



Prot. N. 777/2019

**CAPITOLATO SPECIALE DELLA PROCEDURA APERTA PER
L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
GESTIONE DEI BAR INTERNI ALL’ASP IMMES E PAT E
DELL’ISTITUTO FRISIA DI MERATE PER LA DURATA DI
ANNI TRE RINNOVABILI PER ALTRI TRE, MEDIANTE
UTILIZZO DI PIATTAFORMA TELEMATICA SINTEL**

(NUMERO GARA 7636104 – CIG 8147844592)

Indice:

Art.	
1	OGGETTO DELLA CONCESSIONE
2	LUOGO DI ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE
3	DURATA DELLA CONCESSIONE
4	CANONE CONCESSORIO
5	CRITERIO DI SELEZIONE DEL CONCESSIONARIO
6	OFFERTA ANORMALMENTE BASSA
7	TIPOLOGIA DI UTENZA E DATI DI ATTIVITA'
8	LISTINO PREZZI BAR
9	ORARI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO BAR
10	MANUTENZIONI DEI LOCALI, DEI MACCHINARI ADIBITI A BAR
11	ASSICURAZIONI E RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO
12	LICENZE E AUTORIZZAZIONI
13	ORGANICO
14	APPLICAZIONI CONTRATTUALI
15	PERSONALE
16	CLAUSOLA SOCIALE
17	PERIODO DI PROVA
18	REINTEGRO PERSONALE MANCANTE
19	ADEGUAMENTO ALLE NORME DI CARATTERE GENERALE INTERNO
20	COORDINAMENTO DEI SERVIZI
21	VESTIARIO
22	IDONEITÀ SANITARIA
23	IGIENE DEL PERSONALE E FORMAZIONE
24	OBBLIGHI PREVIDENZIALI E ASSISTENZIALI A FAVORE DEI LAVORATORI
25	SPESE A CARICO DELL'ASP IMMES E PAT
26	QUANTITÀ E QUALITÀ MERCEOLOGICA DEI PRODOTTI EROGATI
27	SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI
28	PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE
29	MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI
30	NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI
31	INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI
32	DIVIETI
33	SERVIZI IGIENICI
34	RIFIUTI
35	OBBLIGHI CONTRATTUALI RELATIVAMENTE ALLE NORME DI SICUREZZA
36	IMPIEGO DI ENERGIA
37	SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO
38	PIANO DI EVACUAZIONE
39	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ASP IMMES E PAT
40	TIPOLOGIA DEI CONTROLLI
41	BLOCCO DELLE DERRATE
42	METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ
43	AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO (SISTEMA HACCP)
44	PENALI

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.itPEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



45	CANONI
46	LOCALI OVE EROGARE I SERVIZI RICHIESTI
47	LOCALE MAGAZZINO
48	DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO
49	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E DOCUMENTI CHE FARANNO PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATTO
50	SUBAPPALTO
51	DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO
52	CESSIONE DEI CREDITI
53	RECESSO DAL CONTRATTO
54	CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
55	EFFETTI DELLA RISOLUZIONE
56	DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO
57	RIFUSIONE DANNI E SPESE
58	SPESE, IMPOSTE E TASSE
59	CODICE DI COMPORTAMENTO AZIENDALE E PATTO DI INTEGRITÀ MORALE
60	TRATTAMENTO DEI DATI
61	RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Art. 1 Oggetto della concessione

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento della concessione del servizio di gestione dei bar interni del PAT e dell'Istituto Frisia di Merate per la somministrazione al pubblico di bevande e alimenti con annessa rivendita di giornali e riviste.

Per la concessione del servizio di gestione dei bar interni del PAT e dell'Istituto Frisia di Merate, il Gestore del servizio, da ora in poi denominato Concessionario, corrisponderà al Concedente, da ora in poi denominato ASP IMMES E PAT, un canone annuo, comprendente tutto quanto richiesto dal Capitolato speciale.

L'ASP IMMES E PAT per l'espletamento del servizio dei bar mette a disposizione degli appositi locali, attrezzature e arredi. Alla scadenza del contratto le attrezzature, i macchinari, gli arredi, ed eventuali beni mobili forniti dal Concessionario in aggiunta o in sostituzione di quanto sopra indicato saranno acquisiti in proprietà dell'ASP IMMES E PAT.

La concessione è intesa come attività svolta dal gestore in nome proprio ma per conto, ed in vece, dell'Azienda. Al Concessionario viene trasferito l'esercizio del servizio ma non la titolarità dello stesso.

Art. 2 Luogo di esecuzione della Concessione

I bar presso:

1. PAT, via Trivulzio n.15 – Milano;
2. Istituto Frisia di Merate: via Don Gnocchi, 2 Merate (LC).

Art. 3 Durata della concessione

Il contratto per la concessione del servizio di gestione dei bar avrà durata di 3 (tre) anni, rinnovabili di ulteriori tre, con decorrenza dalla data di presa in consegna dei locali.

L'ASP IMMES E PAT si riserva il diritto di prorogare il contratto, alle medesime condizioni economiche che verranno fissate a seguito della presente procedura, limitatamente al tempo necessario all'espletamento della nuova procedura per l'affidamento del servizio di cui trattasi e comunque per un periodo massimo di sei mesi.

Art. 4 Canone concessorio

Il canone concessorio annuo posto a base di gara e soggetto ad offerte in aumento, è così individuato: il canone deve intendersi quale corrispettivo per il conferimento della concessione del servizio. La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane. I locali saranno concessi in comodato d'uso gratuito, del quale si farà menzione nel contratto di concessione stesso.

Per la gestione del servizio bar e rivendita giornali e riviste l'impresa aggiudicataria dovrà corrispondere un canone annuo all'Azienda, da versare in quattro rate trimestrali anticipate di pari importo (per ciascun trimestre il pagamento della rata di canone corrispondente dovrà essere versata entro il giorno 5 del primo mese del trimestre in considerazione).

Il canone decorrerà dalla data di presa in consegna dei locali per il servizio bar.

In caso di ritardo di pagamento, il Concessionario sarà tenuto a pagare, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno della scadenza concordata. Il tasso è quello corrispondente all'EURIBOR a 6 mesi in vigore alla scadenza del termine di pagamento maggiorato di cinque punti percentuali.

In caso di mancato pagamento del canone oltre un massimo di 90 gg l'Azienda si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, con incameramento del deposito cauzionale.

Il canone è comprensivo di tutti gli oneri relativi all'occupazione degli spazi e locali a disposizione e del rimborso dei costi derivanti dalla fornitura di acqua, energia elettrica riscaldamento.

Il canone di aggiudicazione resterà invariato per la durata di un anno a decorrere dalla data dell'inizio della concessione. A partire dal secondo anno lo stesso verrà adeguato con variazioni in aumento in misura pari a quelle accertate dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, in riferimento allo stesso mese dell'anno precedente ed applicate per l'intero anno di concessione.

