

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

*PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN
CONCESSIONE PER UN PERIODO DI SETTE
ANNI DI SPAZI FINALIZZATI ALLA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI BAR E POSTO DI RISTORO NEL
P.O. "A. LANDOLFI" DI SOLOFRA (AV)*



SAN GIUSEPPE MOSCATI - AVELLINO

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALITÀ

**Azienda Ospedaliera "San Giuseppe
Moscati"**
Contrada Amoretta n.1 - 83100
Avellino

www.aornmoscati.it

**Direttore U.O.C. *Acquisizione Beni e
Servizi***

dr.ssa Genoveffa Vitale
ufficiogare@aornmoscati.it

tel.0825 203016
tel.0825 203634

Fax 0825 203034/91

RUP
dr.ssa Palmina Tecce



SOMMARIO

ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL’APPALTO.....	3
Art. 2 Ubicazione dei servizi.....	3
ART. 3 ARREDI E ATTREZZATURE	4
Art. 4 Attivazione del servizio	4
ART. 5 CANONE DI CONCESSIONE	4
Art. 6 Descrizione del servizio.....	5
ART. 7 GESTIONE DEL SERVIZIO	5
Art. 8 Continuità del servizio	6
ART. 9 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	7
Art. 10 Autorizzazioni.....	8
ART. 11 DIVIETI.....	8
Art. 12 Personale addetto al servizio.....	8
ART. 13 VERIFICHE DEL SERVIZIO	9
Art. 14 Referente della ditta	9
ART. 15 PENALI, ADDEBITI, CONTESTAZIONI	10
Art. 16 Revoca	10
ART. 17 COPERTURA ASSICURATIVA.....	10
Art. 18 Responsabilità.....	11
ART. 19 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	12
Art.20 Recesso	12
ART.21 SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	12
21.1 Generalità.....	12
21.2 RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DELL’APPALTATORE....	13
21.3 Oneri per la sicurezza aziendali.....	14
Art.22 Stipula del contratto	14
Art.23 Trattamento dei lavoratori. Osservanza dei contratti collettivi	14
ART.24 DISPOSIZIONI ANTIMAFIA E INERENTI LA PREVENZIONE DELLA CRIMINALITÀ	15
ART.25 CONTROLLI DA PARTE DEL COMMITTENTE	15
Art.26 Cauzione di garanzia e spese contrattuali	15
ART.27 DANNI DI FORZA MAGGIORE	15
Art.28 Revisione dei prezzi.....	15
ART. 29 RISERVATEZZA	16
Art.30 Verifica di conformità.....	16
Art.31 NON conformità DEI SERVIZI	17
ART. 32 – CONTROVERSIE E NORME COMUNI.....	17



SAN GIUSEPPE MOSCATI - AVELLINO
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALITÀ

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE PER UN PERIODO DI SETTE ANNI DI SPAZI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR E POSTO DI RISTORO NEL P.O. “A. LANDOLFI” DI SOLOFRA (AV)

DISCIPLINARE DI GARA

Azienda Ospedaliera “San Giuseppe Moscati”
Contrada Amoretta n.1 - 83100 Avellino
www.amoscati.it

Pag. 2 di 17



ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL’APPALTO

L’Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale San Giuseppe Moscati affida in concessione il servizio di gestione di n°1 Bar -Punto ristoro, rispettivamente nel P.O “*Agostino Landolfi*” sito nel comune di Solofra (AV).

La ditta aggiudicataria verserà all’Azienda Moscati un canone mensile che verrà corrisposto secondo le modalità di seguito specificate.

L’Appalto si compone di un unico lotto funzionale, da affidarsi tramite gara con Procedura Aperta che sarà esperita con l’osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti, e sulla base del presente Capitolato Speciale d’appalto.

Lotto n. 1

Appalto in concessione per la gestione del bar-punto ristoro presso l’ospedale “*Agostino Landolfi*” di Solofra (AV)

Il contratto avrà la **durata di 7 (sette) anni**, fatta salva la facoltà dell’Azienda di differire i termini dello stesso per un periodo non superiore ad **ulteriori tre anni**.

L’aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 108, c.1 del D. Lgs. 36/2023.

La concessione finalizzata alla gestione dei servizi di bar - punto ristoro, esclusa la vendita di superalcolici e alcolici con tasso alcolico superiore a 7°, il servizio deve essere svolto con l’osservanza delle norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

Per la definizione dell’utenza potenziale si forniscono le seguenti informazioni a carattere puramente indicativo e non vincolanti, scaturenti dall’Atto Aziendale approvato con Delibera del D.G. n. 689 del 29/06/2021:

- Posti Letto complessivi Ospedale “*Agostino Landolfi*” di Solofra posti letto n.104.
- Personale a rapporto lavorativo a vario titolo con l’Azienda complessivamente circa N°2000 così suddiviso:
 - N°400 unità presso l’Ospedale “*Agostino Landolfi*” di Solofra.

ART. 2 UBICAZIONE DEI SERVIZI

I servizi dovranno essere espletati nell’area ubicata al piano terra dell’edificio ospedaliero, così come indicati nelle planimetrie allegato al presente capitolato, predisposte dalla UOC *Attività Tecniche e Manutenzione* dell’Azienda. Nei locali da adibire a bar/punto ristoro, le Ditte concorrenti dovranno predisporre eventuali progetti per la sostituzione e/o modificazione dell’attuale stato, provvedendo successivamente alla installazione delle attrezzature e degli arredi necessari. Le attrezzature e gli arredi dovranno essere descritti analiticamente nell’offerta tecnica di cui al disciplinare di gara. Tutti gli elaborati tecnici e le dichiarazioni devono essere sottoscritti da professionisti qualificati e contenere le necessarie dichiarazioni di conformità degli impianti. Le opere strutturali e impiantistiche e comunque tutte le opere, sia fisse che mobili, sono a carico del gestore. Di tutti gli eventuali beni mobili ed immobili messi a disposizione della ditta appaltatrice sarà redatto e sottoscritto dalle parti dettagliato verbale in duplice copia all’inizio della gestione e riveduto in sede di inventario.

