle attività commerciali;
- 3) fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari con i livelli di temperatura specificatamente necessari;
- 4) la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- 5) rispetto di tutte le norme sull'igiene e sanità degli ambienti, apparecchiature ed impianti;
- 6) manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi presenti nell'ambiente in cui è effettuato il servizio;
- 7) manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- 8) raccolta e smaltimento dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata secondo le specifiche regole del Comune;
- 9) trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature ed attrezzature fornite;
- 10) retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;

- 11) formazione obbligatoria per legge da erogare al proprio personale in servizio;
- 12) tutte le procedure di autocontrollo previste dalla normativa vigente;
- 13) corresponsione all'AUSL del canone pattuito nei termini previsti;
- 14) pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- 15) pagamento delle utenze di cui all'art. 15, dei registratori fiscali, di ogni eventuale abbellimento e del collegamento di arredi ed attrezzature alla rete idroelettrica;
- 16) rispetto degli obblighi di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori a carico del datore di lavoro previste dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i.;
- 17) pagamento del premio di assicurazione contro il rischio della responsabilità civile per danni a cose, persone e/o terzi, derivanti dall'utilizzo del fabbricato e dalla gestione del servizio;
- 18) in generale ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente capitolato speciale.

L'aggiudicazione della presente gara determina inoltre, in capo al concessionario, l'assunzione dei seguenti ulteriori obblighi:

- ✓ provvedere alla nomina di un referente responsabile della gestione del servizio, cui l'AUSL dovrà fare riferimento;
- ✓ rispettare e far rispettare ai propri dipendenti tutte le norme di diritto sanitario vigenti, della normativa antincendio e del codice di comportamento aziendale;
- ✓ consentire al personale preposto dalla AUSL e all'uopo incaricato, il libero accesso, senza preavviso, in tutti i locali della struttura, onde svolgere attività di vigilanza sul funzionamento dei servizi;
- ✓ sottoporsi alla vigilanza dell'Autorità Sanitaria, dell'Autorità di Pubblica Sicurezza, dei Vigili del Fuoco e di ogni altra Pubblica Autorità competente, adeguandosi alle prescrizioni da essi emanate;
- ✓ usare i beni ed i locali messi a disposizione con la massima diligenza, evitando di arrecare danni alle cose, manufatti, impianti ed attrezzature e rispondendo anche dei danni imputabili a terzi;
- ✓ restituire al termine del contratto di appalto la struttura concessa in stato di perfetta efficienza;
- ✓ Trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto, entro 3 giorni dalla notifica, di copia del verbale di ispezione/controllo rilasciato da Enti istituzionalmente preposti (NAS, AUSL, Guardia di Finanza, ecc.).

Il concessionario è inoltre tenuto:

- ✓ all'uso esclusivo dei locali per l'attività interna, pertanto è fatto divieto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti al contratto;
- ✓ a far rispettare all'interno dei locali del bar l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile preposto all'osservanza del divieto, così come previsto dalla normativa vigente in materia. Il nominativo del responsabile dovrà essere apposto sui cartelli, a norma di legge, che dovranno essere esposti in maniera ben visibile;
- ✓ a non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori in cartone o quanto altro, nemmeno in via provvisoria, al di fuori dei locali assegnati;
- ✓ a provvedere affinché gli approvvigionamenti e lo scarico di merci per la gestione del bar non ostacolino la normale attività ospedaliera.

Saranno a totale ed esclusivo carico del concessionario tutte le spese relative agli arredamenti, alle attrezzature, agli accessori vari e a tutto quant'altro possa occorrere per consentire lo svolgimento dell'attività in oggetto.

Art. 21 – Oneri a carico dell'AUSL

Sono a carico dell'AUSL la consegna dei locali per la gestione e conduzione del bar e la manutenzione straordinaria degli stessi.

Art. 22 – Pagamento del canone di concessione

Il canone di concessione, così come sarà esplicitato nell'offerta economica, si compone di una parte fissa e di una parte variabile. La parte fissa non potrà essere inferiore ad € 200.000,00 annui; la parte variabile è invece rappresentata dalla

percentuale di aggio sul fatturato calcolato sul risultato conseguito nella gestione del servizio bar così come documentato dai registri dei corrispettivi e/o dai registratori di cassa. Tale percentuale non potrà essere inferiore al 7%.

Il pagamento del canone da parte del concessionario, così come determinato in sede di offerta, dovrà essere corrisposto in sedici rate trimestrali posticipate da pagare entro e non oltre il giorno quindici del mese successivo al trimestre di riferimento.

Al fine di consentire ai competenti uffici della UOC Attività Economico Finanziarie di emettere la fattura per la parte di canone variabile concernente la percentuale d'aggio sul fatturato, il concessionario è tenuto a comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto ed alla richiamata UOC Attività Economico Finanziarie entro e non oltre il giorno cinque del mese successivo al trimestre di riferimento, l'importo del fatturato realizzato nel trimestre, allegando relativa documentazione dei registri dei corrispettivi e/o dei registratori di cassa.

Il canone va versato sul conto corrente bancario n. 11058.9 della Banca Tercas CAB 15304 ABI 6060/8 salvo successive diverse direttive degli uffici competenti.

In caso di ritardato pagamento, l'AUSL applicherà gli interessi moratori nei modi di legge.

Il ritardato pagamento del canone per tre trimestri, anche non consecutivi, determinerà la risoluzione del contratto.

Art. 23 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Il concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 e ss. della Legge 13 agosto 2010 n.136 e successive modifiche intervenute.

Art. 24 – Avviamento commerciale

Data la peculiare caratteristica di questo tipo di servizio, cioè esercizi che non sono aperti su una piazza o su una strada pubblica e non sono aperti incondizionatamente al pubblico, ma funzionano in locali situati all'interno dell'Ospedale e nei quali possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno del presidio (degenti, personale dipendente, visitatori), il gestore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando che l'entità del canone da corrispondere all'AUSL è tale che, in ogni e qualsiasi ipotesi, egli si dichiara sin d'ora soddisfatto e tacitato di ogni eventuale diritto che potesse eventualmente far valere in sede od a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, del contratto.

Art. 25 – Direttore tecnico del concessionario

Il concessionario dovrà nominare un Direttore Tecnico indicandone nome, cognome, qualifica e recapito telefonico a mezzo di cellulare.

Il Direttore Tecnico dovrà interfacciarsi con le competenti strutture aziendali. L'appaltatore dovrà inoltre indicare il nominativo del sostituto in caso di sua assenza. Tali comunicazioni dovranno essere effettuate prima di iniziare l'appalto.

Il Direttore Tecnico, oltre che del personale, sarà altresì responsabile del corretto, puntuale e completo svolgimento di tutte le previsioni contrattuali.

L'incaricato del concessionario avrà la piena rappresentanza della ditta nei confronti dell'AUSL; pertanto tutte le eventuali contestazioni di inadempienza fatte in suo contraddittorio avranno lo stesso valore che se fossero fatte direttamente al legale rappresentante della ditta.

È facoltà dell'Amministrazione dell'AUSL chiedere al concessionario la sostituzione del suo Direttore sulla base di congrua motivazione.

Art. 26 – Adeguamento alle norme interne

La ditta ed il personale da essa dipendente dovranno uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate, o che verranno emanate dalla AUSL per il proprio personale, rese note attraverso comunicazioni scritte, ovvero a quelle appositamente emanate per il personale del concessionario.

Nello svolgimento del servizio la ditta dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività aziendale con l'osservanza degli orari di svolgimento del servizio.

La ditta ed il suo personale dovranno mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza durante l'espletamento del servizio in merito ai pazienti e all'organizzazione ed attività della AUSL.

Il concessionario si impegna ad osservare ed a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo impiegati nell'appalto, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. n. 62 del 16.4.2013 ("Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165") nonché quelli previsti dal Codice aziendale di comportamento della stazione appaltante adottato con deliberazione n. 101 del 28.1.2014, reso disponibile sul sito internet www.aslteramo.it - codice disciplinare.

A tal fine il concessionario si impegna a trasmettere e mettere a disposizione il richiamato codice aziendale di comportamento ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo impiegati nell'appalto.

La violazione degli obblighi previsti dalle disposizioni normative e regolamentari sopra richiamate può costituire causa di risoluzione del contratto. L'AUSL, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al concessionario il fatto, assegnando un termine non superiore a 10 giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

Art. 27 – Riconsegna dei locali

I locali concessi in uso, alla scadenza contrattuale, dovranno essere restituiti alla AUSL privi di tutte le attrezzature, arredi, macchinari e merci che dovranno essere rimossi a cura e spese del gestore entro i termini intimati dall'Amministrazione.

I locali saranno restituiti nel medesimo stato in cui il concessionario li ha ricevuti, fatto salvo il normale logorio d'uso nonché le eventuali migliorie apportate in sede di allestimento dei locali per le quali la Ditta concessionaria non potrà vantare alcuna indennità di sorta nei confronti dell'AUSL anche se tali migliorie dovessero essere state necessarie per il conseguimento di permessi, autorizzazioni e quant'altro occorrente per l'esercizio dell'attività.

La riconsegna dei locali avverrà con la stesura di apposito verbale in contraddittorio tra le parti. Eventuali danni riscontrati ai locali ed accessori in sede di riconsegna e non derivanti dal normale uso saranno posti a carico del concessionario. La riconsegna dei locali dovrà in ogni caso effettuarsi entro i termini che saranno stabiliti dall'Amministrazione.

Art. 28 – Privacy e riservatezza

La Ditta è tenuta all'osservanza del D.Lgs n.196/2003 avente per oggetto codice in materia di protezione dei dati personali, indicando il responsabile della privacy e le misure adottate per il rispetto e la protezione dei dati sensibili ai sensi delle vigenti disposizioni. In particolare l'impresa dovrà garantire l'assoluta riservatezza ed il divieto di utilizzo a qualsiasi fine, di tutti i dati personali di cui venga a conoscenza in dipendenza del servizio affidato. Allo scopo dovranno essere indicate le modalità di conservazione e protezione di atti e documenti inerenti il servizio e contenenti dati degli ospiti, le generalità dei propri dipendenti od incaricati che abbiano accesso agli stessi. La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo, accertata dall'AUSL e debitamente contestata, sarà considerata quale grave violazione degli obblighi contrattuali e legittimerà la risoluzione dell'aggiudicazione, salva ogni più grave conseguenza di legge.

Il titolare del trattamento è l'AUSL. Il concessionario assume la qualifica di Responsabile esterno del trattamento.

Art. 29 – Sciopero e cause di forza maggiore

In caso di sciopero del proprio personale, il concessionario è tenuto ad adottare tutte le misure necessarie per garantire le prestazioni minime ritenute essenziali, sulla base di un piano concordato con l'AUSL, secondo le indicazioni fornite dalla Commissione di Garanzia per l'attuazione della legge sullo sciopero nei servizi pubblici, recante l'elenco dei servizi essenziali da garantirsi nel Comparto Sanità.

Qualora per caso fortuito e di forza maggiore non imputabili al gestore, venisse a determinarsi l'impossibilità di proseguire il Servizio, la stessa dovrà immediatamente darne comunicazione scritta alla AUSL.

Inoltre, il gestore dovrà comunicare alla medesima AUSL verificarsi di episodi di irregolarità del servizio anche se questi non diano luogo a sospensione dell'erogazione dello stesso.

E' comunque fatto obbligo al concessionario, su richiesta della AUSL, di ripristinare la piena funzionalità del Servizio immediatamente o comunque nel più breve tempo possibile.

