ALLEGATO 1 ALLA
DETERMINA N. 544
DEL 01/07/2013

1

asur marche azienda sanitaria unica regionale area vasta n. 5

Ascoli Piceno
San Benedetto del Tronto

VERBALE N. 1

VERBALE DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR CON ANNESSA RIVENDITA DI RIVISTE E QUOTIDIANI PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO – ASUR REGIONE MARCHE – AREA VASTA 5

L'anno 2012, il giorno 19 del mese di aprile alle ore 10,25 presso la sede della U.O. Provveditorato dell'Area Vasta 5 (ex Zona Territoriale n. 12) si costituisce ed insedia la Commissione di gara per l'apertura delle offerte relative alla gara mediante procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del bar con annessa rivendita di riviste e quotidiani presso il presidio ospedaliero di San Benedetto del Tronto.

La Commissione di gara è composta dalla dott.ssa Vanna Vannucci, che la preside, nominata R.U.P. con determina del DG ASUR n. 45 del 24/01/2012, e che svolge funzioni di verbalizzante e, su designazione dello stesso R.U.P. dalla sig.ra Grazia Di Concetto e dal dott. Stefano Giostra rispettivamente collaboratore amministrativo professionale esperto e collaboratore amministrativo del Servizio Provveditorato che accettano l'incarico.

In data odierna ha luogo la prima seduta pubblica della gara in oggetto

Sono altresì presenti:

- per la ditta Serenissima sig. Mencarelli Vincenzo giusta delega allegata
- per la ditta Euromense sig.ra D'Orazio Nadia e sig. Mecozzi Gianni giusta delega allegata
- per la ditta Papillon sig. Talamonti Giuseppe, legale rappresentante
- per la ditta Tiffany sig. Schiavoni Patrizio, legale rappresentante
- per la ditta Filiù sig. Filiù Giovanni legale rappresentante

PREMESSO

Che con determina n. 45/DG ASUR del 24/01/2012 è stata indetta gara con procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del bar con annessa rivendita di riviste e quotidiani presso il presidio ospedaliero di San Benedetto del Tronto, per un importo a base d'asta di € 776.250,00 + IVA, comprensivo di oneri di sicurezza;

Che si procede ai sensi del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i.;

- Che è stata data alla presente gara pubblicità ai sensi degli artt. 66 e 124 del citato D. lgs e precisamente:
  - Il bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della C.E 2012/51941 del 16/02/2012

AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE – Sede Legale: VIA CADUTI DEL LAVORO, 40 – 60131 ANCONA – C.F. e P.IVA 02175860424
AREA VASTA N. 5
Sede Amministrativa: ASCOLI PICENO –Via degli Iris – Tel. 07363581

- il bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 5a Serie Speciale – Contratti Pubblici n. 24 del 27.02.2012
  - Sul bollettino Ufficiale della Regione Marche
  - sul sito informatico www.asurzona12.it
  - sul sito informatico del Ministero delle Infrastrutture (codice 79394).
  - All'albo della stazione appaltante in data 14/02/2012
  - Sulla pagina nazionale e locale del quotidiano "Il Resto del Carlino" del 27/02/2012, sulla pagina ed. nazionale del "Messaggero" del 27/02/2012 e sulla pagina locale del "Corriere Adriatico" del 27/02/2012

Che, alla scadenza, hanno presentato offerta le seguenti ditte:

- EUROMENSE SRL prot.n. 20511 del 16/04/2012
- FILIU' GIOVANNI prot.n. 20553 del 16/04/2012
- SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA prot.n. 20567 del 16/04/2012
- PUNTO GRILL prot.n. 20569 del 16/04/2012
- PAPILLON prot.n. 20657 del 16/04/2012
- TIFFANY WINE BAR prot.n. 20695 del 16/04/2012

CIO' PREMESSO

La dott.ssa Vanna Vannucci, nella sua qualità di R.U.P., alla presenza continua di tutti i componenti della predetta Commissione, inizia le operazioni di gara e prende in esame i n. 6 (sei) plichi pervenuti nei termini stabiliti, verifica la sigillatura dei plichi, la firma sui lembi di chiusura e la presenza della dicitura richiesta.

Procede quindi alla numerazione degli stessi secondo l'ordine di pervenuto come di seguito riportato:

1. EUROMENSE SRL
2. FILIU' GIOVANNI
3. SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
4. PUNTO GRILL
5. PAPILLON
6. TIFFANY WINE BAR

Apre quindi, alla presenza di tutti i partecipanti, ad uno ad uno i plichi ricevuti, riscontra l'esistenza delle buste interne regolarmente sigillate e controfirmate sui bordi di chiusura contenenti la documentazione amministrativa, la documentazione tecnica e l'offerta economica.

Di seguito si procede, nell'ordine di cui sopra, all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa, verificando la rispondenza del contenuto a quanto richiesto nel capitolato speciale di gara.

In seguito a tali verifiche stabilisce di ammettere alla gara tutte le ditte offerenti in quanto hanno presentato regolare documentazione.

Si procede quindi all'apertura delle buste contenenti la documentazione tecnica per la mera verifica della presenza della stessa. La rispondenza della stessa a quanto richiesto nel capitolato di gara sarà valutata dalla Commissione Giudicatrice, dopo la nomina, nella prima seduta.

Le buste contenenti le offerte economiche rimangono chiuse agli atti e prese in custodia dal R.U.P unitamente alle buste contenenti la documentazione amministrativa. Le buste contenenti la documentazione tecnica sono ugualmente prese in custodia dal R.U.P. che provvederà a consegnarle al Presidente della Commissione giudicatrice una volta nominata dal D.G. dell' ASUR.

Si procede quindi al sorteggio, ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs n. 163/2006.

Pprocede al sorteggio il rappresentante della ditta Euromense sig.ra D'Orazio Nadia che estrae la ditta n. 2 Filiù Giovanni. Alla ditta sorteggiata verrà richiesto di comprovare, entro gg. 10 dalla data della richiesta, il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti nel capitolato di gara.

Sono le ore 11,30 ed il R. U. P. dichiara terminati i lavori della Commissione.

Del che si è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Il presente verbale è composto da n. 13 pagine di cui n. 10 allegati.

Il R. U. P

I Componenti Commissione di gara

AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE – Sede Legale: VIA CADUTI DEL LAVORO, 40 – 60131 ANCONA – C.F. e P.IVA 02175860424
AREA VASTA N. 5
Sede Amministrativa: ASCOLI PICENO –Via degli Iris – Tel. 07363581

SERENISSIMA ristorazione

Premio 1991 Camera di Commercio al progresso economico

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2000

Spettabile
ASUR Azienda Sanitaria Unica Regionale
Area Vasta 5
Via Manara, 7
63074 S. Benedetto del Tronto (AP)

Vicenza, 18 aprile 2012

OGGETTO: Delega apertura buste appalto relativo alla gestione del servizio bar con annessa rivendita giornali presso il Presidio Ospedaliero di San Benedetto del Tronto.

Il sottoscritto Sig. Putin Mario, nato a Villaverla (Vicenza) il 16.08.1949, residente a Costabissara (Vicenza) in Via Dante n.20, legale rappresentante della Ditta SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. con sede legale in Vicenza, Viale della Scienza n.26, codice fiscale e partita I.V.A. 01617950249.

DELEGA

il Sig. Mencarelli Vincenzo a presenziare all'apertura dei plichi per il servizio indicato in oggetto prevista per il giorno di giovedì 19 aprile 2012 alle ore 10:00 presso la sede del Servizio Provv.to in Via Manara, 63074 S. Benedetto del Tronto.

Serenissima Ristorazione S.p.A.
Il Presidente del C.d.A.
Sig. Putin Mario

Cognome
Nome
nato il
Cittadinanza
Residenza
Via
Stato civile
Professione

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura
Capelli
Occhi
Segni particolari

Firma del titolare

Impronta del dito indice sinistro

D'ORDINE DEL SINDACO

Data : 09-09-2012
Importo : 5,42

AO5670912

IPZS S.p.A. - OFFICINA C.V. - ROMA

REPVBBLICA ITALIANA

COMVNE DI
COSTAMASSARA

CARTA D'IDENTITA'
N° AO5670912
DI
PURIN PAOLO

1. Cognome MENCARELLI
2. Nome VINCENZO
3. Data e luogo di nascita 16/12/1979
FOLIGNO (PG)
4. Residenza FOLIGNO
(5) S.V. PROFERZIO

Rilasciata dalla Prefettura di

Uff. Provv. di

PG

5. Rilasciata dal Prefetto di PERUGIA
6. Il
7. Valevole fino al
Patente N. PG2271476P
NNNI IL PREFETTO

Marca da bollo e timbro

CAMBIAMENTI DI RESIDENZA

PATENTE N. PG2271476P (KMP9PB)
VIA S.MARIA DI GRADI 56
01100 VITERBO VT

Data
Firma

(U3PG119676)
SOSTITUISCE PG2071911

PATENTE N. PG2271476P (L29V9G)
VALIDA FINO AL 25/07/2008
NESSUNA PRESCRIZIONE

PATENTE N. PG2271476P (KK6PW7)
VALIDA FINO AL 25/07/2018
NESSUNA PRESCRIZIONE

(4) VEICOLI PER I QUALI LA PATENTE È VALIDA

A PG2271476P 05/10/83
Motoveicoli di massa a vuoto fino a 400 kg.

B PG2271476P 05/10/85
Motoveicoli di massa a vuoto sup. a 400 kg; auto vetture, autoveicoli per trasp. promiscuo, autocarri e autoveicoli uso speciale a trasporti specifici di massa a pieno carico fino a 3,5 t (1) (2) (3).

C XXXXXXXXXXX XXXXXXXX
Autocarri, autoveicoli per uso speciale o trasporti specifici di massa complessiva a pieno carico oltre 3,5 t; trattori stradali (1).

D XXXXXXXXXXX XXXXXXXX
Autobus (1).

E XXXXXXXXXXX XXXXXXXX
Autoveicoli di cat. B, C, D, per cui il cond. è abilitato con rimor. ecced. i relativi limiti di cat.; autosnodati (solo per cat. C e D).

F XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Veicoli di cui al D. M. 2-2-1983 e successive modificazioni.

VIDIMAZIONI ANNUALI

SOSPENSIONI DELLA PATENTE

NOTE

M.I. MC 701/MEC

REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DEI TRASPORTI

DIREZIONE GENERALE DELLA MOTORIZZAZIONE CIVILE E DEI TRASPORTI IN CONCESSIONE

I

PATENTE DI GUIDA

PERMIS DE CONDUIRE

Scadenza : 20-05-2013
Diritti : 10,58

AO 1826258

[redacted]

I.P.Z.S. S.p.A. OFFICINA C.V. - ROMA

REPVBBLICA ITALIANA

COMVNE DI
CASTORANO

CARTA D'IDENTITA'
N° AO 1826258
DI
SCHIAVONI PATRIZIO

Cognome SCHIAVONI
Nome PATRIZIO
nato il 23-05-1969
(atto n. 25 P. 1 S. A 1969)
a OFFIDA (AP) ( )
Cittadinanza Italiana
Residenza CASTORANO (AP)
Via PANORAMICA 33
Stato civile ==========
Professione ==========

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 174
Capelli Neri
Occhi Verdi
Segni particolari NESSUNO

Firma del titolare
CASTORANO li 21-05-2008

Impronta del dito indice sinistro

IL SINDACO
P. Ordine del Sindaco
L'INCARICATO
(Dott.ssa Sonia Guidotti)

Cognome....FILIU'.....

Nome.....GIOVANNI.....

nato il.....26/06/1972.....

(atto n. 2543.... P.....1..... S.....B.)

a....NAPOLI (NA) (.....)

Cittadinanza....ITALIANA.....

Residenza....NAPOLI (NA).....

Via....VIA ARCANGELO GHISLERI Lt. Q2 Sc. D

Stato civile...CONIUGATO.....

Professione...OMESSO ART.35 DPR 30/5/89 N.223

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura.....1,76.....

Capelli.....Castani.....

Occhi.....Verdi.....

Segni particolari .....–.....

.....

.....

Firma del titolare.....