La ditta appaltatrice si impegna ad usare i locali, gli impianti e le eventuali attrezzature ricevute in consegna con la massima cura e per il solo scopo indicato all’art.1. I locali dovranno essere oggetto di sopralluogo da parte delle ditte offerenti come indicato dal disciplinare di gara.



Lotto 1: Ospedale “Agostino Landolfi” di Solofra

Ubicazione vedi planimetria, allegato B3 del presente capitolato - per una superficie netta utile di mq. 85,00 circa.

ART. 3 ARREDI E ATTREZZATURE

La gestione del servizio comprende: la gestione e/o eventuale ristrutturazione del locale Bar/posto ristoro.

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.

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’Azienda non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti del materiale utilizzato. Dovranno essere sempre preventivamente concordate ed autorizzate dall’Azienda eventuali variazioni di apparecchiature o di attrezzature o di quant’altro necessario per l’espletamento del servizio rispetto a quanto contrattualmente definito.

ART. 4 ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

Dalla data di comunicazione dell’Amministrazione, la ditta aggiudicataria dovrà procedere **entro 20 giorni ad assicurare l’erogazione del servizio**, attuando l’eventuale progetto provvisorio proposto nell’offerta tecnica, secondo le indicazioni della U.O.C. *Attività Tecniche e Manutentiva*. I locali attualmente adibiti a bar/punto ristoro non dovranno comunque subire interruzione di servizio.

Al termine del servizio, con apposito verbale redatto con le modalità di cui sopra, i locali assegnati dovranno essere restituiti nelle condizioni in cui sono stati consegnati e con le opere di adattamento e adeguamento eseguite e salvo il normale deperimento d’uso.

ART. 5 CANONE DI CONCESSIONE

Quale corrispettivo il concessionario dovrà corrispondere il **canone mensile aggiudicato** che dovrà essere versato dalla ditta aggiudicataria su base mensile anticipata, entro la primadecade di ciascun mese alla tesoreria dell’Azienda. 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.

Nel canone è compreso l’ammontare dovuto per l’uso dei locali.

Non sono compresi nel canone, gli oneri fiscali inerenti all’esercizio dell’attività oggetto del servizio, di qualunque natura essi siano, rimanendo a totale carico della ditta aggiudicataria.

Relativamente all’ospedale di Solofra, le utenze di acqua, energia elettrica, gas e telefono saranno a carico delle ditte aggiudicatarie che provvederanno direttamente a stipulare i contratti di fornitura e ad installare a proprie spese i singoli contatori interni per la rilevazione, da parte dell’ufficio tecnico dell’Azienda, dei relativi consumi. I consumi rilevati, relativi alle citate utenze, verranno comunicati dall’ufficio tecnico dell’Azienda alla UOC Gestione Economica e Finanziaria dell’Azienda per il successivo introito.

Il canone di concessione mensile che deve essere corrisposto all’Azienda Ospedaliera Moscati, con esclusione dell’IVA, come **base d’asta** non deve essere comunque inferiore al seguente valore:

Lotto	Descrizione	Canone mensile a base d’asta, IVA esclusa	Valore complessivo, IVA esclusa (7 anni)
-------	-------------	---	--



1	Affidamento in concessione per la gestione del bar-punto ristoro presso il P.O. “Agostino Landolfi” di Solofra	€ 2.000,00	€ 168.000,00
---	--	------------	--------------

Si rinvia alla normativa vigente per le trattenute fiscali delle singole attività.

ART. 6 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

I servizi richiesti comprendono l’esercizio dei servizi di bar/punto ristoro a disposizione dall’Azienda.

I servizi di bar/punto ristoro dovranno necessariamente essere predisposti per la somministrazione e preparazione di pasti e bevande calde o fredde, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci, di prodotti di gastronomia, comprendendo tutte le operazioni inerenti alla vendita e/o alla preparazione di prodotti di consumo in bar e tavola calda da effettuarsi albanco o in spazi interni attrezzati, ove esistenti, e con l’indicazione esatta della provenienza degli stessi al fine di assicurare la rintracciabilità dei prodotti in vendita. Possono essere posti in vendita tutti i generi di consumo contemplati nelle prescritte licenze e/o autorizzazioni rilasciate dalle competenti autorità.

I generi di consumo devono essere di prima qualità e comprendenti un assortimento delle marche più conosciute sul mercato. La ditta aggiudicataria è tenuta a documentare, a richiesta, la provenienza, gli ingredienti e la data di scadenza dei prodotti artigianali.

Nei locali di servizio devono essere organizzati e realizzati tutti gli spazi necessari a:

- Preparazione e somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande con adeguato spazio per la consumazione con posti a sedere;
- Ricevimento /confezionamento dei prodotti di bar;
- Lavaggio stoviglie;
- Spogliatoio per il personale dipendente
- Servizi igienici dipendenti bar
- Dispensa
- Quant’altro necessario ad assicurare la regolare erogazione del servizio.

I prodotti messi in vendita, sia confezionati in altro luogo o preparati in loco dal gestore, devono essere di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti. Il gestore deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione. In particolare i generi somministrati dovranno possedere almeno i seguenti requisiti:

- il latte utilizzato per il servizio banco dovrà essere di tipo fresco;
- i generi di rosticceria, pasticceria fresca dovranno essere rinnovati giornalmente;
- il pane dovrà essere di giornata;

È assolutamente inibita la consegna da parte dei dipendenti della ditta aggiudicataria di bibite e generi di consumo presso i reparti di degenza. Il **listino prezzi praticato** dovrà essere chiaramente esposto nel locale bar in luogo visibile al pubblico.