30 - Controlli

La AUSL avrà la facoltà di attivare controlli, quali-quantitativi sulle prestazioni contrattuali. I controlli potranno riguardare:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza dei prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute negli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie;
- rispetto dei prezzi secondo quanto previsto all'art. 7;
- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o inadempimenti, la AUSL procederà a norma degli articoli seguenti.

I prodotti contestati o le irregolarità riscontrate dovranno essere rimossi o sanate con spese a totale carico del concessionario entro il più breve tempo possibile, e comunque non oltre le 24 ore dall'avvenuta contestazione.

Il Direttore dell'Esecuzione del contratto svolgerà tutte le attività di controllo della corretta applicazione delle obbligazioni contrattuali secondo quanto previsto dal Codice degli Appalti e dalla normativa vigente.

Art. 31 – Inadempienze e penalità

Nel corso della vigenza contrattuale, l'AUSL potrà a sua discrezione riscontrare in ogni momento il rispetto degli impegni tecnici, organizzativi e qualitativi assunti dalla ditta in sede di gara.

In caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse che non comporti per la loro gravità l'immediata risoluzione del contratto, l'AUSL contesterà mediante PEC le inadempienze riscontrate e assegnerà un termine, non inferiore a dieci giorni solari, per la presentazione di controdeduzioni.

Trascorso tale termine l'eventuale penale sarà applicata mediante proprie determinazioni e previa adeguata istruttoria.

In linea generale, le penalità riguardanti la liquidazione del danno per inadempimento sono così previste:

- a) per inadempienze correlate a ritardi, in misura giornaliera pari allo 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale e comunque complessivamente non superiore al 10%, a discrezione del RUP, all'entità delle conseguenze legate all'eventuale inadempimento;
- b) in caso di ritardo oltre il 10° giorno solare, la AUSL ha diritto di risolvere il contratto (clausola risolutiva espressa ex art. 1456 del Codice Civile).
- c) qualora l'inadempimento abbia procurato particolari disservizi, legati anche alla natura ed alla tipologia del servizio interessato, le percentuali di cui sopra, a discrezione della AUSL, potranno essere raddoppiate.

Per inadempimento si intende un qualsiasi fatto, atto o comportamento, difforme rispetto a quanto prescritto dal presente capitolato, nell'offerta tecnica e nel contratto.

In caso di specifici inadempimenti concernenti gli ambiti appresso descritti, saranno invece applicate le seguenti penali:

- 1) mancata attività manutentiva o non effettuata a regola d'arte: € 800,00;
- 2) mancato rispetto del termine previsto per il pagamento delle rate del canone: saranno applicati gli interessi previsti dal D. Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 art. 5, oltre all'applicazione della penale per ritardo in misura giornaliera secondo quanto previsto al precedente punto a);
- 3) mancato rispetto degli orari di apertura/chiusura previsti dall'art. 6: € 500,00; mancato rispetto delle disposizioni concernenti la percentuale di sconto riservato ai dipendenti: € 800,00;
- 4) mancata osservanza di norme legislative applicabili al servizio oggetto della concessione: € 700,00;
- 5) mancato rispetto delle norme relative alla gestione del personale: € 600,00;
- 6) accertata violazione delle disposizioni che disciplinano:
 - qualità delle sostanze destinate all'alimentazione

- qualità degli approvvigionamenti delle derrate alimentari
- rifornimento e pulizia dei distributori automatici
- igiene dei locali, arredi e attrezzature
- corretto stato ed uso dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature
- mancato rispetto di quanto previsto nelle relazioni tecniche consegnate in gara
- mancato rispetto delle norme di sicurezza
- mancato o ritardato inoltro del verbale di ispezione/controllo redatto da Enti di controllo esterni.

€ 700,00 per ciascuna delle violazioni sopra elencate.

Per ogni altro mancato rispetto delle indicazioni contenute nell'offerta tecnica, nel presente capitolato speciale o nel contratto, salvo eventuali sanzioni specifiche: € 1.000,00.

Resta ferma la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dall'AUSL.

Gli importi delle penali dovranno essere corrisposti entro 30 giorni dalla conclusione del procedimento di accertamento della violazione, in caso di inottemperanza si provvederà ad incamerare la cauzione definitiva che dovrà essere ricostituita entro 10 giorni solari nel suo originario ammontare.

Agli importi delle penali sopra indicate saranno aggiunti anche gli oneri derivanti da:

- maggiori spese per acquisti sul libero mercato;
- oneri di natura organizzativa (es: risorse proprie utilizzate per far fronte all'inadempimento, ecc.);
- danni di immagine e di percezione all'esterno della qualità dei servizi forniti dall'AUSL.

Art. 32 – Cause di risoluzione del contratto

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016, l'Azienda U.S.L. risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, nei seguenti casi:

- 1) reiterati ritardi o omissioni nel pagamento del canone per tre trimestri anche non consecutivi
- 2) mancato reintegro del deposito cauzionale eventualmente escusso entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'AUSL
- 3) mancata proroga della validità del deposito cauzionale entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'AUSL in caso di proroga o rinnovo del contratto
- 4) sospensione, abbandono o mancata effettuazione anche saltuaria del servizio da parte del gestore senza alcuna giustificazione o autorizzazione da parte della ASL
- 5) mancata e reiterata inosservanza delle norme igieniche previste nel Capitolato tecnico;
- 6) gravi e reiterate inadempienze e inottemperanze a quanto riportato nel Capitolato Speciale.

Il contratto cesserà la sua efficacia nei seguenti casi:

- cessazione dell'attività oppure concordato preventivo, fallimento, stati di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del concessionario o prosegua l'attività sotto la direzione di un curatore, un fiduciario o un commissario che agisce per conto dei suoi creditori, oppure entri in liquidazione;
- allorché si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli l'esecuzione del contratto;
- qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
- allorché sia stata pronunciata una sentenza definitiva per un reato che riguardi il comportamento professionale del fornitore, ivi compresa la violazione di diritti di brevetto;
- qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal fornitore nel corso della procedura di gara ovvero nel caso in cui vengano meno i requisiti minimi richiesti per la regolare esecuzione del

contratto;

- il fornitore ceda il contratto;
- il fornitore subappalti senza autorizzazione dell'AUSL

L'AUSL ha altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, qualora:

- il fornitore non dia inizio all'erogazione del servizio alla data stabilita nel contratto;
- il fornitore non esegua il servizio in modo strettamente conforme alle disposizioni del contratto;
- il fornitore non si conformi, entro un termine ragionevole, all'ingiunzione dell'AUSL di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente la corretta esecuzione del contratto nei termini prescritti;
- il fornitore si renda colpevole di frode e/o grave negligenza e per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel presente capitolato speciale, dopo l'applicazione delle penali;

In caso di risoluzione del contratto per una delle suindicate cause, l'AUSL si riserva di incamerare, a titolo di penale e di indennizzo, l'intero deposito cauzionale prestato dal concessionario, salvo il risarcimento del maggior danno, nessuno escluso, per l'affidamento a terzi del servizio.

Nessun indennizzo è dovuto al concessionario inadempiente. L'esecuzione in danno non esime il fornitore dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 33 – Rischi e responsabilità del concessionario – assicurazione per responsabilità civile

Il concessionario assume a proprio carico ogni responsabilità civile e penale derivante dal buon funzionamento del servizio.

L'AUSL è esonerata da ogni responsabilità per tutti i danni, sia diretti che indiretti, compresi gli infortuni o altro, che potessero derivare, a cose e/o persone, incluso il personale della ditta, dall'espletamento delle attività di cui al presente capitolato od a cause ad esso connesse.

Il concessionario, pertanto, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita ex lege, in favore del proprio personale, si impegna a stipulare, prima della sottoscrizione del contratto, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO, valida per tutta la durata del contratto d'appalto, che dovrà prevedere:

- a) l'espressa inclusione della Stazione Appaltante nel novero dei terzi a tutti gli effetti;
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio nell'esercizio delle attività svolte per conto del gestore.
- c) la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, e/o avvelenamenti, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia, i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori, e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

La copertura assicurativa, totalmente esente da franchigia, dovrà prevedere massimali, non inferiori a € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00).

L'AUSL è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere, durante l'esecuzione del servizio, al personale dipendente del concessionario, convenendosi a tale riguardo, che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La validità temporale della polizza RCT/RCO dovrà estendersi ai danni denunciati nell'anno successivo alla scadenza del contratto, purché verificatisi durante la vigenza dello stesso.

L'esistenza di tale polizza, non esime la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia della suddetta polizza dovrà essere trasmessa all'AUSL, all'atto della stipula del contratto.

Art. 34 – Cauzione definitiva

Il concessionario è tenuto a prestare garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. 50/2016 nella misura del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato per tutta la relativa durata, del risarcimento del danno derivante da inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché dei maggiori

oneri conseguenti che l'AUSL avesse eventualmente sostenuto per fatto dell'appaltatore o per inadempimento o cattiva esecuzione degli obblighi derivanti.

Tale cauzione definitiva dovrà essere prestata mediante fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, nel termine che sarà comunicato dalla Stazione appaltante. La cauzione di cui sopra sarà svincolata entro 90 giorni dal termine della scadenza del contratto e risolve ogni eventuale contestazione o pendenza. Nel caso in cui il concessionario rifiutasse di assumere gli oneri del presente appalto o rifiutasse di eseguire il servizio o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato, l'AUSL potrà, in pieno diritto, risolvere ogni rapporto con lo stesso, a maggiori spese di questi, con diritto di risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva. Resta salvo per l'AUSL l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la somma risultasse insufficiente.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'appaltatore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta.

Art. 35 – Contratto e spese

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto di appalto, oltre agli oneri tutti riguardanti il personale, come meglio sopra specificati, saranno a carico dell'appaltatore; l'I.V.A., ove dovuta, sarà applicata ai sensi di legge.

Sarà altresì a carico dell'appaltatore ogni altro e qualsiasi onere derivante a seguito dell'aggiudicazione nonché da disposizioni legislative e contrattuali vigenti.

Art. 36 – Cessione del contratto e subappalto

Al concessionario è fatto divieto di cedere in tutto o in parte il contratto.

E' altresì fatto divieto di subappaltare il servizio affidato senza preventiva autorizzazione scritta dell'AUSL, sotto pena di risoluzione del contratto, perdita della cauzione definitiva e risarcimento di ogni conseguente danno.

I provvedimenti suddetti saranno adottati dall'AUSL con semplice atto amministrativo.

Art. 37 – Fallimento, liquidazione, ammissione a procedure concorsuali, morte

In caso di scioglimento o di liquidazione della ditta, l'AUSL a suo insindacabile giudizio, avrà il diritto di pretendere tanto la risoluzione del contratto, a danno della società in liquidazione, quanto la continuazione a carico dell'eventuale nuova ditta subentrata.

In caso di fallimento della ditta o di ammissione della stessa a procedure concorsuali in genere, il contratto si riterrà risolto di pieno diritto a far data dal giorno dell'avvio delle procedure concorsuali, fatto salvo il diritto dell'AUSL di rivalersi sulla cauzione e sui crediti maturati e di pretendere il risarcimento dei danni.

In caso di morte dei titolari della Ditta, gli eredi saranno tenuti all'adempimento degli oneri contrattuali dei "de cuius" in via fra loro solidale.

Art. 38 – Riserva di modificazioni

L'AUSL si riserva di far apportare eventuali migliorie, aggiornamenti o modifiche richieste da nuove norme di legge statali o regionali alle modalità di espletamento dei servizi affidati, ai fini del raggiungimento di una maggiore efficacia riferita agli aspetti igienici ed organizzativi, senza oneri aggiuntivi per la medesima AUSL, sempre che tali migliorie non alterino oggettivamente gli oneri ed i costi produttivi delle prestazioni.

