

**DETERMINA DEL DIRETTORE DELLA
AREA VASTA N. 5**

N. 31/AV5 DEL 14/01/2015

Oggetto: Affidamento in concessione bar con annessa rivendita di quotidiani e riviste presso lo stabilimento ospedaliero di Ascoli Piceno - periodo 01/02/2015 – 30/06/2015

**IL DIRETTORE DELLA
AREA VASTA N. 5**

-. - . - .

VISTO il documento istruttorio, riportato in calce alla presente determina, dal quale si rileva la necessità di provvedere a quanto in oggetto specificato;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di adottare il presente atto;

- DETERMINA -

Di affidare, ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs n. 163/2006, la gestione in concessione del bar interno dello stabilimento ospedaliero di Ascoli Piceno, con annessa rivendita di riviste e quotidiani, alle condizioni di cui all'allegata nota prot.n. 75004 del 16/12/2014, alla ditta PAPILLON di Talamonti Giuseppe, per il periodo di mesi 5 (indicativamente dal 1/02/2015), salvo risoluzione anticipata in esito all'aggiudicazione definitiva della nuova gara, al canone mensile di € 7.000,00 + IVA, comprensivo di utenze da corrispondere bimestralmente in via anticipata.

Di dare atto che la somma complessiva di € 42.700,00 (IVA C.) sarà registrata al conto 0408010202 – cessione e gestione esercizi pubblici e macchine distributrici - del bilancio 2015 – sezionale AV5.

Di dare atto che la presente determina non è soggetta a controllo ai sensi della L.R. n. 36 del 11/11/2013;

Di trasmettere il presente atto al Collegio Sindacale a norma dell'art. 17 della L.R. 26/96 e s.m.i.

Di dare atto che il presente provvedimento non è sottoposto ad attività di verifica da parte dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici ai sensi della DGR n. 902/2008 come modificata dalla DGR n. 1670/2012.

**IL DIRETTORE AREA VASTA 5
Dott. Massimo Del Moro**

La presente determina consta di n. 9 pagine di cui n. 6 pagine di allegati

**- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -
U.O.C. ACQUISTI E LOGISTICA**

Normativa di riferimento:

- Decreto Legislativo 163 del 12/04/2006 e successive integrazioni e modificazioni “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE”;
- D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 “Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante «Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE»”;
- Legge Regionale n. 13 del 20/06/2003 “Riorganizzazione del Servizio Sanitario Regionale”;
- Legge Regionale n. 26/96 s.i.m. “Riordino del Servizio Sanitario Regionale”;
- Determina 785/2005ASURDG, 254/2006ASURDG e nota ASUR Prot. 6187 del 29/06/2006 concernenti la regolamentazione provvisoria del decentramento delle funzioni amministrative, nelle quali si dispone una delega ai Direttori di Zona (ora di Area Vasta) per gli acquisti uguali o inferiori a 50 mila euro nelle more di apposito regolamento;
- Determina n. 573ASURDG del 04/08/2006 avente ad oggetto “Regolamento acquisto di beni e servizi in economia. Approvazione” che disciplina l’acquisto di beni e servizi in economia, sulla base di quanto disposto dall’art. 125 del D. Lgs. 163/2006, prevedendo la possibilità per ciascuna ex Zona Territoriale di effettuare singoli acquisti di beni e servizi per un importo massimo di euro 50.000,00 IVA esclusa;

Premesso che

- con determina DG ASUR n. 25 del 15/01/2014 si è proceduto alla risoluzione dei contratti di concessione e comodato con l’ATI Pancaffé di Angelini Luciano & C., aggiudicataria, ai sensi della determina DG ASUR n. 964/2011, della concessione del servizio di gestione bar- tavola fredda, rivendita di giornali ed erogazione di bevande snacks tramite distributori automatici, presso le strutture della ex Zona Territoriale n. 13;
- ai fini di evitare un successivo contenzioso, le parti si sono dette disponibili ad un accordo transattivo che prevede, tra l’altro, il rilascio, da parte della ditta Pancaffé snc, dei locali e delle attività di servizio bar e rivendita di giornali alla data del 31/01/2015;
- con determina DG ASUR n. 394 del 20/06/2014 è stato nominato il Comitato Tecnico per la predisposizione del capitolato di gara per l’affidamento in concessione per anni 6 (sei) della gestione del bar con annessa rivendita di riviste e quotidiani e dell’affidamento in concessione dei distributori automatici di bevande presso lo stabilimento ospedaliero di Ascoli Piceno;
- al fine di garantire la continuità del servizio e non recare pregiudizio all’utenza, si rende necessario procedere ad un affidamento temporale, nelle more di espletamento di una gara di prossima indizione;

Tutto ciò premesso, in data 16/12/2014 – prot.n. 75004 – si è proceduto alla pubblicazione sul sito aziendale, di un avviso di indagine di mercato per l’affidamento della concessione in oggetto.

