

Decreto n. 521 del 05/08/2021

OGGETTO: Contratto ponte per l'affidamento della concessione dei locali della ASST della Valcamonica per l'erogazione di servizio Bar di somministrazione di alimenti e bevande in attesa di aggiudicazione della convenzione ARIA_2021_080 e comunque non oltre il 31.12.2022: indizione tramite la piattaforma SinTel
CIG 88281102D6

IL DIRETTORE GENERALE FF
nella persona del Dott Guido Avaldi

Acquisiti i pareri:

del Direttore Sanitario ff: Dr Andrea Patroni

del Direttore Amministrativo: Dott Guido Avaldi

del Direttore Socio-Sanitario: Ing Maurizio Morlotti

L'anno 2021, giorno e mese sopraindicati:

CON I POTERI di cui all'art.3 del D.Lgs n.502/1992, così come risulta modificato con D.Lgs n.517/1993 e con D.Lgs n.229/1999 ed in virtù della formale legittimazione intervenuta con DGR n.XI/1085 del 17.12.2018, in attuazione delle LLRR n.33/2009 e 23/2015;

Rilevato che il Responsabile del procedimento riferisce quanto segue:

PREMESSO che con decreto 512/2017 la scrivente ASST aggiudicava per il periodo 1.7.2017-30.06.2021 la concessione dei locali siti nel presidio ospedaliero di Esine (Bs) da adibire ad attività di bar alla Sarca Catering srl con unico socio con sede in Brescia a seguito di gara aggregata con la ASST della Valtellina e Alto Lario;

DATO ATTO che si ritiene necessario proseguire con la concessione in oggetto per garantire il servizio di bar presso il Presidio ospedaliero di Esine;

VERIFICATO che:

- non sono attive convenzioni di Aria SpA o di CONSIP di cui all'art.26 co.1 della L. 488/1999 e smi relative a servizi identici o comparabili con quelli oggetto del presente atto;

- con decreti n.687/2020 e n.187/2021 si è provveduto all'approvazione della programmazione biennale degli acquisti di beni e servizi e del relativo aggiornamento (secondo le modalità definite dall'art.21 del D.Lgs n.50/2016 e smi e nel rispetto della vigente normativa in materia) all'interno della quale rientra la presente concessione;

- ARIA SpA ha inserito nella sua programmazione la procedura ARIA_2021_080 Servizio Bar e Vendor Machine avente medesimo oggetto la cui attivazione è prevista per il secondo semestre 2022;

- tale servizio non rientra tra le categorie merceologiche del settore sanitario come individuate dal DPCM di cui all'art.9 co.3 del DL n.66/2014 e smi e relativi indirizzi esplicativi;

DATO ATTO che con nota registrata al prot. ASST l'8.7.2021 al n.15852/21 la centrale di committenza ARIA SpA ha dato indicazione alla scrivente, considerato l'inserimento della gara d'appalto nella programmazione regionale, di procedere con un contratto ponte fino all'attivazione della convenzione, inserendo apposita clausola di risoluzione anticipata;

VISTA:

- la complessità del servizio in concessione oggetto del presente provvedimento anche alla luce degli investimenti e del rischio in capo al concessionario per un periodo così limitato, compresa la tutela dei lavoratori in servizio presso il bar;

- il tempo ridotto di durata del contratto ponte e la necessità di non interrompere il servizio;

- la corretta esecuzione da parte dell'attuale fornitore del servizio oggetto del contratto ponte;

RITENUTO quindi

- di invitare alla procedura per il contratto ponte unicamente l'attuale concessionario;

- di mantenere inalterate le condizioni e il canone attualmente in vigore;

CONSIDERATO che:

- l'Art.3 della DGR 2633/2011, in attuazione della L.R. n.11/2011, dispone l'obbligo dell'utilizzo della piattaforma SinTel per le procedure di gara;

- le disposizioni legislative che attualmente disciplinano le procedure alle quali le Aziende Sanitarie del SSR devono attenersi nella scelta dei soggetti cui affidare la fornitura di beni e l'appalto dei servizi sono stabilite dal D.Lgs n.50/2016 smi;

RAMMENTATO che:

- con decreto n.178/2020 venivano adottate "Determinazione, ai sensi dell'art.3, co.6 D.Lgs n.502/1992, in ordine alla sostituzione del Direttore Generale in caso di assenza o impedimento temporaneo";

- il medesimo provvedimento affida, con decorrenza dal 19.3.2020, secondo l'ordine di seguito dettagliato:

- Dott Guido Avaldi, Direttore Amministrativo, nato a Crema il 9.12.1961 (che eserciterà le funzioni di sostituto nelle ipotesi di assenza/impedimento del Direttore Generale);
- Dr.ssa Roberta Chiesa, Direttore Sanitario, nata Bergamo il 30.5.1962 (che eserciterà le funzioni di sostituto nelle ipotesi di contestuale assenza/impedimento del Direttore Generale e del Direttore Amministrativo);
- Ing. Maurizio Morlotti, Direttore Socio Sanitario, nato a Lecco l'11.2.1975 (che eserciterà le funzioni di sostituto nelle ipotesi di contestuale assenza/impedimento del Direttore Generale, del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario);

OSSERVATO che:

- la delega di cui al decreto citato precisa che l'esercizio dei poteri di delega è limitato, conformemente alle previsioni normative, ai casi di assenza o impedimento temporaneo, da comunicarsi formalmente da parte del Direttore Generale o oggettivamente accertati secondo le modalità di rito e che gli atti e i provvedimenti verranno adottati, nell'esercizio della delega, dal "Direttore Amministrativo nell'esercizio dei poteri delegati di Direttore Generale", anche compendiato brevemente con la formulazione "Direttore Generale ff";

- il Direttore Generale è assente, come risulta dalla condivisa programmazione con la Direzione strategica, per godimento di periodo feriale;

- risulta necessario provvedere all'adozione di taluni provvedimenti, del cui contenuto il Direttore Amministrativo ha per le vie brevi informato il Direttore Generale;

CONSTATATO che il presente atto non comporta oneri a carico dell'Azienda;

ACQUISITI:

- la proposta del Responsabile del procedimento a seguito di formale istruttoria;
- il parere tecnico favorevole del Dirigente/Responsabile/Referente UO/Servizio/Uffici;

ACQUISITI altresì, per quanto di competenza, i pareri favorevoli dei Direttori Sanitario ff, Amministrativo e Socio-Sanitario;

DECRETA

di prendere atto di quanto in premessa descritto e conseguentemente:

1 - di indire tramite la piattaforma SinTel la procedura relativa al contratto ponte per l'affidamento della concessione dei locali della ASST della Valcamonica per l'erogazione di servizio Bar di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi in attesa di aggiudicazione della convenzione ARIA_2021_080 e comunque non oltre il 31.12.2022;

2 - di approvare tutta la documentazione che, allegata al presente provvedimento ne forma parte integrante e sostanziale;

3 - di invitare l'operatore economico Sarca Catering srl con socio unico alla procedura, espletata tramite la piattaforma SinTel, per le ragioni meglio esplicitate in premessa;

4 - di nominare RUP (Responsabile Unico del Procedimento) ai sensi dell'art.31 D.Lgs n.50/2016 s.m.i l'Ing. Francesco Mazzoli Dirigente Responsabile del AGRM;

5 - di dare atto che dall'adozione del presente atto non discendono oneri finanziari a carico dell'Azienda;

6 - di dare atto che il presente provvedimento è sottoposto al controllo del Collegio Sindacale, in conformità ai contenuti dell'art.3-ter del D.Lgs n.502/1992 e s.m.i e dell'art.12, co.14, della LR n.33/2009;

7 - di disporre, a cura del Servizio Affari Generali e Legali, la pubblicazione all'Albo



on-line - sezione Pubblicità legale - ai sensi dell'art.17, co.6, della LR n.33/2009, e dell'art. 32 della L. n.69/2009, ed in conformità alle disposizioni ed ai provvedimenti nazionali e europei in materia di protezione dei dati personali.

IL DIRETTORE GENERALE FF
(Dott Guido Avaldi)

OGGETTO: CONTRATTO PONTE PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEI LOCALI DELLA ASST DELLA VALCAMONICA PER L’EROGAZIONE DI SERVIZIO BAR DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE AI SENSI IN ATTESA DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONVENZIONE ARIA_2021_080 E COMUNQUE NON OLTRE IL 31.12.2022: INDIZIONE TRAMITE LA PIATTAFORMA SINTEL

ATTESTAZIONE DI COMPLETEZZA DELL'ISTRUTTORIA

Il Responsabile del procedimento attesta la completezza dell'istruttoria relativa alla proposta di decreto sopra citato.

Data, 13/07/2021

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
DUCOLI RAFFAELLA**

firma elettronica apposta ai sensi del
D.Lgs n.82 del 7 marzo 2005

ATTESTAZIONE DI REGOLARITA' TECNICA

Il Dirigente/Responsabile/Referente dell'UO/Ufficio/Servizio attesta la regolarità tecnica e la legittimità della proposta di decreto sopra citato.

Data, 28/07/2021

**IL DIRIGENTE/RESPONSABILE/REFERENTE UO/UFFICIO/SERVIZIO
MAZZOLI FRANCESCO**

firma elettronica apposta ai sensi del
D.Lgs n.82 del 7 marzo 2005

UO AREA GESTIONE RISORSE MATERIALI

Sede di Breno
Tel. 0364/329316
e-mail: economato@asst-valcamonica.it

Spett.le
Sarca Catering Srl a socio unico

CIG:	88281102D6
------	-------------------

LETTERA D'INVITO

OGGETTO: Contratto ponte per l'affidamento della concessione dei locali della ASST della Valcamonica per l'erogazione di servizio Bar di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi in attesa di aggiudicazione della convenzione ARIA_2021_080 e comunque non oltre il 31.12.2022

1. OGGETTO DELLA FORNITURA/SERVIZIO

Codesta spett.le ditta è invitata a partecipare alla procedura di contratto ponte per l'affidamento della concessione dei locali della ASST della Valcamonica per l'erogazione di servizio Bar di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi in attesa di aggiudicazione della convenzione ARIA_2021_080 e comunque non oltre il 31.12.2022 affidamento diretto a seguito di valutazione comparativa, ai sensi dell'art.36 co.2 lett.a) del D.Lgs.50/2016 e smi. La fornitura del servizio dovrà avvenire alle condizioni indicate nell'allegato M AGRM 005 "Capitolato Tecnico".

2. SISTEMA INFORMATICO DI NEGOZIAZIONE

Per l'espletamento della presente procedura, l'Azienda si avvale del Sistema Informatico della Regione Lombardia (Sintel), mediante il sito www.arca.regione.lombardia.it, con invito ai fornitori registrati.

Le condizioni di accesso ed utilizzo del Sistema sono indicate nei documenti "Modalità d'uso della piattaforma Sintel" e "Manuale operativo Utente Fornitore", scaricabili dal suddetto sito Internet.

La presente procedura di gara viene svolta ai sensi della normativa vigente:

- Legge Regionale 33/2007;
- D.Lgs 50/2016.

Il presente invito contiene le modalità di partecipazione alla procedura, che si articolano nelle operazioni dettagliatamente indicate sulla piattaforma Sintel.

Ai fini della validità della procedura, l'impresa concorrente dovrà, **pena esclusione dalla procedura medesima** al termine di tutte le operazioni di inserimento, firmare digitalmente il file prodotto dalla piattaforma Sintel contenente l'offerta.

3. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

Le imprese partecipanti dovranno inserire le offerte entro e non oltre il termine **perentorio** delle ore _____ del giorno _____.

Si consiglia, comunque, di provvedere all'inserimento dell'offerta, ivi compresa la parte economica, almeno il giorno prima della data sopra indicata, al fine di evitare eventuali disguidi tecnici che si potessero verificare il giorno di scadenza.