Art. 39 - Controversie

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere dal presente contratto fra l'AUSL di Teramo e la ditta appaltatrice sarà competente in via esclusiva il Foro di Teramo, con esclusione di ogni altro foro sia obbligatorio che facoltativo.

In caso di controversie è escluso il ricorso all'arbitrato.

Art. 40 – Rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato speciale, si fa riferimento a tutte le normative vigenti.

Si accettano integralmente ed incondizionatamente le norme contenute
nel presente capitolato speciale d'appalto negli artt. da 1 a 40
(timbro e firma del legale rappresentante)



DISCIPLINARE DI GARA
Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar
all'interno del P.O. di Teramo

CIG 7269627DF7

AVVERTENZA IMPORTANTISSIMA: PER UNA CORRETTA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE, SI INVITANO GLI OFFERENTI A VERIFICARE DI ESSERE IN POSSESSO DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE DI GARA ED A PRENDERNE ATTENTA VISIONE.

La documentazione di gara è composta come segue:

- 1) *disciplinare di gara;*
- 2) *capitolato speciale d'appalto;*
- 3) *planimetria bar;*
- 4) *modello di formulario per il Documento di gara unico europeo (DGUE);*
- 5) *modello dichiarazione di impegno a costituire R.T.I.;*
- 6) *modello dichiarazione avvalimento impresa ausiliaria;*
- 7) *modulo "A" verifica idoneità tecnico professionale;*
- 8) *modulo "B" costi e rischi interferenti (D.U.V.R.I. preliminare);*
- 9) *modello offerta.*

QUESTA AZIENDA DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITA' PER MANCATA ACQUISIZIONE, DA PARTE DEGLI OFFERENTI, DI TUTTO O PARTE DEI SUCCITATI DOCUMENTI, NELLE FORME PREVISTE DALLA LEX SPECIALIS DI GARA.

Art. 1 – Estremi del bando di gara

Ai sensi degli artt. 72 e 73 del D. Lgs. n. 50/2016, sono state assolte tutte le formalità relative alla pubblicazione del bando di gara che è stato inviato alla G.U.U.E. in data xxxxxxxx, è pubblicato sulla G.U.U.E. Serie S n. 91 del 12.5.2017 (avviso n. 2017/S/ 091-180982), sulla G.U.R.I. V Serie Speciale n. xx del xxxxxxxx e sul profilo di committente dell'Azienda U.S.L. di Teramo all'indirizzo www.aslteramo.it – "servizi online" - "bandi di gara".

Le spese per la pubblicazione degli avvisi e bandi relativi alla presente procedura di gara che l'aggiudicatario dovrà rimborsare alla stazione appaltante ai sensi dell'art. 216 comma 11 secondo periodo del D.Lgs. n. 50/2016, ammontano a circa € 4.000,00.

Art. 2 - Documento di gara unico europeo (DGUE)

Ai sensi dell'art. 85 del D. Lgs. n. 50/2016, le dichiarazioni previste nel presente disciplinare di gara concernenti le informazioni sull'operatore economico partecipante, l'insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 ed i criteri di selezione di cui all'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016 vanno rese dal legale rappresentante della ditta o da persona abilitata ad impegnarla legalmente, utilizzando l'allegato "Modello di formulario per il Documento di gara unico europeo (DGUE)" e seguendo le istruzioni ivi contenute.

A tal proposito, si rinvia a quanto stabilito nelle "Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di Gara univo Europeo (DGUE) approvato dal Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016" adottate dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti con prot. 3 del 18.7.2016, pubblicate sulla G.U. – Serie Generale – n. 174 del 27 luglio 2016.

Art. 3 – Insussistenza di motivi di esclusione

Al fine di dimostrare l'insussistenza dei motivi di esclusione dalla procedura di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, i concorrenti dovranno produrre, secondo quanto previsto al successivo art. 16, apposite dichiarazioni ai sensi del D.P.R n. 445/2000, rilasciate dal legale rappresentante della ditta o da persona abilitata ad impegnarla legalmente.

Tali dichiarazioni vanno rese **compilando la Parte III, paragrafi A), B), C), D) in tutti i relativi campi** dell'allegato Modello di formulario per il Documento di gara unico europeo, seguendo le istruzioni ivi contenute e concernenti, precisamente:

- Sezione A) Motivi di esclusione legati a condanne penali
- Sezione B) Motivi di esclusione legati al pagamento di imposte o contributi previdenziali
- Sezione C) Motivi di esclusione legati a insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali
- Sezione D) Altri motivi di esclusione previsti dalla legislazione nazionale

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi, vedere gli artt. 12 e 13.

Art. 4 – Requisito di idoneità professionale

Al fine di dimostrare il possesso del requisito di partecipazione alla gara di idoneità professionale di cui all'art. 83, comma 1 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016, i concorrenti dovranno produrre, secondo quanto previsto al successivo art. 16, apposita dichiarazione ai sensi del D.P.R n. 445/2000, rilasciata dal legale rappresentante della ditta o da persona abilitata ad impegnarla legalmente da cui risultino gli estremi di iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio industria, artigianato ed agricoltura, in Albi (in caso di Consorzi o Cooperative sociali) o Registro professionale del Paese di residenza.

Tale dichiarazione va resa **compilando la Parte IV, Sezione A "Idoneità"** dell'allegato Modello di formulario per il Documento di gara unico europeo, seguendo le istruzioni ivi contenute.

Il possesso del requisito è richiesto a pena di esclusione.

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi, vedere gli artt. 12 e 13.

Art. 5 – Capacità economica e finanziaria e livelli minimi richiesti

Al fine di dimostrare il possesso dei requisiti di partecipazione alla gara relativi alla capacità economica e finanziaria di cui all'art. 83, comma 1 lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016, i concorrenti dovranno produrre quale mezzo di prova, sempre secondo quanto previsto al successivo art. 16, almeno n. 2 idonee dichiarazioni bancarie. Nel caso in cui il concorrente non sia in grado

di presentare le referenze richieste, dovrà innanzitutto specificarne i motivi ed inoltre dovrà presentare copia autentica dell'ultimo bilancio approvato, corredato dalla relazione del Collegio Sindacale, ove esistente. La stazione appaltante si riserva di valutare la documentazione di bilancio presentata per ravvisare se risulta soddisfatto il requisito della capacità economica e finanziaria di cui al presente punto.

Il possesso del requisito è richiesto a pena di esclusione.

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi, vedere gli artt. 12 e 13.

Art. 6 – Capacità tecnica e professionale e livelli minimi richiesti

Al fine di dimostrare il possesso del requisito di partecipazione alla gara relativo alla capacità tecnica e professionale di cui all'art. 83, comma 1 lett. c) del D. Lgs. n. 163/2006, i concorrenti dovranno produrre quale mezzo di prova, secondo quanto previsto al successivo art. 16, apposita dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della ditta o da persona abilitata ad impegnarla legalmente relativa all'elenco di almeno n. 1 (un) principale servizio di gestione bar, effettuato negli ultimi tre anni antecedenti alla data di pubblicazione del bando, con l'indicazione della descrizione, degli importi, delle date e dei destinatari (se trattasi di servizi svolti in favore di strutture pubbliche o private).

Tale dichiarazione va resa **compilando la Parte IV, Sezione C “Capacità tecniche e professionali”, cella 1b)** dell'allegato Modello di formulario per il Documento di gara unico europeo, seguendo le istruzioni ivi contenute.

Il possesso del requisito è richiesto a pena di esclusione.

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi, vedere gli artt. 12 e 13.

Art. 7 – Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

Ai sensi dell'art. 216 comma 13 del D. Lgs. n. 50/2016, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione - A.N.A.C., con la delibera attuativa n. 111 del 20.12.2012.

Pertanto, tutti gli operatori economici interessati a partecipare alla procedura dovranno registrarsi al sistema AVCPASS, accedendo all'apposito link sul Portale dell'A.N.A.C. (www.anticorruzione.it - Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

L'operatore economico, dopo essersi registrato al servizio AVCPASS ed individuata la procedura di gara attraverso il seguente **CIG di riferimento 7269627DF7**, ottiene dal sistema il c.d. PASSOE, che deve essere inserito all'interno della Busta A (art. 16 lett. B. punto 7).

L'acquisizione del PASSOE è obbligatoria.

Gli operatori economici saranno tenuti ad inserire la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di capacità economica finanziaria e tecnico organizzativa nel sistema AVCPASS, tramite l'apposita area dedicata.

Il mancato inserimento di tutti i documenti richiesti nell'AVCPASS, **per problemi tecnici**, non costituirà causa di esclusione.

Art. 8 – Altre dichiarazioni

Al fine della partecipazione alla gara sono altresì richieste ulteriori dichiarazioni ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 rilasciate dal legale rappresentante della ditta o da persona abilitata ad impegnarla legalmente, concernenti una serie di informazioni sull'operatore economico partecipante.

Tali dichiarazioni vanno rese **compilando la Parte II, paragrafi A), B), C), D) nei campi di interesse** dell'allegato Modello di formulario per il Documento di gara unico europeo, seguendo le istruzioni ivi contenute e concernenti, precisamente:

- Sezione A) Informazioni sull'operatore economico;
- Sezione B) Informazioni sui rappresentanti dell'operatore economico;
- Sezione C) Informazioni sull'affidamento sulla capacità di altri soggetti (avvalimento), con rinvio a quanto previsto all'art. 9;
- Sezione D) Informazioni concernenti i subappaltatori sulle cui capacità l'operatore economico non fa affidamento (subappalto) con rinvio a quanto previsto all'art. 10.

Sono inoltre richieste:

- le dichiarazioni in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e precisamente dichiarazioni

riportate nell'allegato denominato "modulo "A" verifica idoneità tecnico professionale" da compilarsi preferibilmente utilizzando tale modulo e secondo lo schema ivi contenuto;

Art. 9 – Sopralluogo

E' facoltà degli operatori economici concorrenti, effettuare un sopralluogo presso il bar al fine di prendere visione della struttura.

L'effettuazione del sopralluogo ha carattere facoltativo, pertanto non è richiesta la produzione, tra la documentazione di offerta, di alcuna documentazione attestante l'avvenuta effettuazione di detto sopralluogo.

Per l'effettuazione del sopralluogo gli operatori economici interessati potranno concordare date ed orari con il referente tecnico di Presidio P.I. Iuri Zacchini tel. 327.1518401

Art. 10 – Avvalimento

In caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016 dovranno essere prodotte:

- a) dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 rilasciata dal legale rappresentante del concorrente o da persona abilitata ad impegnarlo legalmente, con cui si manifesti la volontà di ricorrere all'istituto dell'avvalimento, con la indicazione della denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi e dei requisiti oggetto di avvalimento.

Tale dichiarazione va resa **compilando la Parte II, Sezione C "Informazioni sull'affidamento sulle capacità di altri soggetti"** dell'allegato Modello di formulario per il Documento di gara unico europeo, seguendo le istruzioni ivi contenute.

- b) dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 rilasciata dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria o da persona abilitata ad impegnarla legalmente, attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento.

Tale dichiarazione va resa da ciascuna delle imprese ausiliarie compilando un DGUE distinto e, precisamente, **compilando la Parte II, Sezioni A "Informazioni sull'operatore economico" e B "Informazioni sui rappresentanti dell'operatore economico", le Parti III, IV e VI** dell'allegato Modello di formulario per il Documento di gara unico europeo, seguendo le istruzioni ivi contenute.

- c) dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 rilasciata dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria o da persona abilitata ad impegnarla legalmente, di obbligarsi, nei confronti del concorrente e della stazione appaltante, a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

Tale dichiarazione va resa da ciascuna delle imprese ausiliarie, compilando preferibilmente lo schema allegato denominato "**modello dichiarazione avvalimento impresa ausiliaria**";

- d) **originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.**

Si fa presente che nel contratto dovranno essere riportati e descritti in modo compiuto, esplicito ed esauriente le risorse ed i mezzi oggetto di avvalimento.

