



Servizio Sanitario Nazionale
Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale
“SANTOBONO - PAUSILIPON”
Via Teresa Ravaschieri, 8
(già Via della Croce Rossa, 8) – 80122 – NAPOLI
C.F. / p. I.V.A. 06854100630

U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi
Via Teresa Ravaschieri, 8 – 80122 – Napoli
Tel. 081 220 52 44 – fax 081 220 52 44
Pec: provveditorato.santobono@pec.it

OGGETTO: [Affidamento in concessione di durata triennale del servizio di gestione del punto ristoro – bar – rivendita giornali all’interno del P.O. Santobono per le necessità dei degenti, dipendenti e visitatori e relativa concessione di spazi.](#)

CAPITOLATO TECNICO

Le Condizioni del Contratto di concessione che verrà concluso all’esito del presente procedimento di selezione del contraente sono integrate e modificate dalle clausole che seguono, le quali prevarranno in caso di contrasto con altre disposizioni del Contratto (in particolare con quanto previsto dalle Condizioni Generali di Contratto, Capitolato d’oneri e allegati relative alla categoria merceologica “Servizi di ristorazione” del Mercato elettronico della P.A. - M.e.P.A.).



Art. 1

OGGETTO DEL SERVIZIO

L’A.O.R.N. Santobono – Pausilipon di Napoli intende affidare in concessione, con canone mensile che verrà corrisposto dalla ditta aggiudicataria della presente procedura all’Amministrazione, alle modalità di seguito specificate, il servizio di gestione del Punto Ristoro (bar – rivendita di giornali e somministrazione di bevande calde fredde ed alimenti) all’interno dell’Ospedale Santobono per le necessità dei degenti, dipendenti e visitatori.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle disposizioni ambientali in materia di “green economy”, nonché dei criteri ambientali minimi (CAM), ai sensi dell’art. 144 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e di quanto stabilito dal D.M. n. 65 del 10/03/2020, G.U. n. 90 del 10.3.2020, del Ministero dell’ambiente. È richiesto che l’Aggiudicataria, nell’esecuzione del servizio, come di seguito esplicitato, impronti costantemente la propria attività a criteri di eco-sostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, riduzione del consumo di plastica monouso etc.).

La gestione del servizio comprende anche, prima dell’avvio dell’attività, la ritinteggiatura dei locali interni e la manutenzione degli stessi durante il periodo contrattuale, nonché la fornitura dei beni strumentali alla corretta esecuzione del servizio richiesto, come meglio sarà indicato dalle ditte partecipanti alla presente procedura nell’offerta tecnica.

Tali lavori e forniture al termine del contratto rimarranno di proprietà dell’Ente a titolo gratuito.

Il servizio di gestione bar in oggetto prevede, la somministrazione di bevande calde e fredde, caffè, alimenti tipo panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioches fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine, e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento, oltre a:

- prodotti di gastronomia da intendersi come: alimenti, piatti caldi e freddi, preparati in esercizi autorizzati, conservati ed etichettati con le modalità previste dalle norme in materia per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento. Tali prodotti dovranno essere confezionati in appositi contenitori di materiale idoneo al contatto con gli alimenti secondo le vigenti normative (D.M. 21/3/73 e successivi aggiornamenti) idoneamente sigillati onde garantire la sicurezza igienica e preservare le caratteristiche organolettiche, identificabili mediante apposizione delle relative etichette secondo le norme previste dal D.L. 27/01/92 n° 109 ed integrazioni.;
- Rivendita giornali, pagamento bollette, ricariche telefoniche;
- alimenti, piatti caldi e freddi, preparati in esercizi autorizzati, conservati ed etichettati con le modalità previste dalle norme in materia per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento per diete speciali (vegetariani, vegani, celiaci, diabetici, nefropatici ecc.) secondo le tipologie di menù di seguito riportate;

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Il gestore del servizio, inoltre, dovrà consentire il pagamento delle consumazioni effettuate dall’utenza a mezzo POS e buono pasto.

ART. 2

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il gestore dovrà offrire un servizio di ristorazione “a basso impatto ambientale” con possibilità sia di asporto che di uso di tavolini posti nell’area interna del bar, per la rapida consumazione del pasto, tenendo conto della necessità di contenere quanto più possibile i tempi di attesa.

L’offerta di alimenti sarà contenuta ma varia e tale da soddisfare i più diversi gusti, oltre ad eventuali esigenze personali, quali intolleranze alimentari o scelte di tipo etico o religioso.



Servizio Sanitario Nazionale
Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale
“SANTOBONO - PAUSILIPON”
Via Teresa Ravaschieri, 8
(già Via della Croce Rossa, 8) – 80122 – NAPOLI
C.F. / p. I.V.A. 06854100630

Particolare attenzione dovrà essere prestata nei confronti dell'informazione ai clienti, relativamente agli ingredienti dei diversi prodotti, dovendosi attribuire valore preminente alla qualità e alla sicurezza dei prodotti alimentari ed agroalimentari offerti.

Nella presente procedura trovano applicazione le disposizioni normative in materia di "sostenibilità ambientale", comprendenti, da ultimo, il Decreto n. 65 del 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, in vigore dal 03/08/2020, avente ad oggetto "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", con particolare riferimento all'Allegato 1 nella parte in cui sono descritti i "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva*", Sezione B recante "*Indicazioni generali per le stazioni appaltanti*" e Sezione E dedicata ai Servizi ristorativi per le "Strutture ospedaliere", limitatamente agli aspetti riguardanti il "Personale operante presso tali strutture" ove l'aggiudicatario applicherà i criteri ambientali "Menù" e "Requisiti dei prodotti alimentari" dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme (rispettivamente, sub D) lett. a, punto 1 e sub D) lett.b, punto 1) del citato Decreto 10/03/ 2020, G.U.R.I. n.90 del 4/4/2020 pag. 28. Tale ultimo documento è parte integrante del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP)".