Alla scadenza sono pervenute le seguenti offerte (canone mensile):

- ditta Serenissima Ristorazione spa - € 6.700,00 +IVA
- ditta Papillon € 7.000,00 + IVA

Con il presente atto si intende quindi procedere ad un affidamento temporale della gestione in concessione del bar interno con annessa rivendita di riviste e quotidiani presso lo stabilimento ospedaliero di Ascoli Piceno, nelle more di espletamento della relativa gara, alla ditta Papillon di Talamonti Giuseppe, per il periodo 01/02/-30/06/2015, al canone mensile di € 7.000,00 + IVA, comprensivo di utenze da corrispondere bimestralmente in via anticipata.

Per tutto quanto esposto

SI PROPONE

Di affidare, ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. n. 163/2006, la gestione in concessione del bar interno dello stabilimento ospedaliero di Ascoli Piceno, con annessa rivendita di riviste e quotidiani, alle condizioni di cui all'allegata nota prot.n. 75004 del 16/12/2014, alla ditta PAPILLON di Talamonti Giuseppe, per il periodo di mesi 5 (indicativamente dal 1/02/2015), salvo risoluzione anticipata in esito all'aggiudicazione definitiva della nuova gara, al canone mensile di € 7.000,00 + IVA, comprensivo di utenze da corrispondere bimestralmente in via anticipata.

Di dare atto che la somma complessiva di € 42.700,00 (IVA C.) sarà registrata al conto 0408010202 – cessione e gestione esercizi pubblici e macchine distributrici - del bilancio 2015 – sezionale AV5.

Di dare atto che la presente determina non è soggetta a controllo ai sensi della L.R. n. 36 del 11/11/2013;

Di trasmettere il presente atto al Collegio Sindacale a norma dell'art. 17 della L.R. 26/96 e s.m.i

Di dare atto che il presente provvedimento non è sottoposto ad attività di verifica da parte dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici ai sensi della DGR n. 902/2008 come modificata dalla DGR n. 1670/2012.

Il Responsabile del Procedimento
Dr.ssa Vanna Vannucci

per **Il Direttore U.O.C Acquisti e Logistica**
Dott. Cesare Milani

Per il parere infrascritto:

La sottoscritta, vista la dichiarazione espressa dal Responsabile del Procedimento
dichiara

che la somma complessiva di € 42.700,00 (IVA C.) sarà registrata al conto 0408010202 – cessione e gestione esercizi pubblici e macchine distributrici - del bilancio 2015 – sezionale AV5.

per **Il Direttore U.O. Economico Finanziaria**
Il Funzionario delegato
Dott.ssa Luisa Polini

- ALLEGATI -

Prot.n. 0075004|16/12/2014|ASURAV5|SBPROVV|P

OGGETTO: Indagine di mercato finalizzata all'affidamento diretto. Affidamento in concessione della gestione del bar e rivendita giornali presso il Presidio Ospedaliero di Ascoli Piceno per la durata di mesi 6 (sei).

Nelle more di espletamento della nuova gara per l'affidamento in concessione del bar, della rivendita di giornali e riviste e della fornitura e gestione dei distributori automatici di bevande e snacks, questa Amministrazione intende procedere ad una indagine di mercato per l'affidamento diretto in concessione della gestione del bar presso l'Ospedale di Ascoli Piceno, con annessa rivendita di quotidiani e riviste e con obbligo della ditta affidataria di effettuare un passaggio quotidiano all'interno della struttura ospedaliera, mediante apposito carrello di proprietà della ditta stessa, con modalità, percorso ed orari da concordare con la Direzione Medica di Presidio, **per un periodo di mesi 6, indicativamente dal 1/02/2015, salvo ritardi nella riconsegna dei locali da parte dell'attuale gestore.**

Il concessionario nulla avrà a pretendere dall'Amministrazione se l'attuale gestore ritarderà nel rilascio dei locali.