Art. 11 – Subappalto

In caso di ricorso all'istituto del subappalto di cui all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016, dovranno essere prodotte:

- a) dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, rilasciata dal legale rappresentante del concorrente o da persona abilitata ad impegnare legalmente lo stesso, con cui si manifesti l'intenzione di ricorrere all'istituto del subappalto, con la elencazione delle **attività che si intende subappaltare nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto ed una terna di subappaltatori.** In caso di mancata presentazione di tale dichiarazione, la stazione appaltante non potrà concedere autorizzazione al subappalto.

Tale dichiarazione va resa **compilando la Parte II, Sezione D "Informazioni concernenti i subappaltatori sulle cui capacità l'operatore economico non fa affidamento"** dell'allegato Modello di formulario per il Documento di gara unico europeo, seguendo le istruzioni ivi contenute.

- b) dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 rilasciata dal legale rappresentante dell'impresa subappaltatrice o da persona abilitata ad impegnarla legalmente, attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016.

Tale dichiarazione va resa da ciascuna delle imprese ausiliarie compilando un DGUE distinto e, precisamente, **compilando la Parte II Sezioni A e B, le Parti III e VI** dell'allegato Modello di formulario per il Documento di gara unico europeo, seguendo le istruzioni ivi contenute.

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi, per quanto non previsto espressamente nel presente articolo, vedere gli artt. 12 e 13.

Art. 12 - Raggruppamenti Temporanei di Imprese

E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande (R.T.I.), con l'osservanza scrupolosa della disciplina di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I. da costituirsi dovrà essere prodotta dichiarazione di impegno a costituirsi in R.T.I. in caso di aggiudicazione, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa nominata mandataria, da redigersi secondo lo schema di cui al **"modello dichiarazione di impegno a costituire RTI"**.

Qualora non sia stato ancora conferito alla capogruppo mandato speciale con rappresentanza, **le dichiarazioni di cui agli artt. 3, 4, 5, 6 e 8 del presente disciplinare di gara e più precisamente:**

- art. 3 dichiarazioni relative all'insussistenza di motivi di esclusione;
- art. 4 dichiarazione relativa al requisito di idoneità professionale;
- art. 5 n. 2 idonee dichiarazioni bancarie relative al requisito di capacità economico finanziaria;
- art. 6 dichiarazione relativa al requisito di capacità tecnica e professionale;
- art. 8 "altre dichiarazioni"

dovranno essere presentate da ciascuna delle ditte facenti parte della compagine del raggruppamento.

Pertanto, per ciò che concerne più in particolare le dichiarazioni di cui agli artt. 3, 4, 6 e 8, ciascuno degli operatori economici facenti parte della compagine del raggruppamento dovrà presentare un distinto Documento di gara unico europeo debitamente compilato con le informazioni richieste nelle Parti da II a VI.

I documenti di cui ai successivi artt. 18 lett. B) punti 1) e 2) e artt. 19 e 20 del presente disciplinare di gara e più precisamente:

- copia del disciplinare di gara;
- copia del capitolato speciale d'appalto;
- offerta tecnica;
- offerta economica,

dovranno essere sottoscritti, a pena di esclusione, dai rappresentanti legali di tutte le ditte del costituendo R.T.I. o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente le ditte

Il versamento di cui all'art. 17 lett. B) punto 4) ("contributo a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione") dovrà essere effettuato dalla ditta designata quale capogruppo mandataria.

La documentazione di cui all'art. 17 lett. B) punto 5) ("garanzia provvisoria"), in caso di R.T.I. dovrà riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo per cui i soggetti garantiti dovranno essere tutte le imprese che intendono costituirsi in R.T.I.

Livelli minimi di capacità tecnica professionale: per quanto concerne il requisito richiesto all'art. 6, lo stesso, a pena di esclusione, dovrà essere posseduto, almeno, dalla mandataria.

Art. 13 – Consorzi

E' ammessa la partecipazione di consorzi secondo quanto previsto agli artt. 45 e 47 del D. Lgs. n. 50/2016, fatti salvi i divieti di cui all'art. 48.

Per i consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016, dovranno essere indicati, i consorziati per i quali il consorzio concorre mentre per i consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. e) del D. Lgs. n. 50/2016, dovranno essere indicati gli operatori economici consorziati e le parti del servizio che essi eseguiranno.

A tal fine, la relativa dichiarazione va resa **compilando il campo "Forma della partecipazione" della Parte II, Sezione A** dell'allegato Modello di formulario per il Documento di gara unico europeo, seguendo le istruzioni ivi contenute.

Nell'ipotesi di consorzio non ancora costituito (art. 49 comma 8 D. Lgs. n. 50/2016) va prodotto l'impegno, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa mandataria designata come capogruppo.

Per i consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. e) del D. Lgs. n. 50/2016, le dichiarazioni di cui agli artt. 3, 4, 5, 6 e 8 del presente disciplinare di gara e più precisamente:

- art. 3 dichiarazioni relative all'insussistenza di motivi di esclusione;
- art. 4 dichiarazione relativa al requisito di idoneità professionale;
- art. 5 idonee dichiarazioni bancarie relative al requisito di capacità economico finanziaria;
- art. 6 dichiarazione relativa al requisito di capacità tecnica e professionale;
- art. 8 "altre dichiarazioni"

dovranno essere presentate dal consorzio stesso e dalle ditte consorziate.

Pertanto, per ciò che concerne più in particolare le dichiarazioni di cui agli artt. 3, 4, 6 e 8, sia il consorzio che ciascuna delle ditte consorziate dovrà presentare un distinto Documento di gara unico europeo debitamente compilato con le informazioni richieste nelle Parti da II a VI.

Per i consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016, le dichiarazioni di cui agli artt. 3, 4, 5 e 8 del presente disciplinare di gara e più precisamente:

- art. 3 dichiarazioni relative all'insussistenza di motivi di esclusione;
- art. 4 dichiarazione relativa al requisito di idoneità professionale;
- art. 5 idonee dichiarazioni bancarie relative al requisito di capacità economico finanziaria;
- art. 8 "altre dichiarazioni"

dovranno essere presentate dal consorzio stesso e dalle ditte consorziate attraverso le quali il consorzio stesso partecipa alla gara.

Pertanto, per ciò che concerne più in particolare le dichiarazioni di cui agli artt. 3, 4, e 8, sia il consorzio che ciascuna delle ditte consorziate attraverso le quali il consorzio stesso partecipa alla gara dovrà presentare un distinto Documento di gara unico europeo debitamente compilato con le informazioni richieste nelle Parti da II a VI.

La dichiarazione di cui all'art. 6 del presente disciplinare di gara, relativa al requisito di capacità tecnica e professionale dovrà essere presentata dal consorzio stesso.

Si rinvia comunque a quanto previsto a riguardo dall'art. 47 del D. Lgs. n. 50/2016.

I documenti di cui all'art. 17 lett. B) punti 1) e 2) ed agli artt. 19 e 20 del presente disciplinare di gara e più precisamente:

- copia del disciplinare di gara;
- copia del capitolato speciale d'appalto;
- offerta tecnica;
- offerta economica,

dovranno essere sottoscritti a pena di esclusione, in caso di consorzio che partecipi alla gara quale entità giuridica autonoma, dal legale rappresentante del consorzio (o persona abilitata ad impegnare legalmente il consorzio); in caso di consorzio ordinario già costituito, dal legale rappresentante della mandataria (o persona abilitata ad impegnarla legalmente), ovvero nella ipotesi di consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti di cui all'art. 49 comma 8 del D. Lgs. n. 50/2016, dai legali rappresentanti delle consorziate attraverso le quali il consorzio concorre (o persone abilitate ad impegnarle legalmente).

Il versamento di cui all'art. 17 lett. B) punto 4) ("contributo a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione") dovrà essere effettuato dal consorzio stesso.

La documentazione di cui all'art. 17 lett. B) punto 5) ("garanzia provvisoria") nel caso di consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lett. e) del D. Lgs. n. 50/2016 già costituito o dei consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45 comma 2 D. Lgs. n. 50/2016, dovrà essere prodotta dal consorzio medesimo. Nel caso di consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lett. e) del D. Lgs. n. 50/2016 non ancora costituito dovrà essere prodotta da una delle imprese consorziate con l'indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese che intendono riunirsi in consorzio.

Livello minimo di capacità tecnica professionale richiesto all'art. 6, precisando che il rispetto delle prescrizioni di seguito indicate è da intendersi a pena di esclusione:

- ✓ Per i consorzi ordinari di concorrenti: dovrà essere soddisfatto dalla mandataria;
- ✓ Per i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi tra imprese artigiane (art. 45 comma 2 lett. b del D.Lgs. 50/2016) e per i consorzi stabili (art. 45 comma 2 lett. c del D.Lgs. 50/2016), si rinvia a quanto previsto a riguardo dall'art. 47 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 14 – Termine di presentazione delle offerte.

Il plico contenente l'offerta dovrà pervenire, a pena di esclusione dalla gara, entro e non oltre il seguente termine perentorio: ore 13,00 del giorno xxxxxxxxxxxx.

Art. 15 – Recapito e modalità di spedizione delle offerte

Il recapito cui far pervenire le offerte è:

Azienda U.S.L. n. 4 Teramo

Circonvallazione Ragusa, 1

64100 TERAMO

I plichi contenenti le offerte potranno essere recapitati, a scelta del concorrente:

1. mediante Raccomandata A.R.;
2. tramite corriere;
3. a mano.

Farà fede la data di protocollo apposta dall'Ufficio Protocollo di questa Azienda sito al terzo piano della sede centrale di Circonvallazione Ragusa, 1 - Teramo.

Il recapito rimane ad esclusivo rischio del mittente, qualora, per qualsiasi motivo, i plichi inviati non dovessero giungere a destinazione: all'uopo si fa presente che l'ufficio protocollo è aperto tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,30 alle ore 13,30 nonché nei giorni di martedì e giovedì pomeriggio dalle ore 15,30 alle ore 17,30.

Art. 16 – Modalità di redazione delle offerte e composizione dei plichi

Le offerte dovranno essere redatte, composte e confezionate ottemperando a tutte le prescrizioni di cui al presente disciplinare ed alla documentazione di gara, in lingua italiana.

All'esterno del plico principale, accuratamente chiuso ed incollato a pena di esclusione proprio per garantirne l'integrità, nonché controfirmato sui lembi di chiusura, devono essere riportati, oltre all'indirizzo dell'Azienda U.S.L. riportato all'art. 15, anche gli estremi dell'impresa concorrente e la dicitura "**OFFERTA GARA BAR TERAMO**" e ciò a pena di esclusione proprio al fine di garantire l'integrità e la certezza di provenienza dell'offerta.

Detto plico principale, a pena di esclusione, dovrà contenere tre distinte buste e precisamente:

- 1) "BUSTA A - contiene documentazione amministrativa";
- 2) "BUSTA B - contiene offerta tecnica";
- 3) "BUSTA C - contiene offerta economica".

Art. 17 – Busta A – documentazione amministrativa

All'interno del plico principale dovrà essere inserita una busta interna, accuratamente chiusa ed incollata a pena di esclusione proprio per garantirne l'integrità, nonché controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà essere contrassegnata, a pena di esclusione, con l'indicazione "**BUSTA A - contiene documentazione amministrativa**".