ART. 3

UBICAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere espletato nell'area ubicata nel Presidio Ospedaliero Santobono, così come indicato nella planimetria.

Di tutti i beni mobili ed immobili messi a disposizione della ditta affidataria sarà redatto e sottoscritto dalle parti dettagliato verbale in duplice copia all'inizio della gestione e riveduto in sede di inventario.

La ditta affidataria si impegna ad usare i locali, gli impianti e le attrezzature ricevute in consegna con la massima cura e per il solo scopo indicato all'art. 1 secondo gli obblighi e le responsabilità del custode previste dall'ordinamento giuridico (artt. 1177 c.c., 1590 c.c., 2051 c.c. e ss.)

ART. 4

DESCRIZIONE E MODALITA' DEL SERVIZIO

Il gestore deve assicurare il servizio del bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma secondo le norme del presente capitolato 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 svolto nel pieno rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti.

Il servizio 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 medesimo.

Spetta al gestore la direzione operativa del servizio assegnato per l'intero periodo contrattuale. La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione al D.Lgs. n.114/98 e s.m.i. e restante normativa vigente in materia con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi.

Nel servizio bar - posto di ristoro - rivendita giornali, dovranno essere fornite bevande e generi alimentari solidi ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare.



Il trasporto dei prodotti alimentari dovrà avvenire con veicoli e contenitori con le caratteristiche prescritte dalla normativa H.A.C.C.P.

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.

In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati la ditta affidataria dovrà attestare che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica. Tutti i prodotti a base di caffè e derivati dovranno essere serviti al banco privi di zucchero - quest'ultimo deve essere fornito in confezione monouso.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si forniscono le seguenti informazioni a carattere puramente indicativo e non vincolanti:

Presidio Ospedaliero Santobono	2019 (pre – Covid)	2021 (Covid)
Numero medio posti letto attivi su base mensile	222	237
Numero ricoveri ordinari giornalieri	32	25
Numero ricoveri in Day Hospital giornalieri	27	20
Ricoveri ordinari: numero presenze giornaliere medie	181	146
Ricoveri in Day Hospital: numero presenze giornaliere medie	78	59
Numero giornate di degenza annue	65.930	53.134
Numero accessi Day Hospital annui	28.453	21.405
Numero accessi pronto soccorso annui	98.399	67.641

Per una corretta informativa, si comunica che il volume d'affari dichiarato dal precedente Gestore, per l'attività oggetto di affidamento nelle annualità 2019 (relativo alle mensilità maggio – dicembre), 2020 e 2021 (relativo alle mensilità gennaio – aprile), è il seguente:

- 2019 (maggio – dicembre): € 309.004,00
- 2020: € 232.276,00
- 2021 (gennaio – aprile): € 84.899,00

Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo e che pertanto il Gestore non potrà avanzare alcuna richiesta, o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancata partecipazione dei clienti al bar. Per l'espletamento dei servizi l'Azienda Ospedaliera mette a disposizione dei gestori appositi locali già attrezzati (COME DA ELENCO ALLEGATO B) per l'espletamento del servizio ubicati all'interno dell'Ospedale, meglio individuati nella planimetria ALLEGATO A) al presente capitolato, eventuali nuove attrezzature elettroniche fornite dal concessionario dovranno possedere il marchio CE.

L'orario di apertura e vendita dovrà essere continuativo, salvo eventuali autorizzazioni dell'Ente, ed è fissato dalle ore 7,00 alle ore 20,00 (dal 21 settembre al 21 marzo) e dalle ore 7,00 alle ore 21,00 (dal 22 marzo al 20 settembre) di tutti i giorni compreso i festivi. Eventuali prolungamenti d'orario rispetto a quello indicato in precedenza dovranno essere riportati nell'offerta tecnica. Il personale e la relativa turnazione dovrà corrispondere a quanto indicato nell'offerta tecnica.

I prezzi di vendita al pubblico praticati nel servizio bar, già ridotti nella misura che dovrà essere indicata nell'offerta, dovranno essere dettagliatamente elencati in un listino. Tale listino dovrà essere depositato presso la Direzione dell'Azienda ed esposto visibilmente nel locale bar così come previsto dall'art. 14 del D.Lgs n. 114 del 21/03/98 con indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate.



ART.5

5.1 SERVIZIO BAR - OGGETTO E MODALITÀ DI PRESTAZIONE, QUALITÀ, TIPOLOGIA DEI PRODOTTI

Il servizio bar deve comprendere la somministrazione al banco di: bevande calde e fredde in genere, panini, toast, sandwiches, snacks e similari, pasticceria, gelateria, etc.

Durante l'orario di apertura al pubblico del punto di ristoro/bar, potranno quindi essere somministrati prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico, quali a titolo esemplificativo, ma non esaustivo:

- dolci, snack, brioche fresche e prodotti similari;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato “mignon”, cioccolate anche in monoporzione, cioccolatini, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri, gelati confezionati, etc.;
- panini con varietà diverse di farina, farciti in vario modo, anche per vegetariani, vegani o celiaci - sandwich - pizzette - toast - piadine - tramezzini, torte salate, insalate, frittate, etc.
- bevande calde di diverso tipo: caffè nelle sue diverse varianti - latte fresco intero di alta qualità, (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato, latte privo di lattosio, latte di soia etc...), cioccolata, camomilla - bibite e bevande analcoliche fredde, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica - acque minerali - succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti.
- disponibilità giornaliera di varietà di frutta di stagione e di macedonia preparata con frutta fresca di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra, etc.