Su prezzi esposti, inoltre, dovrà essere **applicato un ulteriore sconto nella misura minima del 5% per i dipendenti** dell’Azienda previa esibizione del badge di riconoscimento. L’orario di apertura e vendita dovrà essere continuativo, salvo eventuali autorizzazioni dell’Azienda, ed è fissato **dalle ore 7,00 alle ore 20,00 di tutti i giorni compreso i festivi**. Eventuali variazioni o giorni di chiusura dovranno essere preventivamente concordati con la Direzione Strategica dell’Azienda. Il personale e la relativa turnazione dovranno essere secondo quanto indicato nell’offerta tecnica.

ART. 7 GESTIONE DEL SERVIZIO



L’erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell’Amministrazione senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto. Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Dovrà essere adibito un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all’utenza rapido ed efficiente. In nessun caso potrà, quindi, sospendere o interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi causa di forza maggiore. Per qualunque comportamento difforme a quanto precede, la ditta appaltatrice dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l’Amministrazione dell’Azienda fosse costretta a provvedere direttamente al servizio oltre al pagamento delle eventuali penali.

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

Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico del gestore che dovrà provvedervi nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata.

ART. 8 CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

I servizi oggetto del contratto dovranno essere svolti 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) applicare puntualmente ogni disciplina normativa e regolamentare in materia igienico sanitaria, nonché di quelle attinenti all’attività di somministrazione e vendita di alimenti e bevande, ed in quelle vigenti in materia di sicurezza alimentare. La ditta dovrà essere in regola con quanto previsto dalla normativa in vigore sia per quanto riguarda le procedure di cui al sistema HACCP sia per la rintracciabilità dei prodotti, nonché in tema di sicurezza e prevenzione dell’ambiente di lavoro come da normativa vigente;
- b) custodia dei locali, delle attrezzature: la ditta è tenuta a custodire i locali allestiti per la gestione del servizio e a mantenere funzionanti le attrezzature e gli arredi con la massima cura e diligenza; la ditta è responsabile unica ed esclusiva della conservazione degli arredi e delle attrezzature ubicati nei locali per sottrazione, furti o danneggiamenti di ogni genere. La ditta si impegna a non apportare alcuna modifica strutturale ai locali senza la preventiva autorizzazione dell’Azienda;
- c) 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 ordinaria e straordinaria manutenzione saranno eseguiti nel più breve tempo possibile in modo da non prorogare la sospensione del servizio, ricorrendo, se necessario, a lavoro straordinario, notturno o festivo, senza che per questo la ditta assuntrice possa pretendere ulteriori compensi. Gli apparecchi soggetti a sorveglianza a termine di legge dovranno essere tenuti in perfetto stato e le relative spese per il controllo sono a carico della ditta appaltatrice. Qualsiasi lavoro ritenuto necessario concernente trasformazioni essenziali dei luoghi e delle attrezzature, che richiede la interruzione del funzionamento di qualche settore, come pure qualsiasi altra interruzione, deve avere la preventiva autorizzazione dell’Amministrazione, salvo in caso di forza maggiore. Le operazioni di cui sopra, fatte senza il preventivo assenso dell’Amministrazione, saranno ritenute arbitrarie e soggette a penalità. La ditta appaltatrice opererà di norma in loco con il proprio personale



specializzato, fornendo altresì tutti i materiali di consumo e facendosi onere delle necessarie riparazioni, utilizzando per l’espletamento del servizio attrezzature di sua esclusiva proprietà. Tutti gli interventi di manutenzione dovranno avere il preventivo assenso, a meno di causa di forza maggiore, dalla competente U.O.C. Servizio Tecnico-Patrimonio-Ingegneria Clinica dell’Azienda, la quale, tra l’altro, potrà anche obbligare la ditta affidataria, mediante specifici ordini di servizio, inviati per conoscenza all’Amministrazione, ad eseguire lavori ritenuti necessari, preventivamente non segnalati dall’Azienda. 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;

- d) l’acquisto, il trasporto ed il magazzinaggio delle derrate e dei prodotti occorrenti per la vendita;
- e) la rigovernatura, a regola d’arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio;
- f) 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;
- g) la fornitura, lavaggio e rinnovo giornaliero degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio;
- h) l’approvvigionamento dei detersivi, strofinacci, scope e quant’altro occorrente per la pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli impianti;
- i) la eliminazione dei rifiuti che deve avvenire con modalità differenziata e 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’Azienda da parte della ditta aggiudicataria, in propri contenitori idonei per tipologia di rifiuto, per consentire il ritiro alle ditte autorizzate mentre, per quanto concerne i rifiuti non smaltibili secondo le ordinarie procedure, la ditta provvederà propria cura e spesa al relativo smaltimento; in ogni caso la ditta dovrà assolutamente evitare il permanere, oltre il necessario, di rifiuti e relativi contenitori nell’area adibita a bar erivendita di quotidiani, nonché nell’area antistante;
- j) dotare il personale di cartellini di riconoscimento e comunicare, se diverso dal concessionario, il nominativo del responsabile/referente del servizio, ivi incluso il recapito telefonico;
- k) installare relativamente al lotto n. 2, singoli contatori interni per la rilevazione, a cura dell’ufficio tecnico dell’Azienda, dei consumi di acqua e energia elettrica. I consumi rilevati, delle citate utenze, saranno comunicati dall’ufficio tecnico, con cadenza mensile, alla U.O.C. Gestione Risorse Economiche e Finanziarie per il relativo introito;
- l) pagamento puntuale delle imposte e tasse di esercizio.

ART. 9 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

La ditta affidataria dovrà garantire come innanzi specificato la fornitura di generi alimentari di prima qualità.