Al suo interno dovranno essere contenute, secondo le modalità appresso descritte:

- A. le **DICHIARAZIONI** di cui agli artt. 3, 4, 6 e 8 del presente disciplinare di gara redatte utilizzando gli allegati modelli denominati "modello di formulario per il Documento di gara unico europeo (DGUE)" e "modulo A verifica idoneità tecnico professionale", nonché, solo nei casi di avvalimento e RTI, utilizzando gli allegati modelli denominati "modello dichiarazione avvalimento impresa ausiliaria" e "modello dichiarazione di impegno a costituire R.T.I.", secondo gli schemi ivi contenuti, predisposti da questa Azienda U.S.L. ai sensi del DPR 445/2000.

B. la seguente **DOCUMENTAZIONE**:

- 1) copia del presente disciplinare di gara timbrato e firmato in calce dal legale rappresentante dell'operatore economico offerente o da persona abilitata ad impegnarlo legalmente, per accettazione integrale ed incondizionata delle norme e condizioni in esso contenute;
- 2) copia del capitolato speciale d'appalto timbrato e firmato in calce dal legale rappresentante dell'operatore economico offerente o da persona abilitata ad impegnarlo legalmente, per accettazione integrale ed incondizionata delle norme e condizioni in esso contenute;
- 3) almeno n. 2 idonee dichiarazioni bancarie, rinviando a quanto specificato nell'art. 5;
- 4) documentazione attestante l'avvenuto versamento del contributo di € 200,00 a favore dell'A.N.A.C - così come previsto dalla deliberazione della sopra richiamata Autorità n. 1377 del 21.12.2016 - seguendo le istruzioni in vigore e disponibili sul sito internet dell'Autorità al seguente indirizzo: www.anticorruzione.it e precisamente:
 - mediante pagamento online da eseguirsi con carta di credito dei circuiti ivi indicati collegandosi al "Servizio Riscossione" ed allegando, a riprova dell'avvenuto pagamento, la relativa ricevuta;
 - in contanti muniti dell'apposito modello di pagamento, rilasciato dal "Servizio Riscossione", presso i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati ed allegando, a riprova dell'avvenuto pagamento, lo scontrino in originale rilasciato dal punto vendita stesso.

A tal fine si comunica che il **codice CIG**, necessario per la effettuazione del versamento di che trattasi è il seguente: **7269627DF7** – numero gara 6897446.

Si precisa che l'omesso versamento del contributo entro il termine di scadenza della presentazione delle offerte è causa di esclusione.

- 5) documentazione attestante l'avvenuta costituzione della garanzia provvisoria, secondo quanto previsto dall'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016. Tale garanzia, a scelta dell'offerente, può essere costituita sotto forma di cauzione o di fidejussione. In caso di cauzione, questa può essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. In caso di fidejussione, questa può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del D. Lgs. n. 58/1998 e che ne abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria e assicurativa.

Tale garanzia, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta di questa Amministrazione (art. 93 comma 4 del D. Lgs. n. 50/2016).

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è pari ad € 80.000,00 (2% del prezzo base indicato nel bando riferito alla durata quadriennale del contratto), con scadenza non inferiore a sei mesi dalla data della costituzione.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del cinquanta per cento (€ 40.000,00) per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del trenta per cento (anche cumulabile con la riduzione di cui al precedente comma) per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, **o del venti per cento**, per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del venti per cento (anche cumulabile con la riduzione di cui ai precedenti due commi), per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del quindici per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

Per fruire di tali riduzioni, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Si precisa che: a) in caso di costituendo RTI e/o consorzio ordinario di operatori economici di cui all'art. 45, comma 2 lett. d) ed e) del D. Lgs. n. 50/2016, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui tutte le imprese siano in possesso della predetta certificazione, attestata da ciascuna di esse secondo le modalità sopra previste; b) in caso di Consorzio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui il Consorzio sia in possesso della predetta certificazione.

Si fa presente che ai sensi dell'art. 93 comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016, lo svincolo della garanzia provvisoria presentata dai concorrenti non aggiudicatari avverrà automaticamente con la comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione; non si procederà pertanto alla restituzione della documentazione relativa alla costituzione della garanzia provvisoria.

- 6) dichiarazione di impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (art. 93 comma 8 D. Lgs. n. 50/2016). Tale dichiarazione è richiesta a pena di esclusione;

All'interno della busta dovrà altresì essere inserito:

- 7) **Documento PASSOE rilasciato all'operatore economico dal servizio AVCPASS comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti, disponibile presso l'A.N.A.C.**

Si precisa che i modelli e la documentazione di cui ai punti A) e B) numeri 1) e 2) del presente articolo, sono resi disponibili sul sito WEB aziendale all'indirizzo www.assteramo.it – "servizi online" – sezioni "bandi di gara".

Art. 18 – Busta B – offerta tecnica

All'interno del plico principale dovrà, altresì, essere inserita una seconda busta interna, accuratamente chiusa ed incollata a pena di esclusione proprio per garantirne l'integrità, nonchè controfirmata sui lembi di chiusura, che dovrà essere contrassegnata, a pena di esclusione, con l'indicazione "**BUSTA B - contiene offerta tecnica**".

All'interno dovrà essere contenuta, sempre a pena di esclusione, la documentazione rilevante ai fini della valutazione degli elementi *di natura qualitativa* previsti all'art. 27 del presente disciplinare e dell'attribuzione dei punteggi ivi previsti.

In particolare, a tal fine, dovrà essere inserito un **progetto tecnico** redatto in lingua italiana, sulle modalità di svolgimento del servizio oggetto di gara.

Il progetto dovrà essere articolato per punti secondo i criteri e sub-criteri di cui al successivo art. 27, non dovrà superare possibilmente le 80 facciate di pagine formato A4, carattere Arial, dimensione 12, dovrà essere numerato progressivamente ed accompagnato da dichiarazione dell'offerente indicante la numerazione complessiva e l'elenco dei documenti presentati.

Il progetto tecnico, doirà essere timbrato e sottoscritto dal legale rappresentante della ditta o da persona abilitata ad impegnarla legalmente, almeno nell'ultimo foglio.

Si precisa che quanto verrà indicato nella documentazione presentata costituisce impegno formale per l'appaltatore nell'esecuzione del servizio aggiudicato.

Si raccomanda alle imprese partecipanti di attenersi, nell'elaborazione del progetto tecnico, a quanto specificamente richiesto negli atti di gara.

In particolare si raccomanda di evitare la redazione di progetti prolissi con contenuti non rispondenti a quanto richiesto e l'esposizione di informazioni di carattere generale.

Ogni riferimento nella documentazione tecnica ad elementi in qualsiasi modo attinenti ai prezzi offerti o alla percentuale di ribasso offerta, sarà considerata causa di esclusione e ciò al fine di garantire la segretezza dell'offerta.

Al fine di consentire all'Amministrazione di poter garantire l'**esercizio del diritto d'accesso** ai soggetti legittimati, è richiesto sin d'ora alle imprese partecipanti (in qualità di eventuali controinteressati ex art. 22 comma 1 lettera c) della legge n. 241/90 che, oltre all'offerta tecnica, all'interno della busta B dovrà essere inserita apposita dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante o da persona abilitata ad impegnare legalmente la ditta e resa ai sensi del DPR 445/2000, con cui, eventualmente, ci si opponga alla richiesta di accesso alle informazioni fornite nell'ambito dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 53 comma 5, lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016, tale dichiarazione dovrà essere dettagliatamente "motivata e comprovata" circa la segretezza tecnica o commerciale delle informazioni contenute nel progetto o nelle parti di esso sottratte all'accesso e fare espresso riferimento alla parte o alle parti degli elaborati progettuali per la quale o per le quali non sia consentito l'accesso.

A sostegno ed a comprova della dichiarazione di opposizione, è richiesta adeguata documentazione a supporto della segretezza tecnica o commerciale delle informazioni che si intende sottrarre all'accesso.

A tal proposito si fa presente che una dichiarazione di opposizione generica o genericamente motivata equivarrà al pieno consenso all'accesso alla documentazione dell'offerta, da parte dei soggetti interessati.

Uguualmente, anche nell'ipotesi in cui tale dichiarazione non venga resa e, pertanto, la relativa documentazione non venga inserita all'interno della Busta contenente l'offerta tecnica, l'Amministrazione garantirà ai soggetti legittimati piena ed ampia accessibilità all'offerta.

E' fatto salvo ogni potere dell'Amministrazione in merito alla verifica ed alla valutazione circa la fondatezza dei motivi addotti e la validità della documentazione allegata dal concorrente a comprova della dichiarazione di opposizione.

Art. 19 – Busta C – offerta economica

All'interno del plico principale dovrà, altresì, essere inserita una terza busta interna, accuratamente chiusa ed incollata a pena di esclusione proprio per garantirne l'integrità, nonchè controfirmata sui lembi di chiusura, che dovrà essere contrassegnata, a pena di esclusione, con l'indicazione "**BUSTA C - contiene offerta economica**".

All'interno dovrà essere contenuta, sempre a pena di esclusione, l'offerta economica, redatta secondo lo schema di cui al "**modello offerta**" allegato al presente disciplinare di gara, regolarizzando la stessa ai sensi e per gli effetti delle vigenti leggi fiscali in materia di bollo, con apposizione di marca da bollo da € 16,00.

L'offerta, riportante i dati dell'impresa concorrente così come descritto nel modello offerta, dovrà essere debitamente timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta o da persona abilitata ad impegnarla legalmente.

L'offerta, per entrambi gli elementi di natura quantitativa (prezzo) descritti al successivo art. 27, dovrà essere espressa a pena di esclusione, sotto forma di RIALZO PERCENTUALE espresso in cifre e con massimo due decimali oltre la virgola.

Si fa presente che:

- per il Criterio 1 Canone di concessione, la base d'asta è pari ad € 200.000,00 IVA esclusa annui
- per il Criterio 2 Aggio sul fatturato, la percentuale minima ammessa è pari al 7%

Sono automaticamente escluse le offerte a ribasso rispetto alle soglie sopra riportate.

Nella Colonna "A" del modello offerta dovranno pertanto essere valorizzati in cifre e con massimo due decimali dopo la virgola:

- la percentuale di rialzo rispetto al canone di concessione a base d'asta
- la percentuale di aggio sul fatturato.

N.B. non si terrà conto di eventuali ulteriori cifre decimali che dovessero essere valorizzate, oltre la seconda.

Dovranno, inoltre essere indicati nell'apposito campo del modello offerta, in ragione annua, gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95 comma 10 del D. Lgs. n. 50/2016.

Sempre ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D. Lgs. n. 50/2016, l'operatore economico dovrà allegare all'offerta economica redatta sul "modello offerta", un **apposito prospetto in cui sono indicati i propri costi della manodopera** riportando, per

ciascun operatore impiegato nell'appalto, il C.C.N.L. applicato, il costo orario, il numero di ore lavorative annue ed il costo annuo (costo orario x numero ore annue).

ISTRUZIONI IMPORTANTISSIME PER LA COMPILAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA: a fini di semplificazione e per una corretta formulazione dell'offerta economica, **si invitano gli operatori economici ad utilizzare l'apposito file excel denominato "modello offerta"** disponibile tra la documentazione di gara sul sito internet aziendale all'indirizzo www.aslteramo.it – "servizi online" – "bandi di gara".

In detto file **è sufficiente valorizzare tutti i campi della Colonna "A"** riportando la percentuale di rialzo offerta sul canone di concessione annuo e la percentuale di aggio offerta sul fatturato **in cifre e con massimo due decimali dopo la virgola (il foglio di calcolo non terrà conto di eventuali ulteriori cifre decimali che dovessero essere valorizzate, oltre la seconda)**, e, conseguentemente, sulla scorta delle formule preimpostate nel foglio di calcolo, **saranno automaticamente generati nella Colonna "B"**:

- il valore del canone annuo offerto;
- la percentuale di rialzo offerta al netto del minimo ammesso.

