

**PROCEDURA APERTA PER  
L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL BAR  
PRESSO LO STABILIMENTO OSPEDALIERO DI TERMOLI**

**CAPITOLATO SPECIALE**

### **ART. 1 Oggetto, durata dell'appalto ed attribuzione CIG**

**1.1** Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del bar presso lo Stabilimento Ospedaliero di Termoli in viale San Francesco.

**1.2** Il tipo di gara è quello della procedura aperta. Il CIG attribuito alla procedura è : **05634204E3**

**1.3** Il sopra citato servizio viene affidato secondo i criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/06.

**1.4** Il servizio appartiene alla categoria 64 /CPC 93 – servizi alberghieri e di ristorazione e, rientrando tra le tipologie di cui all'allegato II B del D. Lgs. n. 163 /2006, ai sensi dell'art. 20 del medesimo, è escluso in parte dalla applicazione della relativa disciplina.

**1.5** Il canone annuo posto a base d'asta è pari a €.150.000,00, annue, iva esclusa.

**1.6** Per l'assolvimento del servizio di cui alla presente gara d'appalto la A.S.Re.M. ha messo a disposizione un'area definita, identificata nella planimetria che sarà consegnata, in fase di sopralluogo, dall'Ufficio Tecnico.

**1.7** Le ditte dovranno realizzare in proprio tutti lavori necessari e gli impianti (elettrici, idrici, di scarico, ecc...) fino alle colonne montanti e/o punti di collegamento idonei che verranno indicati dalla stazione appaltante in relazione alle potenze e/o portate richieste.

**1.8** Il gestore aggiudicatario, alla data di inizio della gestione del servizio, dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni ad esercitare l'attività commerciale di cui al presente appalto.

**1.9** La ditta aggiudicataria inoltre dovrà produrre entro 15 gg. dalla data di aggiudicazione, il proprio documento valutativo dei rischi ai sensi del D. Lgs 81/08, con allegata formale dichiarazione del proprio Responsabile legale sulla conformità delle misure di prevenzione e protezione a favore dei dipendenti propri e dell'Ente nonché degli utenti, a totale sgravio della A.S.Re.M. di qualsivoglia responsabilità. Tale piano di sicurezza verrà sottoposto al Servizio di Prevenzione e Protezione (SPP) della A.S.Re.M..

**1.10** L'appalto decorrerà dalla data di stipulazione del Contratto e avrà durata di sei anni. Allo scadere dei sei anni l' A.S.Re.M. si riserva la facoltà, in presenza di ragioni di convenienza e pubblico interesse, sentita l'Impresa aggiudicataria, di rinnovare il contratto fino ad un massimo di ulteriori sei annualità. Qualora l'A.S.Re.M. ritenga di non rinnovare il contratto, l'Impresa aggiudicataria è tenuta, se richiesto, a garantire le prestazioni fino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 180 giorni.

### **ART. 2 Termini e modalità di pagamento della contribuzione a favore dell'autorità per la vigilanza sui lavori pubblici**

**2.1** In ossequio a quanto previsto dalla Deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture in materia di "attuazione dell' art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2008", le ditte che intendono partecipare alla presente procedura di gara sono tenute, al pagamento della contribuzione di €.40,00.

**2.2** Il pagamento della contribuzione deve avvenire con le seguenti modalità:

- a) mediante versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, la ditta/RTI partecipante deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione.
- b) mediante versamento sul conto c/c postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584). La causale del versamento deve riportare esclusivamente: il codice fiscale/partita IVA della ditta partecipante e il CIG che identifica la procedura.

A comprova dell'avvenuto pagamento, la ditta/RTI partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un

documento di identità in corso di validità di chi firma la dichiarazione. Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>.