NAPOLI (NA) li.....16/07/2004

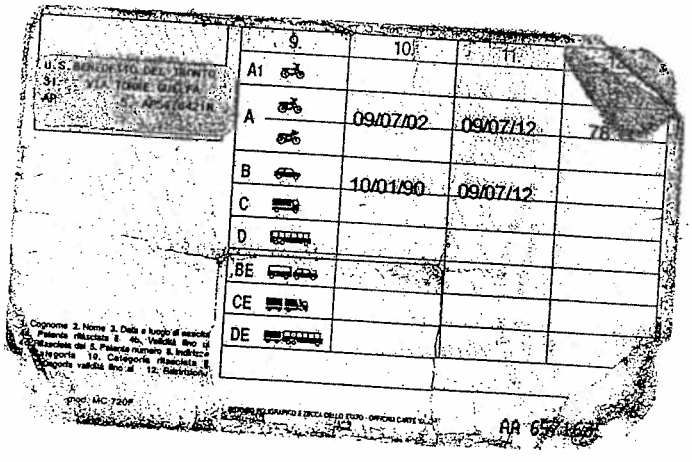
IL SINDACO

Impronta del dito indice sinistro

PATENTE DI GUIDA — REPUBBLICA ITALIANA

1. TALAMONTI
2. GIUSEPPE
3. 08/11/71 RIPATRANSONE (AP)
4a. 09/07/2002
4b. 09/07/2012
4c. MCTC-AP
5. AP5076421N
7.
8. GROTTAMMARE (AP)
114 VALTESINO

A B



U.S. BENEFICIO DEL TRONTO
31 VIA TONIE GUCIA
AP AP5076421N

	9.	10.	11.	
A1				
A		09/07/02	09/07/12	78
B		10/01/90	09/07/12	
C				
D				
BE				
CE				
DE				

1. Cognome 2. Nome 3. Data e luogo di nascita 4a. Patente rilasciata il 4b. Validità fino al 4c. Rilasciata da 5. Patente numero 6. Indirizzo 7. Categoria 10. Categoria rilasciata il 11. Categoria valida fino al 12. Restrizioni

Prod. MC 720F

AA 655 166

EUROMENSE s.r.l.
Tel. 0871 552 966 Fax 0871 570 105
www.euromense.com info@euromense.com
66013 CHIETI SCALO (CH) - Via Pescara 199 Casella Postale 65 P. iva 01910150695
La ristorazione è servita.
Le Delizie del Palato
Catering Banqueting

Spett.le
ASUR azienda sanitaria unica regionale
Area vasta 5
Via Manara 7
San Benedetto Del Tronto (AP)

OGGETTO: Delega apertura per appalto del bar con annessa rivendita giornali. Presidio Ospedaliero di San Benedetto Del Tronto. (CIG 3882489B44).

La sottoscritta Centurione Pamela , nata a Chieti il 09/09/72 CF. CNTPML72P49C632S e residente in via Per Popoli n.218 a Chieti , in qualità di amministratore unico della società EUROMENSE SRL, con sede in via Pescara n.199 a Chieti Scalo CF. 01910150695 P.IVA 01910150695, con la presente

Delega

I Sig.ri:

- D'Orazio Nadia nata a Chieti il 19/08/69 e residente in Via Dei Mille n.12 a Manoppello Scalo (Pe);
- Gianni Micozzi nato a Atessa il 25/09/63 e residente a Montesilvano (PE) in Via Lago Di Bracciano n.6;

A rappresentarla nell'apertura di cui all'oggetto.

Chieti,19/04/2012

L'Amministratore Unico
(Centurione Pamela)

Cognome CENTURIONE

Nome PAMELA

nato il 09/09/1972

(atto n. 888 P. 1 S. A

a CHIETI (CH)

Cittadinanza ITALIANA

Residenza CHIETI

Via PER POPOLI, 218

Stato civile ********

Professione ***

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1,58

Capelli CASTANI

Occhi CASTANI

Segni particolari

Firma del titolare

CHIETI 01/07/2008

UFFICIALE D'ANAGRAFE DELEGATO

Maddalena SPIGONARDO

AO8638834

COMUNE DI CHIETI

SCADE IL 30/08/2018

AO8638834

REPVBBLICA ITALIANA

COMVNE DI

CHIETI

CARTA D'IDENTITA

N° AO8638834

DI

CENTURIONE

PAMELA

DIRITTI RISCOSSI
TOTALE 10,59
N.CERT. 397729

scade il 16/08/2021

AS 3004737

[redacted]

REPVBBLICA ITALIANA

COMVNE DI
MONTESILVANO

CARTA D'IDENTITA'

N° AS 3004737

DI

MICOZZI
GIOVANNI

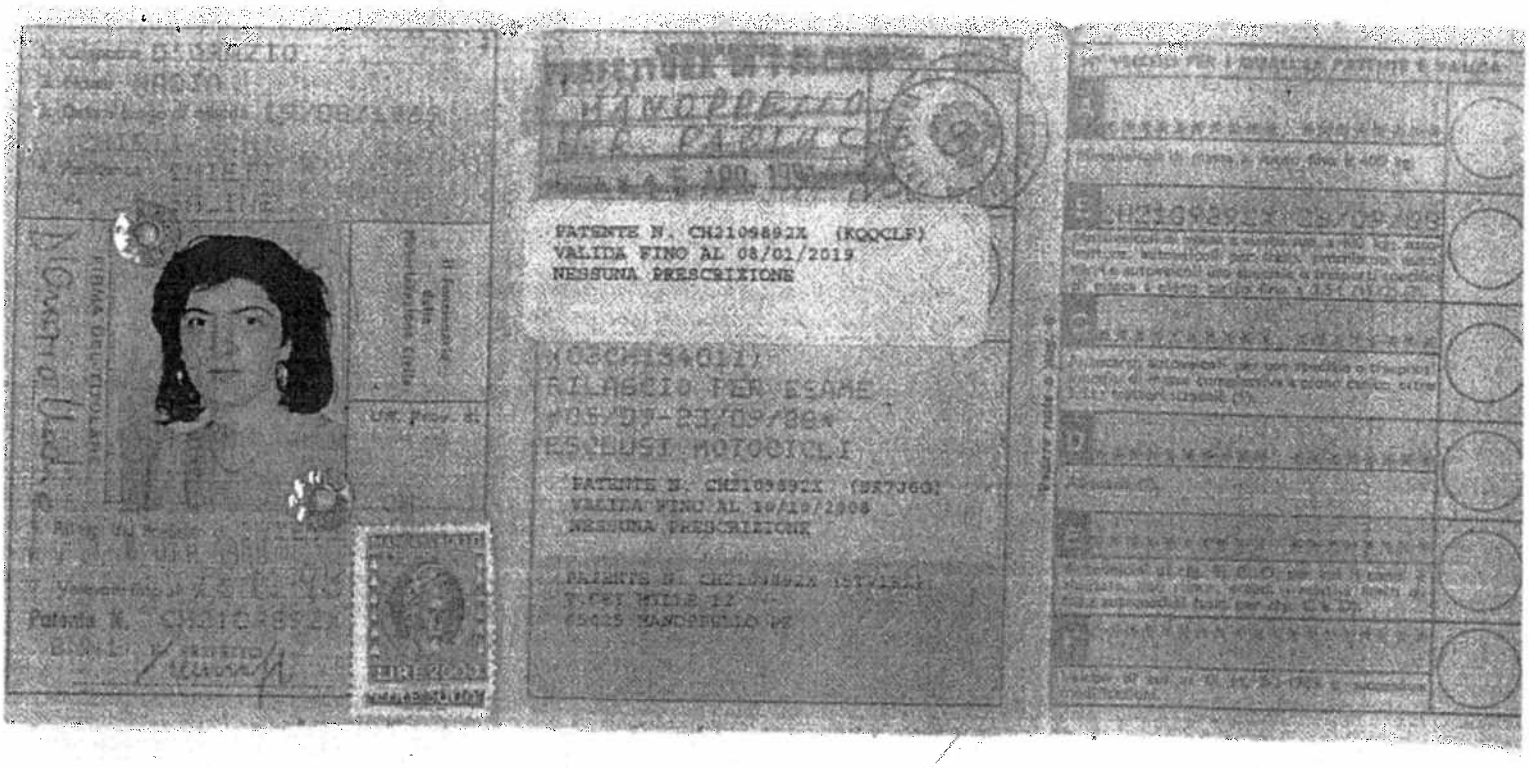
Cognome MICOZZI
Nome Giovanni
nato il 25/09/1963
Atto n. 255 P. I S A
a Atessa (Ch)
Cittadinanza Italiana
Residenza Montesilvano(PE)
Via Via Lago Di Bracciano,6
Stato civile Coniugato
Professione Impiegato

CONTRASSEGNI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1.75 Mt
Capelli Castani
Occhi Castani

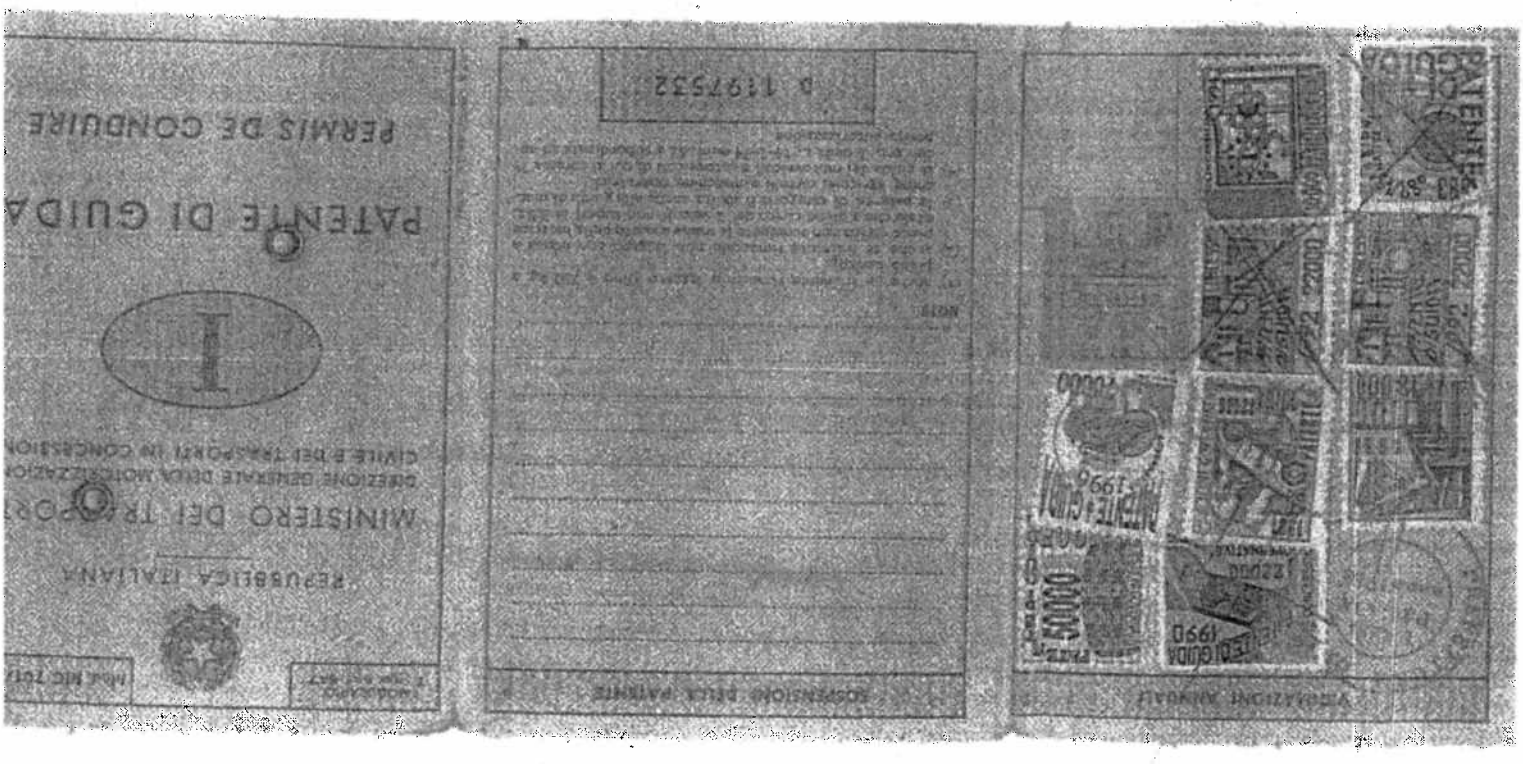
Firma del titolare
Montesilvano 17/08/2011

IL SINDACO



PATENTE N. CH2109892X (KQQCLF)
VALIDA FINO AL 08/01/2019
NESSUNA PRESCRIZIONE

RILASCIO PER ESAME
ESCLUSI MOTOCICLI



ALLEGATO 2 ALLA
DETERMINA N. 544
DEL 01/07/2013

asur marche azienda sanitaria unica regionale area vasta n. 5

Ascoli Piceno
San Benedetto del Tronto

VERBALE N. 2

SEDUTA RISERVATA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR CON ANNESSA RIVENDITA DI RIVISTE E QUOTIDIANI PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO – AREA VASTA 5

L'anno 2012, il giorno 14 del mese di giugno alle ore 10,15 presso la sede della U.O. Provveditorato dell'Area Vasta 5 (ex Zona Territoriale n. 12), giusta nota di convocazione prot.n. 288226 del 6/06/2012 e successivo rinvio telefonico, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con determina del D.G. ASUR n. 455 del 5/06/2012 composta da:

- Presidente: Dirigente Medico di Presidio Area Vasta 5 - S. Benedetto Tr.- dr. Remo Appignanesi
- Componente: Dirigente Amm.vo di Presidio - Area Vasta 5 - S. Benedetto Tr.dr. Massimo Esposito
- Componente: Direttore U.O. Servizio Tecnico Area Vasta 5 - S. Benedetto Tr. Ing. Paolo Enrico Svampa
- Segretario: Funzionario U.O. Provveditorato AV5 - S. Benedetto Tr. - dott.ssa Vanna Vannucci

In data odierna il Resp.le del Procedimento, nonché segretario della predetta commissione, consegna formalmente al Presidente la documentazione tecnica presentata dalle n. 6 ditte partecipanti. Il Presidente, sentiti i componenti, stabilisce di custodire la documentazione presso il Servizio Provveditorato, in armadio metallico dotato di chiusura a chiave.