Per la predisposizione dell'offerta sulla piattaforma Sintel viene richiesto di:

1. Scaricare l'allegato denominato M AGRM 005 "Capitolato tecnico" e DGUE.
2. Dichiarare di accettare "termini e condizioni", fleggando nell'apposito campo. Questa dichiarazione verrà prodotta automaticamente dalla piattaforma SinTel ed acquisirà pieno valore legale con l'apposizione della firma digitale del legale Rappresentante sul documento in formato .pdf che viene scaricato da SinTel con

Mod./ASST

passaggio guidato.

3. Inserire nell'apposito campo presente in piattaforma il DGUE compilato (compilare soltanto Parte II e Parte III) e firmato digitalmente e il capitolato magrm005 firmato digitalmente;
4. Formulare l'**Offerta economica**, inserendo nella piattaforma SinTel, direttamente nel campo previsto, l'importo del singolo prodotto offerto (IVA esclusa).

IMPORTANTE

Al fine di aggiornare il Ns. elenco fornitori Vi chiediamo cortesemente di sottoscrivere e caricare il **Patto di Integrità** seguendo le istruzioni presenti sulla piattaforma e che di seguito si riportano.

All'interno dell'ultima sezione del processo di Accreditamento, l'Operatore Economico sottoscrive il Patto di Integrità Regione Lombardia ai sensi della Delibera della Giunta Regionale N°XI/1751/2019. Anche la sotto-sezione "Patto di Integrità Regione Lombardia" diventa compilabile solo dopo aver concluso la compilazione della Dichiarazione ex art.80. Dopo aver letto e preso conoscenza del Patto di Integrità Regione Lombardia è necessario scaricare il file in formato .pdf e allegarlo alla piattaforma firmato digitalmente.

Dopo aver allegato il file, selezionando la sotto-sezione "Profilo Fornitore", si potrà notare di aver acquisito lo stato "Profilo Lombardia".

Per eventuali informazioni di carattere generale, è possibile rivolgersi:
RUP, Direttore AGRM Ing. Francesco Mazzoli .

Referente Pratica RDO Sintel: Raffaella Ducoli- (Tel. 0364/329316 - email: economato@asst-valcamonica.it).

Per informazioni di carattere informatico relative alla piattaforma Sintel tel . 800-116738.

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico DPR 28 dicembre 2000, n.445, del D.Lgs. 7 marzo 2005, n.82 e norme collegate.

UO AREA GESTIONE RISORSE MATERIALI

Il Direttore
Ing. Francesco Mazzoli

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto il Contratto ponte per l'affidamento della concessione dei locali della ASST della Valcamonica per l'erogazione di servizio Bar di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi in attesa di aggiudicazione della convenzione ARIA_2021_080 e comunque non oltre il 31.12.2022

Art. 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il Gestore dovrà, ove ritenuto opportuno o necessario, eseguire, a propria cura e spese, i lavori di riqualificazione degli ambienti assegnati e la fornitura con posa in opera degli arredi e attrezzature necessarie all'attivazione delle attività commerciali, così come meglio descritto ai successivi articoli.

Per l'espletamento del servizio l'A.S.S.T. della Valcamonica (in seguito denominata ASST) mette a disposizione del Concessionario (in seguito denominato Gestore) i locali ubicati all'interno dell'Ospedale di Esine.

Al gestore non viene corrisposto alcun compenso da parte dell'ASST per il servizio prestato. Lo stesso acquisisce la titolarità della gestione e dell'introito dei proventi derivanti dall'esercizio dell'attività principale e di eventuali servizi accessori nel rispetto delle condizioni di cui al presente Capitolato. Si precisa che l'utilizzo dei servizi da parte dell'utenza è comunque facoltativo e pertanto il Gestore non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna, né richiedere modifiche del capitolato, relative all'affluenza degli utenti.

Il Gestore, con l'accettazione del presente capitolato, dichiara di essere a conoscenza che all'interno del Presidio Ospedaliero sono presenti distributori automatici di alimenti e bevande, il cui servizio non è compreso nel presente appalto, e di non aver nulla da obiettare al riguardo. A tal proposito l'ASST si riserva di affidare, in futuro, tale servizio con le modalità che riterrà opportuno senza che per questo il Gestore abbia a pretendere alcunché.

In considerazione della peculiarità dell'appalto (concessione di servizi), il Gestore e gli eventuali subappaltatori assicurano il rispetto della disciplina di cui alla Legge 136/2010 (tracciabilità dei flussi finanziari), se ed in quanto richiesto e dovuto.

Art. 3 – DECORRENZA E DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà una durata a partire dal 1.7.2021 fino all'aggiudicazione della convenzione ARIA_2021_080 e comunque non oltre il 31.12.2022.

Alla scadenza contrattuale, su richiesta dell'ASST, qualora la procedura di ARIA SpA non si sia ancora conclusa il gestore sarà tenuto a garantire il servizio alle stesse condizioni, senza eccezione alcuna per un periodo massimo di 180 giorni.

Art. 4 – CANONE PER L'ASST E BASE D'ASTA

Per la concessione dei locali, individuati all'interno del Presidio Ospedaliero di Esine (BS), l'A.S.S.T. della Valcamonica ha diritto ad un canone per il periodo oggetto del presente contratto ponte pari ad € 136.500,00. il canone verrà corrisposto in misura trimestrale a seguito di emissione di fattura da parte della scrivente ASST.

Art. 5 – OBBLIGHI DEL GESTORE

Il Gestore dovrà svolgere il servizio all'interno del Presidio Ospedaliero di Esine (Bs), con gestione a proprio esclusivo rischio e sotto la propria esclusiva responsabilità, in forma organizzativa autonoma in mezzi, attrezzature e personale, secondo le norme previste dal presente capitolato e dalla normativa vigente di settore.

Per quanto riguarda l'attività, il "listino prezzi per il pubblico" dovrà essere esposto in modo ben visibile all'interno dei locali adibiti a bar.

Ai dipendenti dell'ASST dovrà essere riconosciuto uno sconto del 10% sul prezzo di listino alla presentazione del tesserino di riconoscimento prima dell'emissione dello scontrino.