### ART. 3 Esecuzione del servizio di gestione del Bar

- 3.1 Il servizio avrà luogo tutti i giorni dell'anno senza interruzione alcuna.
- 3.2 Il servizio dovrà essere effettuato dalle ore 7,00 alle ore 21,00.
- 3.3 Eventuali periodi di chiusura in occasione di festività o ferie saranno concordati tra le parti.
- 3.4 Il servizio dovrà essere effettuato con personale qualificato ed in numero sufficiente a garantirne la continuità e la perfetta regolarità.
- 3.5 L'esecuzione del servizio medesimo dovrà essere espletata nella più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche, applicazione del D.Lgs. n. 193/07 (HACCP), e ciò sia in relazione alla quantità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione delle bevande, dei cibi e degli ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili e sia infine ai requisiti del personale.
- 3.6 Il gestore dovrà impegnarsi alla somministrazione di tutti i prodotti della migliore qualità, di comune erogazione nei bar aperti al pubblico. Si intendono compresi i prodotti sostitutivi del pranzo (panini farciti, toast, altro);
- 3.7 I prezzi non potranno comunque essere superiori a quelli praticati di massima nei bar vicini all'Ospedale.

### Art. 4 - Sopralluogo

- 4.1 Le ditte concorrenti dovranno prendere visione e conoscenza delle aree destinate all'appalto di che trattasi. L'attestato di sopralluogo sarà certificato dal referente della A.S.Re.M. geom.Vincenzo Ferrazzano o suo delegato.
- 4.2 Le ditte potranno richiedere chiarimenti inerenti la gara fino 5 giorni prima il termine di scadenza per la presentazione delle offerte, tramite posta elettronica, all'indirizzo [provveditorato@asrem.org](mailto:provveditorato@asrem.org). Tutti i chiarimenti richiesti nonché tutte le comunicazioni che la A.S.Re.M. ritenesse rendere disponibili, saranno pubblicate sul sito internet della A.S.Re.M. ([www.asrem.org](http://www.asrem.org)), pertanto si consiglia di accedere alla sezione bandi di gara del citato sito con ripetuta frequenza.

### ART. 5 Responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio

- 5.1 Ogni responsabilità nel caso di infortuni o di danni che potessero occorrere al personale impiegato per il servizio, nonché ai terzi per fatto imputabile all'appaltatore ed al proprio personale durante l'esecuzione delle mansioni a cui è preposto, sarà imputato all'appaltatore medesimo, restandone completamente sollevata l'Amministrazione della A.S.Re.M.
- 5.2 L'esecuzione del servizio è a totale rischio e responsabilità dell'Appaltatore il quale è direttamente responsabile delle eventuali manomissioni, rotture, sottrazioni, danni di ogni genere arrecati alla A.S.Re.M. o a terzi dal proprio personale ed ha l'obbligo del risarcimento completo del danno.
- 5.3 Nel caso, per qualsiasi motivo si dovessero determinare situazioni analoghe o identiche a quelle descritte, l'appaltatore sarà chiamato a darne giustificazione e a operare il ristabilimento della situazione "ex ante".
- 5.4 Qualora le giustificazioni non siano state accolte e/o l'appaltatore non abbia provveduto alla riparazione dei danni arrecati nel termine impostogli, vi provvederà la A.S.Re.M., addebitando le relative spese all'appaltatore.
- 5.5 L'accesso ai locali destinati al servizio sarà riservato al personale della società di gestione, che comunicherà i nominativi alla A.S.Re.M. prima dell'inizio dell'appalto, ed in caso di variazioni durante l'appalto.

**5.6** Il personale della società fornitrice impiegato nella gestione del servizio sarà professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del medesimo oltre che essere, per intero, regolarmente assunto ed assicurato secondo quanto previsto dalle vigenti Leggi e dal C.C.N.L. di categoria, liberando pertanto la A.S.Re.M. da qualsiasi responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi al proprio personale nello svolgimento dell'attività lavorativa. Dovrà, inoltre, portare divise, cuffie e grembiuli sempre puliti e diversi a seconda del tipo di attività svolta.

**5.7** La società di gestione si impegna all'osservanza, nei confronti dei propri dipendenti, di tutte le vigenti disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro nonché a formare adeguatamente gli stessi in riferimento al rischio specifico connesso all'attività svolta ed all'ambiente utilizzato.