Sui banconi del bar, il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti zucchero bianco e di canna grezzo, fruttosio e dolcificanti ipocalorici, confezionati secondo le modalità normative in vigore e secondo quanto previsto dal precedente art. 4.

I prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, tramezzini etc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

È vietata la somministrazione di bevande alcoliche o superalcoliche, cioè con gradazione pari o superiore a 1,4 gradi alcolici.

5.2 TAVOLA CALDA - OGGETTO E MODALITÀ DI PRESTAZIONE, QUALITÀ, DEI PRODOTTI

Il servizio di tavola calda, con orario dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18.00 alle 19.30/20.30 comprende la produzione e la somministrazione al banco di pasti caldi e freddi, nonché di bevande.

La somministrazione più in dettaglio deve prevedere:

- primi piatti caldi o freddi; secondi piatti caldi o freddi (variando con carne, pesce, uova, latticini, prodotti di salumeria etc.) con contorni caldi o freddi, piatti unici (tipo caprese, insalatone etc.);
- alimenti conservati con le modalità previste per la specifica tipologia, eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi);
- prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti similari).

Dovrà essere garantita, inoltre, la disponibilità di acqua minerale, naturale ed effervescente; pane, anche nella variante integrale; yogurt nelle varianti alla frutta e magro.



Il menù dovrà prevedere anche la presenza di alimenti/prodotti volti a soddisfare le eventuali esigenze di celiaci, vegetariani e vegani.

Dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l’arco di durata della fascia del pranzo e cena. La somministrazione dei suddetti alimenti potrà essere effettuata anche con un servizio take-away, che preveda un apposito contenitore funzionale, igienico, e pratico.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati conservati etc. nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di “Igiene dei prodotti alimentari” - HACCP.

Di norma non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto di seguito.

Il sistema di fornitura ed approvvigionamento delle derrate, deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Il concessionario si impegna a garantire un menù almeno settimanale con variazione stagionale, sempre consultabile da parte dell’utenza, che comprende almeno: tre primi a scelta (due asciutti ed uno in brodo) - due secondi tra carni, pesce e formaggi - due contorni cotti o in crudo. Dovranno inoltre essere disponibili insalate miste e almeno due tipologie di dolce o, in alternativa, della frutta e/o della macedonia.

Dovrà essere prevista anche la formula “mezzo menù”, comprendente ad esempio: un primo o un secondo, più un contorno, un pane e una bottiglietta acqua minerale da 0,5 litri; oppure la formula “menù intero” comprendente: un primo, un secondo, un contorno, un dolce o frutta, un pane e una bottiglietta di acqua minerale da 0,5 litri.

Le varie portate potranno essere vendute anche singolarmente.

L’erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell’Amministrazione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle ordinarie fasce di massima affluenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

5.2.1 Qualità dei prodotti

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria “extra” o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. “filiera corta” e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, e quelli in possesso di marchi di qualità: DOP, IGP e STG.

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

5.2.2 Organismi Geneticamente Modificati

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere preferibilmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia, nonché grassi idrogenati.

5.2.3 Intolleranze e Allergie

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: cereali contenenti glutine; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte; frutta a guscio etc.).



ART.6

I CRITERI AMBIENTALI MINIMI CLAUSOLE CONTRATTUALI

6.1 Menù

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

Verifica: verrà richiesto al Concessionario di presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e la descrizione delle ricette.

6.2 Requisiti degli alimenti

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 20% in peso.

L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- **carne:** la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso.

Un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema



volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto».

La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerele (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

- **pane**: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);

- **olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso biologico;

- **yogurt**: biologico;



- **prodotti esotici** (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- **acqua**: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
- **vino e bevande**: non sono ammessi alcolici. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Verifiche: con riferimento a quanto sopra, le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell’esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall’ANAC. Le verifiche sono eseguite dal direttore dell’esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

ART.7

CONTINUITA’ DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice si obbliga all’espletamento del servizio senza interruzione. In nessun caso potrà, quindi, sospendere o interrompere il servizio. Per qualunque comportamento difforme a quanto precede, la ditta appaltatrice dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l’Amministrazione dell’A.O. fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

La ditta aggiudicataria assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio e si impegna a promuovere tutte le iniziative necessarie atte ad evitare l’interruzione dello stesso.

ART. 8

ONERI A CARICO DELLA DITTA

Il servizio oggetto del contratto dovrà essere svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore.

Nel prezzo contrattuale stabilito sono quindi compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, per l’espletamento di quanto oggetto del contratto, ed in particolare:

- a) l’acquisto, il trasporto ed il magazzinaggio delle derrate e dei prodotti occorrenti per la vendita; il magazzinaggio potrà essere organizzato anche ricorrendo ad arredo idoneo, da installare nei locali assegnati.
- b) la rigovernatura, a regola d’arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio;
- c) la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature fisse e mobili, nonché la disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli impianti;
- d) la fornitura, lavaggio e rinnovo giornaliero degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio;