Si procede preliminarmente alla lettura del capitolato di gara ed, in particolare, alla lettura degli elementi di valutazione per l'attribuzione del punteggio relativo alla qualità.

I lavori vengono sospesi alle ore 11,00 e la seduta aggiornata alla data del 28/06/2012 ore 9,30

Il presente verbale, composto da n. 1 pagina, viene letto, confermato e sottoscritto come segue.

Il segretario verbalizzante

dott.ssa Vanna Vannucci

La Commissione Giudicatrice

dott. Remo Appignanesi

dott. Massimo Esposito

ing. Paolo Enrico Svampa

AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE – Sede Legale: VIA CADUTI DEL LAVORO, 40 – 60131 ANCONA – C.F. e P.IVA 02175860424
AREA VASTA N. 5
Sede Amministrativa: ASCOLI PICENO –Via degli Iris – Tel. 07363581

ALLEGATO 3
DETERMINA N. 544
DEL 01/07/2013

asur marche 5
azienda sanitaria unica regionale
area vasta n.

Ascoli Piceno
San Benedetto del Tronto

VERBALE N. 3

SEDUTA RISERVATA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR CON ANNESSA RIVENDITA DI RIVISTE E QUOTIDIANI PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO – AREA VASTA 5

L'anno 2012, il giorno 17 del mese di luglio alle ore 9,40 presso la sede della U.O. Provveditorato dell'Area Vasta 5 (ex Zona Territoriale n. 12), si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con determina del D.G. ASUR n. 455 del 5/06/2012 composta da:

- Presidente: Dirigente Medico di Presidio Area Vasta 5 - S. Benedetto Tr.- dr. Remo Appignanesi
- Componente: Dirigente Amm.vo di Presidio - Area Vasta 5 - S. Benedetto Tr. - dr. Massimo Esposito
- Componente: Direttore U.O. Servizio Tecnico Area Vasta 5 - S. Benedetto Tr. - Ing. Paolo Enrico Svampa

In data odierna la Commissione ha avviato i lavori di valutazione delle offerte tecniche pervenute.
A tal fine vengono predisposto delle griglie per agevolare l'attività di esame e di attribuzione dei punteggi per singolo criterio mediante la procedura di "confronto a coppie" previsto dal capitolato di gara.

Alle ore 13,30 la Commissione, dopo aver esaminato tutta la documentazione presentata dalle ditte partecipanti, sospende i lavori rinviando l'attribuzione dei punteggi e l'elaborazione della graduatoria alla successiva seduta che viene fissata per il giorno 18 luglio alle ore 13,00.

Il presente verbale, composto da n. 1 pagina, viene letto, confermato e sottoscritto come segue.

Il segretario verbalizzante

dott.ssa Vanna Vannucci

La Commissione Giudicatrice

dott. Remo Appignanesi

dott. Massimo Esposito

ing. Paolo Enrico Svampa

AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE – Sede Legale: VIA CADUTI DEL LAVORO, 40 – 60131 ANCONA – C.F. e P.IVA 02175860424
AREA VASTA N. 5
Sede Amministrativa: ASCOLI PICENO – Via degli Iris – Tel. 07363581

4
544
01/07/2013

asur marche 5
azienda sanitaria unica regionale
area vasta n.

Ascoli Piceno
San Benedetto del Tronto

VERBALE N. 4

SEDUTA RISERVATA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR CON ANNESSA RIVENDITA DI RIVISTE E QUOTIDIANI PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO – AREA VASTA 5

L'anno 2012, il giorno 18 del mese di luglio alle ore 12.30 presso la sede della U.O. Provveditorato dell'Area Vasta 5 (ex Zona Territoriale n. 12), si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con determina del D.G. ASUR n. 455 del 5/06/2012 composta da:

- Presidente: Dirigente Medico di Presidio Area Vasta 5 - S. Benedetto Tr.- dr. Remo Appignanesi
- Componente: Dirigente Amm.vo di Presidio - Area Vasta 5 - S. Benedetto Tr. - dr. Massimo Esposito
- Componente: Direttore U.O. Servizio Tecnico Area Vasta 5 - S. Benedetto Tr. - Ing. Paolo Enrico Svampa

In data odierna la Commissione riprende i lavori sospesi in data 17/07 per l'attribuzione dei punteggi e l'elaborazione della graduatoria finale.
A tal fine vengono compilate le schede di attribuzione delle preferenze, allegate al presente atto e facenti parte integrante e sostanziale dello stesso, predisposte da ciascun componente della Commissione, dalle quali si evincono le risultanze che determinano la graduatoria finale che di seguito si riporta:

imprese	criterio 1	criterio 2	criterio 3	criterio 4	totale
A- Euromense	5,385	17,000	15,460	1,926	**39,771**
B- Filiu' G.	5,530	1,000	0,000	0,066	**6,596**
C- Serenissima	12,285	5,235	18,000	4,778	**40,298**
D- Punto Grill	4,065	3,925	5,062	2,323	**15,375**
E- Papillon	18,830	10,025	9,235	4,025	**42,115**
F- Tiffany Wine	23,010	6,765	9,020	4,778	**43,573**

Alle ore 13,20 la Commissione, termina i lavori e rinvia al giorno 24.07.2012 l'apertura delle offerte economiche, previa comunicazione alle imprese partecipanti.

AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE – Sede Legale: VIA CADUTI DEL LAVORO, 40 – 60131 ANCONA – C.F. e P.IVA 02175860424
AREA VASTA N. 5
Sede Amministrativa: ASCOLI PICENO –Via degli Iris – Tel. 07363581

Il presente verbale, composto da n. 18 pagine, di cui n. 16 pagine di allegati, viene letto, confermato e sottoscritto come segue.

Il segretario verbalizzante

dott.ssa Vanna Vannucci

La Commissione Giudicatrice

dott. Remo Appignanesi

dott. Massimo Esposito

ing. Paolo Enrico Svampa

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Dati bando e gara

Elementi di valutazione

Cod.	Elementi tecnici	Peso		
EVT1	PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DEI LOCALI	25	25	Totale sottocriteri elemento EVT1
EVT1.1	a. Organicità della soluzione distributiva ed organizzativa degli spazi	10		
EVT1.2	b. Allestimento (arredi ed attrezzature) proposto	10		
EVT1.3	c. sistema di aspirazione per ridurre la diffusione degli odori	5		
EVT2	PROPOSTA OPERATIVA ED ORGANIZZATIVA DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	17	17	Totale sottocriteri elemento EVT2
EVT2.1	a. Distribuzione del personale per fasce orarie	10		
EVT2.2	b. Qualificazione ed esperienza del personale proposto	7		
EVT3	ASPETTI QUALITATIVI DEL SERVIZIO	18	18	Totale sottocriteri elemento EVT3
EVT3.1	a. Produzione in loco di pizza, panini e primi piatti	8		
EVT3.2	b. Qualità delle materie prime impiegate: prodotti a denominazione protetta e biologici	5		
EVT3.3	c. Utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale (legge regionale n. 16/2009)	5		
EVT4	MIGLIORIE	5	5	Totale sottocriteri elemento EVT4
EVT4.1	a. Accesso internet WI-FI gratuito	3		
EVT4.2	b. programmazione di attività di indagine di gradimento agli utenti	2		
	Elementi quantitativi	Peso		
EVQ1	offerta aumento del canone	35		
	Totale pesi	100		

Commissari

Cod.	Nominativo
1	Dott. Remo Appignanesi - presidente
2	Ing. Paolo Enrico Svampa - componente
3	Dott. Massimo Esposito - componente

Ditte

Cod.	Denominanzion
A	EUROMENSE
B	FILIU' GIOVANNI
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE
D	PUNTO GRILL
E	PAPILLON
F	TIFFANY WINE BAR

Anagrafica

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Punteggio finale

Imprese	EVT1	EVT2	EVT3	EVT4	Totale elementi tecnici
A - EUROMENSE	5,385	17,000	15,460	1,926	**39,771**
B - FILIU' GIOVANNI	5,530	1,000	0,000	0,066	**6,596**
C - SERENISSIMA RISTORAZIONE	12,285	5,235	18,000	4,778	**40,298**
D - PUNTO GRILL	4,065	3,925	5,062	2,323	**15,375**
E - PAPILLON	18,830	10,025	9,235	4,025	**42,115**
F - TIFFANY WINE BAR	23,010	6,765	9,020	4,778	**43,573**

TotaleEV

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT1 - PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DEI LOCALI 25

Imprese	EVT1.1	EVT1.2	EVT1.3		Somma punteggi
A - EUROMENSE	1,140	1,130	3,115		5,385
B - FILIU' GIOVANNI	3,690	1,840	0,000		5,530
C - SERENISSIMA RISTORAZIONE	1,970	5,790	4,525		12,285
D - PUNTO GRILL	0,210	1,570	2,285		4,065
E - PAPILLON	6,890	6,940	5,000		18,830
F - TIFFANY WINE BAR	10,000	10,000	3,010		23,010

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT2 - PROPOSTA OPERATIVA ED ORGANIZZATIVA DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

17

Imprese	EVT2.1	EVT2.2		**Somma punteggi**
A - EUROMENSE	10,000	7,000		**17,000**
B - FILIU' GIOVANNI	1,000	0,000		**1,000**
C - SERENISSIMA RISTORAZIONE	1,840	3,395		**5,235**
D - PUNTO GRILL	0,530	3,395		**3,925**
E - PAPILLON	6,840	3,185		**10,025**
F - TIFFANY WINE BAR	3,580	3,185		**6,765**

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT3 - ASPETTI QUALITATIVI DEL SERVIZIO 18

Imprese	EVT3.1	EVT3.2	EVT3.3		**Somma punteggi**
A - EUROMENSE	8,000	3,230	4,230		**15,460**
B - FILIU' GIOVANNI	0,000	0,000	0,000		**0,000**
C - SERENISSIMA RISTORAZIONE	8,000	5,000	5,000		**18,000**
D - PUNTO GRILL	2,872	1,055	1,135		**5,062**
E - PAPILLON	3,760	1,910	3,565		**9,235**
F - TIFFANY WINE BAR	3,760	1,760	3,500		**9,020**

Totale EVT3

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT4 - MIGLIORIE

5

Imprese	EVT4.1	EVT4.2		**Somam punteggi**
A - EUROMENSE	0,666	1,260		**1,926**
B - FILIU' GIOVANNI	0,066	0,000		**0,066**
C - SERENISSIMA RISTORAZIONE	3,000	1,778		**4,778**
D - PUNTO GRILL	1,971	0,352		**2,323**
E - PAPILLON	2,025	2,000		**4,025**
F - TIFFANY WINE BAR	3,000	1,778		**4,778**

Totale EVT4

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT1 - PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DEI LOCALI — *Peso* 25