Il concessionario avrà a disposizione gli arredi e le attrezzature di proprietà della ditta Pancaffé, attuale gestore del bar, previa sottoscrizione, con la ditta stessa, di un apposito contratto di locazione/affitto delle attrezzature presenti nei locali, al canone mensile di € 2.500,00 oltre IVA di legge, come da espressa quantificazione economica della ditta citata, da sottoscrivere e trasmettere all'Amministrazione prima della stipula del contratto.

Modalità di presentazione dell'offerta

L'offerta dovrà essere formulata mediante indicazione del canone mensile che la ditta concessionaria riconosce all'Amministrazione. Detto canone non potrà essere pari o inferiore alla somma di € 6.000,00 + IVA/mese.

L'offerta dovrà essere trasmessa – esclusivamente a mezzo fax – 0735.793271 – entro le ore 13,00 del giorno 23/12/2014

Documentazione da presentare unitamente all'offerta

1. Offerta economica redatta sull'allegato C
2. Dichiarazione di cui all'allegato A;
3. Dichiarazione di cui all'allegato B (se sussistono i presupposti) ;
4. Copia del presente disciplinare/capitolato speciale – timbrato e sottoscritto in calce in ogni pagina - per accettazione;
5. Fotocopia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore dell'offerta.

CAPITOLATO SPECIALE

1. Premessa

Il concessionario dovrà garantire la gestione del servizio bar a proprio esclusivo rischio e responsabilità secondo le norme del presente documento e della normativa di settore. Il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente. Dovrà essere pertanto perfetto 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 e/o proposte, delle garanzie igienico - sanitarie, nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. Il concedente potrà per mezzo dei propri funzionari verificare il rispetto delle norme igienico-sanitarie ed in qualsiasi momento contestare la qualità dei prodotti di vendita, chiedendone la immediata sostituzione. La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione del D.Lgs 114/1998 e restante

normativa vigente in materia, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi. L'esecuzione del servizio dovrà essere espletata nella più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche, in applicazione del D. Lgs n. 193/2007 e s.m.i. (HACCP) e ciò sia in relazione alla quantità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione delle bevande, dei cibi e degli ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili e sia infine ai requisiti del personale. Il servizio dovrà essere effettuato con personale qualificato ed in numero adeguato a garantire la perfetta continuità e la perfetta regolarità del servizio e secondo le norme igienico - sanitarie, retributive, assicurative e previdenziali.

I locali, attualmente serviti da impianti elettrico, idrico, riscaldamento, telefonico, verranno consegnati al concessionario nello stato in cui si trovano.

Eventuali lavori che si rendessero necessari per rendere a norma di legge (esistente o sopravvenuta) i suddetti locali ed impianti dovranno essere tempestivamente eseguiti a proprie spese a cura del concessionario, previa autorizzazione del Servizio Tecnico.

Detti locali saranno tenuti dal concessionario, per tutta la durata del contratto, in ottimo stato di conservazione e manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti che venissero rilevati in corso di contratto o alla scadenza o eventuale risoluzione del contratto, dovranno essere risarciti dal concessionario all'Amministrazione.

Le riparazioni di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti sono a carico della ditta concessionaria.

Eventuali interventi di manutenzione straordinaria, che si rendessero necessari in corso di durata del contratto, dovranno essere segnalati al Servizio Tecnico che provvederà in merito.

La ditta concessionaria non potrà apportare alcuna modifica strutturale ed impiantistica senza il consenso scritto dell'Amministrazione. Qualora tali modifiche siano state autorizzate, l'Amministrazione avrà la facoltà di richiedere, al termine del servizio, il ripristino senza dovere alcun indennizzo o compenso.

Si precisa che i locali sono concessi per il solo uso di gestione del bar interno, con divieto di mutamento di destinazione ed il compenso deve intendersi quale corrispettivo per il conferimento della concessione della gestione del servizio, escludendosi esplicitamente che lo stesso possa essere configurato come canone di locazione.

E' vietata, pertanto, la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario, dei locali - o parte degli stessi - di cui al presente articolo.

La messa a disposizione dei suddetti locali non configura in alcun modo locazione di unità immobiliare destinata ad attività commerciale e pertanto non sarà sottoposto alla disciplina delle locazioni urbane.