- e) l’approvvigionamento dei detersivi, strofinacci, scope e quant’altro occorrente per la pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli impianti;
- f) la eliminazione dei rifiuti che deve avvenire con modalità tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici. In particolare ogni forma di rifiuto prodotto, dovrà essere trasportato, depositato ed allocato nel luogo di raccolta dell’A.O. da parte della ditta aggiudicataria, in propri contenitori idonei per tipologia di rifiuto, per il ritiro da parte dell’automezzo della Nettezza Urbana, in caso di rifiuti non smaltibili a mezzo del servizio di Nettezza Urbana la ditta provvederà a propria cura e spesa al relativo smaltimento;
- g) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture e delle rifiniture interne dei locali destinati al servizio, degli impianti, delle attrezzature fisse e mobili, al fine di mantenere i locali, le attrezzature, gli arredi e gli impianti in perfetto stato d’uso. In particolare per gli impianti la responsabilità della ditta aggiudicataria è relativa alle apparecchiature e linee di adduzione poste a valle dei contatori, questi compresi. La Ditta affidataria, pertanto, si impegna ad effettuare metodica ed assidua azione di vigilanza alle strutture, agli elementi edilizi, agli impianti ed alle attrezzature e tutte le operazioni tendenti ad assicurare il loro normale mantenimento in efficienza del quale la stessa è responsabile e garante. I lavori di riqualificazione dell’area interna adibita ad uso bar saranno eseguiti nei termini di cui all’art. 1. Qualsiasi lavoro ritenuto necessario nei locali del bar deve avere la preventiva autorizzazione dell’Amministrazione, salvo in caso di forza maggiore. Qualsiasi intervento di esecuzione lavori di qualsiasi natura effettuato senza il preventivo assenso dell’Amministrazione, sarà ritenuto arbitrario e soggette a penalità. La ditta appaltatrice opererà con il proprio personale specializzato, fornendo altresì tutti i materiali di consumo e facendosi onere delle necessarie riparazioni. Sono posti a carico della ditta appaltatrice gli oneri per eventuali danni da imputarsi a negligenza, ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente da essa. La ditta provvederà altresì alla manutenzione ordinaria e straordinaria, direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi;
- h) il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/08);
- i) L’impegno ad aderire alle convenzioni attive, stipulate dalle centrali nazionali o regionali di acquisto, relative alla somministrazione di buoni pasto sostitutivi del servizio mensa, assumendo pertanto l’obbligo di accettazione dei buoni pasto in possesso dei dipendenti dell’AORN, per il loro integrale valore.

N.B. Viceversa i consumi di telefono, luce, acqua e gas occorrenti per l’esercizio del servizio saranno integralmente a carico del concessionario. Le modalità di rilevazione dei consumi verranno indicate dall’ufficio tecnico al concessionario successivamente all’aggiudicazione, entro il termine di dieci giorni.

ART. 9

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e/o frigoriferi), completi di termo registratori, all’uopo destinati; la ditta deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali previste a norma di legge per la conservazione di ogni categoria di alimento.



Servizio Sanitario Nazionale
Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale
“SANTOBONO - PAUSILIPON”
Via Teresa Ravaschieri, 8
(già Via della Croce Rossa, 8) – 80122 – NAPOLI
C.F. / p. I.V.A. 06854100630

Ogni apparecchiatura frigorifera dovrà essere svuotata per interventi di manutenzione, riparazione e pulizia anche su richiesta dell'Istituto.

Lo svuotamento delle apparecchiature frigorifere, il deposito e la ricollocazione delle derrate alimentari immagazzinate sono a cura, carico e rischio della ditta appaltatrice. Nelle ipotesi che precedono, la ditta sarà tenuta, comunque, a garantire la continuità del servizio giornaliero.

In caso di avaria delle apparecchiature frigorifere, conseguente alla cattiva utilizzazione delle stesse, e nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione dell'energia elettrica che si rilevano igienicamente nocive, in grado di avariare le derrate alimentari immagazzinate, la ditta asporterà immediatamente gli alimenti conservati nelle apparecchiature medesime. Le derrate asportate dalle apparecchiature frigorifere avariate non potranno essere utilizzate per il servizio. L'onere e il rischio dell'asportazione di cui sopra, e della distruzione delle derrate avariate è a carico della ditta affidataria.

ART. 10

AUTORIZZAZIONI

La Ditta dovrà essere munita di tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze richiesti a termine di legge e/o regolamenti per l'espletamento del servizio. La ditta dovrà altresì ottemperare a tutte le norme di legge in materia.

La ditta dovrà documentare che il personale addetto alla manipolazione di alimenti è in possesso dell'attestato rilasciato dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL competente, compatibile con il rischio 1 (corso di formazione di 4 ore per cassiere o addetto magazzino) e rischio 2 (8 ore per addetti che manipolano e trasformano alimenti). Il Responsabile dell'esercizio commerciale acquisirà il relativo attestato dopo frequenza del corso di 12 ore.

ART. 11

DIVIETI

E' vietata la vendita di alcolici e superalcolici, nonché l'installazione di videogiochi e la pratica di qualsiasi forma di gioco d'azzardo o lotteria.

Sono vietati la gestione, diffusione e espletamento di giochi di qualsiasi natura.

E' vietato l'ingresso a venditori ambulanti. La ditta aggiudicataria si obbliga ad impedire tutto ciò che non si addica alla convenienza del luogo o che possa recare disturbo alle attività istituzionali dell'Ente.

E' vietata, inoltre, la vendita di prodotti non relativi al Servizio di cui all'art 1.

ART. 12

ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

Dalla data di formalizzazione del verbale di cui all'art.3, la ditta aggiudicataria dovrà entro i termini di cui all'art. 1 e specificati nell'offerta tecnica procedere agli interventi di manutenzione previsti.

Delle operazioni di avvio degli stessi dovrà essere redatto verbale iniziale e finale sottoscritto dal DEC, dalla Ditta affidataria e dall'ufficio tecnico e dalla Direzione medica di presidio.

Dalla data di ultimazione dei lavori decorre il termine del contratto e l'obbligo di pagamento del canone.