Sottocriterio: EVT1.1 - a. Organicità della soluzione distributiva ed organizzativa degli spazi — **Sub-peso** 10

	Impresa	Sommacoeff.	Normalizzazione coefficienti	Punteggio
A	EUROMENSE	0,342	0,114	**1,140**
B	FILIU' GIOVANNI	1,107	0,369	**3,690**
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE	0,592	0,197	**1,970**
D	PUNTO GRILL	0,063	0,021	**0,210**
E	PAPILLON	2,066	0,689	**6,890**
F	TIFFANY WINE BAR	3,000	1,000	**10,000**

1 - Dott. Remo Appignanesi - presidente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	0 3	1 1	2 0	0 4	0 5	3
B		3 0	4 0	0 2	0 3	7
C			2 0	0 4	0 5	2
D				0 5	0 6	0
E					0 2	0
F						
	3	1	0	15	21	

Ditta	Somma	Coeff.
A	3	0,143
B	10	0,476
C	3	0,143
D	0	0
E	15	0,714
F	21	1

Firma (Dott. Remo Appignanesi - presidente)

2 - Ing. Paolo Enrico Svampa - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	0 2	0 2	1 1	0 3	0 4	1
B		1 1	2 0	0 2	0 3	3
C			2 0	0 2	0 3	2
D				0 3	0 4	0
E					0 2	0
F						
	2	3	1	10	16	

Ditta	Somma	Coeff.
A	1	0,063
B	5	0,313
C	5	0,313
D	1	0,063
E	10	0,625
F	16	1

Firma (Ing. Paolo Enrico Svampa - compo

3 - Dott. Massimo Esposito - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	0 2	1 1	2 0	0 4	0 5	3
B		2 0	3 0	0 3	0 4	5
C			2 0	0 4	0 5	2
D				0 5	0 6	0
E					0 2	0
F						
	2	1	0	16	22	

Ditta	Somma	Coeff.
A	3	0,136
B	7	0,318
C	3	0,136
D	0	0
E	16	0,727
F	22	1

Firma (Dott. Massimo Esposito - componente)

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT1 - PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DEI LOCALI — *Peso* 25

Sottocriterio: EVT1.2 - b. Allestimento (arredi ed attrezzature) proposto — **Sub-peso** 10

	Impresa	Sommacoeff.	Normalizzazione coefficienti	Punteggio
A	EUROMENSE	0,338	0,113	**1,130**
B	FILIU' GIOVANNI	0,553	0,184	**1,840**
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE	1,738	0,579	**5,790**
D	PUNTO GRILL	0,471	0,157	**1,570**
E	PAPILLON	2,083	0,694	**6,940**
F	TIFFANY WINE BAR	3,000	1,000	**10,000**

1 - Dott. Remo Appignanesi - presidente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	0 2	0 3	1 1	0 4	0 4	1
B		0 2	2 0	0 3	0 3	2
C			3 0	0 2	0 2	3
D				0 4	0 4	0
E					1 1	1
F						
	2	5	1	13	14	

Ditta	Somma	Coeff.
A	1	0,071
B	4	0,286
C	8	0,571
D	1	0,071
E	14	1
F	14	1

Firma (Dott. Remo Appignanesi - presidente)

2 - Ing. Paolo Enrico Svampa - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	1 1	0 3	0 2	0 3	0 3	1
B		0 3	0 2	0 3	0 3	0
C			2 0	1 1	1 1	4
D				0 2	0 2	0
E					1 1	1
F						
	1	6	4	9	10	

Ditta	Somma	Coeff.
A	1	0,1
B	1	0,1
C	10	1
D	4	0,4
E	10	1
F	10	1

Firma (Ing. Paolo Enrico Svampa - componen

3 - Dott. Massimo Esposito - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	1 1	0 2	1 1	0 3	0 3	2
B		0 2	1 1	0 3	0 3	1
C			2 0	0 2	0 2	2
D				0 3	0 3	0
E					1 1	1
F						
	1	4	2	11	12	

Ditta	Somma	Coeff.
A	2	0,167
B	2	0,167
C	2	0,167
D	0	0
E	1	0,083
F	12	1

Firma (Dott. Massimo Esposito - componente)

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT1 - PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DEI LOCALI — *Peso* 25

Sottocriterio: EVT1.3 - c. sistema di aspirazione per ridurre la diffusione degli odori — **Sub-peso** 5

	Impresa	Sommacoeff.	Normalizzazione coefficienti	Punteggio
A	EUROMENSE	1,603	0,623	**3,115**
B	FILIU' GIOVANNI	0,000	0,000	**0,000**
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE	2,328	0,905	**4,525**
D	PUNTO GRILL	1,174	0,457	**2,285**
E	PAPILLON	2,571	1,000	**5,000**
F	TIFFANY WINE BAR	1,549	0,602	**3,010**

1 - Dott. Remo Appignanesi - presidente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	2 0	0 4	1 1	0 5	1 1	4
B		0 5	0 2	0 6	0 2	0
C			4 0	0 2	4 0	8
D				0 5	1 1	1
E					5 0	5
F						
	0	9	3	18	4	

Ditta	Somma	Coeff.
A	4	0,174
B	0	0
C	17	0,739
D	4	0,174
E	23	1
F	4	0,174

Firma (Dott. Remo Appignanesi - presidente)

2 - Ing. Paolo Enrico Svampa - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	3 0	1 1	1 1	1 1	2 0	8
B		0 3	0 3	0 3	0 2	0
C			1 1	1 1	1 1	3
D				1 1	2 0	3
E					2 0	2
F						
	0	4	5	6	3	

Ditta	Somma	Coeff.
A	8	1
B	0	0
C	7	0,875
D	8	1
E	8	1
F	3	0,375

Firma (Ing. Paolo Enrico Svampa - componer

3 - Dott. Massimo Esposito - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	2 0	0 3	1 1	0 5	0 2	3
B		0 4	0 2	0 6	0 3	0
C			3 0	0 3	2 0	5
D				0 5	0 2	0
E					4 0	4
F						
	0	7	3	19	7	

Ditta	Somma	Coeff.
A	3	0,429
B	0	0
C	5	0,714
D	0	0
E	4	0,571
F	7	1

Firma (Dott. Massimo Esposito - componente)

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT2 - PROPOSTA OPERATIVA ED ORGANIZZATIVA DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO — *Peso* 17

Sottocriterio: EVT2.1 - a. Distribuzione del personale per fasce orarie — **Sub-peso** 10

	Impresa	Sommacoeff.	Normalizzazione coefficienti	Punteggio
A	EUROMENSE	3,000	1,000	**10,000**
B	FILIU' GIOVANNI	0,301	0,100	**1,000**
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE	0,551	0,184	**1,840**
D	PUNTO GRILL	0,158	0,053	**0,530**
E	PAPILLON	2,053	0,684	**6,840**
F	TIFFANY WINE BAR	1,075	0,358	**3,580**

1 - Dott. Remo Appignanesi - presidente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	5 0	5 0	5 0	2 0	4 0	21
B		1 1	1 1	0 4	0 2	2
C			1 1	0 4	0 2	1
D				0 4	0 2	0
E					3 0	3
F						
	0	1	2	12	6	

Ditta	Somma	Coeff.
A	21	1
B	2	0,095
C	2	0,095
D	2	0,095
E	15	0,714
F	6	0,286

Firma (Dott. Remo Appignanesi - presidente)

2 - Ing. Paolo Enrico Svampa - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	4 0	3 0	4 0	2 0	3 0	16
B		0 2	1 1	0 3	0 2	1
C			2 0	0 2	1 1	3
D				0 3	0 2	0
E					2 0	2
F						
	0	2	1	8	5	

Ditta	Somma	Coeff.
A	16	1
B	1	0,063
C	5	0,313
D	1	0,063
E	10	0,625
F	5	0,313

Firma (Ing. Paolo Enrico Svampa - componen

3 - Dott. Massimo Esposito - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	5 0	5 0	6 0	2 0	3 0	21
B		1 1	2 0	0 4	0 3	3
C			2 0	0 4	0 3	2
D				0 5	0 4	0
E					2 0	2
F						
	0	1	0	13	10	

Ditta	Somma	Coeff.
A	21	1
B	3	0,143
C	3	0,143
D	0	0
E	15	0,714
F	10	0,476

Firma (Dott. Massimo Esposito - componente)

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT2 - PROPOSTA OPERATIVA ED ORGANIZZATIVA DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO — *Peso* 17

Sottocriterio: EVT2.2 - b. Qualificazione ed esperienza del personale proposto — **Sub-peso** 7

	Impresa	Sommacoeff.	Normalizzazione coefficienti	Punteggio
A	EUROMENSE	3,000	1,000	**7,000**
B	FILIU' GIOVANNI	0,000	0,000	**0,000**
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE	1,455	0,485	**3,395**
D	PUNTO GRILL	1,455	0,485	**3,395**
E	PAPILLON	1,365	0,455	**3,185**
F	TIFFANY WINE BAR	1,365	0,455	**3,185**

1 - Dott. Remo Appignanesi - presidente

Ditta	B		C		D		E		F		
A	3	0	2	0	2	0	2	0	2	0	11
B			0	2	0	2	0	2	0	2	0
C					1	1	1	1	1	1	3
D							1	1	1	1	2
E									1	1	1
F											
	0		2		3		4		5		

Ditta	Somma	Coeff.
A	11	1
B	0	0
C	5	0,455
D	5	0,455
E	5	0,455
F	5	0,455

Firma (Dott. Remo Appignanesi - presidente)

2 - Ing. Paolo Enrico Svampa - componente

Ditta	B		C		D		E		F		
A	3	0	2	0	2	0	2	0	2	0	11
B			0	2	0	2	0	2	0	2	0
C					1	1	1	1	1	1	3
D							1	1	1	1	2
E									1	1	1
F											
	0		2		3		4		5		

Ditta	Somma	Coeff.
A	11	1
B	0	0
C	5	0,455
D	5	0,455
E	5	0,455
F	5	0,455

Firma (Ing. Paolo Enrico Svampa - componer

3 - Dott. Massimo Esposito - componente

Ditta	B		C		D		E		F		
A	3	0	2	0	2	0	2	0	2	0	11
B			0	2	0	2	0	2	0	2	0
C					2	1	1	1	1	1	4
D							2	1	1	1	3
E									1	1	1
F											
	0		2		3		4		5		

Ditta	Somma	Coeff.
A	11	1
B	0	0
C	6	0,545
D	6	0,545
E	5	0,455
F	5	0,455

Firma (Dott. Massimo Esposito - componente)

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT3 - ASPETTI QUALITATIVI DEL SERVIZIO — *Peso* 18

Sottocriterio: EVT3.1 - a. Produzione in loco di pizza, panini e primi piatti — **Sub-peso** 8

	Impresa	Sommacoeff.	Normalizzazione coefficienti	Punteggio
A	EUROMENSE	3,000	1,000	**8,000**
B	FILIU' GIOVANNI	0,000	0,000	**0,000**
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE	3,000	1,000	**8,000**
D	PUNTO GRILL	1,077	0,359	**2,872**
E	PAPILLON	1,410	0,470	**3,760**
F	TIFFANY WINE BAR	1,410	0,470	**3,760**

1 - Dott. Remo Appignanesi - presidente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	4 0	1 1	2 0	2 0	2 0	11
B		0 4	0 3	0 3	0 3	0
C			2 0	2 0	2 0	6
D				1 1	1 1	2
E					1 1	1
F						
	0	5	3	4	5	

Ditta	Somma	Coeff.
A	11	1
B	0	0
C	11	1
D	5	0,455
E	5	0,455
F	5	0,455

Firma (Dott. Remo Appignanesi - presidente)

2 - Ing. Paolo Enrico Svampa - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	4 0	1 1	3 0	2 0	2 0	12
B		0 4	0 2	0 3	0 3	0
C			3 0	2 0	2 0	7
D				0 2	0 2	0
E					1 1	1
F						
	0	5	2	5	6	

Ditta	Somma	Coeff.
A	12	1
B	0	0
C	12	1
D	2	0,167
E	6	0,5
F	6	0,5

Firma (Ing. Paolo Enrico Svampa - componen

3 - Dott. Massimo Esposito - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	4 0	1 1	2 0	2 0	2 0	11
B		0 4	0 3	0 3	0 3	0
C			2 0	2 0	2 0	6
D				1 1	1 1	2
E					1 1	1
F						
	0	5	3	4	5	