La ditta dovrà affidataria risponderà della completa applicazione di quanto richiesto dalla normativa vigente in relazione a:

- tipologia dei prodotti in vendita;
- programma di approvvigionamento delle derrate alimentari;
- programma di controllo delle suddette derrate, alle modalità di selezione dei fornitori, alle procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari all’interno del bar/punto ristoro;
- procedure e/o istruzioni operative relative a buone norme di comportamento igienico degli operatori e ai controlli effettuati sui prodotti.



La ditta affidataria risponderà direttamente e personalmente dell’eventuale vendita di generi avariati, scaduti, etc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente l’Azienda da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La ditta affidataria dovrà provvedere alla conservazione delle derrate alimentari nei locali (celle frigorifere e/o frigoriferi) all’uopo destinati e dovrà 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.

Ogni apparecchiatura frigorifera dovrà essere svuotata per interventi di manutenzione, riparazione e pulizia anche su richiesta dell’Azienda. 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 degli stessi, 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 affidataria, prima della stipula del contratto ed a pena di revoca immediata dell’aggiudicazione, dovrà esibire in copia conforme all’originale tutti i necessari permessi, nulla osta, autorizzazioni e licenze richiesti a termine di legge e/o regolamenti per l’espletamento del servizio. La ditta, durante l’espletamento del servizio, dovrà provvedere ad ogni adempimento formale richiesto dalle disposizioni di legge o dalle competenti autorità comunali o sanitarie in materia.

ART. 11 DIVIETI

È vietato subappaltare in tutto o in parte, anche a titolo gratuito, l’espletamento del servizio in argomento (il subappalto è ammesso solo per le opere edili ed impiantistiche da realizzare per la ristrutturazione dei locali secondo quanto offerto in gara nonché per la fornitura ed il montaggio degli arredi). È vietato l’ingresso a venditori ambulanti. È vietata la vendita o somministrazione di alcolici e superalcolici.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad impedire tutto ciò che non si addica alla convenienza del luogo o che possa arrecare disturbo alle attività istituzionali dell’Azienda.

ART. 12 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

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.

A tal proposito il gestore dovrà fornire la lista nominativa del personale dipendente, con l’indicazione della qualifica professionale di ciascun addetto e segnalare, tempestivamente, ogni variazione nominativa alla UOC Direzione Sanitaria di Presidio.

Tutto il personale, che dovrà essere regolarmente assunto secondo la vigente normativa, sarà a completo carico della ditta appaltatrice.

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 sindacati contratti collettivi di lavoro, anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.



La ditta si impegna a documentare quanto sopra, allorché l’Amministrazione lo richieda. Il personale, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, a completo carico della ditta appaltatrice, sia all’atto dell’assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti diagnostici e alle vaccinazioni previste dalle norme in materia, per l’esercizio di tutte le attività connesse al servizio.

L’Azienda 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 inadatto al servizio, per comprovati motivi, in contraddittorio tra le parti. È onere del gestore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale e dovrà essere di cuffie e berretti, giacche e grembiuli, guanti e quant’altro igienicamente necessario da indossare durante l’espletamento del servizio e dovrà essere sempre irreprensibile dal punto di vista dell’igiene, del vestiario e del comportamento.

Gli addetti al servizio in questione dovranno portare in modo visibile l’indicazione della ditta, con badge di riconoscimento.

In nessun caso il personale potrà accampare alcun diritto nei confronti dell’Azienda, anche nel caso di fallimento del gestore, poiché trattasi di rapporto di lavoro instauratosi con la ditta appaltatrice.

Il personale dovrà sempre essere in quantità sufficiente per un regolare funzionamento del bar e in particolare per tenere il locale sempre in ordine e per assicurare all’utenza una rapidità di servizio tale da non originare code incompatibili con gli spazi del locale. All’inizio di ogni anno di gestione, e tutte le volte che vi siano variazioni di organico, il gestore dovrà trasmettere all’Azienda un elenco dei nominativi e delle qualifiche del personale di servizio utilizzato.

ART. 13 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, in contraddittorio con la ditta, dalla Direzione Sanitaria di presidio per quanto concerne le prescrizioni di carattere igienico – sanitario, dalla U.O.C. Servizi Tecnici-Patrimonio-Ingegneria Clinica per quanto concerne lo stato dei locali e delle attrezzature, degli arredi e suppellettili ivi persistenti e dalla U.O.C. Gestione Economica e Finanziaria per gli aspetti economico e finanziario.

Qualora emergano oggettive responsabilità della ditta, in base al verbale degli incaricati al controllo, redatto in contraddittorio tra le parti (incaricato del controllo e gestore del servizio) si potrà procedere alla ufficiale contestazione dei fatti e all’eventuale applicazione delle penali.

Il RUP è in capo al Servizio Provveditorato aziendale che avrà modo di avvalersi della collaborazione specialistica per i rispettivi ambiti della Direzione Medica di Presidio, del Servizio Tecnico Manutentivo e del Servizio Economico Finanziario.

La Direzione dell’Esecuzione del contratto è in capo alla Direzione Tecnico – Patrimonio.

ART. 14 REFERENTE DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria dovrà individuare un suo rappresentante o incaricato, responsabile della corretta gestione del contratto e dell’osservanza, in nome e per conto della ditta, di tutti gli adempimenti previsti dal contratto dell’appalto. La ditta dovrà comunicare all’Azienda il nome dell’incaricato, nonché il luogo di residenza, l’indirizzo e 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’Azienda 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 il DEC e con il RUP.

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

ART. 15 PENALI, ADDEBITI, CONTESTAZIONI

In caso di ritardata ingiustificata attivazione dei bar/punti entro il termine fissato del presente capitolato, decorrerà una penale pari ad **€ 100,00 per ogni giorno solare di ritardo**; decorsi **30 giorni** dalla data fissata senza la relativa attivazione degli stessi l’Azienda si riserva di risolvere il contratto, con incameramento della cauzione definitiva, salvo esecuzione in danno ed ogni altro provvedimento sanzionatorio e/o risarcitorio.