ART. 13

PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, la ditta affidataria del servizio si avvarrà di proprio personale idoneo ed adeguato numericamente alle necessità, che sarà impiegato sotto la sua esclusiva responsabilità.

La ditta si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.

La ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi di lavoro, anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

La ditta si impegna a documentare quanto sopra, allorché l'AORN lo richieda, che il personale addetto e non addetto alla manipolazione degli alimenti nonché il relativo Responsabile dell'esercizio commerciale dovrà rinnovare ogni 3 anni l'attestato rilasciato dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL competente.

Per il personale impiegato gli oneri relativi alla sorveglianza sanitaria, agli accertamenti diagnostici e ad altre prestazioni mediche, da parte del medico competente, sono ad esclusivo carico della ditta appaltatrice.

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

L'Ente si riserva il diritto di effettuare ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni; si riserva, inoltre, il diritto di richiedere al gestore di prendere immediati provvedimenti per quel personale ritenuto inidoneo al servizio, per comprovati motivi, in contraddittorio tra le parti.

In nessun caso il personale potrà accampare alcun diritto nei confronti dell'Ente non essendosi instauratosi alcun rapporto di lavoro tra l'ospedale “SANTOBONO” ed il personale addetto, anche nel caso di fallimento del gestore, poiché trattasi di rapporto di lavoro instauratosi esclusivamente con la ditta appaltatrice.

L'Impresa e per essa i suoi operatori devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Azienda per il proprio personale e rese ufficialmente note mediante comunicazioni scritte o circolari. Essi devono conformare la propria condotta al dovere di contribuire alla gestione della cosa pubblica con impegno e responsabilità, assicurando il rispetto della legge e dell'interesse pubblico. In tale specifico contesto, dovendo garantire la migliore qualità del servizio, l'operatore deve in particolare:

- avere un comportamento irreprensibile ed adeguato ad un ambiente ospedaliero dedicato a pazienti pediatrici;
- indossare la divisa ed il tesserino di riconoscimento. E' onere del gestore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale e dovrà essere di cuffie e berretti, giacche e grembiuli bianchi, guanti e quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio.
- svolgere il servizio nelle zone assegnate e negli orari prestabiliti;
- evitare nell'espletamento del proprio servizio di costituire intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del personale della Azienda;
- rispettare gli ordini di servizio;
- non introdurre o consentire l'accesso agli ambienti a persone estranee al servizio;
- uniformarsi alle direttive impartite dalle direzioni mediche di presidio;

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, un elenco dal quale risultino generalità, luogo e data di nascita,

residenza e qualifica del personale impiegato e certificato penale e carichi pendenti. L’inserimento di nuovo personale o la sostituzione di quello già impiegato dovrà essere comunicato immediatamente, fornendo contestualmente i dati di cui sopra.

L’appaltatore procederà – previa istanza dell’amministrazione - alla sostituzione del personale che abbia contravvenuto ai propri doveri di comportamento.

ART.14

CLAUSOLA DI MANTENIMENTO DEI LIVELLI OCCUPAZIONALI

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell’Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l’organizzazione dell’operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l’aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell’aggiudicatario uscente (Capital s.r.l.), garantendo l’applicazione dei CCNL di settore, di cui all’articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Si riportano di seguito l’elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l’esecuzione del contratto:

Addetto	Durata rapporto di lavoro (tempo determinato / indeterminato)	Scadenza contratto (se assunto a t.d.)	Qualifica (operaio/ impiegato)	Livello	Monte ore mensile in contratto
Banconista	indeterminato	//	operaio	6°	172 ore
Banconista	indeterminato	//	operaio	6°	172 ore
Banconista	indeterminato	//	operaio	6°	172 ore
Banconista	indeterminato	//	operaio	6°	172 ore
Banconista	indeterminato	//	operaio	6°	172 ore
Banconista	indeterminato	//	operaio	6°	172 ore

ART. 15

PULIZIE

A fine giornata, una volta espletato il servizio, la ditta dovrà procedere, con proprio personale, attrezzi e materiali alla completa pulizia, disinfezione e sanificazione, dei locali, dei servizi igienici annessi, nonché di ogni attrezzatura ed arredo, al fine di evitare accumuli di sporcizia e di garantire la costante igienicità di tutto quanto interessante il servizio stesso. La ditta, inoltre, dovrà farsi carico dell’accumulo di ogni forma di rifiuto in propri contenitori da depositare nel luogo a tal fine destinato, in tempo utile, per il ritiro da parte dell’automezzo della Nettezza Urbana. In ogni caso la ditta dovrà assolutamente evitare il permanere, oltre il necessario, di rifiuti e relativi contenitori nell’area adibita a bar e rivendita di giornali nonché nell’area antistante. Ogni forma di rifiuto prodotto dovrà essere depositato nel luogo di raccolta dell’A.O. da parte della ditta aggiudicataria, in propri contenitori idonei per tipologia di rifiuto, per il ritiro da parte dell’automezzo della Nettezza Urbana, in caso di rifiuti non smaltibili a mezzo del servizio di Nettezza Urbana la ditta



provvederà a propria cura e spesa al relativo smaltimento. La ditta pertanto dovrà assicurare la presenza, nel locale bar e nelle aree circostanti in cui sosta la clientela, dei contenitori per la raccolta differenziata di carta, plastica, umido e vetro.

La ditta, infine, dovrà provvedere anche al lavaggio delle divise del proprio personale.

ART. 16

ATTREZZATURE – IMPIANTI - STRUTTURE

Le attrezzature proposte nel progetto offerta saranno fornite in comodato d'uso per tutto il periodo contrattuale e mantenute a regola d'arte e secondo quanto sopra previsto. Le attrezzature proposte e fornite, dovranno essere mantenute e sostituite a cura della ditta aggiudicataria al fine di un continuo ed efficiente utilizzo. All'atto della conclusione del contratto le stesse saranno trasferite dalla ditta aggiudicataria all'A.O. a titolo gratuito secondo lo stato d'uso in cui si trovano.