**5.8** La società di gestione dovrà infine fornire e tenere costantemente aggiornato l'elenco del personale alle proprie dipendenze operante presso la A.S.Re.M..

**5.9** L'aggiudicatario è obbligato a realizzare il progetto di sistemazione ed arredo locali specificato in offerta e gli oneri relativi sono a suo integrale carico.

**5.10** Le spese per la manutenzione ordinaria dei locali e degli arredi saranno a carico dell'aggiudicatario.

**5.11** I locali saranno consegnati all'aggiudicatario con tutte le loro dipendenze ed attinenze mediante redazione di verbale di consegna che, debitamente sottoscritti dall'aggiudicatario e da personale della A.S.Re.M., sarà allegato al contratto.

**5.12** La pulizia dei locali è a carico dell'aggiudicatario.

**5.13** Qualora, su autorizzazione della A.S.Re.M., venissero eseguiti lavori di adattamento o abbellimento nei locali dell'esercizio, le opere eseguite saranno, al termine del rapporto, acquisite al patrimonio aziendale, senza che il gestore possa vantare diritti di sorta. Il gestore sarà in ogni caso responsabile dei danni subiti dalla A.S.Re.M., a causa dei predetti lavori.

**5.14** L'impresa aggiudicataria si impegna al rispetto delle norme contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione.

### ART. 6 Modalità di presentazione dell'offerta

**6.1** Le offerte relative alla gara dovranno pervenire, entro e non oltre le ore 13 del 14/1/2011 al seguente indirizzo: **A.S.Re.M – UOC Provveditorato – Largo Cappuccini 86170 ISERNIA**. Le modalità di inoltro delle offerte sono lasciate alla libera scelta dei concorrenti. Al fine dell'accertamento del rispetto del termine per la presentazione delle offerte farà fede unicamente la data di ricevimento apposta sui plichi contenenti la stesse da parte dell'Ufficio Protocollo.

**6.2** Dovrà essere consegnato un solo plico recante ben visibile la seguente dicitura: **"Affidamento della gestione del bar Stabilimento Ospedaliero di Termoli"**. Il plico dovrà essere chiuso e firmato sui lembi di chiusura dal titolare della ditta concorrente o dal suo legale rappresentante e dovrà contenere plichi o buste distinti, a loro volta singolarmente chiusi e firmati nel modo di cui sopra, recanti le seguenti diciture: **"Busta 1 - Documentazione amministrativa"** e **"Busta 2 - Offerta economica"**

**6.3** La busta 1 dovrà contenere:

- a) La dichiarazione in carta semplice, con firma autenticata del rappresentante legale, conforme una al modello A allegato al presente capitolato. In caso di R.T.I. la dichiarazione suddetta dovrà essere presentata da ogni ditta;
- b) Relazione di presentazione esplicitiva della composizione della ditta e della propria struttura organizzativa interna; in caso di R.T.I., ciascuna impresa associata dovrà presentare apposita relazione;
- c) Copia del presente capitolato firmato su ogni foglio, per accettazione incondizionata di tutto quanto previsto; in caso di R.T.I. dovrà essere firmato da ogni ditta;