Ditta	Somma	Coeff.
A	11	1
B	0	0
C	11	1
D	5	0,455
E	5	0,455
F	5	0,455

Firma (Dott. Massimo Esposito - componente)

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT3 - ASPETTI QUALITATIVI DEL SERVIZIO — *Peso* 18

Sottocriterio: EVT3.2 - b. Qualità delle materie prime impiegate: prodotti a denominazione protetta e biologici — **Sub-peso** 5

	Impresa	Sommacoeff.	Normalizzazione coefficienti	Punteggio
A	EUROMENSE	1,939	0,646	**3,230**
B	FILIU' GIOVANNI	0,000	0,000	**0,000**
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE	3,000	1,000	**5,000**
D	PUNTO GRILL	0,632	0,211	**1,055**
E	PAPILLON	1,145	0,382	**1,910**
F	TIFFANY WINE BAR	1,055	0,352	**1,760**

1 - Dott. Remo Appignanesi - presidente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	5 0	0 2	2 0	3 0	2 0	12
B		0 6	0 4	0 3	0 4	0
C			3 0	4 0	3 0	10
D				2 0	1 1	3
E					0 2	0
F						
	0	8	4	3	7	

Ditta	Somma	Coeff.
A	12	0,667
B	0	0
C	18	1
D	7	0,389
E	3	0,167
F	7	0,389

Firma (Dott. Remo Appignanesi - presidente)

2 - Ing. Paolo Enrico Svampa - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	4 0	0 2	3 0	2 0	2 0	11
B		0 5	0 2	0 3	0 3	0
C			4 0	3 0	3 0	10
D				0 2	0 2	0
E					1 1	1
F						
	0	7	2	5	6	

Ditta	Somma	Coeff.
A	11	0,647
B	0	0
C	17	1
D	2	0,118
E	6	0,353
F	6	0,353

Firma (Ing. Paolo Enrico Svampa - componei

3 - Dott. Massimo Esposito - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	4 0	0 2	3 0	1 1	2 0	10
B		0 5	0 2	0 4	0 3	0
C			4 0	2 0	3 0	9
D				0 3	0 2	0
E					2 0	2
F						
	0	7	2	8	5	

Ditta	Somma	Coeff.
A	10	0,625
B	0	0
C	16	1
D	2	0,125
E	10	0,625
F	5	0,313

Firma (Dott. Massimo Esposito - componente)

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT3 - ASPETTI QUALITATIVI DEL SERVIZIO — *Peso* *18*

Sottocriterio: EVT3.3 - c. Utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale (legge regionale n. 16/2009) — **Sub-peso** 5

	Impresa	Sommacoeff.	Normalizzazione coefficienti	Punteggio
A	EUROMENSE	2,538	0,846	**4,230**
B	FILIU' GIOVANNI	0,000	0,000	**0,000**
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE	3,000	1,000	**5,000**
D	PUNTO GRILL	0,681	0,227	**1,135**
E	PAPILLON	2,138	0,713	**3,565**
F	TIFFANY WINE BAR	2,100	0,700	**3,500**

1 - Dott. Remo Appignanesi - presidente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	6 0	1 1	4 0	2 0	2 0	15
B		0 6	0 3	0 5	0 5	0
C			4 0	2 0	2 0	8
D				0 3	0 3	0
E					1 1	1
F						
	0	7	3	8	9	

Ditta	Somma	Coeff.
A	15	1
B	0	0
C	15	1
D	3	0,2
E	9	0,6
F	9	0,6

Firma (Dott. Remo Appignanesi - presidente)

2 - Ing. Paolo Enrico Svampa - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	4 0	0 2	2 0	1 1	0 2	7
B		0 5	0 3	0 4	0 5	0
C			3 0	2 0	1 1	6
D				0 2	0 3	0
E					0 2	0
F						
	0	7	3	7	13	

Ditta	Somma	Coeff.
A	7	0,538
B	0	0
C	13	1
D	3	0,231
E	7	0,538
F	13	1

Firma (Ing. Paolo Enrico Svampa - componente)

3 - Dott. Massimo Esposito - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	5 0	1 1	3 0	1 1	2 0	12
B		0 5	0 3	0 5	0 4	0
C			3 0	1 1	2 0	6
D				0 3	0 2	0
E					2 0	2
F						
	0	6	3	10	6	

Ditta	Somma	Coeff.
A	12	1
B	0	0
C	12	1
D	3	0,25
E	12	1
F	6	0,5

Firma (Dott. Massimo Esposito - componente)

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - Metodo aggregativo - compensatore

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT4 - MIGLIORIE — *Peso* 5

Sottocriterio: EVT4.1 - a. Accesso internet WI-FI gratuito — **Sub-peso** 3

	Impresa	Sommacoeff.	Normalizzazione coefficienti	Punteggio
A	EUROMENSE	0,665	0,222	**0,666**
B	FILIU' GIOVANNI	0,067	0,022	**0,066**
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE	3,000	1,000	**3,000**
D	PUNTO GRILL	1,971	0,657	**1,971**
E	PAPILLON	2,026	0,675	**2,025**
F	TIFFANY WINE BAR	3,000	1,000	**3,000**

1 - Dott. Remo Appignanesi - presidente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	2 0	0 4	0 3	0 3	0 4	2
B		0 5	0 4	0 4	0 5	0
C			2 0	2 0	1 1	5
D				1 1	0 2	1
E					0 2	0
F						
	0	9	7	8	14	

Ditta	Somma	Coeff.
A	2	0,143
B	0	0
C	14	1
D	8	0,571
E	8	0,571
F	14	1

Firma (Dott. Remo Appignanesi - presidente)

2 - Ing. Paolo Enrico Svampa - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	4 0	0 2	0 2	1 1	0 2	5
B		0 5	0 5	0 4	0 5	0
C			1 1	2 0	1 1	4
D				2 0	1 1	3
E					0 2	0
F						
	0	7	8	5	11	

Ditta	Somma	Coeff.
A	5	0,455
B	0	0
C	11	1
D	11	1
E	5	0,455
F	11	1

Firma (Ing. Paolo Enrico Svampa - componente)

3 - Dott. Massimo Esposito - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	1 1	0 5	0 3	0 5	0 5	1
B		0 5	0 3	0 5	0 5	0
C			3 0	1 1	1 1	5
D				0 3	0 3	0
E					1 1	1
F						
	1	10	6	14	15	

Ditta	Somma	Coeff.
A	1	0,067
B	1	0,067
C	15	1
D	6	0,4
E	15	1
F	15	1

Firma (Dott. Massimo Esposito - componente)

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar con annessa rivendita di giornali e riviste CIG 3882489B44

Criterio: EVT4 - MIGLIORIE — *Peso* 5

Sottocriterio: EVT4.2 - b. programmazione di attività di indagine di gradimento agli utenti — **Sub-peso** 2

	Impresa	Sommacoeff.	Normalizzazione coefficienti	Punteggio
A	EUROMENSE	1,889	0,630	**1,260**
B	FILIU' GIOVANNI	0,000	0,000	**0,000**
C	SERENISSIMA RISTORAZIONE	2,667	0,889	**1,778**
D	PUNTO GRILL	0,528	0,176	**0,352**
E	PAPILLON	3,000	1,000	**2,000**
F	TIFFANY WINE BAR	2,667	0,889	**1,778**

1 - Dott. Remo Appignanesi - presidente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	4 0	0 2	2 0	0 2	0 2	6
B		0 5	0 3	0 5	0 5	0
C			3 0	1 1	1 1	5
D				0 3	0 3	0
E					1 1	1
F						
	0	7	3	11	12	

Ditta	Somma	Coeff.
A	6	0,5
B	0	0
C	12	1
D	3	0,25
E	12	1
F	12	1

Firma (Dott. Remo Appignanesi - presidente)

2 - Ing. Paolo Enrico Svampa - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	5 0	1 1	4 0	1 1	1 1	12
B		0 5	0 2	0 5	0 5	0
C			4 0	1 1	1 1	6
D				0 4	0 4	0
E					1 1	1
F						
	0	6	2	11	12	

Ditta	Somma	Coeff.
A	12	1
B	0	0
C	12	1
D	2	0,167
E	12	1
F	12	1

Firma (Ing. Paolo Enrico Svampa - componen

3 - Dott. Massimo Esposito - componente

Ditta	B	C	D	E	F	
A	4 0	0 2	3 0	0 3	0 2	7
B		0 5	0 2	0 6	0 5	0
C			4 0	0 2	1 1	5
D				0 5	0 4	0
E					2 0	2
F						
	0	7	2	16	12	

Ditta	Somma	Coeff.
A	7	0,389
B	0	0
C	12	0,667
D	2	0,111
E	18	1
F	12	0,667

Firma (Dott. Massimo Esposito - componente)

ALLEGATO 5 ALLA DETERMINA N. 544 DEL 01/07/2013

asur marche 5 azienda sanitaria unica regionale area vasta n.

Ascoli Piceno
San Benedetto del Tronto

VERBALE N. 5

VERBALE DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BAR CON ANNESSA RIVENDITA DI RIVISTE E QUOTIDIANI PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO – ASUR REGIONE MARCHE – AREA VASTA 5

L'anno 2012, il giorno 24 del mese di luglio alle ore 12,00 presso la sede della U.O. Provveditorato dell'Area Vasta 5 (ex Zona Territoriale n. 12) il Resp.le del Procedimento, che procede alla verbalizzazione della seduta, coadiuvato nelle operazioni di gara dalla sig.ra Grazia Di Concetto e dal sig. Edoardo Di Girolamo collaboratori amministrativi del Servizio Provveditorato, dichiara aperta la seduta pubblica.

E' presente il Presidente della Commissione Giudicatrice nominata con determina del D.G. ASUR n. 455 del 5/06/2012, Dirigente Medico del Presidio di San Benedetto del Tronto, dr. Remo Appignanesi

Sono altresì presenti, a seguito di convocazione mediante nota prot.n. 36859 del 19.07.2012:

- per la ditta Serenissima sig. ra Carradore Alessia giusta delega allegata
- per la ditta Papillon sig. Talamonti Giuseppe, legale rappresentante
- per la ditta Tiffany sig. Schiavoni Patrizio, legale rappresentante
- per la ditta Punto Grill, sig. Breseghello Daniele, giusta delega allegata

Il Resp.le del Procedimento procede alla lettura del verbale n. 4 del 18.07.2012 contenente i risultati della valutazione delle offerte tecniche mediante il metodo del "confronto a coppia" e dell'attribuzione dei punteggi relativi alla qualità tecnica. Si riportano di seguito le risultanze:

imprese	criterio 1	criterio 2	criterio 3	criterio 4	totale
A- Euromense	5,385	17,000	15,460	1,926	**39,771**
B- Filiu' G.	5,530	1,000	0,000	0,066	**6,596**
C- Serenissima	12,285	5,235	18,000	4,778	**40,298**
D- Punto Grill	4,065	3,925	5,062	2,323	**15,375**
E- Papillon	18,830	10,025	9,235	4,025	**42,115**
F- Tiffany Wine	23,010	6,765	9,020	4,778	**43,573**

Quindi, il Resp.le del Procedimento procede all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche ed alla lettura delle stesse, applicando la formula *offerta in esame/offerta più alta X 35,* come da tabella sotto riportata:

AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE – Sede Legale: VIA CADUTI DEL LAVORO, 40 – 60131 ANCONA – C.F. e P.IVA 02175860424
AREA VASTA N. 5
Sede Amministrativa: ASCOLI PICENO –Via degli Iris – Tel. 07363581

	Canone annuo IVA esclusa	Punteggio prezzo
A- Euromense	€ 123.000,00	22,540
B- Filiu' G.	€ 134.550,00	24,656
C- Serenissima	€ 136.600,00	25,032
D- Punto Grill	€ 145.000,00	26,571
E- Papillon	€ 117.000,00	21,440
F- Tiffany Wine	€ 191.000,00	35

Pertanto, sommando il punteggio-prezzo al punteggio-qualità, si hanno le seguenti risultanze:

	Punteggio qualità	Punteggio prezzo	TOTALE
A- Euromense	39,771	22,540	62,311
B- Filiu' G.	6,596	24,656	31,252
C- Serenissima	40,298	25,032	65,330
D- Punto Grill	15,375	26,571	41,946
E- Papillon	42,115	21,440	63,555
F- Tiffany Wine	43,573	35	78,573

L'offerta economicamente più vantaggiosa risulta essere quindi quella formulata dalla ditta Tiffany Wine Bar.