Art. 5 Criterio di selezione del concessionario

Nel predisporre l'offerta tecnica, il fornitore tenga in considerazione il principio di equivalenza di cui all'art. 68 del D.Lgs. 50/2016, secondo cui, a fronte dei requisiti/caratteristiche richiesti ed illustrati nel capitolato tecnico, è sempre possibile offrire soluzioni tecniche considerate equivalenti, a patto che il fornitore dimostri, con qualsiasi mezzo appropriato, compresi i mezzi di prova di cui all'art. 86, che le soluzioni proposte ottemperano in maniera equivalente ai requisiti definiti dalle specifiche tecniche.

Servendosi della procedura guidata esistente sul Sistema, il fornitore deve caricare sul Sistema, eventualmente all'interno di una cartella compressa, pena l'esclusione dalla gara, la Relazione Tecnica, firmata digitalmente a cura della ditta partecipante, che dovrà illustrare dettagliatamente le modalità di organizzazione ed esecuzione del servizio, fornendo tutti gli elementi utili alla valutazione qualitativa.

Si chiede venga redatta una relazione sintetica in lingua italiana per un numero massimo di 60 pagine (escluso le copertine) in formato A4 numerate progressivamente, comprensiva di allegati, scrittura a carattere minimo 12.

Dato che tale elaborato rivestirà particolare importanza per l'assegnazione del punteggio tecnico, si sottolinea che è fondamentale che venga redatto secondo i parametri indicati nella griglia di valutazione indicati nei capitoli/paragrafi o gli elaborati sotto elencati e riporterà i contenuti ivi descritti.

Il non attenersi alle istruzioni sopra richiamate, potendo indurre condizioni di non corretta comparazione fra gli Operatori Economici offerenti, potrà costituire motivo di valutazione inferiore con attribuzione di minori punteggi.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa eventualmente già formalmente costituiti ai sensi della norma sopra indicata, è sufficiente la sottoscrizione dello stesso soggetto dell'impresa mandataria (capogruppo) che ha sottoscritto l'offerta economica unitaria.

I raggruppamenti temporanei di impresa non ancora formalmente costituiti dovranno presentare un'unica relazione congiunta sottoscritta dagli stessi soggetti che sottoscrivono l'offerta economica congiunta.

ELEMENTI QUALITATIVI MAX PUNTI 70/100

CONDIZIONI ECONOMICHE MAX PUNTI 30/100

Il punteggio di cui sopra è, per ciascuno degli elementi di valutazione, così suddiviso:

A Elementi qualitativi - max punti 70/100 così suddivisi:

A1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Struttura organizzativa per la gestione del servizio (organigramma, n° dipendenti impiegati, monte ore complessivo) e modalità per far fronte alle sostituzioni al fine di garantire la continuità e l'efficienza del servizio.

Modalità di approvvigionamento, preparazione e somministrazione dei prodotti.

Progetti formativi specifici volti a migliorare la professionalità del personale addetto.

Piano di manutenzione.

Pulizie e sanificazione dei locali, attrezzature e arredi.

Metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione delle norme igienico-sanitarie e l'applicazione di manuale HACCP.

A2) PRODOTTI OFFERTI

Proposta merceologica con descrizione della qualità e varietà dei prodotti proposti, (prodotti freschi, biologici, filiera corta, DOP, IGP, commercio equo e solidale) e Prodotti per particolari categorie di utenti che per salute, religione, cultura scelgono un regime alimentare particolare (diabetici, vegetariani, vegani)

A3) OPERE, ARREDI E ATTREZZATURE

Caratteristiche tecniche e di funzionalità degli impianti, delle attrezzature, dei materiali, delle finiture e degli arredi.

Descrizione delle soluzioni tecniche e impiantistiche dei lavori di adeguamento

A4) PROPOSTE MIGLIORATIVE

Proposte sulla riduzione dell'impatto ambientale in base ai CAM del PAN GPP.

Ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio di qualità, efficienza e celerità del servizio.

Art. 6 Offerta anormalmente bassa

L'ASP IMMES e PAT valuta la congruità delle offerte economiche in base quanto previsto dall'art. 97 comma 2, 2bis e comma 8, del D.Lgs 50/2016.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della Stazione Appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo seguente.

Art. 7- Tipologia di utenza e dati di attività

La tipologia di servizio è:

- Gestione dei bar interni con servizio al banco del Pat e dell'Istituto Frisia di Merate;

In particolare:

- il bar deve offrire un servizio equiparabile ai servizi offerti da un normale locale commerciale o pubblico esercizio.

Per l'espletamento di tale servizio l'Azienda mette a disposizione appositi locali ubicati all'interno delle strutture, individuati nelle planimetrie allegate al presente Capitolato Speciale (Allegato 1).

Il Gestore non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna, né richiedere modifiche del Capitolato in relazione all'affluenza dell'utenza.

Le licenze, autorizzazioni e gli altri titoli abilitativi dovranno essere richiesti ed ottenuti a cura e spese del Gestore.

Il Concessionario svolge i servizi in piena autonomia organizzativa, fermo restando il rispetto di quanto previsto nel presente Capitolato (da intendersi quale standard qualitativo minimo) assumendosi totalmente il rischio d'impresa e manlevando l'Azienda da qualunque responsabilità contrattuale ed extracontrattuale nei confronti dei terzi che dovesse derivare dall'esercizio dell'attività in oggetto.

I servizi oggetto della concessione devono essere svolti con l'osservanza di tutte le norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale degli esercizi in esame si forniscono i dati a carattere puramente indicativo e non vincolante.

Il bacino di utenza potenziale giornaliero medio stimato è pari a n. 3.082 persone tra personale dipendente, volontari, degenti e visitatori. Di seguito si evidenzia il bacino di utenza potenziale suddiviso per struttura:

STRUTTURA	UTENZA POTENZIALE
Pio Albergo Trivulzio - Via Trivulzio 15 – Milano	2.558
Istituto Frisia - Via Don Gnocchi 2 - Merate (LC)	524

La condizione sopra descritta è puramente indicativa. L'Ente non garantisce un numero minimo di utenti, pertanto l'affidatario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

L'utenza è prevalentemente composta da pazienti ambulatoriali, degenti, e da personale operante presso i Presidi Ospedalieri e le sedi territoriali, nonché dagli accompagnatori dei pazienti e dal personale delle ditte appaltatrici per l'erogazione dei servizi o per l'esecuzione dei lavori.

Si precisa che la fruizione del servizio bar da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancata fruizione del servizio bar da parte degli utenti. La licenza relativa al servizio in oggetto è riferita esclusivamente all'esercizio annesso alle strutture e pertanto non potrà costituire oggetto di trasferimento in altro luogo.

Alla scadenza il Concessionario sarà obbligato a restituire gli immobili in condizioni di piena efficienza e sicurezza, salvo il normale deperimento d'uso.

A tale fine verrà redatto e sottoscritto dalle parti apposito verbale di constatazione dello stato dei luoghi in cui dovranno, ove presenti, essere individuate le carenze funzionali riscontrate e la quantificazione delle somme occorrenti per il ripristino; somme che il Concessionario sarà obbligato a riconoscere all' Azienda senza poter accampare eccezioni di sorta.

Al termine del contratto di concessione dell'attività commerciale, resta inteso che tutte le opere ed impianti realizzati, arredi installati, ecc. resteranno di proprietà dell'Azienda. Nessun compenso o indennizzo spetterà alla parte concessionaria per migliorie ed addizioni.