- d) Dichiarazione in originale di almeno due istituti di credito, attestante l' idoneità economico finanziaria dell'impresa ai fini dell'appalto in questione; in caso di R.T.I. da tutte le ditte partecipanti;
- e) Limitatamente ai raggruppamenti temporanei d'impresa non ancora formalmente costituiti, l'indicazione dell'impresa che, nel caso di aggiudicazione, sarà designata quale capo gruppo ed alla quale sarà conferito mandato speciale con rappresentanza ai sensi del D. Lgs.vo n° 163/2006. Per quanto riguarda i raggruppamenti temporanei d'impresa eventualmente già formalmente costituiti: l'originale o la copia autenticata dell'atto di costituzione; i legali rappresentanti delle imprese associate dovranno sottoscrivere congiuntamente una dichiarazione, attestante le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese, che sarà vincolante per il raggruppamento in caso di aggiudicazione;
- f) Documento comprovante la costituzione di apposita garanzia ai sensi dell'art. 75 D.Lgs. 163/06 pari al 2% dell'importo presunto del servizio indicato nel Bando di Gara. La garanzia dovrà avere validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'esecuzione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.
- g) Documento comprovante l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.
- h) Copia stampata dell'e-mail di conferma dell'avvenuto pagamento, trasmessa dal sistema di riscossione. Ovvero ricevuta in originale del versamento o fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità di chi firma la dichiarazione. In caso di RTI solo dalla capogruppo;
- i) Dichiarazione di avere svolto nell'ultimo triennio (2007, 2008, 2009) attività di gestione di pubblici esercizi analoghi a quello della presente gara;
- j) Estratto del bilancio che attesti il fatturato globale del triennio 2007, 2008, 2009;
- k) Una dettagliata relazione che illustri e descriva l'organizzazione aziendale;
- l) Progetto di massima per la realizzazione dell'esercizio commerciale (parametro di aggiudicazione 3);
- m) Relazione sulla gestione del servizio (parametro di aggiudicazione 4);
- n) Relazione sui metodi di controllo della qualità del servizio reso (parametro di aggiudicazione 5);
- o) Relazione sulle eventuali migliorie al servizio (parametro di aggiudicazione 6);

Si raccomanda la scrupolosa trasmissione di tutta la documentazione sopra descritta contenente tutti i dati richiesti.

**6.4** La busta 2 dovrà contenere l'offerta economica, che sarà formulata rispettando lo schema proposto e allegato (modulo B) e dovrà essere espressa in carta legale o resa tale e sottoscritta dal legale rappresentante. In caso di R.T.I. ogni impresa dovrà sottoscrivere l'offerta e deve comunque essere specificata la parte della fornitura riservata a ciascuna; le ditte dovranno indicare, in cifre e in lettere :

1. il canone annuo offerto (parametro di aggiudicazione 1), che in ogni caso, non dovrà essere inferiore a quello posto a base d'asta;
2. la percentuale di sconto che praticheranno sui prezzi del listino richiesto su caffè, cappuccino, brioches a tutti i dipendenti dell'Azienda (parametro di aggiudicazione 2); la ditta potrà indicare eventualmente lo sconto che intende praticare su altri prodotti contenuti nel listino;
3. Un listino prezzi in vigore al momento della presentazione dell'offerta;

6.5 Eventuali irregolarità riguardanti il bollo non comporteranno l'esclusione dalla gara, ma potranno essere sanate con le modalità e nei termini stabiliti dal Presidente di gara nel corso delle operazioni di verifica della documentazione e/o dell'offerta.

### ART. 7 Criteri di aggiudicazione

7.1 L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006 e successive integrazioni e modificazioni, valutata secondo i seguenti criteri:

• **OFFERTA ECONOMICA max punti 60/100 così ripartiti:**

1. Max punti 45 per il canone annuo offerto (punto 1 mod.B).
2. Max punti 15 per la percentuale di sconto offerta ai dipendenti per i prodotti inseriti nel listino Bar (punto 2 Mod.B).

Per ciascuno dei sub-criteri di cui ai precedenti punti 1) e 2), il punteggio più alto sarà attribuito all'offerta migliore; alle altre offerte punteggi in modo proporzionale.

• **QUALITA' DEL SERVIZIO max punti 40/100 così ripartiti:**

3. Max punti 25 per il progetto di realizzazione esercizio commerciale - punto m) Busta 1;
4. Max punti 5 per la relazione sulla gestione del servizio - punto n) Busta 1;
5. Max punti 5 per la relazione sui metodi di controllo della qualità del servizio reso - punto o) Busta 1;
6. Max punti 5 per la relazione sulle eventuali migliorie al servizio - punto p) Busta 1;

I punteggi relativi alla qualità del servizio saranno attribuiti, a giudizio insindacabile, da apposita Commissione nominata dalla A.S.Re.M..