Si procede quindi alla verifica della presenza di offerte anomale ai sensi dell'art. 86 comma 2 del D. Lgs n. 163/2006, applicando il quale, vengono definite le soglie di anomalia come segue:

- qualità punti 65: soglia dell'anomalia punti 52
- prezzo punti 35: soglia dell'anomalia punti 28

Considerato che nessuna ditta ha ottenuto almeno punti 52 per la qualità, non si è in presenza di offerte anomale.

La gara pertanto viene provvisoriamente aggiudicata alla ditta Tiffany Wine Bar.

Per la definitività occorrerà attendere l'esito del controllo del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa, non essendo la ditta Tiffany Wine Bar stata sorteggiata ai sensi dell'art. 48 comma 1 del d. Lgs n. 163/2006 e smi, e l'adozione del provvedimento di aggiudicazione.
Alle ore 12,50 termina la seduta.
Del che si è redatto il presente verbale, composto da n. 8 pagine di cui n. 6 allegati, che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Il R. U. P

Vanna Vannucci

La Commissione di gara

Grazia Di Concetto

Edoardo Di Girolamo

PUNTO GRILL
SERVICES

Azienda certificata ISO9001:2000

cert. 9175-PGLS

Spettabile
ASUR Marche
U.O Provveditorato/Economato

63074 San Benedetto del Tronto

Alla c.a.
Dott.ssa Vanna Vannucci

Cles, 20 luglio 2012.

Oggetto: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del bar con annessa rivendita di riviste e quotidiani presso il Presidio Ospedaliero di San Benedetto. Vs. prot. 0036859|19/07/12|ASURAV5|SBPROVV|P.

Il sottoscritto Rosat Claudio in qualità di Presidente pro- tempore della ditta Punto Grill Services S.r.l. con sede in 38023 Cles (TN) in Via 4 Novembre, 7, partita IVA 01066300227

D E L E G A

Il sig. Breseghello Daniele, nato a Motta di Livenza -Treviso - il 25/07/1968 e residente a Via Ugo Foscolo, 16 - 63077 Monsampolo del Tronto (AP), carta di identità n. AS5418505, a svolgere tutte le attività inerenti alla procedura di gara relative all'apertura delle offerte economiche per l'affidamento in concessione della gestione del bar con annessa rivendita di riviste e quotidiani presso il Presidio Ospedaliero di San Benedetto, prevista per il giorno 24/07/2012 ad ore 12:00.

In Fede
Rosat Claudio

Allegato:
- Copia documento di identità.

PUNTO GRILL Services s.r.l.
C.F. e P.I. 01066300227

Sede legale e
Sede amministrativa:
38023 CLES (TN)
Corso Dante n. 13

Tel. +39 0463 625085
Fax. +39 0463 608077
www.puntogrill.it
E-mail: sede@puntogrill.it

Cognome ROSAT

Nome CLAUDIO

nato il 12/08/1959

(atto n. 326 p. 1 s. 1)

a CLES (TN)

Cittadinanza ITALIANA

Residenza CLES (TN)

Via G. MARCHETTI, 5

Stato civile CONIUGATO

Professione COMMERCIANTE

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1,80

Capelli CASTANI

Occhi CASTANI

Segni particolari

Firma del titolare

CLES (TN) 11/07/2005

IL FUNZIONARIO INCARICATO

Giliano Dusini

Impronta del dito indice sinistro

CARTA ID.

AM4473900

SCADE IL 10/07/2010

COMUNE DI CLES (TN)
VALIDITA' PROROGATA
ai sensi dell'art. 32 del D.L. n. 112/08,
convertito dalla L. n. 133/08
fino al 10.07.2015

Cles, 26.07.2010

D'ordine del Sindaco
Dott. Elena Tamanini

AM4473900

[redacted]

I.P.Z.S. - OFFICINA C.V. - ROMA

Cognome BRESEGHELLO

Nome DANIELE

nato il 25-07-1968

(atto n. 417 P. 1 S. A 1968)

a MOTTA DI LIVENZA (TV)

Cittadinanza Italiana

Residenza MONSAMPOLO DEL TRONTO (AP)

Via FOSCOLO UGO 16 i.4

Stato civile STATO LIBERO

Professione IMPIEGATO

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 190

Capelli Neri

Occhi Cerulei

Segni particolari NESSUNO

Firma del titolare

MONSAMPOLO DEL TRONTO 21-10-2011

Impronta del dito indice sinistro

IL FUNZIONARIO INC.

Scadenza : 20-10-2021

Diritti : 5,42

AS 5418505

I.P.Z.S. S.p.A.-OFFICINA C.V. - ROMA

REPVBBLICA ITALIANA

COMVNE DI MONSAMPOLO DEL TRONTO

CARTA D'IDENTITA'

N° AS 5418505

DI

BRESEGHELLO DANIELE

SERENISSIMA ristorazione

Premio 1991 Camera di Commercio al progresso economico

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2000

Spett.le
ASUR Azienda Sanitaria Unica Regionale
Area Vasta 5
U.O. Provveditorato/Economato
Via Manara, 7
63074 S. Benedetto del Tronto (AP)

Vicenza, 24 luglio 2012

OGGETTO: Delega apertura buste appalto relativo all'affidamento in concessione della gestione del bar con annessa rivendita di riviste e quotidiani presso il Presidio Ospedaliero di San Benedetto.

Il sottoscritto Sig. Putin Mario, nato a Villaverla (Vicenza) il 16.08.1949, residente a Costabissara (Vicenza) in Via Dante n.20, legale rappresentante della Ditta SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. con sede legale in Vicenza, Viale della Scienza n.26, codice fiscale e partita I.V.A. 01617950249

DELEGA

la Sig.ra Carradore Alessia a presenziare alla seduta pubblica per l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica per il servizio indicato in oggetto prevista per il giomo di martedì 24 luglio 2012 alle ore 12.00 presso il Servizio Provveditorato dell'Area Vasta 5 in via Manara, 3/7 – San Benedetto del Tronto.

Serenissima Ristorazione Spa
Il Presidente del C.d.A.
Sig. Mario Putin

Cognome PUTIN
Nome MARIO
nato il 16-08-1949
(atto n. 56 P. 1 S. A 1949)
a VILLAVERLA (VI)
Cittadinanza Italiana
Residenza COSTABISSARA (VI)
Via DANTE ALIGHIERI 20
Stato civile CONIUGATO
Professione INDUSTRIALE

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 165
Capelli Brizzolati
Occhi Cerulei
Segni particolari ======

Firma del titolare
COSTABISSARA 10-09-2007

Impronta del dito indice sinistro

D'ORDINE DEL SINDACO
Natola Dott.ssa Di Francesca

Scadenza : 09-09-2012
Diritti : 5,42

AO 5670912

I.P.Z.S. S.p.A. - OFFICINA C.V. - ROMA

REPVBBLICA ITALIANA

COMVNE DI
COSTABISSARA

CARTA D'IDENTITA
N° AO 5670912
DI
PUTIN MARIO

Scadenza: 23.06.2011

Validità prorogata ai sensi dell'art. 31 del D.L. 25.06.2008 n. 112 fino al: 23.06.2016

D'ORDINE DEL SINDACO
IL FUNZIONARIO INCARICATO
Cinzia De Maggi

ARZIGNANO 23 GIU. 2011

AM 8217430

I.P.Z.S. - OFFICINA C.V. - ROMA

REPVBBLICA ITALIANA

COMVNE DI
ARZIGNANO

CARTA D'IDENTITA

N° AM 8217430

DI

CARRADORE ALESSIA

Cognome CARRADORE
Nome ALESSIA
nato il 10.05.1968
(atto n. 185 P. 1 S. A)
a ARZIGNANO (VI)
Cittadinanza ITALIANA
Residenza Arzignano (VI)
Via S. D'ACQUISTO 41
Stato civile
Professione INPIEGATA
CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI
Statura cm. 160
Capelli CASTANI
Occhi CASTANI
Segni particolari NESSUNO

Impronta del dito indice sinistro

Arzignano

IL SINDACO

IL FUNZIONARIO INCARICATO DAL SINDACO
Pratto Annalisa

COMUNE DI ARZIGNANO

ALLEGATO 6 ALLA DETERMINA N. 564 DEL 01/07/2013

CONTRATTO DI CONCESSIONE DI SERVIZI

Con la presente scrittura privata, da valere ad ogni effetto di legge tra:

L'A.S.U.R. (Azienda Sanitaria Unica Regionale) con sede via Caduti del Lavoro, 41- I-60131 Ancona per l'Area Vasta 5 con sede in Ascoli Piceno, via degli Iris, P. IVA e C.F. 02175860424, di seguito denominata Azienda Committente, in persona del Direttore di Area Vasta 5, dott. Giovanni Stroppa,, nato a Fabriano (AN) il 01.05.1960 e domiciliato ai fini del presente atto presso la sede suindicata, in forza della determina del Direttore Generale n. 785 del 31.12.2005 e successiva proroga n. 254 del 27.04.2006, delegato per la firma del presente contratto dal Direttore Generale con determina n. del

e

la Ditta TIFFANY WINE BAR di Schiavoni Patrizio, impresa individuale, con sede legale in Castorano (AP), via Salaria 60, codice fiscale SCHPRZ69E23G005L e P. IVA 01782000440, iscrizione REA CCIAA di Ascoli Piceno n. 193075, in seguito denominata Impresa Concessionaria/Aggiudicataria, in persona del titolare Sig. Schiavoni Patrizio, nato a Offida (AP) 23/05/1969 e residente in Castorano (AP), via Panoramica 33

PREMESSO

- che con determina del Direttore Generale dell'A.S.U.R. n. del , esecutiva ai sensi di legge, veniva aggiudicato alla ditta TIFFANY WINE BAR di Schiavoni Patrizio impresa individuale, l'affidamento in concessione della gestione del bar con annessa rivendita di riviste e quotidiani presso il Presidio Ospedaliero di San Benedetto del Tronto.

- che è stata presentata da parte della Ditta Aggiudicataria cauzione definitiva mediante polizza fideiussoria n. emessa da di € pari al xx% dell'importo aggiudicato al netto dell'IVA, con l'impegno che la somma sarà messa a disposizione della stazione appaltante entro gg. 15 dal ricevimento della semplice richiesta scritta, a mezzo lettera Raccomandata A.R., senza altra comunicazione e presentazione di documenti.

LE PARTI STIPULANO E CONVENGONO QUANTO SEGUE:

ART. 1 – Premesse ed allegati

Le premesse, il capitolato speciale di gara e l'offerta tecnica ed economica, il DUVRI ed il verbale di collaborazione e coordinamento, si intendono facenti parte integrante e sostanziale del presente contratto, ancorché non materialmente allegati.

Art. 2 – Oggetto del contratto

Il presente contratto ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di gestione "bar interno" del Presidio Ospedaliero di San Benedetto del Tronto, ovvero somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande, con annessa rivendita giornali e periodici e con obbligo della ditta aggiudicataria di effettuare un

passaggio quotidiano all'interno della struttura ospedaliera, mediante apposito carrello di proprietà della ditta aggiudicataria, con modalità, percorso ed orari da concordare con la Direzione Medica di Presidio.

Il rapporto contrattuale si configura essenzialmente come prestazione di un servizio a favore dei visitatori delle persone ricoverate e dei dipendenti con messa a disposizione della ditta aggiudicataria, senza che ciò possa costituire in alcun modo vincolo di affitto dei locali predisposti per tale attività.

L'esercizio si svolgerà nei locali individuati nella **planimetria allegata** al capitolato come parte integrante e sostanziale.

Il concessionario è tenuto all'installazione dei distributori automatici di bevande e generi di consumo, compresi nella licenza di esercizio, presso i locali all'interno della sede ospedaliera (almeno uno per piano) e nei locali comunque in uso all'Amministrazione nell'ambito del territorio della Area Vasta 5 (ex Zona Territoriale n. 12), come da prospetto riportato all'art. 9 del capitolato di gara.

La ditta concessionaria si impegna a mettere a disposizione distributori di nuova costruzione (max 2008/2009), a norma CEI – EN60335 – "Norme particolare per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita".

Sono a carico del concessionario tutte le spese di installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria. rifornimento e quant'altro necessario a garantire il perfetto funzionamento delle macchine.