Eventuali errori di compilazione (ad esempio indicazione di percentuali inferiori al minimo ammesso) saranno opportunamente segnalati nel foglio di calcolo mediante evidenziazione in rosso della casella.

Art. 20 – Soccorso istruttorio

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 83 comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio.

Art. 21 – Svolgimento della gara

La gara si articola nelle seguenti fasi:

1. Verifica plichi e documentazione amministrativa;
2. Apertura buste contenenti le offerte tecniche;
3. Valutazione tecnica;
4. Apertura buste contenenti le offerte economiche.

Art. 22 – Verifica plichi e documentazione amministrativa

Il giorno **6 luglio 2017 alle ore 11,00** presso gli uffici dell'U.O.C. Acquisizione beni e servizi dell'Azienda U.S.L. di Teramo – Circonvallazione Ragusa, 1, terzo piano scala B, in seduta pubblica, il R.U.P. in veste monocratica, assistito per il disbrigo delle attività materiali da personale della stazione appaltante, procederà, previa verifica della integrità e della regolarità delle modalità di confezionamento dei plichi principali pervenuti entro il termine perentorio indicato all'art. 14, all'apertura dei plichi principali stessi.

Fino alle ore 11,00 del giorno 5 luglio 2017, è onere degli operatori economici consultare il sito internet di questa Stazione Appaltante all'indirizzo www.aslteramo.it – "servizi online" – "avvisi di gara e chiarimenti", per verificare la pubblicazione di eventuali avvisi di differimento della data fissata per la apertura dei plichi.

Successivamente, si procederà a verificare la presenza, all'interno degli stessi plichi principali, delle buste di cui agli artt. 17, 18 e 19 nonché l'integrità e la regolarità delle modalità di confezionamento delle buste stesse.

Al termine delle predette operazioni si procederà, in successione, all'apertura della busta di cui all'art. 17 recante l'indicazione "BUSTA A - contiene documentazione amministrativa", con conseguente verifica della regolarità e completezza della documentazione in essa contenuta.

Chiunque è ammesso a presenziare allo svolgimento delle operazioni di cui al presente articolo, ma hanno diritto di parola e di chiedere dichiarazioni a verbale esclusivamente i titolari, i legali rappresentanti delle imprese partecipanti, i procuratori o persone da essi delegati muniti di apposita documentazione da cui risulti il conferimento della procura o della delega.

Art. 23 – Apertura delle buste contenenti le offerte tecniche

Concluse le operazioni di cui all'art. 22, la commissione giudicatrice di cui all'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016, previa convocazione dei concorrenti ammessi, procederà in seduta pubblica, all'apertura della busta recante l'indicazione "BUSTA B - contiene offerta tecnica" al fine di procedere alla verifica della presenza dei documenti prodotti.

Art. 24 – Valutazione tecnica

Successivamente, in una o più sedute riservate, la commissione giudicatrice procederà a valutare le offerte tecniche presentate, con le modalità di cui al successivo art. 27, sulla base della documentazione presentata all'interno delle buste contenenti le offerte tecniche.

Art. 25 – Apertura delle buste contenenti le offerte economiche

Concluse le operazioni di valutazione tecnica da parte della commissione giudicatrice e previa convocazione delle imprese ammesse, il R.U.P. in veste monocratica, assistito per il disbrigo delle attività materiali da personale della stazione appaltante, procederà, in seduta pubblica, allo svolgimento delle seguenti operazioni nell'ordine appresso riportato:

- a) lettura dei punteggi conseguiti da ciascun concorrente per i criteri relativi agli elementi di natura qualitativa;
- b) lettura del punteggio complessivo conseguito da ciascun concorrente per gli elementi di natura qualitativa;
- c) apertura della busta contrassegnata con l'indicazione "BUSTA C - contiene offerta economica" dei concorrenti ammessi alla presente fase;
- d) lettura della percentuale di ribasso offerta da parte dei concorrenti e dell'importo complessivo della base d'appalto ribassata;
- e) attribuzione dei punteggi previsti all'elemento di natura quantitativa "prezzo" secondo quanto previsto al successivo art. 27;
- f) sommatoria dei punteggi ottenuti da ciascun concorrente per gli elementi di natura qualitativa e quantitativa "prezzo";
- g) verifiche ai sensi dell'art. 97 comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016. In caso di offerte anormalmente basse, la valutazione di congruità è svolta dal R.U.P. con il supporto della commissione giudicatrice;
- h) eventuale proposta di aggiudicazione.

Nel caso in cui si verifichi una situazione di parità di punteggio complessivo tra due o più offerte, si procederà nella medesima seduta, ad una fase negoziale di rilancio tra le imprese migliori offerenti, presenti alla gara. A tal fine si richiede la presenza di un rappresentante munito di idonea procura a trattare. Ove fosse presente una sola tra tali imprese, questa é ammessa a presentare un'offerta migliorativa. Ove invece nessuna delle imprese che hanno presentato uguale offerta sia presente, ovvero pur presenti non migliorino l'offerta, ovvero in caso di ulteriore parità registrata dopo la fase negoziale di rilancio, si procederà pubblicamente a sorteggio.

Chiunque è ammesso a presenziare allo svolgimento delle operazioni di cui al presente articolo, ma hanno diritto di parola e di chiedere dichiarazioni a verbale, esclusivamente i titolari, legali rappresentanti delle imprese partecipanti, i procuratori o persone da essi delegati, muniti di apposita documentazione da cui risulti il conferimento della procura o della delega.

Art. 26 - Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016, a lotto unico, a favore della migliore offerta selezionata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, sulla base dei criteri e sub criteri riportati all'art. 27.

L'aggiudicazione sarà comunque disposta mediante adozione di apposito atto deliberativo con cui verranno approvate le risultanze della gara da parte della stazione appaltante e fatto comunque salvo quanto previsto dall'art. 5 del capitolato speciale d'appalto in merito all'accertamento dei requisiti strutturali e qualitativi dell'archivio, da parte della stazione appaltante.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida, purché la stessa sia ritenuta congrua dall'Amministrazione.

L'espletamento della procedura di gara non costituisce per la stazione appaltante obbligo di contrarre.

Ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016, questa stazione appaltante si riserva il diritto di non procedere ad aggiudicazione; ciò anche ove non ravvisi la convenienza tecnica e/o economica delle offerte pervenute, nel caso in cui venga ravvisata una non congruità dei prezzi, nel caso in cui nessuna delle offerte pervenute sia ritenuta apprezzabile in relazione

alle esigenze di pubblico interesse che si intendono soddisfare, ovvero per mancanza di disponibilità finanziaria nell'ambito dei programmi di acquisto.

L'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio e senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa o diritto a riguardo, si riserva anche la facoltà di adottare qualsiasi provvedimento di sospensione, revoca, annullamento o aggiudicazione parziale della gara, dandone comunicazione alle imprese concorrenti, anche nell'ipotesi in cui nelle more dell'espletamento della presente procedura vengano formalmente attivati Convenzioni Consip o contratti del Soggetto aggregatore regionale, aventi ad oggetto attività riconducibili a quelle contemplate nel presente appalto e fatto salvo quanto previsto all'art. 22 del capitolato speciale.

Ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. n. 50/2016, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto, ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del D. Lgs. n. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, l'Amministrazione interpellerà progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle attività oggetto dell'appalto.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Art. 27 - Modalità di affidamento e criteri di aggiudicazione

Si stabiliscono, qui di seguito, le modalità di assegnazione dei punteggi per la presente procedura, da aggiudicarsi ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo.

All'offerta potranno essere assegnati al massimo 100 punti ripartiti in base ai seguenti criteri e sub-criteri di valutazione di natura qualitativa e quantitativa:

ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA		Punti 70
Criterio 1	Progetto di allestimento del bar: funzionalità globale dell'allestimento in relazione ai materiali e agli arredi.	10
Criterio 2	Organizzazione del servizio e modello esecutivo proposto	25
sub-criterio 2.1	Efficacia e affidabilità del sistema organizzativo generale e specifico di gestione dell'appalto.	10
sub-criterio 2.2	Efficacia ed affidabilità del modello operativo proposto relativamente a: gestione dei picchi di attività giornalieri, compresenza del personale e relative fasce orarie.	5
sub-criterio 2.3	Descrizione delle modalità e delle tecniche utilizzate per gli interventi quotidiani e periodici di pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione dei locali, impianti, attrezzature e arredi, nonché relativa frequenza.	5
sub-criterio 2.4	Qualità, fruibilità e ricettività dell'area destinata al pubblico in relazione al comfort, all'accoglienza ed alla possibilità di servire con celerità.	3
sub-criterio 2.5	Procedure, anche informatizzate, per la gestione del servizio (es. rapporto con il pubblico, gestione dei reclami, contabilizzazione dei buoni pasto). Verrà valutata la funzionalità delle proposte e dei sistemi proposti.	2
Criterio 3	Offerta di prodotti in menù	20
sub-criterio 3.1	Qualità e varietà prodotti proposti.	10
sub-criterio 3.2	Indicazione degli articoli offerti con specificazione delle relative marche. Articolazione dei menù nel breve e medio periodo (settimanale/stagionale)	5
sub-criterio 3.3	Varietà di scelta tra prodotti per utenti con particolari esigenze alimentari	2
sub-criterio 3.4	Procedure relative alla preparazione dei prodotti (presso il centro produttivo individuato dalla ditta), al loro confezionamento, trasporto, conservazione ed eventuale riscaldamento degli alimenti.	3
Criterio 4	Programma di formazione ed aggiornamento continuo del personale.	3
Criterio 5	Misure a sostegno della sostenibilità ambientale.	5
Criterio 6	Recupero del cibo non somministrato e destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003.	3
Criterio 7	Installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nei locali bar e relative pertinenze.	2
Criterio 8	Sistema di verifiche che saranno adottate nell'esecuzione del servizio.	2
ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA (PREZZO)		Punti 30
Criterio 1	Canone di concessione	20

Critério 2	Aggio sul fatturato	10
------------	---------------------	----

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuato con il metodo aggregativo compensatore di cui alla seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

\sum_n = sommatoria.

I coefficienti $V_{(a)i}$, arrotondati per troncamento alla terza cifra decimale, verranno determinati:

1) per quanto riguarda gli **elementi di natura qualitativa**:

- a. nel caso in cui le offerte da valutare siano pari o superiori a tre, mediante trasformazione in coefficienti variabili tra zero e uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il confronto a coppie con matrice triangolare. In particolare per ogni elemento di natura qualitativa da valutare, ogni commissario esaminerà ognuna delle offerte presentate effettuando un confronto tra le tutte le coppie di offerte possibili. Per ogni elemento di valutazione, i risultati delle comparazioni saranno riportate, quindi, in una tabella triangolare costituita da tante caselle quante saranno le possibili combinazioni tra tutte le singole offerte considerate due a due. In ogni casella sarà indicata l'offerta preferita dal singolo Commissario e il relativo grado di preferenza che varia da 1 (parità), a 2 (preferenza minima), a 3 (preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande) ed a 6 (preferenza massima). Per ogni concorrente si procederà, quindi, alla somma delle preferenze attribuite, per ciascun elemento di valutazione, dai commissari, determinando infine il coefficiente $V_{(a)i}$, in applicazione della seguente formula:

$$V_{(a)i} = SP_{OE} / SP_{PG}$$

Dove:

$V_{(a)i}$ = Coefficiente da assegnare all'offerta in esame;

SP_{OE} = Somma delle preferenze dell'offerta in esame;

SP_{PG} = Somma della preferenza di valore più grande;

Al concorrente con la somma delle preferenze più elevata verrà, quindi, attribuito il coefficiente 1 e valori proporzionalmente minori agli altri concorrenti.

