

Azienda di Servizi alla Persona



**ISTITUTI MILANESI
MARTINITT E STELLINE
E PIO ALBERGO TRIVULZIO**

Area Provveditorato e Contratti

Tel. 02.4029294

provveditorato@pioalbergotrivulzio.it

Prot. 412/2019

CAPITOLATO SPECIALE

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE, GESTIONE E MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK, DOLCI E SALATI, OCCORRENTE ALLE STRUTTURE SOCIO SANITARIE AMMINISTRATE DALL’ASP IMMES E PAT PER LA DURATA DI ANNI CINQUE, MEDIANTE UTILIZZO DI PIATTAFORMA TELEMATICA SINTEL

(Numero Gara 7503227 – CIG 7993321927)

Si certifica che i presenti atti di gara sono conformi e aderenti al sistema del D.Lgs. 50/2016, successive modifiche e integrazioni, in specie Linee Guida ANAC e sue restanti indicazioni di riferimento rilevanti.

Il Responsabile Unico del Procedimento – Dott. Ugo Ammannati

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

www.iltrivulzio.it



ART. 1 – OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE

1.1- Oggetto della concessione

L'affidamento attiene ad una concessione di servizi, ex art. 164 e ss. D el D.Lgs 50/2016, in cui la controprestazione a favore dell'Affidatario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio. Il contratto avrà per oggetto la gestione del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici di diverse tipologie di prodotti, come segue:

- distributori automatici di bevande calde;
- distributori automatici di bevande fredde;
- distributori automatici di bevande fredde e snack;
- distributori automatici di gelati;
- distributori di salute.

I distributori automatici occorrenti per le strutture amministrate dall'Azienda di Servizi alla Persona Istituti Milanese Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio di Milano (di seguito ASP IMMeS e PAT o Ente), sono meglio identificati per allocazione, numero e tipologia nell'*all. 1A* al presente Capitolato Speciale.

Ferma la percentuale di tolleranza secondo gli effettivi fabbisogni aziendali, si precisa che il totale complessivo dei distributori oggetto di servizio è pari a n. 50, in quanto ai 45 distributori di bevande calde, bevande fredde, bevande fredde e snack, gelati, devono aggiungersi n. 5 “**distributori di salute**”, come indicato in *all. 1A*.

La concessione viene affidata a lotto unico.

Infatti le caratteristiche quali-quantitative della concessione di cui trattasi impongono di processare affidamento a lotto unico lotto indivisibile, sulla base di criteri atti a rispondere, secondo logicità e ragionevolezza, ad esigenze di unitarietà gestionale, organizzativa, logistica e commerciale del rapporto concessorio.

In particolare, avuto riguardo a profili dimensionali e strutturali del servizio, la concessione è costituita a lotto unico al fine di garantire la sostenibilità economica del progetto e assicurare l'uniformità di servizio all'interno delle articolazioni aziendali, anche tenuto conto della necessità di garantire all'utenza un sistema di erogazioni e di pagamento attraverso chiave elettronica basati su una rete di vending uniforme e compatibile, nonché l'ottimizzazione e l'efficientamento delle procedure amministrative di gestione contrattuale a carico dell'Amministrazione.

In particolare, l'Affidatario dovrà assicurare:

- la fornitura, l'installazione ed il rifornimento dei distributori automatici, nonché la relativa assistenza tecnica, manutenzione e pulizia, come meglio definito in seguito e con riferimento a quanto previsto nel Disciplinare, in conformità alla proposta presentata;
- l'esecuzione degli interventi di adeguamento e - qualora necessario - di messa a norma degli spazi, in conformità alla proposta presentata;
- l'allestimento degli spazi con apparecchiature e attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio proposto;
- l'esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio efficiente.

1.2- Spazi per l'allestimento delle attività

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

L'ASP IMMES e PAT ai fini dell'espletamento del servizio metterà a disposizione dell'Affidatario le postazioni costituite dagli spazi meglio identificati nell'allocazione di dettaglio prevista in **all. IA.**, a mezzo formale consegna.