La ditta aggiudicataria è obbligata, comunque, all'assunzione in custodia delle attrezzature già presenti presso il bar ed acquisite al termine del rapporto contrattuale con il precedente affidatario.

La Ditta è obbligata alla manutenzione ordinaria necessaria a mantenere i locali, le attrezzature fisse e mobili, gli impianti in perfetto stato d'uso.

La ditta aggiudicataria è obbligata, comunque, alla manutenzione straordinaria di minima, necessaria a mantenere i locali, le attrezzature fisse e mobili, gli impianti in perfetto stato d'uso, quali opere di rifacimento impianti, ripristino pavimenti, piastrelle, attrezzature, pareti, revisione di impianti refrigeranti etc.

La ditta sarà responsabile della custodia, della manutenzione e del corretto uso di tutte le attrezzature nel rispetto delle normative vigenti. L'A.O. non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti del materiale utilizzato. Dovranno essere sempre preventivamente concordate ed autorizzate dall'A.O. eventuali variazioni di apparecchiature o di attrezzature o di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio rispetto a quanto contrattualmente definito.

ART.17

VERIFICHE DEL SERVIZIO

Al fine di consentire lo svolgimento di detto servizio nel modo più efficace, efficiente ed economico possibile saranno svolte verifiche sulla modalità di esecuzione contrattuale, mediante sopralluoghi che potranno essere effettuati dalla Direzione Sanitaria e dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) per quanto concerne le prescrizioni di carattere igienico – sanitario, lo stato dei locali e delle attrezzature, degli arredi e suppellettili ivi persistente e l'osservanza delle clausole contrattuali e delle disposizioni prescritte. Qualora emergano oggettive responsabilità della Ditta si potrà procedere alla ufficiale contestazione dei fatti e all'eventuale applicazione della penale, con le modalità di cui all'art. 21.

Su richiesta dell'Amministrazione, la Ditta è tenuta all'obbligo d'informazione circa i fatturati annuali, nonché sui prodotti erogati al fine di verificare le modalità di esecuzione contrattuale.

La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta a predisporre questionari di rilevazione della soddisfazione degli utenti da rendere disponibili nell'area del bar a fine di consentire la formulazione di osservazioni, reclami e suggerimenti.

ART. 18

RESPONSABILE DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria dovrà individuare un suo rappresentante o incaricato che abbia la facoltà di ottemperare a tutti gli adempimenti previsti dal contratto dell'appalto. La ditta dovrà comunicare



all’A.O. il nome dell’incaricato, l’indirizzo mail ed il recapito telefonico fisso e mobile, per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria nelle ore di servizio o al di fuori di esse.

L’incaricato dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dall’A.O. per il controllo dell’andamento del servizio. In ogni caso di assenza o impedimento dell’incaricato, la ditta dovrà comunicare il nominativo di un sostituto con i relativi dati.

Tale incaricato dovrà, inoltre, collaborare con la Direzione Sanitaria, il DEC, la S.C. Acquisizione Beni e Servizi e con l’Ufficio Tecnico dell’Azienda.

L’A.O. non riconoscerà né assumerà alcuna responsabilità per gli impegni assunti dalla ditta aggiudicataria verso i propri fornitori.

ART. 19

DURATA DEL CONTRATTO – CANONE

Il contratto avrà la durata di 3 (TRE) anni, a far data dall’avvio dell’esecuzione del servizio come indicato all’art. 12.

L’importo annuale offerto, quale canone di concessione, dovrà essere versato dalla ditta aggiudicataria su base mensile anticipata, entro la prima decade di ciascun mese alla tesoreria dell’AORN. All’atto dell’attivazione del contratto l’importo eventualmente relativo alla frazione del mese verrà versato insieme all’importo anticipato del mese successivo, sempre entro la prima decade.

Il suddetto importo verrà mantenuto fisso ed invariato per il primo anno di vigenza contrattuale, successivamente la revisione dei prezzi è prevista secondo gli adeguamenti ISTAT. L’adeguamento dell’importo annuale, debitamente documentato con la copia del Bollettino Ufficiale ISTAT – indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

Si precisa che l’Impresa è tenuta a garantire la prestazione del servizio fino all’individuazione del nuovo contraente e pertanto ad accettare una proroga tecnica agli stessi prezzi, norme e condizioni dell’aggiudicazione, a semplice richiesta dell’A.O., per il tempo strettamente indispensabile per il nuovo affidamento.

ART. 20

RISOLUZIONE

L’Impresa riconosce fin d’ora il diritto della Committente, oltre a quanto previsto dagli artt. 1433, 1671, 1672 del Codice Civile, di risolvere "*ipso iure*" il contratto, ai sensi dell’art. 1436 del Codice Civile, mediante diffida da notificarsi a mezzo di lettera A.R., nelle seguenti fattispecie:

- a) in caso di accertamento da parte della Committente di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- b) in caso di apertura di una procedura di concordato preventivo, di fallimento, in caso di stato di moratoria con conseguenti procedure derivanti da insolvenza (sequestro e/o pignoramento) a carico dell’Impresa;
- c) in caso di subappalto al di fuori delle ipotesi di legge o cessione del contratto;
- d) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell’esecuzione degli obblighi e nelle condizioni contrattuali;
- e) in caso di inosservanza delle norme igienico-sanitarie ed in genere degli obblighi contrattuali, a cui non sia stato posto immediato rimedio, pur in seguito a segnalazione e diffida formale della Committente;
- f) in caso di ripetuta applicazione di penalità;
- g) in caso di violazione dei divieti di cui all’art. 11.
- h) in caso di impiego di personale non corrispondente per quantità e qualifica a quanto previsto dal presente Capitolato e/o dall’offerta;