Fa nno carico al gestore i seguenti obblighi:

- a) adeguamento strutturale, impiantistico e funzionale dei locali alle esigenze di esercizio ed alla normativa vigente urbanistica e del settore;
 - b) fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande;
 - c) rispetto dei requisiti professionali e morali per l'esercizio delle attività commerciali;
 - d) rispetto dei regolamenti comunali e provinciali vigenti in materia;
 - e) possesso delle licenze ed autorizzazioni o presentazione dei titoli abilitativi prescritti dalla legge. Per tutta la durata del contratto, le licenze di esercizio saranno intestate al gestore e su questo incombe l'obbligo del pagamento delle relative tasse e imposte. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le licenze saranno intestate all'operatore economico individuate come capogruppo;
 - f) pagamento con frequenza trimestrale del canone offerto dal gestore, come canone per l'utilizzo dei locali ;
 - g) pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
 - h) assunzione degli oneri diretti e indiretti relativi alle retribuzioni e alle assicurazioni previdenziali ed antinfortunistiche del personale impiegato nella gestione;
 - i) approvvigionamento dei generi alimentari e/o degli altri prodotti e materiali di consumo connessi alla gestione del servizio;
 - j) manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e dei locali assegnati, oltre a tutte le attrezzature, apparecchiature, mezzi meccanici ed arredi necessari al funzionamento delle attività commerciali ed alla pulizia degli ambienti nel pieno rispetto della normativa di sicurezza;
 - m) rispetto di tutte le misure e norme di sicurezza, igiene e sanità degli ambienti, apparecchiature ed impianti a tutela del personale e dell'utenza; dei contratti nazionali collettivi di lavoro ed integrativi locali del personale; della normativa in merito all'assicurazione obbligatoria e ai versamenti dei contributi assistenziali e previdenziali e delle altre norme che disciplinano il settore, con l'esonero dell'ASST da ogni responsabilità diretta e indiretta al riguardo;
 - n) mantenimento dell'esercizio ad un adeguato livello di decoro consentendo all'ASST di accertare in qualsiasi momento la regolarità della condizione del servizio, il rispetto dell'immagine dell'Azienda Sanitaria e degli impegni contrattualmente sottoscritti;
 - o) i costi per le utenze (riscaldamento, acqua fredda e calda, energia elettrica compreso raffrescamento), in quanto non rilevabili separatamente, vengono ricompresi nel canone posto a base d'asta;
- Energia Elettrica: i locali saranno forniti di una potenza massima di 25 kw (40 A)
- Telefonia: verrà messa a disposizione una linea telefonica abilitata per le sole chiamate interne e per la sola ricezione di chiamate esterne.

Art. 6 – QUALITA' DEL SERVIZIO

Il gestore dovrà garantire la vendita, comunque autorizzata, almeno dei seguenti articoli e generi:

- a) caffetteria, bevande analcoliche, succhi e acque minerali;
- b) panini, brioche, biscotteria;
- c) tranci di pizza o focaccia;
- d) gelati;
- e) alimenti e bevande senza glutine.

Potranno inoltre essere venduti beni quali: giornali, riviste, fazzoletti di carta, beni e prodotti per l'igiene della persona.

Restano tassativamente esclusi dalla vendita i superalcolici e le bevande a bassa gradazione alcolica (vino, birra, ecc.) E' vietata la vendita di materiale pornografico, tabacchi e l'installazione di macchine per videogiochi.

Il gestore si impegna ad erogare il servizio dato in concessione dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi.

L'orario di apertura è stabilito come segue: dalle ore 07.30 alle ore 19.30, in orario continuato, tutti i giorni feriali. Nei giorni festivi e prefestivi l'orario potrà essere ridotto in accordo tra le parti.

L'orario ed i giorni apertura, potranno essere modificati in accordo tra le parti, in vigore di contratto, valutate le effettive necessità del servizio.

Su richiesta dell'ASST potranno essere organizzati e gestiti coffee-break e buffet, all'interno del Presidio Ospedaliero di Esine.

Art. 7 – PREDISPOSIZIONE LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE

L'allestimento dei locali comprende tutti gli arredi e le attrezzature necessarie all'esercizio delle attività.

Gli arredi e le attrezzature proposte dovranno essere nuove o usate, ma comunque in buono stato di manutenzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria è in carico al gestore. L'ASST resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie ed eventuali sostituzioni di attrezzature o componenti di esse che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico del gestore.

I locali dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massimo decoro e igiene, attenendosi a tutte le prescrizioni che al riguardo la Direzione Medica o Amministrativa e/o il Servizio Igiene e Sanità Pubblica vorrà impartire.

Art. 8 – IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il gestore, nello svolgimento del servizio, dovrà attenersi a tutte le disposizioni di legge in materia di igiene degli alimenti, con particolare riferimento alle norme in vigore sul territorio regionale, individuando nella propria attività ogni fase che potrebbe ritenersi critica per la sicurezza degli alimenti ed applicando le misure di autocontrollo e di sicurezza adeguate in conformità al sistema HACCP; nel caso di rischio immediato per la salute derivante da alimenti prodotti e/o commercializzati, il gestore dovrà provvedere all'immediato ritiro dal commercio dei prodotti stessi, informandone l'ASST ed attuando ogni altro adempimento previsto dalla vigente normativa.

Tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, dovranno essere conservati osservando le disposizioni di legge gestiti e trattati secondo quanto disposto dalle norme vigenti; in particolare i residui alimentari ed altri scarti della produzione degli alimenti non dovranno sostare nell'ambiente bar oltre il tempo necessario alla lavorazione e somministrazione giornaliera degli alimenti.

Art. 9 – MISURE IGIENICO-SANITARIE

I prodotti utilizzati per la pulizia e l'igiene non dovranno essere tossici né essere conservati nei locali bar: eventuali interventi generali di disinfezione e disinfestazione dovranno essere effettuati in concomitanza della chiusura del servizio e senza che tali prodotti vengano a contatto, anche aereo, con i prodotti alimentari.