Art. 8 - Listino prezzi - ALLEGATO 2

La distribuzione dei prodotti oggetto del servizio di cui trattasi deve essere eseguita dal Concessionario alle condizioni economiche contenute nell'offerta. I singoli prezzi al pubblico devono essere esposti presso il bar. Il Concessionario dovrà prevedere per ciascuna tipologia di prodotto due tipologie di prezzo, uno ridotto per i dipendenti dell'ASP IMMES e PAT e uno per gli utenti esterni.

Art. 9 - Orari di svolgimento del servizio bar

Il concessionario si impegna ad erogare il servizio di cui al presente Capitolato, in tutti i giorni dell'anno (festivi compresi) e nei seguenti orari:

Bar PAT dalle ore 7.30 alle ore 18.30

Bar Istituto Frisia di Merate dalle ore 8,00 alle ore 17.45.

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

Art. 10 - Manutenzioni dei locali, dei macchinari adibiti a bar

I locali si intendono consegnati nello stato in cui si trovano. I locali destinati all'uso del bar saranno tenuti dal Concessionario costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione e di manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

Quanto preso in consegna dal Concessionario s'intende comunque funzionante ed in buono stato e dunque l'Azienda 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. Tutte le eventuali spese saranno a totale carico del Concessionario così come l'acquisto di ogni ulteriore arredo o attrezzatura necessarie alla corretta e puntuale esecuzione del servizio.

Nel corso del contratto il Concessionario dovrà, se necessario, ai fini dell'efficienza funzionale e/o dell'ottemperanza alla normativa vigente, ovvero potrà, se lo riterrà opportuno, integrare o sostituire a sue spese apparecchiature o attrezzature presenti che resteranno di proprietà dell'Azienda, al

termine del contratto. L'inserimento di qualsiasi nuova apparecchiatura o attrezzatura dovrà essere autorizzato.

Le attrezzature e gli arredi forniti a reintegro o sostituzione dovranno essere nuovi e alla scadenza diventeranno di proprietà dell'Azienda senza che il gestore abbia nulla a pretendere per la cessione che s'intenderà a titolo totalmente gratuito.

Sono a carico del Concessionario gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali e degli impianti (elettrico, idrico sanitario, gas, riscaldamento e raffrescamento) ad esso affidati, nonché la manutenzione dei serramenti e degli impianti. Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti imputabili al Concessionario, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti da parte del Concessionario all'Azienda.

Nella manutenzione ordinaria rientra almeno la tinteggiatura biennale dei locali.

Sono a carico del Concessionario le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari (ivi compresa l'eventuale sostituzione), forniti dallo stesso a qualunque titolo. Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione Programmata allegata alla documentazione Tecnica, offerto in sede di gara che dovrà essere confermato dal Concessionario entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio. Particolare attenzione deve essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle macchine relativamente alla sicurezza.

In particolare, si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, il Concessionario è tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (max.12 ore). Il Concessionario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'ASP IMMES e PAT copia della bolla rilasciata dalla ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Particolare attenzione deve essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

L'ASP si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti, sono conformi a quanto previsto nel Piano di Manutenzione Programmata, intervenendo in luogo e a spese del Concessionario qualora quest'ultima non vi avesse provveduto in tempo utile.

Art. 11 - Assicurazioni e responsabilità del Concessionario

Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità sia civile che penale per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'Impresa stessa, quanto dell'Azienda nonché di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad essa riferibili, anche se eseguite da parte di terzi, inclusi i danni da incendio, da inquinamento, da tossinfezione alimentare.

A tal fine, il Concessionario sarà tenuto a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto del contratto, per qualsiasi danno che la Impresa possa arrecare all'Azienda, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i danni da inquinamento, da tossinfezione alimentare, da trattamento dei dati personali, nonché i danni a persone o cose da incendi, esplosioni o scoppi anche derivanti da dolo e/o colpa grave del personale dipendente e anche per

danni derivanti da colpa grave del personale dipendente dell'Azienda con rinuncia alla rivalsa verso l'Azienda medesima.

Sezione RCT (Responsabilità Civile verso Terzi).

I massimali minimi di questa sezione devono essere i seguenti:

- ✓ € 3.000.000,00 per sinistro, con limite di € 3.000.000,00 per persona lesa ed
- ✓ € 1.500.000,00 per danni a cose o animali.

Sezione RCO (Responsabilità Civile verso i dipendenti collaboratori a qualsiasi titolo della impresa aggiudicataria):

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale del Concessionario durante l'esecuzione del servizio.

I massimali minimi di questa sezione devono essere € 3.000.000,00 per sinistro, con limite di € 3.000.000,00 per persona.

La polizza di responsabilità civile (RCTO) dovrà prevedere la rinuncia esplicita dell'assicuratore nei confronti della Azienda a qualsiasi eccezione, in particolare al caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto all'art.1901 del c.c., nonché al caso di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti a parziale deroga di quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 del c.c.

Resta comunque ferma la totale responsabilità del Concessionario riguardo il risarcimento di eventuali maggiori danni eccedenti i massimali di garanzia ovvero esclusi dalle condizioni contrattuali di polizza.

Il Concessionario si impegna a consegnare all'Azienda copia originale della polizza contestualmente alla firma del contratto di concessione.

Art. 12 - Licenze e Autorizzazioni

Il Concessionario deve provvedere all'acquisizione, qualora necessari, dei pareri preventivi, delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze commerciali e di quanto altro necessario per l'espletamento del servizio richiesto dal presente Capitolato. I suddetti documenti devono essere intestati al Concessionario.

Resta altresì a carico dell'Impresa l'onere relativo alla normativa riguardante la SCIA (da allegare al contratto, per la predisposizione della pulizia e disinfestazione di tutti i locali concessi alla società per la gestione dei bar, inclusi i locali per uso deposito) entro il giorno stesso dall'inizio dell'attività.

L'impresa dovrà osservare la normativa nazionale (Legge 122 del 30/07/2010) nonché tutte le normative regionali e comunali circa gli esercizi di somministrazione alimenti e bevande e, successivamente all'aggiudicazione, attenersi alle disposizioni relative al subentro di attività emanate dal Comune di Milano (vd. portale Comune di Milano www.comune.milano.it).

La società aggiudicataria deve, prima dell'inizio dell'attività, fornire prova dell'avvenuto adempimento della normativa relativa alla SCIA (ex DIAP).

Art. 13- Organico

La consistenza numerica dell'organico e le figure professionali indicate nel progetto di organizzazione presentato dal Concessionario in sede di offerta dovranno rimanere costanti per tutta la durata del contratto.

Dovrà essere sempre assicurata la presenza dell'organico minimo di forza lavoro nei diversi orari di funzionamento dei servizi in parola del PAT e dell'Istituto Frisia di Merate.

Art. 14 - Applicazioni contrattuali

Il Concessionario dovrà attuare nei confronti dei propri dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti nei contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Il Concessionario è, pertanto, tenuto ad osservare tutte le leggi che disciplinano i contratti di lavoro, la prevenzione, l'antifortunistica e le leggi antinquinamento.