7.2 La stazione appaltante procederà come segue all'esame delle offerte ricevute:

- a) 1° fase in seduta pubblica: apertura dei plichi pervenuti al solo fine di verificare la regolarità formale della documentazione amministrativa onde dichiarare l'ammissibilità delle ditte offerenti al proseguimento della gara;
- b) 2° fase in seduta riservata: valutazione tecnica delle offerte ammesse;
- c) 3° fase in seduta pubblica: esposizione del giudizio qualitativo, apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

7.3 L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà totalizzato il maggior punteggio nella sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta economica e alla qualità del servizio.

7.4 L'Azienda si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche nella eventualità di una sola offerta, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 69 del R.D. n. 827/24, qualora ritenga che le condizioni economiche praticate siano ritenute congrue.

7.5 Ciascuna ditta partecipante è responsabile delle dichiarazioni e delle notizie fornite nelle autocertificazioni di cui ai modelli allegati; l'Amministrazione si riserva la facoltà dell'accertamento.

7.6 Qualora un soggetto candidato partecipi alla presente gara all'interno di un raggruppamento temporaneo di imprese non può parteciparvi anche in forma singola o facente parte di altro raggruppamento. Il mancato rispetto di tale divieto comporta l'esclusione dalla gara del soggetto candidato che ha presentato l'offerta in forma singola oltre che all'interno del raggruppamento temporaneo. Nei casi in cui una medesima ditta partecipi contemporaneamente a due o più raggruppamenti temporanei l'esclusione si estende ad entrambi i raggruppamenti. Analoghe disposizioni si applicano in caso di offerte presentate da consorzi. Sono esclusi dalla gara i raggruppamenti temporanei di imprese che, di fatto, costituiscono, con la creazione di cartelli, elusione della libera concorrenza. In tale ultima fattispecie i relativi atti sono trasmessi all'Autorità che vigila sulla libera concorrenza.

7.7 L'aggiudicazione avverrà per lotto unico ed indivisibile.

7.8 L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 68 del R.D. n. 827 del 23/05/1924, si riserva di escludere dalla gara le persone o le ditte che nell'eseguire altra impresa si siano rese colpevoli di negligenza o malafede.

### ART. 8 Pagamenti e fatturazione

8.1 Il pagamento del canone dovrà essere effettuato con rate trimestrali anticipate di uguale entità presso la tesoreria dell'Azienda entro il quinto giorno di ogni trimestre; in caso di raggruppamento temporaneo di imprese (RTI) il pagamento dovrà essere effettuato solo dall'impresa capogruppo;

8.2 Tale canone subirà aumento a partire dal secondo anno in misura pari dell'indice ISTAT.

8.3 Le spese relative al consumo dell'energia elettrica, dell'acqua e di riscaldamento/condizionamento sono determinate in €.360,00 (Trecentosessantamila/00) fissi mensili che la ditta dovrà versare in rate trimestrali anticipate presso la tesoreria dell'Azienda entro il quinto giorno di ogni trimestre.

### ART. 9 Oneri a carico dell'appaltatore

9.1 Sono a carico dell'appaltatore:

- Le spese e tutti gli oneri conseguenti lo svolgimento del servizio;
- Il rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti in modo da garantire l'incolumità del personale e dei terzi;
- Le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- Ogni altro eventuale onere retributivo, ivi compreso quello previdenziale, derivante da consuetudini locali, nonché le spese inerenti il corredo e le altre necessità;
- Ogni onere conseguente al perfezionamento di un contratto di assicurazione per responsabilità civili stipulato a tutela del personale dell'Azienda e degli avventori tutti con massimale unico per catastrofe, danni a persone e danni a cose di €.1.000.000,00 (Unmilione/00) nonché per la copertura di qualsiasi rischio comunque derivante dalla distribuzione e dal consumo dei prodotti posti in vendita. Si precisa inoltre che la sottoscrizione di tale polizza non produce alcun effetto liberatorio delle responsabilità del Fornitore avendo la polizza medesima il solo scopo di costituire un'ulteriore garanzia;
- Gli arredi, le attrezzature, stoviglie e tutto quanto necessario per lo svolgimento del servizio;
- L'approvvigionamento delle vivande, degli ingredienti e di tutti i prodotti da porre in vendita;
- I materiali di consumo, necessari per la rigorosa pulizia e le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti;
- Gli oneri derivanti dalla pulizia dei locali dove si svolge il servizio e di quelli adibiti a magazzino e preparazione, detta pulizia deve essere svolta giornalmente in modo continuativo;
- Gli oneri derivanti dallo smaltimento di tutti i rifiuti;
- Le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti i contratti di lavoro;
- Tutte le spese relative alla gara d'appalto ed al contratto, registrazione e liquidazione, nessuna esclusa ed eccettuata;
- In generale ogni onere, anche se qui non espressamente richiamato, necessario a rendere il servizio efficiente senza che la A.S.Re.M. abbia a sostenere alcuna spesa.