A cura e spese del gestore, tutto il personale in servizio dovrà:

a) essere in possesso di adeguata formazione relativa ai principi HACCP e di corretta prassi igienica, nel rispetto della normativa nazionale e regionale in materia;

b) indossare idonea divisa;

c) tenere un contegno irreprensibile (è facoltà dell'Azienda Sanitaria richiedere in ogni momento al gestore l'allontanamento immediate di coloro che non tenessero una condotta consona alla natura e al luogo nel quale prestano servizio);

Per ridurre al minimo le possibilità di contaminazione il personale dovrà attenersi alle seguenti norme comportamentali:

a) mantenere un alto livello di pulizia e igiene personale;

b) lavarsi accuratamente le mani prima di iniziare il lavoro, dopo ogni assenza dal posto di lavoro e tutte le volte che risulti necessario a causa ed in conseguenza delle attività di somministrazione degli alimenti;

c) non indossare anelli o bracciali;

d) non consumare cibi o bevande nelle aree in cui i prodotti alimentari e gli ingredienti siano esposti e serviti;

- e) coprire immediatamente tutti i tagli e le escoriazioni con medicazioni impermeabili;
- f) provvedere alle attività di sanificazione secondo apposito Piano di pulizia e sanificazione che dovrà essere reso disponibile all'ASST dopo aver concordato la tipologia dei disinfettanti utilizzati e che dovrà essere mantenuto in continuo stato di aggiornamento;
- g) allontanarsi dalle aree di preparazione e somministrazione nei casi previsti dalla normativa (capitolo VIII dell'allegato 2 al Reg. CE 852/2004) al fine di prevenire eventuali contaminazioni degli alimenti;
- h) il personale addetto alla riscossione non può prestare contemporaneamente la propria opera per la preparazione e somministrazione degli alimenti e bevande; l'eventuale passaggio delle funzioni di riscossione a quelle di somministrazione dovrà essere preceduta da adeguata igiene delle mani.

Art. 10 – SMALTIMENTO RIFIUTO

Il gestore dovrà provvedere alla raccolta, al confezionamento ed al trasporto dei rifiuti presso il deposito temporaneo individuato dalla ASST.

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

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

Il gestore dovrà obbligatoriamente provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti. Ove necessario, il gestore dovrà provvedere alla compattazione e/o legatura del rifiuto per renderlo meno ingombrante. Provvederà inoltre alla successiva sistemazione ed introduzione del rifiuto negli appositi contenitori predisposti all'uso dall'ASST.

Art. 11 – FORNITORI

Le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno essere esclusivamente intestate ed indirizzate alla sede legale del gestore senza alcun riferimento all'ASST o ai suoi uffici ed eventuali recapiti.

I fornitori dovranno integralmente rispettare quanto previsto dalle vigenti normative. A richiesta del gestore dovranno essere in grado di dimostrare, anche attraverso specifica documentazione, l'applicazione di misure igienicamente corrette, con particolare riferimento alle fasi di trasporto e consegna degli alimenti.

Art. 12 – AVVIAMENTO COMMERCIALE

In considerazione della peculiare caratteristica del servizio, aperto solo a coloro i quali possono accedere alla struttura avendone il giusto motivo, il gestore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possono dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo o dichiarando che l'entità del canone dovuto all'ASST per l'utilizzo del locale tale che, in ogni e qualsiasi ipotesi, egli si dichiara sin da ora soddisfatto e tacitato in ogni eventuale diritto che potesse eventualmente far valere in sede o a seguito della scadenza o della risoluzione, per qualsiasi ragione, del contratto.

ART. 14 – OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE IN MATERIA DI SICUREZZA

A carattere generale

Il personale del gestore, nell'accedere sul luogo di lavoro, sarà tenuto al rispetto del calendario e dell'orario preventivamente concordato. Tramite le planimetrie per la gestione delle emergenze dovrà prendere visione delle vie di fuga e dei presidi antincendio.

Il gestore dovrà tenere a disposizione tutta la documentazione, compreso l'elenco delle sostanze e delle attrezzature utilizzate, comprovante l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione e la corretta gestione in materia di sicurezza e salute sul lavoro sia dell'azienda, che dagli Organi di Vigilanza.

L'ASST si riserva di verificare, anche con ispezioni, il rispetto delle norme di sicurezza e salute sul lavoro e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno lo standard di salute

e sicurezza previsto.

Il gestore dovrà assicurare una formazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza, a ciascun lavoratore con particolare riferimento alle modalità di esecuzione in sicurezza degli interventi scaturenti dall'attività oggetto dell'appalto ed alle proprie mansioni, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08, del D. Lgs. 230/95, del D.M. 10.02.98 e D.M. 388/03, nonché sulle misure di prevenzione da adottare necessarie alla salvaguardia della sicurezza e salute degli operatori ed alla protezione dell'ambiente.

Il gestore è tenuto a inviare al Servizio Prevenzione e Protezione dell'ASST un report semestrale di tutti gli incidenti e infortuni che si dovessero verificare nell'esecuzione dei lavori presso gli edifici ed aree indicati nel contratto e a conservare il registro infortuni sul luogo delle lavorazioni, affinché possa essere oggetto di analisi in caso di verifiche da parte dell'Azienda Sanitaria - D.M. 12 settembre 1958.

L'Appaltatore è inoltre tenuto a curare e a mantenere aggiornato il registro di controllo delle attrezzature di lavoro per cui lo stesso è previsto - D.Lgs. n. 106/2009 Art. 71, comma 4 lett. A.

L'Appaltatore dovrà curare che il proprio personale:

- a) esponga la tessera di riconoscimento;
- b) indossi gli indumenti di lavoro ed eventuali Dispositivi di Protezione Individuale;
- c) rispetti il divieto di fumo e di assunzione di sostanze psicotrope;
- d) sia adeguatamente formato e informato sui rischi potenziali per la salute e la sicurezza;
- e) attui tutte le misure di prevenzione e protezione previste;
- f) si attenga e rispetti le indicazioni della segnaletica stradale, aziendale e di sicurezza;
- g) non ingombri con materiali e attrezzature i percorsi di esodo e le uscite di emergenza;
- h) eviti l'uso di cavi volanti che possano causare intralcio e prolunghe in genere;
- i) non manometta segnaletica o presidi di sicurezza installati nelle aree interessate dai lavori;
- l) sempre segnali, al proprio diretto superiore e/o alla Direzione, le situazioni non conformi alle disposizioni di sicurezza di cui alle normative di legge e/o disposizioni aziendali - D.Lgs. n. 106/2009 Art. 20, comma 2.
- m) non lasci incustoditi materiali e attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro;
- n) movimenti i materiali e le attrezzature in sicurezza, evitandone il trasporto e la collocazione in equilibrio instabile;
- o) non usi materiali, attrezzature, apparecchiature, impianti e mezzi di trasporto di proprietà dell'Azienda Sanitaria se non previa autorizzazione;
- p) separi con transenne o simili le zone rischiose e quelle interessate dai lavori in contratto di appalto, utilizzando, ove necessario, segnaletica di salute e sicurezza e segnalatori acustici e/o luminosi, facendo riferimento alla cartellonistica;
- q) non abbandoni rifiuti di nessun genere;
- r) mantenga tutte le aree di lavoro in perfetto stato di ordine e pulizia;
- s) nell'eventualità, utilizzi solo ed esclusivamente macchinari e attrezzature conformi alla normativa vigente, marcate CE quando previsto e collegate a terra.

Obbligo di contenimento dispersione sostanze pericolose:

- a) leggere le schede di sicurezza che accompagnano i prodotti e seguire i consigli di prudenza indicati sulle etichette e nelle schede, e in particolare evitare la dispersione nell'ambiente (atmosfera, terra o acqua) di sostanze pericolose per l'uomo e/o per l'ambiente, come riportato nel punto 12) delle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati riguardante le informazioni ecologiche ai sensi del D.Lgs. 52/97;
- b) non utilizzare mai contenitori non etichettati e nel caso si dovesse riscontrarne la presenza non aprire e maneggiarli utilizzati idonei DPI;
- c) non mescolare sostanze tra loro incompatibili;
- d) obbligo di rimozione rifiuti; ai sensi del Decreto Legislativo n. 152 del 2006, e di esclusiva competenza della ditta la gestione dei rifiuti speciali (detriti, imballaggi, parti di macchinario, ecc.), derivanti dalla esecuzione delle attività previste dal contratto in essere e, precisamente: raccolta, deposito e smaltimento finale

Obblighi sull'utilizzo macchine e attrezzature:

- a) tutte le macchine, le attrezzature e i mezzi d'opera necessari per l'esecuzione delle opere di cui all'intervento da effettuare e/o affidato, dovranno essere conferite dal Gestore;
- b) è fatto assoluto divieto al personale dell' Gestore di usare attrezzature del committente;
- c) è assolutamente vietato cedere, a qualsiasi titolo, macchine, impianti, attrezzi, strumenti e opere provvisorie al Gestore o ai suoi dipendenti;
- d) in via del tutto eccezionale, qualora quanto previsto nel punto precedente debba essere derogato per imprescindibili ragioni produttive, qualsiasi cessione potrà avvenire solo su espressa e motivata autorizzazione scritta preventiva del committente; in questo caso, all'atto della presa in consegna delle macchine, attrezzature o di quant'altro eventualmente ceduto, il Gestore dovrà verificarne il perfetto stato e la eventuale messa in sicurezza, assumendosi, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'uso; tale consegna verrà attestata mediante apposito verbale che andrà sottoscritto dal responsabile per l'intervento della ditta appaltatrice e dal referente ai lavori della committenza.

Operazioni preparatorie per lavori su impianti elettrici:

- a) la disattivazione dell'alimentazione elettrica degli impianti alimentanti i locali oggetto degli interventi dovrà essere eseguita dagli elettricisti interni, comunque con l'assistenza o la consultazione del personale interno;
- b) stante la possibilità di attività sanitarie in corso, potrebbe non essere possibile disattivare generalmente tutti gli impianti elettrici per cui è probabile che nelle zone interessate dai lavori ci siano dei conduttori in tensione, conseguentemente gli operatori della ditta appaltatrice dovranno adottare tutte le cautele del caso soprattutto quando verranno effettuate le operazioni di demolizione; durante tali lavorazioni i lavoratori dovranno essere dotati degli appositi dispositivi di protezione nonché delle apparecchiature idonee al rilevamento di cavi in tensione anche sotto traccia;
- c) nel caso di intercettazione di cavi dovranno essere immediatamente avvertiti gli elettricisti interni.

Operazioni preparatorie per lavori su impianti termo-idraulici e gas:

- a) durante le operazioni di demolizione e/o installazione potrebbe essere possibile intercettare accidentalmente le tubazioni di acqua calda/fredda e tubi adducenti gas medicali (ossigeno, protossido di azoto, aria medica);
- b) in caso di fuoriuscita dei fluidi liquidi o gassosi, occorrerà: sezionare a monte le tubazioni o tamponare la perdita ad esempio schiacciando le estremità dei tubi di rame, avvertire immediatamente gli operatori tecnici idraulici/meccanici ed il personale preposto del Settore Tecnico dell'A.S.S.T. al fine di limitare le conseguenze e i disservizi;
- c) in caso di fuoriuscita di ossigeno o protossido, aerare gli ambienti interessati;
- d) gli operai, prima delle operazioni di demolizione e/o installazione dovranno utilizzare idonee apparecchiature atte ad individuare tubazioni metalliche sotto traccia;
- e) in caso di incidente o di situazione di emergenza, dovranno essere adottati i necessari provvedimenti cautelativi (tamponando le perdite, disattivando apparecchiature elettriche, etc.) prima di raggiungere l'uscita più prossima da individuarsi all'atto dell'impianto del cantiere;
- f) l'utilizzo nelle lavorazioni di sostanze infiammabili o combustibili dovrà essere limitato al minimo indispensabile e gli operatori dovranno essere edotti rispetto ai relativi rischi e cautele da adottare.

Operazioni preliminari su operazioni di foratura muri:

Prima di procedere all'esecuzione dei fori è necessario:

- a) concordare con il Direttore dell'esecuzione dell'appalto le attività per eseguire l'intervento;
- b) che la ditta sia dotata di strumentazione propria di cui garantisce la qualità;
- c) accertare, prima della foratura, l'eventuale presenza di tubazioni o impianti elettrici incassati tramite apposita strumentazione di buona qualità.