Art. 15 - Personale

Ogni prestazione inerente al servizio di cui trattasi, (ad eccezione, eventualmente, dei servizi accessori) deve essere svolto da personale alle dipendenze del Concessionario.

Il Concessionario si obbliga inoltre a esibire, in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'ASP IMMES e PAT, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito ai servizi. Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'ASP IMMES e PAT segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Il Concessionario è tenuto altresì a fornire – e mantenere aggiornato – un elenco nominativo del personale addetto ai servizi di cui trattasi, con i dati anagrafici, la qualifica, le modalità di impiego, agli orari di lavoro, e gli estremi dei documenti di lavoro, assicurativi.

Per il servizio di gestione dei bar, gli addetti (Regolamento CE 852 del 2004) devono avere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa ed essere aggiornati con periodicità biennale. Il concessionario, in sede di stipulazione del contratto, dovrà produrre attestato comprovante la formazione degli addetti.

Il Concessionario si impegna a fornire all'ASP IMMES e PAT con cadenza trimestrale il DURC aggiornato.

Il Concessionario e il suo personale devono uniformarsi a tutte le indicazioni di carattere generale emanate dall'Azienda per il proprio personale. Il Concessionario dovrà fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento dei servizi oggetto del presente CSA, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/1980 art. 42 e L. 81/2008 e s.m.i.) da indossare durante le ore di servizio.

Il personale del Concessionario dovrà essere munito, ai sensi dell'art. 6 della L. 3.08.2007 n. 123, di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente la generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro; tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Il Concessionario si obbliga ad applicare integralmente ai propri addetti, e se cooperative anche ai soci, i contenuti economico normativi dei contratti collettivi nazionali e locali vigenti, nonché tutte le eventuali modificazioni future.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato e formato, a spese del Concessionario, sulle tecniche di manipolazione e, più in generale, relative ai diversi servizi richiesti, sull'igiene, sulla sicurezza e prevenzione. Tutto il personale impiegato

nell'attività oggetto della concessione deve essere in grado di comprendere e parlare la lingua italiana in relazione ai compiti assegnati.

Il Concessionario dovrà prevedere la sostituzione del personale assente per congedo, malattia o ferie in modo da garantire la continuità del servizio, che dovrà sempre essere efficiente.

In caso di scioperi e/o assemblee sindacali interne e/o esterne, trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla L. 146/90, che prevede l'obbligo da parte del Concessionario di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal CCNL per quanto riguarda i contingenti di personale.

Il Concessionario applicherà, in detti casi, il proprio piano operativo necessario a garantire i servizi minimi essenziali, previ accordi con il DEC Aziendale. Il Concessionario provvederà, tramite avviso scritto e con un anticipo di 5 giorni, a segnalare all'Azienda la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale, e dovrà garantire, anche in tali circostanze, la reperibilità del referente.

I servizi di cui trattasi devono essere svolti da personale dipendente del Concessionario il quale deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo. Esso non dovrà avere età inferiore agli anni 18 né superiore a quanto previsto dalle vigenti leggi in materia e dovrà essere di sicura moralità. Per ciascun elemento operante presso l'ASP IMMES e PAT, dovrà essere prodotto il certificato di Carichi Pendenti e il certificato del Casellario Giudiziale.

In particolare il personale dell'Impresa è tenuto a:

- ✓ un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione e di rispetto per la peculiare condizione nella quale viene effettuato il servizio;
- ✓ osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno dell'ASP IMMES e PAT;
- ✓ evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'ASP IMMES e PAT;
- ✓ evitare di intrattenersi, durante il servizio o per motivi diversi dallo stesso, con i pazienti, curando di non fornire agli stessi consigli, suggerimenti, impressioni o notizie su terapie, diagnosi, attività dei servizi e degli operatori;
- ✓ non distribuire generi diversi da quelli oggetto del servizio e debitamente ammessi.

Il Concessionario deve sostituire, a semplice richiesta dell'ASP IMMES e PAT, o di propria iniziativa, quegli elementi che diano motivo di lagnanze sul piano professionale – comportamentale, del rendimento e della mancata ottemperanza alle norme del presente Capitolato.

Art. 16 - Clausola Sociale

Il Concessionario, richiamato l'art. 50 D.Lgs. 50/2016, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi nazionali di categoria e dai CCNL per il personale dipendente di imprese esercenti servizi turismo e pubblici esercizi, è tenuto, in via prioritaria, ad assumere il personale addetto in forza della gestione uscente (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sul Libro Unico del Lavoro della medesima su altro documento ritenuto equivalente), fatta salva l'organizzazione di impresa prescelta dal Concessionario.

A garanzia di ciò, in prossimità della scadenza del contratto, il Concessionario, su richiesta dell'Azienda dovrà consegnare alla stessa le fotocopie conformi dei fogli presenza degli ultimi tre mesi, relativi ai lavoratori impiegati nella gestione dei servizi richiesti dal presente CSA. Il rispetto

sostanziale degli obblighi di assunzione e di garanzia del personale addetto, deve avvenire indipendentemente dalle organizzazioni firmatarie dell'accordo del CCNL utilizzato dal singolo concorrente. Al personale indicato dovrà essere garantito il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio maturata, con esclusione delle voci concesse a titolo meramente discrezionale.

Nelle procedure di cambio di appalto l'impresa subentrante, assumerà in qualità di dipendenti i lavoratori dipendenti e i soci – lavoratori con rapporto di lavoro subordinato trasferiti dall'azienda cessante.

Ove l'impresa subentrante sia costituita in forma cooperativa, resta impregiudicata la successiva facoltà del lavoratore dipendente di presentare formale richiesta di adesione in qualità di socio.

Al socio verrà comunque garantito un trattamento economico complessivo non inferiore a quello previsto dal presente C.C.N.L.

Tali assunzioni non costituiscono occupazione aggiuntiva.

Nell'ipotesi in cui siano in atto, al momento della cessazione, sospensioni dal lavoro che comunque comportino la conservazione del posto di lavoro, il rapporto continuerà alle dipendenze dell'azienda cessante e l'addetto verrà assunto dall'azienda subentrante nel momento in cui venga meno la causa sospensiva.

I lavoratori in aspettativa ai sensi dell'art. 31, legge n. 300/1970 saranno assunti dall'azienda subentrante con passaggio diretto e immediato.

Gli addetti assunti con contratto a termine saranno assunti dall'impresa subentrante fino alla scadenza del rapporto originariamente determinato.

In ogni caso di passaggio di lavoratori da una ad altra azienda ai sensi dell'articolo 4 del presente C.C.N.L., il periodo di apprendistato già svolto, rispetto al quale l'azienda cessante è tenuta a fornire idonea documentazione a quella subentrante, è computato per intero ed è utile ai fini dell'anzianità di servizio.