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 opportuno all’eventuale risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva.

In caso di rilevata difformità della gestione del servizio, l’Azienda ha il diritto di promuovere la contestazione degli addebiti, di acquisire le controdeduzioni ed applicare una penale variabile, a seconda della gravità di infrazione, per singola infrazione pari ad un minimo di **€ 100,00 fino ad un massimo di € 1.000,00**. L’incameramento delle penali avverrà a seguito di comunicazione scritta della stazione appaltante ed al versamento della ditta aggiudicataria al tesoriere dell’Azienda; in mancanza si procederà alla risoluzione del contratto con incameramento della cauzione definitiva, salvo esecuzione in danno ed ogni altro provvedimento sanzionatorio e/o risarcitorio.

L’Azienda si riserva la facoltà esclusiva di risolvere unilateralmente il contratto nei casi di grave inadempimento, mediante raccomandata A.R., con il conseguente incameramento del deposito cauzionale definitivo, fermo restando che le attrezzature e quant’altro eseguito per l’allestimento dell’area resterà a titolo gratuito di proprietà dell’Ente.

ART. 16 REVOCA

L’Azienda ha la facoltà di revocare la concessione nei seguenti casi:

- perdita del possesso, in capo al concessionario, anche di uno solo dei requisiti necessari per l’esercizio dell’attività;
- per la cessazione dell’attività ovvero nel caso di concordato preventivo, fallimento o stato di insolvenza;
- per la cessione totale o parziale della concessione o in caso di sub concessione;
- per l’uso dei beni dell’Azienda in modo difforme a quanto pattuito;
- per negligenza o frode nell’adempimento degli obblighi contrattuali;
- per ritardo od omesso pagamento del canone;
- per sospensione o interruzione del servizio per cause non dipendenti da forza maggiore;
- per plurime sanzioni (tre in un semestre) per lo stesso tipo di inadempimento oppure per inosservanza ingiustificata e/o violazione di norme legislative e/o regolamentari con particolare riferimento alla materia igienico-sanitaria;
- per inosservanza alle norme relative al personale dipendente;
- per consistenti danni prodotti all’Azienda, alle strutture, a terzi;
- per casi accertati di tossinfezione o casi analoghi, su indicazioni della Direzione Sanitaria;
- in qualsiasi momento per pubblica necessità adeguatamente motivata dall’Ente; L’esercizio di revoca comporta il rimborso della quota di canone eventualmente non maturata con esclusione a favore del concessionario di ogni e qualsivoglia indennizzo di sorta ivi incluso quello per la perdita di avviamento.

ART. 17 COPERTURA ASSICURATIVA



Il soggetto aggiudicatario deve provvedere alla stipulazione di una polizza assicurativa a beneficio dell’AORN San Giuseppe Moscati di Avellino e dei terzi e per l’intera durata del contratto a copertura dei rischi alimentari e igienico sanitari come indicato di seguito:

- **Lotto 1** per un importo non inferiore a **€1.000.000,00**, nonché polizza assicurativa per la copertura dei rischi per incendio e responsabilità civile per un importo non inferiore a **€ 1.000.000,00**.

Le polizze tengono indenne l’AORN Moscati ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori nonché terzi, per qualsiasi danno il soggetto aggiudicatario possa arrecare nel corso dell’espletamento delle attività oggetto dell’appalto.

Le polizze dovranno prevedere la rinuncia dell’assicuratore, nei confronti dell’AORN Moscati, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall’art. 1901 cod. civ. di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 cod. civ.

Copia della predetta polizza dovrà essere consegnata prima dell’inizio dell’appalto. L’aggiudicatario si assume tutte le responsabilità derivanti dall’esecuzione del presente appalto.

In particolare il soggetto aggiudicatario sarà direttamente responsabile di ogni danno arrecato dal proprio personale a persone o cose e, comunque, di ogni danno che possa derivare all’AORN Moscati in conseguenza dell’espletamento del servizio.

ART. 18 RESPONSABILITÀ

La ditta aggiudicataria è responsabile verso l’Azienda 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.

La ditta assume la responsabilità penale e civile piena ed intera, derivante da qualsiasi causa o motivo ed in special modo da infortuni dipendenti dall’appalto.

L’Azienda, 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 per eventuali furti che dovessero verificarsi nel periodo di espletamento del servizio, per beni e materiali.

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’Azienda che fin d’ora si intende sollevato ed indenne da ogni pretesa o molestia.

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 dinatura 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. 626/94, D.Lgs. 81/08 s. m. i. nonché ha l’obbligo di rispettare tutte le norme inerenti alla tutela dei propri lavoratori.

ART. 19 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre alle ipotesi di risoluzione espressamente previste dalla normativa vigente (in particolare si rinvia a quanto previsto all’art. 122 del D. Lgs. n. 30/2023) e dai documenti contrattuali, la risoluzione del Contratto opera di diritto ai sensi dell’Art.1456 C.C.:

- in caso di frode, da parte dell’Appaltatore, o collusione con personale appartenente all’organizzazione del Committente o con i terzi;
- nel caso in cui la prestazione non sia rispondente alle prescrizioni contrattuali e tale inadempienza si verifichi per 5 volte, anche non consecutive, sulla base della segnalazione esplicita del Responsabile del Procedimento;
- nel caso di violazione degli obblighi imposti dalla Legge n. 136/2010, in materia di tracciabilità finanziaria.

Avvenuta la risoluzione, il Committente comunicherà all’Appaltatore la data in cui deve aver luogo la riconsegna del Servizio.