Eventuali danni dovuti all'assenza dell'osservanza delle indicazioni su citate saranno risarciti all'A.S.S.T.

Art. 15 - COORDINAMENTO

IL gestore si impegna a partecipare alle riunioni di coordinamento che potranno essere convocate dal Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Sanitaria.

Alle riunioni partecipano:

- il responsabile S.P.P. dell'ASST o suo delegato;
- il responsabile S.P.P. del Gestore;
- il D.E.C. dell'ASST
- il Gestore o suo delegato.

Le eventuali prescrizioni determinate in sede di riunione, costituiscono integrazione delle prescrizioni specifiche al presente Capitolato.

Art. 16 - VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

Per quanto concerne le attività di preparazione e somministrazione di cibi e bevande è previsto che esse si svolgano totalmente all'interno di locali di proprietà dell'ASST, ma posti ad esclusiva disposizione del gestore.

Il documento di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI), allegato al disciplinare di gara, contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione oggetto del presente appalto, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto, così come previsto dall'art. 26, comma 3-ter del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Il DUVRI si riferisce ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto e quantificando gli eventuali oneri correlati.

Resta comunque onere di ciascuna impresa elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalle stesse.

Per quanto concerne invece le attività di riqualificazione, adeguamento e predisposizione dei locali e attrezzature (di competenza del gestore), esse si configurano come "cantiere temporaneo" e rientrano quindi nel campo di applicazione del Titolo IV "Cantieri Temporanei e Mobili" del D.Lgs. n. 81 del 2008.

Qualora, a seguito del progetto tecnico presentato dal gestore, sia necessario designare un Coordinatore in materia di sicurezza e salute, con il compito di redigere il "Piano di Sicurezza e Coordinamento" in cui saranno valutati tutti i costi della sicurezza, ivi compresi quelli relativi ai rischi interferenti, il gestore dovrà immediatamente darne comunicazione all'ASST interessata.

Il gestore dovrà altresì fornire all'ASST il nominativo ed il recapito del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

E' facoltà dell'Azienda Sanitaria l'effettuazione (in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità e le metodologie che riterrà opportune) di controlli per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato ed alle normative vigenti in materia.

Art. 17 - RESPONSABILE OPERATIVO DEL GESTORE

Il Gestore dovrà nominare un proprio responsabile operativo, con l'indicazione di un sostituto, in caso di assenza, reperibile nelle ore di apertura del servizio, che sia munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti contrattuali.

Il responsabile dovrà controllare e far osservare agli operatori impiegati le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare svolgimento del servizio e dovrà mantenere i contatti con gli Uffici competenti dell'Azienda Sanitaria per il controllo dell'andamento del servizio.

Tutte le contestazioni di inadempienza fatte al responsabile operativo si intendono fatte direttamente al gestore.

Art. 18 - COOPERAZIONE

In accordo con quanto previsto dalla vigente normativa ai lavoratori del gestore che operano negli

stabilimenti aziendali sono applicate le stesse norme di tutela previste in materia di Pronto Soccorso Aziendale per i lavoratori dipendenti delle Aziende Sanitarie/Ospedaliere. In particolare, in caso di infortunio a rischio biologico, i lavoratori di un'impresa appaltatrice possono avvalersi, sostenendo il relativo onere, del servizio di follow-up contattando il riferimento zonale della Sezione Sorveglianza Sanitari delle Aziende Sanitarie/Ospedaliere.

Art. 19 - REQUISITI DEL PERSONALE

Per l'esecuzione del servizio, il gestore dovrà avvalersi di proprio personale che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.

Il gestore dovrà provvedere ad eventuali assenze con immediate sostituzioni. A fronte di eventi straordinari e non previsti, il gestore dovrà impiegare risorse umane e strumentali aggiuntive finalizzate all'assolvimento degli impegni assunti.

Il gestore dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal CCNL e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del l'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano anche nel caso in cui lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura giuridica, dalla struttura o dimensione dell'impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica ed economica, ivi compresa la forma cooperativa.

Il gestore sarà tenuto all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative.

Art. 20 - RESPONSABILITA'

1 - Il gestore assume in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni tanto del gestore stesso quanto dell'Azienda Sanitaria o di terzi, in virtù dell'esecuzione del presente servizio, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali riferibili al presente servizio, anche se eseguite da parte di terzi.

2 - Il gestore, prima dell'inizio del servizio, dovrà stipulare una polizza assicurativa, con massimali non inferiori a cinque milioni di euro per ogni evento dannoso o sinistro con primaria Compagnia a beneficio dell'Azienda Sanitaria contraente e dei terzi per l'intera durata del servizio a copertura del rischio per responsabilità civile della medesima nello svolgimento di tutte le attività di cui al presente servizio. Detta polizza dovrà tenere indenne l'Azienda Sanitaria, ivi compresi i loro dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno il gestore possa arrecare all'Azienda Sanitaria, ai loro dipendenti e collaboratori nonché ai terzi nell'esecuzione di tutte le attività di cui al presente servizio, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, da trattamento dei dati personali ecc. La polizza dovrà comprendere, tra l'altro, le seguenti specifiche garanzie:

- a) per danni derivanti da incendio e/o scoppio o qualsiasi altra natura;
- b) per danni derivanti da allagamento e conseguenti alla rottura o al guasto di recipienti o di tubazioni;
- c) per danni da esalazioni fumogene o danni comunque derivanti da inquinamento accidentale di qualsiasi tipo.

Il massimale della polizza assicurativa si intende per ogni evento dannoso o sinistro purché sia reclamato entro 24 mesi successivi alla cessazione delle attività del presente servizio e dovrà prevedere la rinuncia dell'assicuratore a qualsiasi eccezione nei confronti dell'Azienda Sanitaria. La polizza dovrà garantire all'Azienda Sanitaria anche in caso di colpa grave dell'assicurato, di non osservanza da parte del Gestore di norme di legge e/o di sicurezza e in special modo di quanta previsto dal D. Lgs. n. 196/03. In caso di polizza già attivata, sarà necessario produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio oggetto di appalto.