9.2 Inoltre il fornitore dovrà assicurare che:

- Le quantità dei generi distribuiti, ivi compresa la caffetteria, corrisponderà a ciò che viene somministrato nei bar della medesima categoria, in relazione alla grammatura prevista dall'Associazione esercenti;
- I prodotti, sia crudi che cotti da consumare, dovranno essere della migliore qualità e delle marche più accreditate; dovrà trattarsi comunque, di prodotti approvvigionati e confezionati nella più asso-

luta rispondenza alle norme di legge vigenti, in particolare dovranno essere soddisfatte le prescrizioni contenute nel D.Lgs.vo n. 193/07 di attuazione delle direttive CEE 93/43 e 96/3, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, nonché nel D.Lgs.vo 156/97 in attuazione della direttiva CEE 93/99 riferita alle misure supplementari in tema di controllo ufficiale degli alimenti.

### **ART. 10 Obblighi del fornitore e controlli sullo svolgimento del servizio**

**10.1** La A.S.Re.M. si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che l'aggiudicatario possa nulla eccepire, di effettuare o predisporre verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte dell'aggiudicatario stesso di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato ed in modo specifico, controlli di rispondenza e di qualità.

**10.2** Qualora dal controllo qualitativo e/o quantitativo il servizio dovesse risultare non conforme al Capitolato o al contratto, l'aggiudicatario dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate.

**10.3** Le risultanze dei controlli e delle verifiche non liberano l'aggiudicatario dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti al contratto.

### **ART. 11 Penali e risoluzione del contratto**

**11.1** Nel caso venga rilevata una irregolarità, la ASReM applicherà una penale di €.300,00 e provvederà ad elevare relativa contestazione formale alla impresa aggiudicataria.

**11.2** Dopo la terza contestazione ufficiale nei dodici mesi l'Amministrazione appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 cc.

**11.3** Il rapporto contrattuale può essere risolto di diritto dalla A.S.Re.M. nei seguenti casi:

- a) mancata attivazione del servizio dalla data comunicata;
- b) ripetuta inosservanza anche di uno solo dei punti del precedente art. 9 del presente capitolato
- c) rinuncia della ditta offerente;
- d) non ottemperanza agli impegni dichiarati in offerta e a quanto previsto dal presente Capitolato e dalla vigente normativa in materia;
- e) nei casi di subappalto non autorizzato
- f) nel caso in cui l'Azienda appaltante, a suo insindacabile giudizio, ritenga che il rapporto con l'impresa aggiudicataria non sia soddisfacente;
- g) in caso di cessione del contratto da parte dell'aggiudicatario, di cessazione dell'attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- h) nei casi di grave e accertate violazioni attinenti la retribuzione oraria, i versamenti contributivi di legge nei confronti dei lavoratori;
- i) in qualsiasi momento quando l'inadempienza contrattuale sia ritenuta comportare grave pregiudizio all'attività assistenziale.

### **ART. 12 Garanzie e norme previdenziali**

**12.1** L'impresa fornitrice si obbliga alle garanzie come di seguito indicate:

- a) è obbligata a pagare direttamente al prestatore d'opera le retribuzioni, nonché a versare i conseguenti contributi previdenziali e assistenziali e quant'altro previsto dalla normativa vigente;
- b) dovrà coprire il personale impiegato con adeguata assicurazione contro gli infortuni nonché per responsabilità civile verso terzi per tutti i danni alle persone e/o alle cose che dovessero verificarsi in occasione del lavoro di cui alla presente fornitura.