L’Appaltatore sarà obbligato all’immediata consegna dei Servizi nello stato in cui si trovano. La consegna avverrà con un verbale di constatazione, redatto in contraddittorio, dello stato di avanzamento dei vari Servizi eseguiti e della loro regolare esecuzione. Avvenuta la consegna, si darà corso alla compilazione dell’ultima situazione dei Servizi, al fine di procedere al conto finale di liquidazione. Il Committente si riserva ogni diritto a richiedere il risarcimento dei danni subiti e, in particolare, si riserva di esigere dall’Appaltatore il rimborso di eventuali spese sopportate a causa della risoluzione.

ART.20 RECESSO

Ai sensi dell’art.123 del D. Lgs. n.36/2023, il Committente, a suo insindacabile giudizio, ha la facoltà di recedere dal Contratto in qualunque tempo e qualunque sia lo stato di esecuzione dei Servizi oggetto del Contratto stesso.

Il recesso, con preavviso di 20 gg, ha effetto dal giorno del ricevimento da parte dell’Appaltatore della raccomandata A/R con la quale il Committente comunica la volontà di recedere dal Contratto.

ART.21 SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

21.1 GENERALITÀ

L’Appaltatore è tenuto all’osservanza delle disposizioni del D. Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 relative alla salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro, predisponendo, ove necessario, idonee misure collettive di protezione e dotando il personale di eventuali e appositi indumenti e mezzi di protezione individuale per garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti; dovrà adottare inoltre tutti i procedimenti e le cautele atti ad assicurare l’incolumità delle persone e dei terzi.

L’Appaltatore, prima dell’inizio dell’attività dovrà presentare il DVR che:

- a) valuti i rischi specifici per i propri lavoratori per le attività oggetto del presente appalto e preveda le misure di protezione e prevenzione idonee ad eliminare o a ridurre al livello minimo, tecnicamente possibile, tali



rischi;

- b) informi sui rischi di possibili interferenze tra le attività oggetto del presente appalto e la presenza di lavoratori dell’Ospedale, lavoratori di altre aziende, pazienti, visitatori.

L’Appaltatore, dovrà considerare inoltre quanto riportato nel Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) allegato al presente capitolato, in particolare:

- a) le comunicazioni sui rischi potenziali e specifici presenti all’interno dell’Istituto;
- b) le disposizioni, gli obblighi, i divieti e i codici di comportamento da tenere all’interno dell’Azienda;
- c) le procedure e i comportamenti da tenere in caso di emergenza incendio;
- d) i rischi lavorativi da interferenze con altre aziende presenti all’interno dell’Azienda;
- e) le misure previste per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. L’Appaltatore dovrà informare formare i propri lavoratori impiegati su quanto predisposto ed indicato nel DUVRI.

Nei vari compiti spettanti all’Appaltatore sono compresi tutti gli adempimenti relativi a segnalazioni, denunce, comunicazioni ad enti ed autorità previsti nella normativa vigente in materia di sicurezza. Le segnalazioni, denunce, comunicazioni, etc..., dovranno essere trasmesse per conoscenza, dall’Appaltatore al Responsabile del Procedimento. Si dovranno, in particolar modo, visto la tipologia degli immobili, osservare le ulteriori disposizioni sotto riportate, anche ai fini della sicurezza, come previsto dalla vigente normativa.

Tutti gli interventi dovranno essere portati preventivamente a conoscenza del gestore delle attività che sono svolte nell’edificio o suo delegato nonché al Responsabile del Servizi Prevenzione e Protezione dell’Azienda.

Gli interventi rumorosi o provocanti polveri o odori maleodoranti, eventualmente necessario all’allestimento dell’attività dovranno essere di massima programmati in orari comunicati dal Responsabile del Procedimento e, in ogni caso, si dovranno adottare accorgimenti per non far effluire dall’area di intervento le polveri, ad esempio mediante l’utilizzo di pannellature assorbenti, idonee sia al trattenimento delle polveri, sia all’insonorizzazione per evitare la propagazione e l’amplificazione dei rumori. Tali accorgimenti si dovranno adottare sia nei corridoi e sia in tutte le aree delimitate.

Al termine dei singoli interventi dovrà essere assicurata la pulizia delle aree interessate dall’intervento e la rimozione e l’allontanamento di tutti in materiali residui e delle attrezzature di cantiere.

Nel caso di interventi sugli impianti elettrici, le manovre di erogazione - interruzione dell’alimentazione dovranno essere concordate con il Direttore UOC Tecnico Manutentive ed eseguite dopo aver avvertito gli utilizzatori interessati, previo accertamento che la manovra non sia pericolosa o che non crei pesanti disservizi e problemi di sicurezza a persone o beni e comunque con le dovute cautele.

21.2 RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DELL’APPALTATORE

L’Appaltatore deve proporre un tecnico qualificato ai sensi di legge quale responsabile del servizio di prevenzione e protezione come previsto dal D. Lvo 81/2008 e s.m.i, che provveda ad ogni incombenza prevista dalla normativa antinfortunistica per la sicurezza sui luoghi di lavoro e nei cantieri mobili.

L’incarico per più attività relative alla sicurezza ed igiene sul lavoro può essere affidato dall’Appaltatore anche allo stesso direttore tecnico, qualora lo stesso, abbia i requisiti previsti per legge, salvo incompatibilità.

Prima della stipula del contratto o comunque prima dalla consegna dei beni, quando questa avvenga in pendenza del contratto, l’Appaltatore dovrà trasmettere alla Direzione Sanitaria di Presidio e al RUP a mezzo lettera raccomandata, la nomina del/dei direttore tecnici e del responsabile del servizio di prevenzione e protezione infortuni, completa della documentazione opportuna.

Dette nomine dovranno essere accompagnate dalla dichiarazione incondizionata di accettazione dell’incarico, da parte degli interessati.



Tale accettazione sarà riportata in calce alla lettera di nomina.