Art. 21 - CESSIONE E SUBAPPALTO

Il gestore si impegna sin da ora, e per tutta la durata della concessione, a non mutare, pena la risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali, salvo eventuali modifiche concordate con l'Azienda Sanitaria interessata. E' vietata la sublocazione o comunque la concessione, anche saltuaria, a terzi, sia privati che Enti o organizzazioni di qualsiasi natura dei locali oggetto del presente contratto, o di parte di essi, senza il preventivo assenso scritto dall'A.S.S.T. della Valcamonica.

Fatti salvi i casi previsti dal D.Lgs. n. 50/2016, il gestore non potrà subappaltare, nemmeno in parte, il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo il contratto senza il consenso scritto dall'A.S.S.T. della Valcamonica.

Qualora formalmente richiesto dal Gestore, l'A.S.S.T. della Valcamonica autorizzerà il subappalto di lavori di riqualificazione ambienti purchè il Gestore richiedente abbia debitamente rispettato, sin dalla fase di presentazione dell'offerta, le prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri del Gestore che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'A.S.S.T. della Valcamonica di quanto subappaltato.

L'affidatario, il subappaltatore ed i subcontraenti assicurano, nei rispettivi rapporti contrattuali, gli obblighi e gli adempimenti relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla L. 13/8/2010, n. 136. A.S.S.T. della Valcamonica non autorizzerà subappalti che non contengano previsioni espresse del rispetto di tale obbligo.

Art. 22 - CANONE DOVUTO DAL GESTORE

A fronte della concessione del servizio il gestore è legittimato all'esercizio dell'attività imprenditoriale, con le prescrizioni di cui al presente Capitolato, senza alcuna pretesa economica da far valere nei confronti dell'Azienda Sanitaria.

Il canone dovrà essere versato all'A.S.S.T. della Valcamonica in soluzioni rateali costanti trimestrali, entro cinque giorni dal ricevimento della relativa fattura, presso il Tesoriere dall'A.S.S.T. della Valcamonica.

Art. 23 – GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

A garanzia del puntuale pagamento del canone, degli effetti della risoluzione o cessazione del contratto e delle eventuali penali indicate nel presente Capitolato, il gestore dovrà costituire apposita garanzia fidejussoria a favore dall'ASST della Valcamonica, per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale, secondo le modalità definite dal D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 24 – INADEMPIMENTI E PENALITA'

1- In caso di inosservanza delle norme del presente capitolato e inadempienza ai patti contrattuali, l'Azienda Sanitaria potrà applicare penalità commisurate al danno arrecato al normale funzionamento del servizio e al ripetersi delle manchevolezze. L'Azienda Sanitaria avrà facoltà di applicare le seguenti penalità, previa valutazione insindacabile, laddove sia prevista un minima e un massima, della gravità dell'inadempienza e del danno procurato al regolare svolgimento del servizio:

Descrizione Inadempienza	Importi della penale in euro
Qualità degli alimenti distribuiti	Da 300 a 1.000 euro
Rispetto dei prezzi esposti al pubblico	Da 300 a 1.000 euro
Rispetto degli orari di apertura e	Da 300 a 1.000 euro

chiusura

**Qualità e stato di conservazione
delle merci immagazzinate**

Da 300 a 1.000 euro

**Igiene del personale, dei locali e
delle attrezzature**

Da 300 a 2.000 euro

Rispetto norme di sicurezza

Da 300 a 3.000 euro

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penalità previste nel presente capitolato, saranno contestati al Gestore dall'ASST della Valcamonica. Il Gestore dovrà comunicare le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 giorni naturali e consecutivi dalla data di ricezione della contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accolte ad insindacabile giudizio dall'ASST della Valcamonica, ovvero non vi sia stata risposta nel termine suddetto, potranno essere applicate al Gestore le penali indicate nel presente articolo. Le somme dovute a titolo di penale saranno recuperate mediante rivalsa sul deposito cauzionale. In quest'ultimo caso il Gestore dovrà provvedere al reintegro della cauzione entro 30 giorni naturali e consecutivi dall'avvenuta escussione

Art. 24 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.S.S.T. della Valcamonica, potrà risolvere il contratto, con effetto immediato, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, dandone comunicazione al gestore, mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, al verificarsi di una delle seguenti ipotesi:

- a) per gravi e reiterate negligenze o frode nell'esecuzione del contratto;
- b) nel caso di sospensione del servizio mediante decisione unilaterale del gestore;
- c) nel caso di gravi violazioni degli obblighi retributivi, contributivi ed assicurativi del gestore nei confronti del personale impiegato nel servizio;
- d) nelle specifiche ipotesi previste in altre parti del Capitolato.

In caso di risoluzione, l'A.S.S.T. della Valcamonica provvederà ad incamerare la cauzione definitiva, nonché a procedere nei confronti del gestore per il risarcimento degli eventuali maggiori danni, compreso quello derivante dall'affidamento del servizio stesso ad altra impresa, riservandosi la possibilità di utilizzo della graduatoria delle offerte valide in sede di gara.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento del gestore, le attrezzature, gli arredi e quant'altro dal medesimo acquistato per l'espletamento del servizio, ivi incluse le eventuali innovazioni, resteranno di proprietà dall'A.S.S.T. della Valcamonica senza che il gestore possa accampare diritti di sorta.

Art. 26 – FORO COMPETENTE

In caso di controversie che richiedano l'intervento dell'Autorità Giudiziaria, la competenza esclusiva ed inderogabile sarà riconosciuta al Tribunale di Brescia.

Art. 27 – PRIVACY E RISERVATEZZA

Tutti i dati forniti dal gestore saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali", e successive modifiche ed integrazioni, e dei relativi obblighi di riservatezza. Tali dati potranno essere trattati per finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione del rapporto contrattuale.

E' fatto obbligo al gestore di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte dall'A.S.S.T. della Valcamonica.

Art. 28 – NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale di gara, si rinvia alle norme del Codice Civile della Repubblica Italiana, in quanto applicabili, ed alle disposizioni regionali, nazionali e

comunitarie in materia.

uo _____
Responsabile del procedimento: _____
tel. _____ mail: _____