L'impresa cessante consegna all'impresa subentrante la seguente documentazione, relativa a ciascun lavoratore avente i requisiti previsti per l'eventuale assunzione:

- ✓ nominativo e codice fiscale;
- ✓ eventuale permesso di soggiorno e sua scadenza;
- ✓ livello di inquadramento;
- ✓ orario settimanale;
- ✓ data di assunzione nel settore;
- ✓ data di assunzione nell'azienda uscente;
- ✓ situazione individuale in materia di malattia e di infortunio sul lavoro, ai fini ed entro i limiti di cui all'art. 51, commi 4 e 5, del vigente C.C.N.L.;
- ✓ nonché l'elenco del personale assunto obbligatoriamente ai sensi della legge n. 68/1999;
- ✓ le misure adottate ai sensi del decreto legislativo n. 81/2008 in materia di salute e sicurezza del lavoro, relativamente alla sorveglianza sanitaria ed al medico competente, ed alle iniziative di formazione e informazione, incluso lo stato di attuazione degli adempimenti di cui all'Accordo 21/12/2011 tra il Ministero del Lavoro e la Conferenza Stato/Regioni;
- ✓ le iniziative di formazione e/o addestramento, ivi comprese quelle relative agli eventuali contratti di apprendistato professionalizzante e/o di inserimento stipulati nonché quelle eventuali riguardanti il Libretto formativo del cittadino – di cui all'art. 2, lett. i) del decreto legislativo 10/9/2003, n. 276, e al Decreto Ministero Lavoro 10/10/2005;

- ✓ l'iscrizione dei lavoratori ai fondi di previdenza complementare ed al fondo di assistenza sanitaria integrativa di cui agli articoli 54 e 69 del vigente c.c.n.l..

Per il personale coinvolto nel passaggio di appalto di cui al presente articolo l'azienda cessante è esonerata dal dover corrispondere l'indennità sostitutiva del preavviso di cui all'articolo 57.

Art. 17 - Periodo di Prova

Considerato l'impatto del servizio sull'attività posta in essere e sul personale operante all'interno delle strutture, l'aggiudicazione deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva e subordinata all'esito positivo di un periodo di prova di 6 (sei) mesi, decorrenti dalla data di avvio effettivo del servizio. Detto periodo è incluso nella durata contrattuale di 60 mesi.

Entro 15 giorni dalla scadenza del termine dei 6 mesi, le SS.CC Logistica Alberghiera e Concessione e Approvvigionamenti, predisporranno una relazione sull'idoneità complessiva del servizio.

Nel caso in cui l'esito di prova dovesse risultare negativo, l'Azienda provvederà a:

- ✓ predisporre apposita relazione con gli elementi comprovanti la non accettabilità del servizio reso, previa contestazione in contraddittorio delle cause di inadeguatezza del servizio offerto;
- ✓ comunicare al Concessionario – entro 15 giorni decorrenti dalla scadenza del periodo di prova – l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto;
- ✓ affidare il servizio ad altra ditta, utilizzando, se possibile ed opportuno, la graduatoria della procedura concorsuale.

A parziale ristoro delle spese sostenute e dei danni subiti l'Azienda si riserva di incamerare il 50% del deposito cauzionale, salvo in ogni caso il maggior danno. Il Concessionario dovrà in ogni modo garantire la prosecuzione del servizio sino al subentro del nuovo soggetto.

Art. 18 - Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze del personale dipendente del Concessionario impiegato nei servizi oggetto del presente Capitolato, dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard dichiarato in fase di offerta, il Concessionario deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'ASP IMMES e PAT per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione il Concessionario non può procedere ad alcuna variazione.

Art. 19 - Adeguamento alle norme di carattere generale interno

Il Concessionario e il suo personale devono uniformarsi a tutte le indicazioni di carattere generale emanate dall'Azienda per il proprio personale inclusa la Policy aziendale: "Azienda libera dal fumo" approvata con Determinazione del Direttore Generale n. DG/118/2018 e il regolamento "Divieto di fumo nei locali dell'ASP Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio" approvato con determinazione del Direttore Generale n. DG/96/2016.

Nello svolgimento del servizio il Concessionario deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al

normale andamento dell'attività e dei servizi. Il Concessionario ed i suoi dipendenti devono mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'ASP IMMES e PAT o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'ASP IMMES e PAT potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 20 - Coordinamento dei servizi

Il Concessionario dovrà affidare la direzione complessiva dei servizi richiesti in modo continuativo e a tempo pieno, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di coordinatore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dall'ASP IMMES e PAT.

Funzione del coordinatore è quella di controllare che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal contratto – assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche delle bevande – e far osservare al personale impiegato, le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio.

Il coordinatore del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con il Rup per il controllo del buon andamento del servizio.

Art. 21 - Vestiario

Il Concessionario dovrà fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato gli indumenti di lavoro prescritti dalla vigente normativa (Reg.CE 852/04 Capitolo VIII). Il Concessionario dovrà fornire indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42 e D.lgs. 81/08), da indossare durante le ore di servizio.

Tutto il personale del Concessionario presente presso l'ASP IMMES e PAT dovrà essere munito, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008, di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro; i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Il Concessionario, inoltre, si impegna a rispettare il predetto articolo relativo alla tessera identificativa, per il personale delle ditte appaltatrici e subappaltatrici, pena le sanzioni previste dal citato Decreto Legislativo. Si impegna infine ad informare il personale dipendente delle sanzioni previste a suo carico nel caso di mancata esposizione della tessera di riconoscimento.

Art. 22 - Idoneità Sanitaria

Il Concessionario dovrà garantire all'ASP IMMES e PAT che il personale impiegato per la realizzazione del servizio di gestione dei bar soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Art. 23 - Igiene del personale

Il personale addetto al servizio di gestione dei bar dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie da osservare si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato speciale.

Il personale addetto ad una o più fasi di produzione, trasformazione e somministrazione di prodotti alimentari, devono sottoporsi a corsi di formazione/aggiornamento secondo quando riportato dal Regolamento CE 852/04 Capitolo XII Allegato II. Per la Regione Lombardia le regole in merito alla formazione degli addetti e dei responsabili HACCP sono contenute nella Legge Regionale 30 dicembre 2009, n. 33.

Art. 24- Obblighi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori

Il Concessionario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81/08 e s.m.i., nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).

Il Concessionario dovrà, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il Concessionario dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'ASP, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 25 - Spese a carico dell'ASP IMMES e PAT

Saranno a carico dell'ASP IMMES e PAT le spese relative a: energia elettrica, gas, vapore, acqua calda e fredda, riscaldamento.

Art. 26 - Quantità e qualità merceologica dei prodotti erogati

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari utilizzate per il servizio dei bar, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle **"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche dei prodotti alimentari e non alimentari"** (Allegato n. 5).

L'Impresa per tutte le tipologie di servizio deve garantire la somministrazione degli alimenti e delle bevande nelle qualità e quantità e alle temperature previste nel fascicolo **"Specifiche tecniche relative alle Tabelle dietetiche"** (Allegato n.3).

Art. 27 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

I prodotti alimentari devono avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'allegato **"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche dei prodotti alimentari e non alimentari"** (Allegato n.5).