La ditta aggiudicataria è tenuta a mettere a disposizione, a fianco di ciascun distributore installato, dei sistemi atti al recupero ed alla raccolta differenziata dei vuoti o dei materiali a gettare connessi con il servizio erogato (bicchieri, palette, bustine, involucri, lattine ecc.). E' obbligo della ditta aggiudicataria l'allontanamento e lo smaltimento dei rifiuti ingombranti (scatole ed imballaggi vari).

Il Servizio Tecnico, sentito il Servizio Prevenzione e Protezione, approverà il piano di collocazione dei distributori e può, a insindacabile giudizio di organizzazione interna, disporre la disinstallazione o lo spostamento dei distributori a spese del concessionario.

Art. 3 Durata della Concessione

La concessione avrà la durata di anni 6 (sei) a decorrere dalla dichiarazione di inizio attività sottoscritta dal titolare. Non configurandosi il contratto come affitto di locali, al termine del servizio, la ditta aggiudicataria non potrà rivendicare in alcun caso il diritto al pagamento di indennità o compensi per la perdita dell'avviamento commerciale.

Art. 4 Modalità di espletamento del servizio

La ditta concessionaria dovrà garantire la gestione del servizio bar e dell'attività di rivendita giornali e riviste, facendosi carico delle dotazioni di arredo ed attrezzature necessarie per lo stesso a propria cura e spese.

La concessione oggetto di affidamento sarà espletato a cura dell'aggiudicatario a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo le norme del capitolato di gara, del presente contratto 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.

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. Nell'espletamento del servizio il personale dovrà indossare apposita divisa e cartellino di riconoscimento.

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.

L'aggiudicatario dovrà a proprie spese segnalare la presenza del locale bar, con l'inserimento di apposita segnaletica le cui caratteristiche e siti di ubicazione dovranno essere oggetto di concertazione tra l'aggiudicatario medesimo ed il Servizio Tecnico.

Art. 5 Orario

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

Art. 6 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

A fianco di tale listino dovrà essere esposto all'interno del bar, in maniera ben visibile, anche il listino prezzi dei generi direttamente confezionati dal gestore (panini, toast, pizza, primi piatti ecc.)

Ai dipendenti dell'Amministrazione appaltante, provvisti di tesserino identificativo, l'aggiudicatario dovrà praticare una **riduzione forfettaria di € 0,20 sul prezzo sopra indicato relativamente a: caffè,**

cappuccino, brioche ed acqua naturale/frizzante in pet da ml. 500. Tale riduzione forfettaria di € 0,20 dovrà essere mantenuta in caso di aumenti di prezzi.

Analoga riduzione dovrà essere garantita alle associazioni di volontariato operanti all'interno della struttura il cui elenco sarà trasmesso alla ditta aggiudicataria a cura della Direzione Medica di Presidio.

Art. 7 Locali in uso

La stazione appaltante mette a disposizione appositi locali ubicati all'interno del Presidio Ospedaliero, meglio individuati nella planimetria allegata al capitolato. Tutti i lavori di allestimento dell'esercizio sono a totale carico dell'aggiudicatario. I lavori dovranno essere eseguiti in conformità all'offerta tecnica presentata in sede di gara ed al progetto esecutivo approvato dal Servizio Tecnico.

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 dell'aggiudicatario, previa autorizzazione del Servizio Tecnico.

Detti locali saranno tenuti dall'aggiudicatario, 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 dall'aggiudicatario al'Amministrazione.

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

Eventuali interventi di manutenzione straordinaria, che si rendessero necessari in corso di durata del contratto, e non siano derivanti da esigenze proprie della ditta concessionaria, 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 e senza riserva alcuna, a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo.

Ad ultimazione dei lavori di allestimento dei locali e prima dell'effettivo inizio dell'attività, verrà effettuato un **collaudo in contraddittorio** tra le parti, previa presentazione di tutte le certificazioni di conformità degli impianti, delle attrezzature e degli arredi. Le operazioni di collaudo verranno avviate entro gg. 7 dalla comunicazione di avvenuta ultimazione dei lavori. Se nel corso delle operazioni di collaudo dovessero essere rilevate difformità al progetto esecutivo e/o carenze di certificazioni o similari, verrà assegnato un termine congruo per ottemperare alle prescrizioni impartite. L'inizio dell'attività non potrà prescindere dall'esito positivo del collaudo. Sarà a totale carico della ditta aggiudicataria ottenere tutte le autorizzazioni di enti terzi necessarie all'esecuzione dei lavori per l'allestimento dei locali e per l'esercizio dell'attività.

Art. 8 Attrezzature, arredi, stoviglie

La ditta concessionaria dovrà provvedere, a sua cura e spese, all'allestimento dei locali ed alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, arredi e stoviglie occorrenti per la gestione del servizio, alla relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, alla relativa sostituzione in caso le stesse non siano più funzionali, al ritiro delle stesse alla cessazione del contratto. Al termine del contratto tutte le attrezzature, arredi e stoviglie rimarranno di proprietà della ditta concessionaria. La stazione appaltante è esonerata da qualsivoglia responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furto delle attrezzature, arredi e stoviglie in dotazione all'aggiudicatario. Le apparecchiature ed attrezzature dovranno essere perfettamente rispondenti alle normative vigenti in materia di antinfortunistica: a tal fine **la ditta concessionaria dovrà consegnare all'Amministrazione copia della documentazione attestante, per tutte le apparecchiature ed attrezzature in dotazione, la rispondenza delle stesse secondo quanto in precedenza specificato.**

Art. 9 Prodotti

L'aggiudicatario dovrà provvedere, a sua cura e spese e con gestione autonoma, all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico dei prodotti alimentari indicati all'art. 16 del capitolato di gara.

E' consentita la preparazione di prodotti alimentari previsti nell'autorizzazione sanitaria.

In conformità al D.Lgs 155/1997 e successive modifiche ed integrazioni la ditta concessionaria dovrà applicare e mantenere adeguate procedure di controllo e sicurezza secondo il sistema HACCP. I prodotti dolci e salati al banco dovranno essere freschi di giornata.

Tutti i prodotti e tutti i generi di consumo venduti dovranno essere di prima qualità e delle migliori marche, sempre freschi e/o di recente acquisto, completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia. E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti trasngenici (OGM).

Per quanto concerne le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria, e dei prodotti utilizzati per la preparazione di panini, primi piatti, pizza ecc. l'Amministrazione ha la facoltà di più ampia verifica, e può prescrivere il cambio di qualità fino al raggiungimento del livello qualitativo necessario per il buon esito del servizio: il mancato adeguamento da parte della ditta concessionaria alle specifiche qualitative imposte dall'Amministrazione comporterà l'applicazione delle penali come previsto nel successivo art. 25. La ditta

concessionaria dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi consentiti dalla legge, e la scadenza: quest'ultima, in particolare modo, dovrà essere controllata e rispettata dal gestore anche per i prodotti sfusi e/o aperti, ai sensi della Direttiva 2000/13/CE.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le normative prescritte dalle norme vigenti. I residui alimentari e gli scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti. La preparazione ed il confezionamento in loco di alimenti compositi quali panini, tramezzini, pizza, primi piatti, ecc in loco deve avvenire in una zona lavoro dedicata e separata

Quanto al servizio di rivendita di giornali e riviste, dovrà essere garantita una vasta gamma di quotidiani, riviste e testate giornalistiche di stampa nazionale, compresi prodotti di editoria rivolta all'infanzia ad esclusione di pubblicazioni vietate ai minori. I giornali e le riviste dovranno essere costantemente aggiornate secondo i relativi tempi di distribuzione e diffusione.

Dovrà essere inoltre previsto un assortimento di articoli di prima necessità a basso/medio costo per rispondere alle esigenze minime della clientela.

Art. 10 Personale

La ditta concessionaria, nell'espletamento del servizio, 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, 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; la concessionaria ha l'obbligo di applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni non inferiori a quelle risultanti del CCNL di categoria di riferimento. È fatto obbligo alla ditta concessionaria di fornire all'Amministrazione, mantenendolo costantemente aggiornato, l'elenco nominativo del personale impiegato nell'effettuazione del servizio, con indicazione della qualifica e delle mansioni attribuite nell'ambito dell'appalto, recante gli estremi del documento di lavoro ed assicurativo.

La consistenza numerica e qualitativa del personale deve restare costante, per numero e titoli professionali, così come risulta dal progetto di organizzazione del servizio presentato in sede di offerta; in ogni caso, per tutta la durata dell'attività quotidiana, dovranno essere presenti almeno n. 1 cassiere e n. 1 unità al bar, oltre ad una seconda unità al bar nella fascia oraria 8,00 - 12,00.

A richiesta dell'Amministrazione la ditta concessionaria dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia; la

ditta concessionaria è inoltre tenuta alla esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali, dell'inquadramento contrattuale del personale dipendente.

La ditta concessionaria dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento dei suddetti obblighi ed oneri ogni qualvolta sia richiesto nel corso del contratto: eventuali irregolarità ovvero omissioni da parte dell'aggiudicatario in materia comporteranno la revoca della concessione ai sensi del successivo art. 23.

La ditta concessionaria nomina quale **proprio responsabile operativo il sig. _____tel. _____(ed il sig. _____tel. 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. L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di richiedere in ogni momento l'allontanamento immediato di coloro che, a suo giudizio insindacabile, non tenessero una condotta consona alla natura del luogo all'interno del quale prestano la propria opera.

La ditta concessionaria è tenuta ad informare tempestivamente la Direzione Medica di Presidio in merito all'esistenza di malattie infettive o comunque rilevanti per l'attività svolta; il personale, inoltre, indipendentemente dalle visite sanitarie, potrà essere sottoposto ad accertamenti da parte della Direzione Sanitaria dell'Ospedale. Il personale addetto all'espletamento del servizio presterà la propria opera alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità dell'aggiudicatario fermo restando che nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra la stazione appaltante ed il predetto personale.

Art. 11 Oneri della ditta concessionaria

In aggiunta agli obblighi previsti negli articoli che precedono la ditta concessionaria dovrà provvedere, a sua cura e spese:

- 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 l'aggiudicatario 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 riviste e quotidiani;
- a provvedere all'allestimento dei locali affidati ed 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 la stazione appaltante 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 dalla stazione appaltante, 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 dalla stazione appaltante in sede di DUVRI.
- a comunicare in via preventiva, prima dell'avvio dell'attività, il listino dei prezzi e delle consumazioni.

Art. 12 Utenze

La ditta concessionaria, a far dalla consegna del locale, dovrà provvedere al rimborso delle utenze relative al locale bar e, nello specifico:

- energia elettrica, il cui costo è quantificato in via forfettaria in Euro 15.000,00 annui;
- acqua, il cui costo è quantificato in via forfettaria in Euro 500,00 annui;
- riscaldamento, il cui costo è quantificato in via forfettaria in Euro 500,00 annui.

Il rimborso delle utenze sopra descritte dovrà effettuarsi con il pagamento del compenso pattuito nei tempi e modalità previste nel successivo art. 20.

Sono a carico del concessionario ogni e qualsiasi onere, tassa e imposta inerente alla gestione dell'attività.

Art.13 Estensioni del servizio e servizi accessori

La stazione appaltante potrà avvalersi della facoltà di richiedere alla concessionaria di fornire servizi accessori occasionali e temporanei (es.: servizio di coffee break e/o buffet, in occasione di convegni, manifestazioni o incontri) concordandone preventivamente modalità e costi con la ditta aggiudicataria.

La stazione appaltante, inoltre, potrà richiedere alla concessionaria l'estensione del servizio oggetto di affidamento con eventuali ulteriori attività: in tali ipotesi le relative modalità economico-disciplinari saranno oggetto di specifici accordi integrativi del contratto tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario.

Art. 14 Prevenzione dei rischi, sicurezza e igiene del lavoro

La ditta concessionaria è responsabile, sia nei confronti dell'Amministrazione, sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei propri lavoratori. Esso è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamenti sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolge l'attività, in particolare il D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. La ditta concessionaria dovrà:

1) osservare le misure generali di tutela definite dall'art. 15 del D.Lgs 81/2008;
2) rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a conoscenza della stazione appaltante;

3) impiegare mezzi idonei ad ogni lavorazione;

4) impiegare personale idoneo ad ogni lavorazione, il personale della ditta che effettuerà il servizio dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento (ai sensi del Capo III Sez. I, art. 26 comma 8 del D.Lgs 81/2008)

4) istruire e responsabilizzare il personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella dei terzi;

5) controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;

6) predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;

7) fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo. La stazione appaltante si impegna, nei termini e nei modi prescritti dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, ad informare l'aggiudicatario sui rischi specifici esistenti negli ambiti di lavoro in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività. Ogni ditta partecipante deve prendere visione del Documento di prima informazione per le Ditte esterne sui principali rischi esistenti nell'Amministrazione e sulle relative misure di prevenzione ed emergenza.