- i) in caso di mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro ed integrativi locali relativi al personale dipendente dell’Impresa;
- j) in caso di mancato versamento dei contributi obbligatori relativi alle assicurazioni per infortuni sul lavoro e malattie professionali del personale dipendente;
- k) in caso di interruzione del servizio;
- l) per i consorzi, in caso di affidamento di parte o tutta l’attività oggetto del servizio disciplinato dal presente Capitolato ad una consorziata diversa da quella dichiarata in sede di gara ovvero in caso di affidamento dell’attività ad una consorziata prevista ma che agisca in forma diversa da quella espressa in offerta;
- m) per i raggruppamenti d’impresa, in caso di violazione delle quote fissate in sede di gara in ordine alle attività da svolgere da parte di ciascuna associata;
- n) in tutti i casi espressamente previsti dal presente Capitolato o di reiterata violazione degli obblighi previsti nel contratto.
- o) In caso di affidamento del medesimo servizio da parte della Centrale Regionale di Committenza.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per causa imputabile all’Impresa, la Committente potrà procedere all’incameramento della cauzione definitiva, e salva ogni altra azione che la Committente ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L’esecuzione del servizio verrà assicurata in prima istanza ricorrendo all’interpello delle imprese che in sede di gara sono risultate sino alla quinta in graduatoria. L’affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte dall’originario aggiudicatario in sede di offerta.

Nelle more di affidamento del servizio a nuova impresa la Committente provvederà con il metodo più celere onde assicurare il servizio. L’affidamento a terzi verrà notificato all’Impresa inadempiente nelle forme prescritte.

La Committente si riserva la facoltà di addebitare all’Impresa inadempiente le eventuali maggiori spese che si troverà a dover sostenere per il restante periodo contrattuale rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

L’esecuzione in danno non esime l’Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART. 21

PENALI, ADDEBITI E CONTESTAZIONI

Nel caso di rilevata difformità della gestione del servizio l’A.O. ha il diritto di promuovere la contestazione degli addebiti, di acquisire le controdeduzioni ed applicare una penale variante, a seconda della gravità di infrazione, per singola infrazione al giorno solare (fino alla rimozione della causa della penale) da un minimo di €. 30,00 fino ad un massimo di €. 300,00.

In caso di arbitraria sospensione del servizio, la stazione appaltante oltre all’applicazione delle penali indicate in precedenza per ogni giorno solare di sospensione, provvederà ove lo ritenga opportuno all’eventuale risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, fermo restando che le attrezzature e quant’altro eseguito per l’allestimento dell’area resterà a titolo gratuito di proprietà dell’Ente.

In caso di ritardo nell’esecuzione dei lavori relativi al bar del P.O. Santobono o nell’installazione dei distributori, verrà applicata una penale pari ad € 100,00 per ogni giorno solare di ritardo; decorsi 30 gg. solari dal termine impegnativo fissato la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ed all’incameramento della cauzione definitiva.

Nel caso in cui il servizio non sia stato regolarmente eseguito, il Direttore dell’esecuzione del Contratto provvederà alla contestazione dell’inadempimento sulla base della seguente procedura:



1. Le irregolarità riscontrate dovranno risultare da **verbale redatto in contraddittorio** tra l’AORN e l’esecutore, nel quale siano specificamente indicate le irregolarità o inadempienze riscontrate, come sopra individuate;
2. Sulla base del predetto verbale, il Direttore dell’esecuzione del contratto entro dieci giorni dalla fine del mese di riferimento provvederà a contestare l’inadempimento all’esecutore, assegnando il termine perentorio di sette giorni per l’acquisizione di eventuali controdeduzioni e prospettando l’applicazione delle penali e/o delle ulteriori eventuali sanzioni di cui al presente capitolato speciale. La predetta comunicazione verrà inviata per conoscenza alla S.C. Economico Finanziaria ed alla S.C. Acquisizione Beni e Servizi;
3. Decorso il termine di cui sopra ed acquisite le controdeduzioni, il Direttore dell’Esecuzione del Contratto ne darà comunicazione alla S.C. Acquisizione beni e servizi e per conoscenza alla S.C. Economico Finanziaria, unitamente alle proprie valutazioni;
4. La S.C. Acquisizione Beni e Servizi, alla luce delle valutazioni del Direttore dell’Esecuzione, procederà all’applicazione della penale o delle altre misure sanzionatorie previste dal contratto, dandone contestuale comunicazione al Direttore dell’Esecuzione ed alla S.C. Economico Finanziaria.
5. La S.C. Economico Finanziaria provvederà ad escutere l’importo della penale alla cauzione definitiva.

Il pagamento delle penali deve essere espressamente garantito dalla cauzione definitiva.

L’applicazione delle penali non preclude il diritto dell’A.O. di chiedere il risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 22

RESPONSABILITA’

La ditta aggiudicataria è responsabile verso l’A.O. dell’esatto e puntuale adempimento del contratto, della buona riuscita dell’attività, dei servizi e dell’opera dei suoi dipendenti.

La ditta è obbligata, senza alcun compenso, ad uniformarsi a tutte le leggi e disposizioni in vigore nelle materie riferite all’oggetto dell’appalto ed avrà a suo esclusivo carico l’onere di rifondere alla committente, ai suoi dipendenti e ai terzi, i danni che fossero causati per l’esecuzione del servizio.