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 28 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Giornalmente le attrezzature, i macchinari e gli arredi presenti presso i bar devono essere deterse e disinfettate secondo il programma di pulizia presentato dal Concessionario in sede di gara e secondo la regola dell'arte. Il Concessionario si impegna ad effettuare, per i bar, una pulizia giornaliera dei locali nel primo pomeriggio.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Sono a carico del Concessionario anche gli interventi di risanamento periodico con cadenza corrispondente al piano di pulizia presentato in sede di gara.

Gli interventi di pulizia dovranno essere conformi a quanto indicato nel piano di pulizia offerto in sede di gara che dovrà essere confermato dal Concessionario entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio.

Art. 29 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni, le temperature indicate sulle confezioni ed i tempi di applicazione per una detersione efficace.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 30 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti e occhiali di protezione, quando l'utilizzo di tali dispositivi di protezione individuale è richiesto dalle schede di sicurezza.

Art. 31- Interventi ordinari e straordinari

Bimestralmente, a far data dall'inizio del servizio, il Concessionario previa comunicazione scritta all'ASP IMMES e PAT, deve effettuare presso i bar un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale in orario e con modalità che non siano in contrasto con la normale erogazione dei servizi.

Saranno a carico del Concessionario gli interventi di rimozione mobili, attrezzature, suppellettili e derrate prima degli interventi, nonché le successive operazioni di pulizia e ripristino.

L'ASP IMMES e PAT si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi e se gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale sono idoneamente eseguiti, riservandosi di intervenire in luogo e a spese del Concessionario, qualora quest'ultimo non vi avesse provveduto in tempo utile.

Art. 32 - Divieti

Durante gli orari di servizio è assolutamente vietato detenere detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichettatura.

Art. 33 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi ai bar ad uso del personale addetto, devono essere tenuti costantemente puliti a cura del Concessionario. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti (a doppio scomparto per la separazione degli abiti civili da quelli da lavoro, D.lgs n 81 del 2008, allegato IV). Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art 34 - Rifiuti

I rifiuti prodotti dalle attività di cui trattasi devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Il Concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Milano in materia di raccolta differenziata.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 35 - Obblighi contrattuali relativamente alle norme di sicurezza

La Società deve garantire che tutto il servizio dovrà essere rispondente a tutte le normative vigenti in materia di sicurezza e antinfortunistica di lavoro, in riferimento agli aspetti retributivi, contributivi, assicurativi, fiscali e amministrative (es. redazione del documento di valutazione dei rischi), in tal modo sollevando da ogni riferibile responsabilità l'Azienda appaltante.

La ditta concorrente dovrà inserire nella "busta amministrativa" il documento di "Verifiche ed Informazioni di Sicurezza nei Contratti" – documento composto da:

- ✓ Allegato 1: Verifiche di idoneità tecnico professionale;
- ✓ Allegato 2: Valutazione preliminare dei rischi interferenti;
- ✓ Allegato 3: Gestione dei rischi interferenti;

debitamente firmato in ogni sua pagina (documento più i tre allegati) dal Legale Rappresentante della ditta concorrente per presa visione.

L'allegato 1 "Verifiche di idoneità tecnico professionale" del citato documento dovrà anche essere debitamente compilato e sottoscritto dal Legale Rappresentante della ditta concorrente.

Relativamente agli allegati 2 e 3 del documento in parola, si precisa che saranno compilati successivamente con la ditta affidataria della fornitura in questione, in data da concordarsi con l'Area Alberghiera ed Economato.

La ditta affidataria si impegna ad assolvere gli obblighi previsti dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 come modificato dall'art. 16 del D.Lgs. 106/09 con il Rup.

Il fornitore è obbligato a comunicare all'Azienda appaltante, nel corso di tutta la durata del servizio, eventuali criticità o situazioni di rischio che dovessero insorgere.

Art. 36 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Concessionario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del Concessionario.

Si precisa che l'uso di energia consentito è quello standard, in qualità di "utente".

Art. 37 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il Concessionario deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 dell'8/06/1982 e D.Lgs. 81/08).

Art. 38 - Piano di evacuazione

Il Concessionario che risulterà affidatario entro trenta giorni dall'inizio del servizio deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine il Concessionario dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'ASP IMMES e PAT.

Art. 39 - Diritto di controllo dell'ASP IMMES e PAT

E' facoltà dell'Azienda effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato speciale d'oneri.

Art. 40 - Tipologia dei controlli

I controlli di cui al presente titolo, non dovranno comportare interferenze nello svolgimento del servizio. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Art. 41- Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'ASP IMMES e PAT provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'ASP IMMES e PAT provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti diano esito positivo, al Concessionario verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 42 - Metodologia del controllo di conformità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'ASP IMMES e PAT per le quantità di campioni prelevati.

Art. 43- Autocontrollo da parte del Concessionario (sistema HACCP)

Il Concessionario deve provvedere a formalizzare e a garantire gli adempimenti di legge in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari (D.L.vo N.193/07, Reg. CE 852/04 e norme integrative), garantendo altresì il suo aggiornamento (Allegato 4).

Tale documento e tutti gli atti conseguenti devono essere tenuti a disposizione degli Enti Ufficiali di controllo (ASL/NAS).

Il concessionario deve mettere a disposizione degli incaricati dall'ASP IMMES e PAT per i controlli di conformità dei servizi di cui trattasi, dalla data di inizio del servizio, il Piano di autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate, l'elenco dei dipendenti e relativo attestato di formazione, documentazione SCIA (modello b) aggiornata e la documentazione allegata.

Tale sistema di autocontrollo dovrà essere redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica.

La documentazione che comprovi la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata deve essere sempre a disposizione per i controlli che saranno compiuti dalle Autorità Sanitarie competenti ed eventualmente, se richiesti, da organi interni dell'Azienda appaltante.

L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni di cui al D.Lgs. 193/07 comporterà per il Concessionario, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste dalla legge, anche la possibile risoluzione del contratto con conseguente danno o spesa a carico della ditta inadempiente e l'incameramento dell'intero deposito cauzionale.

Art. 44 - Penali

Il Concessionario è responsabile dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali e della perfetta riuscita del servizio offerto.

E' responsabile, inoltre, degli eventuali danni comunque arrecati, sia alle persone, sia alle cose della Fondazione che a terzi nel corso dell'attività oggetto del servizio.

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'ASP IMMES e PAT penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penalità minime che l'ASP IMMES e PAT si riserva di applicare sono le seguenti:

- ✓ Euro 500,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'ASP ad eseguire i controlli di conformità;
- ✓ Euro 200,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- ✓ Euro 200,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche, Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
- ✓ Euro 1.000,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- ✓ Euro 1.000,00 per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche igieniche ambientali;
- ✓ Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienica sanitarie riguardanti la conservazione Dei prodotti alimentari o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- ✓ Euro 1.000,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'ASP IMMES e PAT della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- ✓ Euro 1.000,00 presenza di non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
- ✓ Euro 500,00 per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero complessivo e del relativo monte ore previsto in sede di offerta, per ogni giorno di assenza del personale e per ogni addetto fino a un massimo di 10 assenze;

- ✓ Euro 500,00 assenza superiore a tre giorni del coordinatore del servizio senza intervenuta sostituzione per ogni giorno di assenza e fino ad un massimo di giorni 3 solari;
- ✓ Euro 2.000,00 per mancata emissione di scontrini fiscali e/o fatture di vendita.
- ✓ Euro 2.000,00 in caso di assenza o mancato aggiornamento del manuale HACCP

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'ASP IMMES e PAT si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile. In caso di superamento del predetto limite l'ASP si riserva comunque la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 45 - Canoni

I canoni che il Concessionario corrisponderà annualmente all'ASP IMMES e PAT sono quelli indicati nell'offerta economica.