Data la peculiare caratteristica del servizio (esercizio situato all'interno dell'Ospedale e nel quale possono accedere coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno del Presidio - degenti, utenti, personale, visitatori-) per cui non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, la ditta concessionaria si impegna, senza riserva alcuna, a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo.

Alla cessazione del presente affidamento la ditta concessionaria dovrà provvedere, inderogabilmente entro i 10 giorni successivi, a propria cura e spese al rilascio dei locali nello stato in cui sono stati concessi.

2. Orario

L'orario di apertura del bar è stabilito dalle ore 7,00 alle ore 21,00 continuativo, dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi.

3. Prezzi

I prezzi di vendita per le tipologie sotto indicate (da riportare in listino esposto nel locale bar) da praticare saranno i seguenti:

- caffè espresso € 0,80
- cappuccino € 1,10
- brioche € 0,90
- bottiglia acqua naturale/frizzante in pet da ml. 500 € 0,80
- bottiglia bibite varie in pet da ml. 500 € 1,80

- bibita alla spina da cl. 25 € 1,50

Ai dipendenti dell'Amministrazione appaltante, dovrà essere praticata una **riduzione forfettaria di € 0,20 sul prezzo sopra indicato relativamente a: caffè, cappuccino, briocche ed acqua naturale/frizzante in pet da ml. 500.**

4. Personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali la Ditta concessionaria, ai sensi dell'art. 348 del CCNL – settore Turismo - dovrà provvedere all'assunzione di tutto il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola della Gestione uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, mantenendo gli stessi livelli occupazionali e le corrispondenti mansioni, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

Il suddetto personale dovrà essere in regola con le vigenti normative del CCNL di riferimento del settore; il concessionario ha l'obbligo di applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni non inferiori a quelle risultanti del CCNL di categoria di riferimento.

Il concessionario dovrà nominare, entro la data di inizio del servizio, un proprio responsabile operativo (con il sostituto in caso di sua assenza), rintracciabile nelle ore di apertura dell'esercizio, munito di delega a trattare in ordine a qualsiasi problema concernente l'esecuzione del servizio.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle certificazioni sanitarie di legge; detto personale dovrà mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale e vestire decorosamente, indossando apposita divisa di lavoro (a carico della ditta concessionaria) recante il cartellino di riconoscimento e ed inoltre dovrà sempre tenere un comportamento irreprensibile.

Il personale addetto all'espletamento del servizio presterà la propria opera alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del concessionario fermo restando che nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'Amministrazione ed il predetto personale.

5. Oneri del concessionario

In aggiunta agli obblighi previsti negli articoli che precedono il concessionario dovrà provvedere, a sua **cura** e spese:

- **ad effettuare un passaggio quotidiano all'interno della struttura ospedaliera per la vendita di giornali e riviste, mediante apposito carrello di proprietà della ditta stessa, con modalità, percorso ed orari da concordare con la Direzione Medica di Presidio**
- al rispetto di tutte le normative e prescrizioni vigenti sopravvenute in corso di contratto, concernenti l'attività oggetto di affidamento ed all'acquisizione di ogni autorizzazione necessaria per lo svolgimento della stessa attività; in particolare il concessionario dovrà essere munito, preventivamente all'inizio dell'attività, delle prescritte autorizzazioni comunali in materia di esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e rivendita di giornali;
- a provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature;
- a segnalare per iscritto al Servizio Tecnico la necessità di eventuali manutenzioni straordinarie dei locali. In assenza della suddetta segnalazione l'Amministrazione non risponderà dei danni derivanti dalla mancata manutenzione straordinaria.
- ad utilizzare i locali esclusivamente per l'attività interna, con divieto assoluto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti il contratto.
- a provvedere al pagamento di tutte le spese inerenti imposte, tasse, concessioni ecc relative alla gestione del servizio in concessione;
- alla pulizia e sanificazione, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione ordinaria e straordinaria del locale bar, nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili presenti e/o utilizzate per l'attività;
- alla raccolta e trasporto dei rifiuti presso i punti di stoccaggio indicati dall'Amministrazione, nel rispetto delle leggi vigenti, derivanti dall'attività espletata, nonché allo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;
- a conformarsi alle prescrizioni che saranno dettate dall'Amministrazione in sede di firma del DUVRI

- a comunicare in via preventiva, prima dell'avvio dell'attività, il listino dei prezzi e delle consumazioni.

6. Canone ed utenze

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione il **canone offerto, comprensivo delle utenze**, previa emissione di fatturazione bimestrale anticipata.