8) La ditta concessionaria, prima dell'avvio dell'attività, è tenuta a coordinarsi e cooperare con il Servizio Prevenzione e Protezione ai fini della verifica e conferma dei rischi interferenti e delle misure di prevenzione e protezione per il contenimento evidenziati nel DUVRI allegato, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. Il DUVRI opportunamente integrato e firmato dalle parti costituirà lo strumento che regolamenterà le attività lavorative tra l'Amministrazione e l'impresa aggiudicataria là dove si evidenziano le interferenze tra le due attività.

Art. 15 Responsabilità della ditta concessionaria e Copertura Assicurativa

L'aggiudicatario 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 dall'aggiudicatario che ne risponderà in via esclusiva; l'amministrazione appaltante 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 aggiudicataria nell'esecuzione del contratto o a cause ad esso connesse. In particolare l'aggiudicatario si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingestione di cibi contaminati o avariati.

Art. 16 Controlli

L'Amministrazione si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che l'aggiudicatario possa nulla eccepire, di effettuare o predisporre verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte della ditta aggiudicataria, di tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato 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 nel capitolati di gara e nel presente contratto.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, la stazione appaltante prenderà i provvedimenti di cui ai successivi artt. 25 e 26.

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

Art. 17 Divieto di cessione

Ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i. è fatto divieto alla concessionaria di cedere l'esecuzione della fornitura oggetto del contratto.

E' fatto altresì divieto alla ditta concessionaria 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.

Art. 18 Divieto di pubblicità

È fatto assoluto divieto all'aggiudicatario 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.

Art. 19 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. a vendita può essere effettuata unicamente all'interno dei locali concessi. È vietata l'installazione di tavolini esterni ai locali.

Art. 20 Canone

Il canone annuo di concessione, come da offerta del 16/04/2012 in sede di gara, viene determinato in € 191.000,00 + IVA e rideterminato, dopo i primi 12 mesi, ai sensi del successivo art. 21.

Tale canone dovrà essere versato in quattro rate trimestrali **anticipate,** pari ciascuna a tre dodicesimi dell'importo annuo aggiudicato. Il pagamento delle rate trimestrali 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 IT 87U0605502600 00000000 4737 intestato ad Area Vasta 5 – San Benedetto del Tronto presso Banca delle Marche – Agenzia n. 2 – Ancona.

Unitamente al versamento del singolo rateo del canone annuo la ditta concessionaria dovrà provvedere al rimborso delle utenze relative ai consumi di acqua, riscaldamento ed energia elettrica in misura pari ad !/4 dell'importo annuo predeterminato all'art. 19 del presente contratto e precisamente:

- energia elettrica, Euro 15.000,00 annui / trimestre € 3.750,00
- acqua, Euro 500,00 annui/ trimestre € 125,00
- riscaldamento, Euro 500,00 annui/ trimestre € 125,00

Il rimborso delle utenze sarà fatturato separatamente dal canone trimestrale e distinto per ciascuna utenza. Il pagamento dovrà effettuarsi nei tempi e con modalità analoghe a quello del canone.

In caso di ritardato pagamento (canone ed utenze), ove la stazione appaltante non ritenga di avvalersi della facoltà di cui all'art. 1456 del codice civile (clausola risolutiva espressa), 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.

Per il periodo di tempo necessario alla ditta concessionaria per l'esecuzione dei lavori di adeguamento/allestimento dei locali, il canone non sarà dovuto.

Art. 21 Revisione del corrispettivo – Revisione prezzi di vendita al pubblico

I prezzi offerti per la somministrazione di bevande ed alimenti si intendono comprensivi di tutti gli oneri e spese di cui al presente contratto. II canone dovuto all'Amministrazione, nonché le somme annue dovute a rimborso per le utenze resteranno fissi ed invariabili per i primi 12 mesi rispettivamente dalla data di inizio attività e dalla consegna dei locali.

Parimenti resteranno fissi ed invariabili, per la prima annualità di durata del servizio, i prezzi indicati all'art. 6 ed i prezzi praticati dall'aggiudicatario come da listino esposto e depositato presso il Servizio Provveditorato.

A decorrere dal secondo anno il canone annuo e gli importi a rimborso dei consumi di acqua, riscaldamento ed energia elettrica saranno aggiornati sulla base della variazione annua dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) pubblicato dall'ISTAT, prendendo a riferimento il mese di effettivo inizio del servizio.

A decorrere dalla seconda annualità di esecuzione del servizio, l'aggiudicatario potrà richiedere, con apposita istanza corredata da idonea documentazione tendente a giustificare la variazione ai aumento (tariffari, listini, indicatori, ecc.), l'aggiornamento del listino prezzi al pubblico. L'Amministrazione si riserva di autorizzare in toto. ovvero in parte, o non autorizzare la richiesta di aumento prezzi sulla base della valutazione della documentazione presentata dall'aggiudicatario a corredo dell'istanza.

Art. 22 Consegna locali e inizio servizio

La consegna dei locali all'aggiudicatario verrà effettuata dall'Amministrazione entro gg. 7 dalla stipula del contratto e precisamente entro il _____

Della consegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio con l'aggiudicatario.

A decorrere dalla data di consegna dei locali, l'aggiudicatario avrà a disposizione **gg. 45 naturali e consecutivi** per l'approntamento dei locali con gli arredi e le attrezzature secondo progetto presentato in sede di gara e secondo il progetto esecutivo approvato dal Servizio Tecnico nonché con la merce oggetto di vendita e per l'inizio effettivo del servizio.

La data di inizio dell'attività in concessione, attestata da apposita dichiarazione del titolare della ditta concessionaria, coinciderà con la decorrenza del periodo di durata della concessione stessa

Art. 23 Opere di miglioria

Nel caso in cui la ditta concessionaria, durante il periodo contrattuale, intendesse eseguire lavori di adattamento o di abbellimento nel locale concesso dovrà chiedere il preventivo assenso scritto all'Amministrazione, unendo il relativo progetto. Una volta ottenuta l'autorizzazione, prima di iniziare i lavori, la ditta concessionaria dovrà ottemperare a tutte le disposizioni vigenti in materia (es. autorizzazioni, certificazioni...). Qualora la ditta concessionaria dovesse intraprendere opere edilizie ed impiantistiche, senza la predetta autorizzazione, la concessione oggetto del presente contratto si intenderà decaduta, per fatto e colpa della ditta concessionaria con conseguente diritto dell'Amministrazione al risarcimento danni.

Le migliorie eventualmente realizzate, anche con il consenso della stazione appaltante, non fanno sorgere diritto ad alcuna indennità a favore del concessionario.

Art. 24 Riconsegna dei locali

Al termine del periodo di durata del servizio la ditta concessionaria dovrà restituire i locali con relativi impianti ed accessori nel medesimo stato in cui li ha ricevuti, fatte salve le eventuali opere di miglioria apportate con il consenso dell'Amministrazione (ferma in tal caso la facoltà dell'Amministrazione di chiedere la remissione in pristino) ed il nomale logorio d'uso, liberi da arredi, attrezzature e quant'altri di proprietà della ditta.

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 dell'aggiudicatario.

La riconsegna dei locali dovrà in ogni caso effettuarsi entro gg. 10 dalla data di comunicazione in tal senso da parte dell'Amministrazione.

Art. 25 Contestazioni e penali

Nelle ipotesi di accertata violazione da parte della ditta concessionaria o dei suoi dipendenti, degli obblighi previsti nel presente capitolato, l'Amministrazione provvederà all'applicazione nei confronti della ditta concessionaria medesima delle penali, variabili da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1.000,

recuperabili mediante apposita fatturazione, con particolare riferimento a:

- per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nell'effettivo inizio dell'erogazione dell'attività;
- manifesto atteggiamento di maleducazione del personale dell'aggiudicatario 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,
- scarsa varietà e mancato aggiornamento, secondo i relativi tempi di distribuzione e diffusione, dei giornali e delle riviste;
- mancata e/o parziale effettuazione del passaggio quotidiano nei reparti per la vendita dei quotidiani/riviste
- 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 all'aggiudicatario con termine di giorni 10 dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte dell'aggiudicatario 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 art. 26.

Art. 26 Risoluzione del contratto

La stazione appaltante 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 contratto e dal capitolato di gara, 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 articolo 25 e comunque dopo tre contestazioni scritte relative al servizio;
- In caso di cessione totale o parziale del contratto o dei locali da parte dell'aggiudicatario;
- frode, cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- mancato rispetto, da parte dell'aggiudicatario, degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi nei confronti del proprio personale dipendente;

- fermo restando l'applicazione delle penali per il mancato rispetto dei termini di cui all'art. 22, mancato avvio dell'attività entro gg. 60 naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali;
- ritardo nei pagamenti del canone e delle utenze per oltre gg.10 rispetto al termine previsto all'art. 20;-
- mancata o parziale corresponsione de! canone e dei rimborsi utenze nei termini stabiliti nell'art. 20;
- mancato rispetto degli obblighi in materia di prevenzione dei rischi, sicurezza e igiene del lavoro (art. 14).
- mancato reintegro della cauzione definitiva in caso di applicazione di penali;
- variazione dei prezzi al listino non autorizzati dall'Amministrazione;
- nel caso di subappalto non autorizzato;
- revoca, da parte delle compenti autorità, delle autorizzazioni di legge rilasciate all'aggiudicatario 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 aggiudicatario 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 alla ditta seconda in graduatoria..

Nulla sarà dovuto all'aggiudicatario 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.

Art. 27 Cessione o trasformazione d'azienda – Liquidazione della ditta aggiudicataria

L'aggiudicatario è tenuto a comunicare, alla stazione appaltante, la cessione di azienda, anche se concernente il solo ramo relativo all'appalto, entro e non oltre sette giorni dal trasferimento stesso. L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art .2558 del codice civile, di recedere dal contratto entro 3 mesi dalla data di ricezione della comunicazione inviata con lettera raccomandata A.R. qualora la cessionaria non sia in grado di dimostrare di essere in possesso dei requisiti dell'impresa aggiudicataria, e, comunque, di quelli richiesti per partecipare alla gara. L'aggiudicatario è inoltre tenuto a comunicare alla Amministrazione qualsiasi atto di trasformazione dell'impresa stessa, nonché le eventuali modificazioni dell'assetto societario, entro e non oltre sette giorni da quando gli atti sono stati compiuti. L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, nel caso in cui l'aggiudicatario, in seguito alle trasformazioni e modificazioni suddette, non abbia più i requisiti richiesti per partecipare alla gara. La mancata comunicazione di quanto sopra previsto entro i termini previsti costituisce inadempimento dell'aggiudicatario ed attribuisce alla Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, oltre il risarcimento dei danni.

In caso di liquidazione o di scioglimento della ditta aggiudicataria o di cambiamento della ragione sociale, l'Amministrazione avrà diritto di pretendere la continuazione dell'esecuzione del contratto da parte della società in liquidazione, quanto pretendere la continuazione da parte della nuova ditta subentrante.

ART. 28 Tracciabilità dei flussi finanziari - codice CIG 3882489B44

La ditta concessionaria si obbliga ad assicurare la completa tracciabilità dei flussi finanziari derivanti dal presente appalto e all'osservanza di quanto specificamente previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 circa gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 29 – Spese

Tutte le spese del presente contratto sono a carico della Ditta Aggiudicataria. Si dichiara che la fornitura di cui al presente contratto è soggetta all'imposta sul valore aggiunto, per cui la registrazione è in caso d'uso e in misura fissa ai sensi degli articoli 5 e 40 del DPR 26 aprile 1986 n. 131.

ART. 30 – Foro competente

Tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero sorgere in ordine al presente contratto e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti sono di competenza del foro di Ancona ove ha sede legale l'ASUR e dove dovrà eleggere domicilio la ditta aggiudicataria.

IL Direttore AREA VASTA 5

Dr. Giovanni Stroppa

San Benedetto del Tronto

Data

Firma

Il titolare ditta TIFFANY WINE BAR

Sig. Schiavoni Patrizio

San Benedetto del Tronto

Data

Firma