L’A.O. pertanto, è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria nell’esecuzione del contratto.

La ditta aggiudicataria risponde pienamente per danni procurati ai locali, a persone e/o cose che potessero derivare dall’espletamento delle prestazioni contrattuali, anche a causa del malfunzionamento dei beni oggetto del presente capitolato, ed imputabili ad essa o ai suoi dipendenti e dei quali danni fosse chiamata a rispondere l’A.O. che fin d’ora si intende sollevato ed indenne da ogni pretesa.

Nei confronti del proprio personale, la Ditta aggiudicataria dovrà osservare le leggi, i regolamenti e gli accordi contrattuali di categoria, nazionali, regionali, provinciali ed aziendali, riguardanti il trattamento economico e normativo, nonché le disposizioni di legge e regolamenti concernenti le assicurazioni sociali, la tutela e l’assistenza del personale medesimo, restando a carico della ditta aggiudicataria ed a pieno titolo tutti gli oneri e le relative sanzioni civili e penali, che potrebbero derivare dall’inosservanza delle leggi vigenti in materia. La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle eventuali inosservanze. Tutto il personale preposto all’espletamento del servizio in argomento lavorerà alle dirette dipendenze della ditta aggiudicataria e sotto l’esclusiva responsabilità della medesima, sia nei confronti della stazione appaltante che nei confronti di terzi.



La ditta aggiudicataria è, altresì, responsabile del rispetto delle leggi in materia di assicurazione obbligatoria e delle altre leggi vigenti, il relativo personale adibito ad ogni attività prevista dal capitolato deve essere coperto da tutela assicurativa.

La ditta aggiudicataria riconosce la stazione appaltante estranea a qualsiasi controversia di natura economica o giuridica che dovesse insorgere fra la medesima ed il proprio personale dipendente.

La ditta aggiudicataria dovrà avere assolto a tutti gli obblighi previsti dal D.L.gs. 81/08 nonché ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti la tutela dei propri lavoratori.

La ditta aggiudicataria risponde per eventuali furti ed atti vandalici che dovessero verificarsi nel periodo di espletamento del servizio, per beni e materiali.

A tal fine la Ditta aggiudicataria si obbliga a stipulare apposita polizza di **RESPONSABILITÀ CIVILE** con vincolo a favore dell'Ente Appaltante, con massimale non inferiore a EURO 1.300.000,00 (unmilione e TREcentomila) per sinistro.

L'assicurazione è prestata per l'intera durata del contratto.

ART. 23

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concorrente si impegna a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 comma 8 Legge 13 agosto 2010 n. 136, come sostituito dall'art.7 comma 7 della Legge n. 217 del 17.12.2010. Ai sensi dell'art. 7 comma 9 bis della summenzionata Legge n.217/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 24

DIVIETO DI CESSIONE

Non è consentita la cessione totale o parziale del contratto.

Art.25

RECESSO

Oltre a quanto previsto dalla Legge, l'Amministrazione, per quanto di proprio interesse, ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, senza preavviso nei casi di:

- a) giusta causa;
- b) reiterati inadempimenti dell'Impresa, anche se non gravi.

In caso di mutamenti di carattere organizzativo interessanti l'Amministrazione che abbiano incidenza sulle prestazioni dei servizi, la stessa Amministrazione potrà recedere in tutto o in parte unilateralmente dal contratto, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'Impresa.

In tali casi, l'Impresa ha diritto al pagamento da parte dell'Amministrazione dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- a) qualora sia stato depositato contro l'Impresa un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto



Servizio Sanitario Nazionale
Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale
“SANTOBONO - PAUSILIPON”
Via Teresa Ravaschieri, 8
(già Via della Croce Rossa, 8) – 80122 – NAPOLI
C.F. / p. I.V.A. 06854100630

avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;

b) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto.

In ogni caso di recesso l'Impresa si impegna a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità del servizio in favore dell'Amministrazione fino al nuovo affidamento.

ART. 26

SICUREZZA SUL LAVORO

L'Impresa risponde nei confronti del proprio personale dell'applicazione di tutte le norme vigenti in materia di protezione e prevenzione per la sicurezza sul lavoro.

ART. 27

DOVERE DI RISERVATEZZA TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La Ditta garantisce che impartirà ordini al proprio personale ed attiverà i dovuti controlli al fine di garantire il rispetto dell'art.622 c.p. in ordine alla segretezza delle informazioni di cui il personale può venire a conoscenza in dipendenza della propria occupazione nonché in ordine al rispetto delle norme di tutela della privacy.

L'Azienda si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento dal servizio degli operatori dell'Impresa che durante il lavoro si intrattengano con i degenti o forniscano agli stessi pareri, impressioni o notizie sull'organizzazione, su medici, su altro personale della Azienda, su trattamenti diagnostico-curativi o quant'altro rientri nella tutela disposta dalle norme richiamate al primo comma.

I dati e requisiti acquisiti dall'AORN per l'affidamento della fornitura in argomento verranno utilizzati solo a tale scopo e come tali trattati nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy.

Art. 28

FORO COMPETENTE

Per qualunque controversia nascente fra le parti sarà esclusivamente competente il Foro di Napoli.

Art. 29

NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato e dal disciplinare di gara si rinvia al Codice Civile ed alle leggi e disposizioni emanate dallo Stato e dalla Regione Campania.

Si approvano specificamente le clausole di cui agli artt.:

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,13,16,17,18,19,20, 21, 22, 23, 24,25, 26 ,27, 28, 29.

Allegati:

- a) Planimetria generale in scala 1:200 e planimetria BAR in scala 1:100 con evidenziata la zona oggetto di concessione;
- b) Elenco arredi e attrezzature.