- b. nel caso in cui le offerte da valutare siano inferiori a tre, dalla media, arrotondata per troncamento alla terza cifra decimale, dei coefficienti provvisori, compresi tra 0 ed 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in applicazione della seguente formula:

$$V_{(a)i} = M_{OE} / M_{PG}$$

Dove:

$V_{(a)i}$ = Coefficiente da assegnare all'offerta in esame;

M_{OE} = Media dei coefficienti provvisori dell'offerta in esame;

M_{PG} = Media dei coefficienti provvisori di valore più grande;

Al concorrente con la media dei coefficienti provvisori più elevata verrà, quindi, attribuito il coefficiente 1 e valori proporzionalmente minori agli altri concorrenti.

- c. in caso di una sola offerta, dalla media, arrotondata per troncamento alla terza cifra decimale, dei coefficienti provvisori, compresi tra 0 ed 1, attribuiti discrezionalmente da ciascun singolo commissario, senza procedere a riparametrare ad 1 la stessa:

$$V_{(a)i} = M_O$$

Dove:

$V_{(a)i}$ = Coefficiente da assegnare all'offerta in esame;

M_0 = Media dei coefficienti provvisori dell'offerta;

Nei soli casi sub a. e b., se nessuna offerta ottiene come punteggio, per ogni singolo elemento suddiviso in più sub-elementi, il valore massimo del peso dell'elemento medesimo previsto dal bando, verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi, assegnando il peso totale dell'elemento scomposto all'offerta che ha ottenuto la migliore somma dei punteggi dei sub-elementi che lo compongono e alle altre offerte un punteggio proporzionale (riparametrazione semplice).

Inoltre, se in tal modo, nessuna offerta ottiene come punteggio, per gli elementi di natura qualitativa, il valore massimo della somma dei pesi previsti dal bando (70), verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi assegnando il peso totale previsto per gli elementi di natura qualitativa (70), all'offerta che ha ottenuto la migliore somma dei punteggi dei criteri che la compongono e alle altre offerte un punteggio proporzionale (riparametrazione assoluta).

Le operazioni relative alla valutazione degli elementi di natura qualitativa saranno svolte dalla Commissione in una o più sedute riservate, sulla base delle informazioni fornite dai concorrenti nell'offerta tecnica.

2) per quanto riguarda gli **elementi di natura quantitativa (prezzo)** attraverso la seguente formula:

$$V_{(a)i} \quad (\text{per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X \cdot A_i / A_{\text{soglia}}$$
$$V_{(a)i} \quad (\text{per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

Dove:

$V_{(a)i}$ = coefficiente attribuito al concorrente iesimo;

A_i = valore dell'offerta (rialzo) del concorrente iesimo;

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (rialzo) dei concorrenti;

X = 0,85;

A_{max} = valore dell'offerta (rialzo) più conveniente;

A tal proposito si precisa che, ai fini dell'applicazione della formula di cui sopra, sarà presa in considerazione:

- per il **Criterio 1 canone di concessione**, la percentuale di rialzo offerta sul canone annuo di € 200.000,00 (Colonna "A" del modello offerta)
- per il **Criterio 2 aggio sul fatturato**, la percentuale di rialzo offerta al netto del minimo ammesso e, quindi, i punti percentuali eccedenti il 7% (Colonna "B" del modello offerta).

Le percentuali dovranno essere espresse con massimo due decimali dopo la virgola.

Se nessuna offerta ottiene come punteggio, per gli elementi di natura quantitativa (prezzo), il valore massimo della somma dei pesi previsti dal bando (30), verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi assegnando il peso totale previsto per gli elementi di natura quantitativa (30), all'offerta che ha ottenuto la migliore somma dei punteggi dei criteri che la compongono e alle altre offerte un punteggio proporzionale (riparametrazione assoluta).

Art. 28 – Cauzione definitiva

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicataria dovrà provvedere a depositare, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, una garanzia fideiussoria, secondo le modalità e prescrizioni di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e secondo quanto più dettagliatamente descritto all'art. 14 del capitolato speciale d'appalto.

Art. 29 – Patto d'integrità

Con la presentazione dell'offerta si intendono integralmente accettate tutte le norme e le disposizioni contenute nel patto di integrità pubblicato sul sito internet dell'Azienda U.S.L. di Teramo www.aslteramo.it – homepage - sezione "Anticorruzione legge 190/12" – "patto d'integrità per appalti di servizi, forniture e lavori" – "patto di integrità Azienda USL di Teramo". Pertanto, prima della sottoscrizione dell'offerta, il concorrente è tenuto a prendere attenta visione del patto d'integrità.

Art. 30 – Pubblicazioni ex art. 29 - secondo periodo - D. Lgs. n. 50/2016

Le pubblicazioni previste dall'art. 29, secondo periodo, del D. Lgs. n. 50/2016, saranno rese disponibili sul profilo di committente della stazione appaltante nella sezione "Amministrazione trasparente" al seguente indirizzo: www.aslteramo.it – amministrazione trasparente – bandi di gara e contratti – "Esclusioni/ammissioni ex art. 29 D. Lgs. n. 50/2016 (U.O.C. Acquisizione beni e servizi)" e "Composizione e curricula commissioni giudicatrici ex art. 29 D. Lgs 50/2016 (UOC Acquisizione Beni e Servizi)".

Art. 31 – Chiarimenti e avvisi

E' facoltà della Stazione appaltante, qualora venisse ritenuto necessario ed a suo insindacabile giudizio, fornire alle imprese partecipanti integrazioni, chiarimenti, precisazioni o ulteriori notizie o documentazioni, sia a seguito di richiesta di chiarimenti da parte delle imprese partecipanti che di sua propria iniziativa.

Eventuali richieste di chiarimenti dovranno essere **inoltrate esclusivamente a mezzo P.E.C. al seguente indirizzo: abs@pec.aslteramo.it all'attenzione all'attenzione del Dott. Mauro Scipioni**

Il termine ultimo entro cui poter inoltrare richieste di chiarimento è il seguente: **ore 18.00 del giorno 8 giugno 2017.**

Non verranno prese in considerazione richieste di chiarimento pervenute oltre tale termine perentorio.

Successivamente l'Amministrazione procederà a pubblicare i relativi chiarimenti che saranno ritenuti necessari sul sito WEB aziendale all'indirizzo www.aslteramo.it – "servizi online" – "avvisi di gara e chiarimenti", senza preventiva comunicazione alle imprese stesse – **entro il giorno 16 giugno 2017.**

Sarà pertanto onere e cura delle partecipanti consultare il sito internet di questa Stazione Appaltante per verificare l'eventuale pubblicazione di avvisi, dati, documenti, chiarimenti o informazioni in questione.

La presentazione dell'offerta comporterà l'accettazione integrale ed incondizionata del contenuto di eventuali note di chiarimento, avvisi o altra documentazione pubblicata ai sensi del presente articolo.

Art. 32 – Altre norme

Nella ipotesi in cui l'offerta e la documentazione di gara siano sottoscritte da un soggetto diverso dal legale rappresentante, è richiesta la produzione di apposita procura speciale.

L'offerta sarà impegnativa solamente per il concorrente e dovrà avere validità pari ad almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione delle offerte.

Tutte le dichiarazioni richieste nel presente disciplinare di gara dovranno essere rese ai sensi della normativa vigente (D.P.R. n. 445/2000). Questa stazione appaltante si riserva di verificare in ogni momento la veridicità delle dichiarazioni rese e l'autenticità delle documentazioni prodotte, anche ai sensi dell'art. 43 D.P.R. n. 445/2000. In caso di riscontrate dichiarazioni mendaci o falsità documentali, si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara ed alla immediata segnalazione alle autorità competenti.

Art. 33 – Informativa ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. n. 196/2003, si comunica che i dati, anche personali, trasmessi dalle imprese partecipanti saranno utilizzati esclusivamente per lo svolgimento di funzioni connesse all'espletamento ed all'aggiudicazione della gara.

I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione a tutti i soggetti aventi titolo.

Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. del 30 Giugno 2003 n. 196.

Si accettano integralmente ed incondizionatamente le norme contenute

nel presente disciplinare di gara negli artt. da 1 a 33

(timbro e firma del legale rappresentante o di persona abilitata ad impegnare legalmente la ditta)



Modulo B COSTI E RISCHI INTERFERENTI

Allegato n. 2 Procedura
Sicurezza in Appalto

VALUTAZIONE PRELIMINARE DEI RISCHI DA INTERFERENZE IN APPALTO PER LA DETERMINAZIONE DEI COSTI

Oggetto APPALTO: SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR PO TERAMO.

SERVIZI LAVORI FORNITURE

RISCHI INTERFERENTI – CONDIZIONI PREVEDIBILI o POSSIBILI e Misure di Prevenzione e Protezione

		SI	NO
1.	ESECUZIONE ALL'INTERNO DI EDIFICI AZIENDALI: Individuazione di specifica area (se possibile) e coordinamento lavori;	X	
2.	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DI EDIFICI AZIENDALI: Delimitazione dell'area interessata, coordinamento lavori	X	
3.	PERCORSO DI ACCESSO DEFINITO AL LUOGO DI CONSEGNA O DI LAVORO: Individuazione, comunicazione e coordinamento da parte ASL	X	
4.	ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA INTERNA (Deposito materiali, lavorazioni): Valutazione specifica e determinata, divieto di accesso alle persone non autorizzate con specifica procedura e cartellonistica; valutazione del carico di incendio	X	
5.	ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA ESTERNA (Deposito materiali, lavorazioni): Individuazione e segregazione dell'area	X	
6.	CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICI: Possibilità di interdire l'area con dispositivi fissi o mobili con caratteri eventuali della segnaletica di sicurezza		X
7.	LIMITAZIONE DELL'ACCESSIBILITA' A UTENTI DIVERSAMENTE ABILI: Individuazione di percorsi alternativi e con caratteristiche per disabili	X	
8.	NECESSITA' DI LOCALI DEPOSITO: Realizzazione del deposito adeguato alle caratteristiche del materiale da contenere, anche nel rispetto del carico di incendio ed esplosioni; verificare se necessita di bacini di contenimento per sostanze particolari.	X	
9.	NECESSITA' DI SPAZI DEDICATI AL CARICO/SCARICO DEI MATERIALI : Individuazione di zone fisse o temporanee adibite allo scarico o carico, affiggendo la segnaletica specifica sia verticale che orizzontale	X	
10.	INTERVENTI SUGLI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE E VENTILAZIONE: Coordinamento Ufficio tecnico e valutazione del sistema alternativo ma equivalente interventi solo di personale qualificato ed abilitato dalla legge		X
11.	INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI: Coordinamento Ufficio tecnico e valutazione del sistema alternativo ma equivalente, interventi solo di personale qualificato ed abilitato dalla legge		X
12.	INTERVENTI SULLE RETI IDRAULICHE: Coordinamento Ufficio tecnico e valutazione del sistema alternativo ma equivalente, interventi solo di personale qualificato ed abilitato dalla legge		X
13.	INTERVENTI SULLE RETI GAS: Coordinamento Ufficio tecnico e valutazione del sistema alternativo ma equivalente, interventi solo di personale qualificato ed abilitato dalla legge; se la situazione lo prevede, interagire con la società gestore gas		X