Il pagamento delle fatture bimestrali dovrà essere corrisposto all'Amministrazione entro gg. 60 dalla data di emissione della fattura.

La liquidazione del rateo spettante all'Amministrazione dovrà essere effettuata mediante versamento sui c/c bancario IT34G060550260000000008175 intestato ad Area Vasta 5 – Ascoli Piceno presso Banca delle Marche – Agenzia n. 2 – Ancona. In caso di ritardato pagamento, saranno applicati, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza (61° giorno dalla data di emissione della fattura). Il tasso è quello corrispondente all'EURIBOR a 6 mesi in vigore alla scadenza del termine di pagamento, maggiorato di 1,5 punti percentuali.

7. Polizza fideiussoria

Al concessionario, prima dell'avvio del servizio, è richiesta la presentazione di una polizza fideiussoria pari al 10% del valore del contratto di concessione, IVA esclusa.

8. Responsabilità del concessionario e Copertura Assicurativa

Il concessionario assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi e vertenze sindacali del suo personale, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio.

Danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali ed alle medesime ricollegabili e da comportamenti anche omissivi del personale addetto si intendono assunte dal concessionario che ne risponderà in via esclusiva; l'Amministrazione è quindi esonerata da ogni responsabilità per danni di qualsivoglia natura, compreso gli infortuni o altro che dovessero accadere a terzi ed al personale dell'impresa concessionaria nell'esecuzione del contratto o a cause ad esso connesse.

In particolare il concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingestione di cibi contaminati o avariati.

A tale proposito la ditta concessionaria è tenuta, prima della sottoscrizione del contratto, a fornire copia di apposita polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazioni che abbia i seguenti requisiti minimi:

- assicuri la responsabilità civile verso terzi e dipendenti in conformità alla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro per tutta l'attività svolta dalla ditta concessionaria e dedotta dal presente documento ivi comprese le eventuali attività accessorie e complementari, nulla escluso né eccettuato;
- abbia un massimale di garanzia non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro e per anno;
- comprenda le seguenti garanzie:
 - danni da smercio dei prodotti a terzi;
 - danni da somministrazione di prodotti alimentari (cibi e bevande) a terzi sino a 12 mesi;
 - danni causati da eventuali subappaltatori;
 - precisazione che la qualifica di terzi si intende estesa a tutti i soggetti escluso solo il legale rappresentante della ditta concessionaria ;
 - danni derivanti dalla conduzione dei locali oggetto del contratto;

9. Controlli

L'Amministrazione si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che il concessionario possa nulla eccepire, di effettuare o predisporre verifiche e controlli circa la perfetta osservanza di tutte le disposizioni contenute nel presente documento ed, in modo specifico, controlli di rispondenza e qualità.

I controlli potranno riguardare a mero titolo esplicativo:

- 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 anche con riferimento all'attività di rivendita dei quotidiani e riviste;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti D. Lgs. 155/1997 e D.Lgs. 193/2007;
- divieto assoluto di vendita di alcolici/superalcolici
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute negli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie
- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'Amministrazione prenderà i provvedimenti di cui ai successivi punti 13 e 14.

I prodotti contestati o le irregolarità riscontrate dovranno essere rimossi con spese a totale carico del concessionario entro e non oltre le 24 ore dall'avvenuta contestazione.

10. Divieto di cessione

E' fatto altresì divieto all'aggiudicatario di compiere atti di disposizione, di qualsivoglia natura, dei locali adibiti a bar nei confronti di terzi.

Le violazioni agli obblighi di cui al presente articolo comporteranno la risoluzione del contratto.

11. Divieto di pubblicità

È fatto assoluto divieto al concessionario di installare cartelli pubblicitari all'esterno dei locali bar ad esclusione delle insegne, le cui dimensioni di ubicazione dovranno essere concordate con il Servizio Tecnico.

Non è altresì consentito che nei locali stessi siano svolte attività promozionali o di vendita da parte di terzi.

12. Limite nelle somministrazioni e nella conduzione del bar

E' fatto assoluto divieto di vendita di tabacchi, alcolici e superalcolici ai dipendenti in orario di servizio, in applicazione della L. 125/2001, così come ripreso all'art. 41 del D.Lgs. 81/08 e D. Lgs n. 106/2009, art. 41 comma 3.