### **ART. 13 Garanzia di esecuzione**

**13.1** L'impresa aggiudicataria dovrà prestare, in uno dei modi previsti dalla Legge n° 348/82, una garanzia fidejussoria determinata nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, IVA esclusa.

**13.2** La garanzia fidejussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'esecuzione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

**13.3** La garanzia fidejussoria resta vincolata nei modi previsti dall'art. 113 comma 3 del D. Lgvo 163/06, fino al termine del rapporto contrattuale ed alla completa definizione di eventuali pendenze derivanti dallo stesso.

**13.4** La garanzia fidejussoria sarà infruttifera. In caso di R.T.I. dovrà essere effettuata dall'istituto capogruppo.

### **ART. 14 Subappalto o cessione dell'impresa**

**14.1** Ai sensi dell'art. 118 del D.Lgvo 163/06 è fatto divieto all'aggiudicatario di cedere l'esecuzione della fornitura oggetto del contratto.

### **ART. 15 Liquidazione della ditta aggiudicataria – cambio ragione sociale**

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

### **ART. 16 Distributori automatici**

**16.1** L'aggiudicatario, con l'accettazione del presente capitolato, dichiara di essere a conoscenza che all'interno dell'Ospedale è presente il servizio di distributori automatici di bevande calde, fredde ed alimenti, non compreso nel presente appalto e di non aver nulla da obiettare al riguardo. Al riguardo l'A.S.Re.M. si riserva di affidare in futuro ad altri soggetti la gestione dei distributori automatici, nel numero e con le modalità che riterrà opportuno, senza che per questo il gestore del bar abbia a pretendere diritti o pretese di sorta.

### **ART. 17 Foro competente**

**17.1** In caso di ricorso all'Autorità giudiziaria competente, esclusivo ed inderogabile è il foro di Campobasso

### **ART. 18 Norme finali**

**18.1** Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale, si fa espresso riferimento alle norme ed usi in vigore.

### MODELLO A

**Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL BAR, PER UN PERIODO DI SEI ANNI c/o L’OSPEDALE DI TERMOLI.**

Il sottoscritto nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, residente a in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, nella sua qualità di \_\_\_\_\_ della ditta \_\_\_\_\_, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto,

### **DICHIARA AI SENSI DEL DPR 445/2000**

- a) che la ditta è stata costituita il \_\_\_\_\_;
- b) la ditta suddetta è iscritta alla C.C.I.A.A. di dal con posiz. N. \_\_\_\_\_ (per i concorrenti di altri stati membri della U.E. non residenti in Italia vale quanto previsto dall’art. 39 del D,Lgs 163/2006);
- c) che la ditta suddetta ha partita IVA n. \_\_\_\_\_ e che l’Ufficio distrettuale delle imposte territorialmente competente è quello di \_\_\_\_\_;
- d) di non essere sottoposto a misure di prevenzione e di non essere a conoscenza dell’esistenza di procedimenti in corso per l’applicazione delle misure di prevenzione e/o sospensione indicati all’art. 10 della L. 575/65;
- e) di non aver mai riportato condanne penali e di non essere a conoscenza che il titolare della ditta, il rappresentante, il direttore tecnico e le persone che comunque possono impegnare la società abbiano riportato condanne penali; (in caso affermativo occorre specificare la data, il reato contestato, la condanna riportata e il grado di giudizio);
- f) che la stessa ditta non si trova e non si è trovata nell’ultimo quinquennio in nessuna delle condizioni di esclusione previste dagli artt. 38 e 39 del D.L.vo 163/06 e successive i. e m.;
- g) di possedere le capacità economico-finanziarie e tecniche, previste dagli artt. 41 e 42 del D.L.vo 163/06 e successive i. e m.;
- h) che la stessa ditta non ha subito nell’ultimo quinquennio alcuna revoca o sospensione di contratti di pubbliche forniture per colpa grave del fornitore;