Tali somme s'intendono a titolo di occupazione dei locali, rimborso spese per i consumi di energia elettrica, acqua, ecc.

Il Concessionario si impegna ad effettuare il pagamento con periodicità trimestrale anticipata, come da specifiche di cui all'art.4.

Art. 46 - Locali ove erogare i servizi richiesti

L'ASP IMMES e PAT mette a disposizione del Concessionario gli spazi devono essere esercitate le attività dei bar. Tali spazi sono dotati di impianti (elettrici, acqua sanitaria e sistema fognario) fino ai punti di fornitura.

Durante il periodo di gestione il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'ASP IMMES e PAT.

Sarà a carico del Concessionario la manutenzione ordinaria degli spazi ad esso assegnati, ivi compresa la tinteggiatura annuale.

Art. 47 - Locale magazzino

In tali locali dovranno essere collocati scaffali in numero sufficiente a contenere le scorte in modo igienicamente adeguato. Le merci devono sempre essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle derrate e l'accesso alle stesse. Gli scaffali devono essere fissati alla parete e i ripiani devono essere posizionati, rispetto al pavimento, ad altezza idonea ad agevolare le quotidiane manovre di sanificazione del locale.

Si fa divieto di stoccare sostanze pericolose o etichettate come tali.

I locali vengono ceduti al Concessionario, in comodato precario ai sensi degli art. 1803 e segg. del c.c. nello stato di fatto in cui si trova e dovranno essere adibiti esclusivamente all'uso e alle destinazioni previste.

Alla cessazione del contratto i locali messi a disposizione del Concessionario dovranno essere riconsegnati all'ASP IMMES e PAT nello stato in cui erano all'atto della presa in consegna.

Qualora il Concessionario provvedesse di propria iniziativa ad effettuare lavori edili nei locali in questione, qualunque ne sia il motivo o l'entità, senza il preventivo consenso dell'ASP IMMES e PAT, sarà onere del Concessionario provvedere a sua cura e spese alla rimessa in pristino di quanto modificato, entro il termine che verrà indicato dall'ASP IMMES e PAT.

Scaduto inutilmente tale termine, l'ASP IMMES e PAT effettuerà direttamente i lavori in ripristino, addebitando i relativi costi al Concessionario.

Resta comunque inteso che ove l'ASP IMMES e PAT ritenesse di non dar luogo ai ripristini, i lavori eseguiti dal Concessionario resteranno di proprietà della stessa, senza riconoscimento alcuno per le spese sostenute dal Concessionario. Il Concessionario deve provvedere all'apertura ed alla chiusura dei locali mediante il proprio personale. Una copia della chiave di accesso ai locali rimarrà in possesso dell'ASP IMMES e PAT in busta chiusa per motivi di emergenza.

Al di fuori degli spazi assegnati, il Concessionario non potrà accantonare o depositare materiali di qualsiasi genere. Nei locali assegnato al Concessionario deve essere vietato l'accesso a personale esterno ad eccezione dei fornitori dello stesso, limitatamente ai tempi necessari per l'espletamento delle attività operative.

Art. 48 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Il Concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'affidamento a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Art. 49 - Stipulazione del Contratto e Documenti che faranno Parte Integrante del Contratto

La stipulazione del contratto avverrà, ai sensi e per gli effetti dell'art. 32 comma 14 del D.Lgs. 50/2016, secondo quanto stabilito dalla legge in materia.

Faranno parte integrante del contratto:

- ✓ il presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- ✓ il Disciplinare di gara e relativi allegati;
- ✓ l'offerta tecnica ed economica dell'Operatore Economico;
- ✓ copia della polizza R.C. citata nel presente Capitolato;
- ✓ la cauzione definitiva.

Art. 50 - Subappalto

Il subappalto è regolato dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e dalla Legge n. 55 del 14/06/2019 art. 18.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- che l'Appaltatore provveda al deposito del contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
- che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di cui all'art.80 D.Lgs 50/2016 che non sussistano, nei suoi confronti, cause ostative a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- che al momento del deposito del contratto di subappalto, presso la Stazione Appaltante il subappaltatore trasmetta contestualmente dichiarazione nei modi e nei termini di legge attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art.80 D.Lgs 50/2016 e di ordine speciale richiesti dalla presente lettera d'invito

Qualora l'aggiudicatario intendesse procedere con l'affidamento in subappalto è comunque tenuto a formulare per iscritto apposita richiesta di autorizzazione ed attendere la conseguente risposta della Stazione Appaltante.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo fino al 40% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

Art. 51 - Divieto Di Cessione Del Contratto

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato in altra azienda, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e negli altri casi in cui l'aggiudicataria sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica, fatta salva la facoltà dell'Ente di formale autorizzazione al subingresso nei rapporti contrattuali, secondo le vigenti regole normative.

È fatto divieto di cessione del credito derivante dal contratto, salvo autorizzazione espressa dell'azienda.

Trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 52 – Cessione Dei Crediti

Si applica quanto previsto dalla vigente normativa, in specie dall'art. 106, comma 13 del D.Lgs. 50/2016, tranne per quanto previsto dal comma 4.

Art. 53 – Recesso dal contratto

L'Azienda si riserva la facoltà di recedere in qualsiasi momento dal contratto per comprovati motivi di pubblico interesse, con un preavviso di almeno 30 giorni solari, da comunicarsi per iscritto al Concessionario.

L'Azienda si riserva, inoltre il diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, senza riconoscimento di alcun indennizzo, onere o compensi di sorta, nei seguenti casi:

a) qualora, nel corso della validità del contratto il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni (CONSIP), ai sensi dell'art. 26 della L. 488/99, aggiudicasse una procedura di gara per la concessione e gestione di servizi oggetto della presente gara a condizioni economiche più vantaggiose e il Concessionario non sia in grado di praticare almeno tali condizioni;

b) qualora, durante la vigenza del contratto, fosse attivata una convenzione per la medesima ed identica concessione oggetto del presente appalto, da parte dell'Agenzia Regionale Centrale Acquisti della Regione Lombardia (ARCA), in conformità alle linee di indirizzo fornite dalla DGR n. IX/2633 in data 06.11.2011 in materia di acquisti delle Aziende Sanitarie e confermate con successiva DGR n. IX/4334 in data 26.10.2012;

c) in qualsiasi momento di vigenza del contratto, qualora tramite la competente Prefettura siano accertati tentativi di infiltrazione mafiosa, ai sensi della vigente normativa antimafia. A tale scopo, durante il periodo di validità del contratto, il Concessionario è obbligato a comunicare all'Azienda le variazioni intervenute nel proprio assetto gestionale (fusioni e/o trasformazioni, variazioni dei soci – per le società semplici e in nome collettivo – o dei soci accomandatari – per le società in

accomandita semplice – o componenti dell'organo di amministrazione), entro 30 giorni dalla data delle variazioni;

d) qualora venisse riscontrata la violazione, da parte del Concessionario, del Patto di Integrità in materia di contratti pubblici.