RISCHI INTERFERENTI – CONDIZIONI PREVEDIBILI o POSSIBILI e Misure di Prevenzione e Protezione			
14.	INTERVENTI SULLE RETI DI SCARICO: Coordinamento Ufficio tecnico e valutazione del sistema alternativo ma equivalente, interventi solo di personale qualificato ed abilitato dalla legge		X
15.	INTERVENTI MURARI: Coordinamento Ufficio tecnico ed applicazione della normativa specialistica e delle eventuali figure previste; delimitazione dell'area con specifica segnaletica fissa e/o mobile.		X
16.	ESECUZIONE DURANTE L'ORARIO DI LAVORO DEI DIPENDENTI: Delimitazione dell'area se coincidente con quella di altri lavoratori ASL o utenti	X	
17.	PRESENZA DI LAVORATORI DI ALTRE AZIENDE: Coordinamento lavori	X	
18.	PRESENZA DI PUBBLICO DURANTE L'ESECUZIONE DEI LAVORI: Delimitazione dell'area se coincidente con quella di altri lavoratori ASL o utenti	X	
19.	LAVORO NOTTURNO: Coordinamento lavori e predisposizione di dispositivi protezione collettiva e di emergenza		X
20.	UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI: Individuazione area di lavoro, divieto di accesso alle persone non autorizzate, formazione, addestramento degli addetti ad operare nelle aree dell'appalto; macchine/attrezzature a norma	X	
21.	UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTAFORME ELEVATRICI: Individuazione area di lavoro, divieto di accesso alle persone non autorizzate, formazione, addestramento degli addetti ad operare nelle aree dell'appalto; macchine/attrezzature a norma		X
22.	UTILIZZO DI FIAMME LIBERE : Individuazione dell'area interessata, valutazione del carico di incendio/esplosione in coordinamento con l'esperto antincendio committente; Autorizzazioni Committente		X
23.	UTILIZZO DI SOSTANZE CHIMICHE PERICOLOSE: Individuazione delle sostanze, predisposizione della compatibilità, contenitori di sicurezza, se in quantitativo significativo, predisposizione di bacini di contenimento, DPC per incidenti; divieto di accesso alle zone a persone non autorizzate; autorizzazioni del Committente e coordinamento ufficio tecnico		X
24.	DISPONIBILITA' SCHEDE DI SICUREZZA DELLE SOSTANZE CHIMICHE PERICOLOSE: Devono essere presenti sul luogo di lavoro tutte le schede di sicurezza delle sostanze chimiche utilizzate	X	
25.	RISCHIO BIOLOGICO: Applicazione delle procedure per la prevenzione del rischio biologico, in riferimento alla classificazione e dei DPI		X
26.	PRODUZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI: svolgimento dell'attività dell'appaltatrice nel rispetto del D.Lgs. 230/95 e ss.mm.ii. e nel rispetto delle prescrizioni disposte dall'esperto qualificato ASL TERAMO		X
27.	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI: Interdire l'area con segnaletica di sicurezza o altri dispositivi, formazione, addestramento operatori	X	
28.	MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI: Interdire l'area con segnaletica di sicurezza o altri dispositivi, formazione, addestramento operatori; Individuazione area di lavoro, divieto di accesso alle persone non autorizzate, formazione, addestramento degli addetti ad operare nelle aree dell'appalto; macchine/attrezzature a norma	X	
29.	PRODUZIONE DI RUMORE O VIBRAZIONI: E' vietato produrre rumore o vibrazioni sia nell'ambiente che alla struttura ASL; effettuare la valutazione e misurazione di cui al D.Lgs. 81/08 e applicazione le misure specifiche		X
30.	INTERRUZIONE NELLA FORNITURA O FUNZIONALITA' ELETTRICA: Coordinamento con ufficio tecnico e Società Global Service, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento		X



RISCHI INTERFERENTI – CONDIZIONI PREVEDIBILI o POSSIBILI e Misure di Prevenzione e Protezione			
31.	INTERRUZIONE NELLA FORNITURA O FUNZIONALITA' RETE ACQUA: Coordinamento con ufficio tecnico e Società Global Service, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento		X
32.	INTERRUZIONE NELLA FUNZIONALITA' LINEA TELEFONICA : Coordinamento con ufficio tecnico, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento		X
33.	INTERRUZIONE NELLA FUNZIONALITA' RETE DATI: Coordinamento con ufficio tecnico e Resp. CED ASL, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento		X
34.	INTERRUZIONE NELLA FORNITURA O FUNZIONALITA' RETE GAS: Coordinamento con ufficio tecnico e Società Global Service, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento; e se del caso interagire con la Società Gestore GAS		X
35.	INTERRUZIONE NELLA FUNZIONALITA' ALLARMI ANTINCENDIO: Coordinamento con ufficio tecnico, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento		X
36.	INTERRUZIONE NELLA FORNITURA O FUNZIONALITA' RETE IDRICA ANTINCENDIO: Coordinamento con ufficio tecnico e tecnico antincendio ASL, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento		X
37.	INTERRUZIONE NELLA FUNZIONALITA' SISTEMI DI SPEGNIMENTO INCENDIO: Coordinamento con ufficio tecnico e tecnico antincendio ASL, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento		X
38.	INTERRUZIONE NELLA FUNZIONALITA' RISCALDAMENTO Coordinamento con ufficio tecnico e Società Global Service, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento		X
39.	INTERRUZIONE NELLA FUNZIONALITA' CLIMATIZZAZIONE: Coordinamento con ufficio tecnico e Società Global Service, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento		X
40.	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO : Individuazione della zona di pericolo e indicazione con segnaletica di sicurezza ed installazione del dispositivo /parapetto anche con arresto al piede secondo le norme D.Lgs. 81/08		X
41.	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO: Delimitazione dell'area di competenza, anche con segnaletica di sicurezza; utilizzo di DPI specifici e collettivi		X
42.	CIRCOLAZIONE MEZZI IN AREA ESTERNA: Attuazione delle norme del codice della strada anche con segnaletica orizzontale e verticale,	X	
43.	SOSTA O PARCHEGGIO MEZZI IN AREA ESTERNA: Coordinamento con ufficio tecnico e Società Global Service, per le autorizzazioni o individuazione di altri dispositivi alternativi ma equivalenti per il funzionamento	X	
44.	UTILIZZO E/O TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI/COMBUSTIBILI: Valutazione specifica del rischio incendio ed esplosione; utilizzo di bassi quantitativi di sostanze limitate allo svolgimento attività; utilizzo di sistemi di sicurezza di deposito e trasporto ; compatibilità delle sostanze e relativa stabilità, segnaletica di sicurezza		X
45.	UTILIZZO DEI LOCALI e SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO: Utilizzo di bagni del Committente	X	
46.	RISCHIO INCENDIO ALTO/MEDIO/BASSO – ESPLOSIONI - : Compatibilità con Piano ASL – Eventuali DPC e Formazione addetti	X	
47.	ALTRO: Applicazione misure di prevenzione e protezione DUVRI; corsi di formazione, informazione, addestramento personale operante.	X	



Modulo B COSTI E RISCHI INTERFERENTI

Allegato n. 2 Procedura
Sicurezza in Appalto

Per i rischi sopra individuati :

✓ Non si prevedono ulteriori costi derivanti dalle applicazione delle misure prescritte.

MISURE PREVENZIONE E PROTEZIONE	QUANT.tà - Tip.	COSTO
////	////	€ 0,00
TOTALE		€ 0,00

Si precisa che durante la stesura del DUVRI o dello svolgimento dell'attività lavorativa appaltata, potrebbe verificarsi la necessità di prescrivere nuove misure di prevenzione e protezione comportanti ulteriori costi, non determinabili in modo specifico in sede di gara/appalto.

**Il costo è stato determinato in funzione anche delle ore di attività formativa; la quantificazione monetaria delle misure è stata effettuata in riferimento anche a prezzi ufficiali delle Regioni, e/o Enti Pubblici o indagini di mercato*

Data 08/11/2017

Il Collaboratore Tecnico Professionale ASPP - ASL TE
Servizio Prevenzione e Protezione - Area Sicurezza Appalti

DOTT. M. MAGGIO



Il Resp.le Servizio Prevenzione e Protezione ASL TE
Collaboratore Professionale Sanitario - RSPP

DOTT.SSA P. SAVINI

DATA ARRIVO al SERVIZIO P.P. : 31/10/2017 (modalità trasmissione: e-mail, fax, posta)

DATA PARTENZA : 8/11/17 Numero protocollo : 0000445 (modalità trasmissione: e-mail , fax, posta)

U.O.C. ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI	U.O.C. Programmazione e Gestione Attività Economiche e Finanziarie
<p>Spesa anno 2017 € 4.000,00 Sottoconto 07. 09. 03. 02. 03. 00</p> <p>Fonte di Finanziamento _____</p> <p>Referente U.O.C. proponente: Dott. Mauro Scipioni</p> <p>Utilizzo prenotazione: O S</p> <p>Data: <u>20.11.2017</u></p> <p style="text-align: center;">Il Dirigente <i>(Dott. Vittorio D'Ambrosio)</i></p>	<p>Prenotazione n. <u>2379/2017</u></p> <p>Del. Max. n°/ del _____</p> <p>Settore: _____</p> <p>Data: <u>23-11-2017</u></p> <p style="text-align: center;">Il Contabile <i>(D)</i></p> <p style="text-align: center;">ASL 1 - TERAMO U.O.C. Programmazione e Gestione Risorse Economiche e Finanziarie DIRIGENTE RESPONSABILE Dott. RICCARDO BACI <i>Riccardo Baci</i></p>

Della suestesa deliberazione viene iniziata la pubblicazione
il giorno 04 DIC. 2017 con prot. n.
4062/17 all'Albo informatico della ASL per
rimanervi 15 giorni consecutivi ai sensi della L. n. 267/2000
e della L.R. n. 28/1992.

La suestesa deliberazione diverrà esecutiva a far
data dal quindicesimo giorno successivo alla
pubblicazione.



ma

L'addetto alla pubblicazione informatica

La suestesa deliberazione è stata dichiarata
"immediatamente eseguibile"

La trasmissione al Collegio Sindacale è assolta mediante pubblicazione sull'Albo Aziendale.

Per l'esecuzione (E) ovvero per opportuna conoscenza (C) trasmessa a:

Coordinamenti/Dipartimenti e Distretti		Unità Operative		Staff	
Coordinamento di Staff	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Acquisizione Beni e Servizi	<input checked="" type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	UOC Affari Generali	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Dipartimento Amministrativo	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Attività Tecniche e Gestione del Patrimonio	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	UOC Controllo di gestione	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Dipartimento Fisico Tecnico Informatico	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Gestione del Personale	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	UOC Formazione Aggiornamento e Qualità	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Coordinamento Responsabili dei PP.OO.	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Programmazione e Gestione Economico Finanziaria	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	UOC Medicina Legale	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Coordinamento Assistenza Sanitaria Territoriale	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Sistemi Informativi Aziendali	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	UOSD Ufficio Relazioni con il Pubblico	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Dipartimento Emergenza e Accettazione	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Direzione Amm.va PP.OO.	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	UOSD Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Dipartimento Cardio-Vascolare	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Direzione Presidio Ospedaliero di Teramo	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	UOSD Liste di attesa e CUP	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Dipartimento Discipline Mediche	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Direzione Presidio Ospedaliero di Atri	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	altre Funzioni di Staff	
Dipartimento Discipline Chirurgiche	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Direzione Presidio Ospedaliero di Giulianova	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Gestione del Rischio	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Dipartimento dei Servizi	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Direzione Presidio Ospedaliero di Sant'Omero	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Relazioni Sindacali	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Dipartimento Tecnologie Pesanti	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Servizio Farmaceutico territoriale	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Ufficio Infermieristico	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Dipartimento di Salute Mentale	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Farmacia Ospedaliera di	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Organismo indipendente di valutazione	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Dipartimento di Prevenzione	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Direttore Esecuzione Contratto	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Ufficio Procedimenti Disciplinari	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Dipartimento Materno-Infantile	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C		<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C	Comitato Unico di Garanzia	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C
Distretto di	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C		<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C		<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C