La nomina dei vari responsabili è soggetta ad accettazione da parte del Committente individuato nel DMPO.

21.3 ONERI PER LA SICUREZZA AZIENDALI

In ogni caso ogni onere diretto e indiretto relativo agli adempimenti per la sicurezza, per espresso patto contrattuale rimane a carico dell’Appaltatore in quanto compreso e compensato nel corrispettivo contrattuale.

ART.22 STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del Contratto avverrà entro 60 giorni dalla intervenuta efficacia della aggiudicazione e comunque nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n.36/2023.

ART.23 TRATTAMENTO DEI LAVORATORI. OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

L’Appaltatore è obbligato ad applicare integralmente le disposizioni vigenti in materia di tutela, salute e sicurezza dei lavoratori, nonché le norme in materia di contribuzione e retribuzione dei lavoratori, di trattamento economico, normativo, previdenziale ed assistenziale, nel rispetto dei vigenti contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i Servizi, nonché delle successive modifiche ed integrazioni dei contratti medesimi ed in genere da ogni altro Contratto collettivo, applicabile nelle località, successivamente stipulato per la categoria.

L’Appaltatore si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i contratti collettivi summenzionati anche dopo le scadenze e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l’Appaltatore, anche se questi non sia aderente alle associazioni stipulanti o recede da esse e indipendentemente dalla sua natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. Tutti i lavoratori impiegati devono essere assicurati presso l’I.N.A.I.L. contro gli infortuni sul lavoro e presso l’I.N.P.S. per quanto riguarda le malattie e le assicurazioni sociali. All’uopo si precisa che l’Appaltatore deve trasmettere al Committente prima dell’inizio dell’attività l’elenco nominativo del personale impiegato, nonché la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, inclusa ove previsto la Cassa Edile, assicurativa anti-infortunistica.

Prima della stipula del contratto, nonché in occasione di ogni pagamento ed in occasione della emissione del certificato di Verifica di conformità, l’Appaltatore è tenuto a trasmettere il Documento Unico di Regolarità Contributiva in corso di validità.

Nel caso in cui il documento unico di regolarità contributiva segnali un’inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell’esecuzione del contratto, verrà comunicato all’appaltatore e concessi 30 giorni per procedere all’adempimento. Trascorsi infruttuosamente i 30 giorni, l’Ente Appaltante, avvierà la procedura di rescissione contrattuale.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell’Appaltatore o dei subappaltatori, il responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l’esecutore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, il Committente potrà procedere al pagamento degli stipendi arretrati direttamente ai lavoratori, avvierà la rescissione contrattuale e incamererà per intero la polizza contrattuale.

I pagamenti eseguiti dal Committente direttamente ai lavoratori sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.



Nel caso di formale contestazione delle richieste, il responsabile del procedimento provvede all’inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

ART.24 DISPOSIZIONI ANTIMAFIA E INERENTI LA PREVENZIONE DELLA CRIMINALITÀ

L’Appaltatore è obbligato alla piena osservanza della vigente normativa antimafia e di prevenzione della criminalità.

ART.25 CONTROLLI DA PARTE DEL COMMITTENTE

Il Committente, nel corso di esecuzione del Servizio può effettuare, tramite propri delegati rappresentanti, audit ed ispezioni senza obbligo di preavviso.

Eventuali irregolarità che venissero riscontrate da parte dei delegati del Committente, saranno segnalate al DMPO che provvederà a notificarle al RUP e all’Appaltatore.

ART.26 CAUZIONE DI GARANZIA E SPESE CONTRATTUALI

La cauzione definitiva sarà pari al **10% dell’importo contrattuale** ed è prestata con le modalità di cui all’art.117 del D. Lgs. n.36/2023.

La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte con la precisazione che, in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua sui ratei di prezzo da corrispondere all’esecutore.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la decadenza dell’affidamento e l’acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta.

La garanzia fideiussoria definitiva a scelta dell’appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all’art.117 co.7 D. Lgs. n.36/2023.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957, secondocomma, del codice civile, nonché l’operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione dovrà avere quale beneficiario l’A.O.R.N. San Giuseppe Moscati di Avellino.

ART.27 DANNI DI FORZA MAGGIORE

Si considerano danni di forza maggiore quelli effettivamente provocati da cause impreviste e imprevedibili per le quali l’Appaltatore non abbia omissis le normali cautele atte ad evitarli. I danni che dovessero derivare a causa della arbitraria esecuzione dei Servizi in regime di sospensione non potranno mai essere ascritti a causa di forza maggiore e dovranno esser riparati a cura e spese dell’Appaltatore, il quale altresì è obbligato a risarcire gli eventuali consequenziali danni derivati al Committente.

I danni che l’Appaltatore ritenesse ascrivibili a causa di forza maggiore dovranno essere denunciati al Committente entro tre giorni dall’inizio del loro avverarsi, mediante raccomandata, escluso ogni altro mezzo, sotto pena di decadenza dal diritto di risarcimento.

ART.28 REVISIONE DEI PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si dovesse determinare una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo dei beni superiore al cinque per cento, dell’importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell’ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.



Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si applicherà l’indice FOI di cui all’art. 60 comma 3 del D. Lgs.36/2023.

A partire dalla data di stipula del contratto, alla scadenza di ciascun anno, da intendersi quali i 12 mesi dalla data di stipula del contratto (di seguito “Periodo/i di rilevazione”), il prezzo (di seguito “Prezzo oggetto di Rilevazione”) sarà oggetto di revisione secondo quanto previsto dall’art. 60, comma 3, lett. b) del Codice, in base all’indice FOI. In particolare, si considererà la variazione percentuale tra l’indice FOI di Riferimento disponibile alla data di stipula del Contratto e quella disponibile nel mese antecedente la scadenza del Periodo di Rilevazione.