Art. 54 - Clausola Risolutiva Espressa

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) qualora il ritardo nel servizio sia tale da rendere lo stesso non più di interesse per l'ASP IMMES e PAT;
- b) per gravi inadempienze, frode o altro, tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- c) in caso di concordato preventivo, di fallimento, o di atti di sequestro o di pignoramento a carico del soggetto affidatario;
- d) subappalto senza previa autorizzazione;
- e) cessione del contratto a terzi;
- f) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- g) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- h) per motivi di pubblico interesse;
- i) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle strutture affidati all'Impresa per eseguire i servizi richiesti;
- j) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- k) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia del Concessionario;
- l) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- m) interruzione totale o parziale del servizio senza giustificato motivo;
- n) ulteriore inadempienze del Concessionario dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno solare o n. 10 infrazioni, anche non consecutive, per tipologie di inadempienze diverse;
- o) destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato speciale d'onere;
- p) mancato impiego del numero di unità lavorative dichiarate in sede di offerta e relativo monte ore superiori a 10 giorni solari;
- q) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- r) mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- s) qualora i distributori automatici non siano costruiti nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza e di igiene.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'ASP IMMES e PAT non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. I rimborsi per i danni provocati e le penalità inflitte, saranno trattenuti sulla fattura in pagamento.

Art. 55 Effetti della risoluzione

Nei casi in cui sia esercitata la facoltà di dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. l'ASP IMMES e PAT assumerà immediatamente l'esercizio diretto dei servizi in concessione ovvero provvederà ad affidarne la prosecuzione ad altri.

Allo scopo di limitare i danni provocati dall'inadempimento del Concessionario quest'ultimo dovrà lasciare in uso all'ASP IMMES e PAT tutte le attrezzature di cui dispone, in proprietà o ad altro titolo per l'esecuzione del contratto per un periodo di 90 gg. a partire dalla data di risoluzione del contratto.

All'atto della risoluzione le attrezzature di proprietà del Concessionario, diverranno di proprietà dell'ASP IMMES e PAT che ne redigerà inventario in contraddittorio con il Concessionario stesso.

Art. 56 - Disdetta del contratto da parte del Concessionario

Qualora il Concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l'ASP IMMES e PAT si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e addebiterà le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

Art. 57 - Rifusione Danni e Spese

La ditta appaltatrice dovrà rifondere all'Amministrazione Appaltante il pagamento di somme ingiuntele a titolo di sanzioni comminatele da organi esterni di vigilanza in dipendenza delle prestazioni in contratto, con risarcimento di ogni ulteriore danno. Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni, l'Ente potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti dell'appaltatrice o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

L'affidataria è obbligata a reintegrare il deposito cauzionale di cui l'Amministrazione si è avvalsa, a semplice richiesta scritta della stessa, entro 5 giorni dalla data di notificazione della richiesta stessa. L'inadempienza sarà causa di risoluzione del contratto.

Art. 58 - Spese, Imposte E Tasse

Tutte le spese imposte e tasse inerenti al contratto, compresa la tassa di registrazione del contratto stesso, sono a carico della ditta aggiudicataria, nonché le spese di pubblicazione del bando e relativi avvisi di aggiudicazione (GURI, 2 quotidiani regionali, 2 quotidiani nazionali, sarà data copia delle fatture pagate dall'Azienda).

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 10.000,00 oltre IVA. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Art. 59 – Codice di Comportamento Aziendale e Patto Di Integrità Morale

L'ASP IMMeS e PAT informa la propria attività contrattuale secondo i contenuti di cui al Codice di Comportamento Aziendale adottato con Ordinanza Presidenziale n. 16 del 31.12.2013 e successive Raccomandazioni integrative reperibili sul sito istituzionale al seguente indirizzo: www.iltrivulzio.it alla sezione amministrazione trasparente_altri contenuti-Prevenzione della Corruzione_Responsabile della Prevenzione della Corruzione, quale dichiarazione di valori, l'insieme dei diritti, dei doveri e delle responsabilità dell'Ente, nei confronti dei portatori di interesse (dipendenti, fornitori, utenti, etc.). Tutti i fornitori, quali soggetti terzi, sono tenuti nei rapporti con l'ASP IMMeS e PAT ad uniformare la loro condotta ai criteri fondati sugli aspetti etici della gestione dei contratti definiti nel Codice Etico Comportamentale, cosiccome nel Patto di Integrità Morale, Allegato n. 5 al Disciplinare di gara, tenendo presente che la violazione degli stessi comporterà la risoluzione di diritto del rapporto contrattuale in essere, nonché il pieno diritto dell'ASP IMMeS e PAT di chiedere ed ottenere il risarcimento dei danni patiti per la lesione della sua immagine ed onorabilità.

Art. 60 – Trattamento Dei Dati

Ai sensi del Regolamento Europeo (U.E.) n.679/2016 e del D.lgs 196/2003 così come novellato dal D.lgs 101/2018, s'informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati dall'Amministrazione dell'Azienda di Servizi alla Persona degli Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, non verranno comunicati o diffusi a terzi e verranno comunque trattati in modo da garantire la dovuta riservatezza e una adeguata sicurezza dei dati stessi.. Il titolare del trattamento dei dati in questione è l'ASP I.M.M.eS. e P.A.T.

Il concorrente, sottoscrivendo il documento di offerta, dichiara inoltre di aver autonomamente acquisito e ricevuto dal titolare tutte le informazioni previste negli artt. 13-14, GDPR e presta il proprio consenso al trattamento dei dati personali per l'espletamento della presente gara, ivi inclusi tutti i trattamenti previsti dai regolamenti approvati dalla scrivente. Per quanto riguarda la documentazione gestita tramite il responsabile del trattamento dei dati è il gestore di Sintel stesso che cura gli adempimenti in ordine alla operatività dei processi di accesso e utilizzo dei sistemi informatici. L'informativa sul trattamento dei dati personali è parte della documentazione di gara (all.to 9)

Art. 61 - Rinvio A Norme Di Diritto Vigenti

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore e alle norme del codice civile che regolano la materia.

Responsabile Unico del procedimento Dott. Ugo Ammannati.

Il presente capitolato si compone di n. 64 articoli, per un totale complessivo di xx pagine.

Il RUP

Responsabile dell'Area

Alberghiero-Economale e Provveditorato

(dott. Ugo Ammannati)

Allegati al presente capitolato:

Allegato n. 1 Planimetrie PAT e Istituto Frisia di Merate relative ai locali bar;

Allegato n. 2 Elenco prezzi bar;
Allegato n. 3 Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche;
Allegato n. 4 Specifiche tecniche relative alle modalità operative;
Allegato n. 5 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche dei prodotti alimentari e non alimentari;

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