- i) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge n. 68 del 12/03/99;
- j) di non aver commesso gravi infrazioni alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- k) di non aver commesso violazioni rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- l) di non versare in eventuali fattispecie incompatibili con la partecipazione ad appalti pubblici di cui all'art. 9, comma 2 del D.Lgs. n. 231/2001 (sanzioni interdittive in capo all'unità medesima conseguenti ad illeciti amministrativi dipendenti da reato);
- m) di non aver reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;
- n) di non avvalersi dei piani individuali di emersione del lavoro sommerso, di cui all'art. 1, comma 14 della Legge n. 266/2002 oppure dichiarazione di essersi avvalso dei piani individuali di emersione del lavoro sommerso, ma che il periodo di emersione si è concluso alla data di presentazione dell'offerta;
- o) l'insussistenza di rapporti di controllo ai sensi dell'art. 2359 Codice Civile con altre società concorrenti alla stessa gara;
- p) di aver preso esatta cognizione della natura della fornitura oggetto dell'appalto, di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento della prestazione del medesimo, sul contenuto dell'offerta economica e sulle condizioni contrattuali e di avere giudicato il prezzo offerto remunerativo;
- q) di accettare senza condizioni e/o riserve tutte le disposizioni, nessuna esclusa od eccettuata, contenute nel bando e nel presente capitolato.
- s) che la suddetta ditta si impegna ad espletare la fornitura secondo le disposizioni vigenti in tema di sicurezza, di antinfortunistica e di lavoro in riferimento agli aspetti retributivi e fiscali, sollevando, in tal modo, l'ente appaltante da ogni riferibile responsabilità;
- t) che la suddetta ditta è iscritta all'INPS di \_\_\_\_\_ con posiz. n. \_\_\_\_\_
- u) che la stessa ditta non ha subito, in capo ai propri titolari e/o amministratori, alcun provvedimento di divieto temporaneo nell'esercizio dell'attività professionale o imprenditoriale, ex art. 290 c.p.p.;
- w) che la ditta in caso di aggiudicazione del servizio, produrrà prima di stipulare il contratto, i seguenti documenti con data successiva al verbale di gara definitivo:

- certificato in originale, aggiornato della C.C.I.A.A. con dicitura antimafia;
- certificato penale in originale dell'Amministratore e/o del titolare;
- certificato in originale dei carichi pendenti dell'Amministratore e/o del titolare;
- DURC;
- Certificato di regolarità contributiva rilasciato dall'Agenzia delle Entrate;
- Documento relativo al piano operativo di sicurezza ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/08;

x) di essere comunque in possesso di tutti i requisiti di legge necessari all'espletamento del servizio di cui alla presente gara.

**IL RAPPRESENTANTE LEGALE**

**N.B. La presente dichiarazione va resa in carta semplice e con firma autenticata ai sensi di legge (autocertificazione - fotocopia del documento di identità del rappresentante legale o di chi firma il modello):**

- dal titolare per le imprese individuali;
- dall'amministratore o da chi rappresenta la società;

in caso di R.T.I la dichiarazione va resa dal mandatario e da ciascun mandante

### Modello B

**Oggetto:** PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL BAR, PER UN PERIODO DI SEI ANNI c/o L’OSPEDALE DI TERMOLI.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_, residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, nel-  
la sua qualità di \_\_\_\_\_, ai fini della partecipazione alla gara di  
cui in oggetto, presenta la propria migliore offerta economica come sotto specificato:

#### Punto 1

Canone annuo a base d’asta IVA esclusa	Canone annuo offerto dalla ditta IVA esclusa	IVA	Canone annuo offerto dalla ditta IVA inclusa
In cifre			
€.150.000,00			
In lettere			
€. Centocinquantamila/00			

#### Punto 2

Sconto riservato ai dipendenti della A.S.Re.M. sul listino prezzi	_____ % (_____per cento)
--	--------------------------

Timbro e firma della ditta