Qualora la variazione percentuale dell’Indice di Riferimento, come sopra calcolata, sia superiore al 5% i corrispettivi dovuti al Fornitore saranno aggiornati, previa istruttoria e su istanza di parte, a partire dal primo mese successivo alla scadenza di ciascun Periodo di Rilevazione, applicando al Prezzo oggetto di Rilevazione una variazione percentuale pari all’ 80% dell’eccedenza dell’Indice di Riferimento rispetto alla soglia del 5%.In nessun caso, la revisione dei prezzi potrà avere effetto sulle prestazioni già eseguite.

In particolare, il procedimento di revisione sarà attivato esclusivamente su istanza motivata di parte che dovrà recare una analisi di mercato e di andamento dei prezzi, supportata da idonea documentazione a dimostrazione della effettiva necessità di adeguamento dei prezzi.

Qualora emerga dall’istruttoria l’effettiva necessità di revisione dei prezzi, a far data dalla conclusione del relativo Periodo di rilevazione, il corrispettivo potrà essere adeguato applicando al Prezzo oggetto di Rilevazione un incremento pari all’80% dell’incremento del prezzo, detratta l’alea del 5%, sulla base della variazione percentuale tra l’indice FOI di Riferimento disponibile alla data di stipula del Contratto e quella disponibile nel mese antecedente la scadenza del Periodo di Rilevazione.

L’A.O.R.N., con proprio Provvedimento, procederà all’aggiornamento del Prezzo oggetto di Rilevazione – in caso di aumento degli stessi, previa istanza del Fornitore – limitatamente alle prestazioni non ancora eseguite alla scadenza del Periodo di Rilevazione, nel rispetto degli stessi periodi di rilevazione, indici di riferimento e soglie di variazione previsti nel presente articolo. In nessun caso, la revisione dei prezzi potrà avere effetto sulle prestazioni già eseguite.

ART. 29 RISERVATEZZA

Tutti i documenti prodotti dall’Appaltatore, inerenti all’oggetto del contratto di che trattasi, saranno di proprietà del Committente. L’Appaltatore dovrà mantenere riservata e non dovrà divulgare a terzi, ovvero impiegare in modo diverso da quello occorrente per realizzare l’oggetto del Contratto, qualsiasi informazione relativa al progetto che non fosse resa nota direttamente o indirettamente dal Committente o che derivasse dall’esecuzione dei Servizi per l’Azienda.

Quanto sopra avrà validità fino a quando tali informazioni non siano divenute di dominio pubblico, salvo la preventiva approvazione alla divulgazione da parte del Committente.

L’Appaltatore potrà citare nelle proprie referenze il lavoro svolto per il Committente, eventualmente illustrando con disegni, purché tale citazione non violi l’obbligo di riservatezza del presente articolo.

Nel caso particolare di comunicati stampa, annunci pubblicitari, partecipazione a simposi, seminari e conferenze con propri elaborati, l’Appaltatore, sino a che la documentazione dei lavori non sia divenuta di dominio pubblico, dovrà ottenere il previo benestare del Committente sul materiale scritto e grafico inerente ai Servizi resi all’Istituto nell’ambito del Contratto, che intendesse esporre o produrre.

ART.30 VERIFICA DI CONFORMITÀ

Il RUP procederà all’accertamento del regolare adempimento da parte dell’Appaltatore delle obbligazioni contrattuali.

Il responsabile unico del procedimento controlla l’esecuzione del contratto congiuntamente al direttore dell’esecuzione del contratto che sarà individuato in fase di aggiudicazione del servizio.



Il Direttore dell’esecuzione del contratto provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell’esecuzione del contratto assicurando la regolare esecuzione da parte dell’esecutore, in conformità ai documenti contrattuali.

Per le ipotesi di risoluzione e recesso si rinvia a quanto previsto dagli artt.122-123 del d. Lgs. n.36/2023.

ART.31 NON CONFORMITÀ DEI SERVIZI

Qualora il Committente rilevasse l’esistenza di non conformità di una qualunque parte dei Servizi eseguiti dall’Appaltatore, oppure rilevasse inadempienze rispetto agli obblighi assunti, potrà richiedere all’Appaltatore di porre rimedio a tali inconvenienti fissandogli all’uopo un termine perentorio.

L’Appaltatore non avrà diritto al riconoscimento degli eventuali maggiori costi sopportati per rimediare alle non conformità e/o inadempimenti, qualora le deficienze riscontrate fossero addebitabili a sue specifiche responsabilità.

ART. 32 – CONTROVERSIE E NORME COMUNI

Ai sensi dell’art.206 d.lgs. n.50/16, qualora insorgano controversie in fase esecutiva del contratto circa la corretta valutazione dell’esattezza della prestazione pattuita, si applicano le disposizioni dell’art. 210 del D. Lgs. n. 36/2023.

Avverso il presente atto è ammesso ricorso presso il Tribunale Amministrativo Regionale della Campania ai sensi del D. Lgs. n. 104 del 02.07.2010.

L’Azienda si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di adottare, in autotutela, ogni e qualsiasi provvedimento di sospensione, annullamento, revoca, abrogazione, aggiudicazione parziale, dandone comunicazione alle Ditte concorrenti che non potranno avanzare alcuna pretesa, accampare diritti, pretendere risarcimenti e rimborsi di spese o altro.

Per ogni eventuale controversia conseguente o connessa alla esecuzione del contratto, viene specificatamente esclusa la competenza arbitrale prevista dall’art. 806 del Cod. Proc.Civ..Sarà competente unicamente ed esclusivamente il Foro di Avellino.

Per quanto non previsto espressamente dal presente capitolato tecnico e dal disciplinare di gara, si rinvia alla disciplina comunitaria e nazionale vigente in materia di contratti pubblici, e al vigente Codice Civile.