E' vietata l'installazione di videogiochi e divertimenti di qualsiasi genere. E' consentita l'installazione di distributori di ricariche e schede telefoniche in sedi da concordare con il Servizio Tecnico.

La vendita può essere effettuata unicamente all'interno dei locali concessi.

È vietata l'installazione di tavolini esterni ai locali.

13. Contestazioni e penali

Nelle ipotesi di accertata violazione da parte del concessionario o dei suoi dipendenti, degli obblighi previsti nel presente documento, l'Amministrazione provvederà all'applicazione nei confronti del concessionario medesimo delle penali, variabili da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1.000, recuperabili mediante apposita fatturazione o mediante trattenuta sul deposito cauzionale, con particolare riferimento a:

- per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nell'effettivo inizio dell'erogazione del servizio;
- manifesto atteggiamento di maleducazione del personale del concessionario verso terzi;
- insufficiente pulizia dei locali, arredi, ecc.;
- inosservanza orario di apertura e chiusura;
- scarsa qualità degli alimenti e bevande distribuite;
- mancato rispetto dei prezzi come da listino;
- scarsa qualità del confezionamento di cibi;
- non corretto stato ed uso dei locali, impianti, arredi e attrezzature;
- scarsa igiene generale dei locali, attrezzature e personale;
- violazione divieti in materia di pubblicità, giochi, esposizione di tavoli esterni,
- violazione di altri obblighi per i quali non è espressamente prevista la revoca della concessione

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al concessionario con termine di giorni 10 dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte del concessionario medesimo fermo restando in ogni caso la risarcibilità degli ulteriori danni subiti dall'Amministrazione.

Oltre la terza delle infrazioni sopra elencate si procederà alla risoluzione del contratto secondo quanto specificato nel successivo punto 14.

14. Risoluzione del contratto

L'Amministrazione potrà procedere all'immediata risoluzione del contratto, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo lettera raccomandata A.R., senza per questo pregiudicare il diritto di richiedere il risarcimento degli eventuali danni subiti qualora ricorrano una delle seguenti fattispecie:

- nei casi previsti dal presente documento, avvalendosi della clausola risolutiva espressa ed attraverso dichiarazione scritta al titolare dell'Impresa a norma dell'art. 1456 del codice civile;
- In caso di ripetute inadempienze agli obblighi contrattuali già oggetto di applicazione delle penali di cui al precedente punto 14 e comunque dopo tre contestazioni scritte relative al servizio;
- In caso di cessione totale o parziale del contratto o dei locali da parte del concessionario;
- frode, cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o pignoramento a carico del concessionario;
- mancato rispetto, da parte del concessionario, degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi nei confronti del proprio personale dipendente;
- mancata corresponsione del canone nei termini stabiliti al punto 6;
- mancato rispetto degli obblighi in materia di prevenzione dei rischi, sicurezza e igiene del lavoro
- variazione dei prezzi al listino non autorizzati dall'Amministrazione;
- nel caso di subappalto non autorizzato;
- revoca, da parte delle competenti autorità, delle autorizzazioni di legge rilasciate al concessionario per l'espletamento del servizio oggetto di affidamento.
- In qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal codice civile e quando l'inadempienza contrattuale sia ritenuta comportare grave pregiudizio all'attività assistenziale;
- In caso di violazione delle norme in materia di tracciabilità, ai sensi della legge n. 136/2010

La risoluzione comporterà l'incameramento della cauzione definitiva, nonché l'addebito a carico dello stesso concessionario dei danni subiti dall'Amministrazione per spese dirette o conseguenti sostenute a causa delle inadempienze o colpe, compreso quello derivante dall'affidamento del servizio stesso ad altra ditta, riservandosi la possibilità di affidare il servizio ad altra ditta..

Nulla sarà dovuto al concessionario per eventuali migliorie realizzate nei locali. In caso di risoluzione la ditta concessionaria è obbligata a proseguire il servizio, su richiesta dell'Amministrazione, fino al subentro della nuova impresa.

La presente indagine di mercato non costituisce impegno per l'ASUR MARCHE Area Vasta 5, la quale si riserva la facoltà di non dare corso all'affidamento e/o di revocare il procedimento stesso, senza che possano essere avanzate richieste di risarcimento o quant'altro.

Distinti saluti.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
dr.ssa Vanna Vannucci

vanna vannucci
tel. 0735.793263 – fax 0735.793.271
vanna.vannucci@sanita.marche.it

ALBO PRETORIO