Le Parti si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella legge 392/1978. L'Affidatario rimane comunque responsabile degli spazi ad esso assegnati. L'Affidatario, al termine della concessione, non avrà titolo ad esigere indennizzo o somme neanche a titolo di avviamento.

Il numero e la tipologia di distributori automatici di prima configurazione per ciascuna postazione è quello definito sub **all. IA**. Il numero delle postazioni e/o dei distributori potrà subire variazioni nel corso del rapporto contrattuale, nei limiti consentiti dalla legge. L'Affidatario è tenuto ad apprestare, a propria cura e spese, quegli accorgimenti di miglioramento proposti in sede di Offerta Tecnica per rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti presso le postazioni. Gli arredi e le attrezzature eventualmente forniti dall'Affidatario a tale scopo, che rimarranno di sua esclusiva proprietà, devono rispettare le normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e HACCP, anche in considerazione della tipologia e della destinazione d'uso degli spazi in cui i distributori sono inseriti. Tali arredi ed attrezzature dovranno essere costantemente mantenuti e sostituiti in caso di rotture o guasti non riparabili. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti delle apparecchiature, delle attrezzature, degli allestimenti e degli arredi resterà a totale carico dell'Affidatario.

L'Affidatario è comunque tenuto a garantire quanto necessario per l'eventuale adeguamento alle normative di legge, anche in corso di vigenza della concessione, a propria esclusiva cura, responsabilità e spese, con tutti i connessi oneri tecnici, manutentivi, di sicurezza, assicurativi e autorizzativi al riguardo.

1.3- Divieto di variazione della destinazione d'uso

Gli spazi affidati all'Affidatario dovranno essere da questo utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione.

È fatto divieto all'Affidatario di cedere in tutto o in parte gli spazi affidati. L'inosservanza della presente clausola determinerà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice oltre al risarcimento dei danni.

1.4- Documento di riconsegna

Al termine del contratto, l'Affidatario dovrà restituire gli spazi, entro i termini stabiliti dal contratto stesso, in perfetto stato di pulizia ed in buono stato di conservazione, liberi da arredi, macchine e attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide.

1.5- Durata della concessione ed opzioni

La concessione avrà la durata di anni cinque dalla stipula del relativo contratto.

Per i primi sei mesi, la concessione si intende conferita a titolo di prova, per consentire all'Azienda una valutazione ampia e complessiva del rapporto, in relazione a quanto indicato in offerta dal contraente. In caso di esito positivo del periodo di prova, la concessione del servizio si intende tacitamente confermata per tutta la durata del rapporto contrattuale.

Al contrario, in caso di esito negativo, l'Azienda potrà revocare l'aggiudicazione e risolvere il contratto mediante semplice preavviso di 15 giorni, fornendo adeguata motivazione. E' escluso il riconoscimento di rimborsi o indennizzi a qualsiasi titolo, ed ogni ragione o pretesa di qualsiasi genere.

Il contratto di Concessione potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, nei casi e nei limiti previsti dalla vigente regolamentazione normativa, anche con riferimento alla specifica disciplina in materia di concessioni.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Rimane inteso che, alla scadenza del contratto, l'Operatore Economico è comunque tenuto a garantire continuità di servizio per un massimo di mesi 6, nelle more dell'espletamento della procedura per l'avvio di nuovo contratto del servizio di cui trattasi.

1.6- Offerta Economica

Il concorrente dovrà utilizzare, per la predisposizione dell'Offerta Economica il modello fornito dall'Amministrazione denominato "Offerta Economica" (allegato 7).

L'Offerta Economica dovrà essere firmata digitalmente dal titolare della ditta o dal Legale Rappresentante o da persona munita dei relativi poteri ovvero in caso di associazione temporanea di impresa non ancora costituita, congiuntamente da tutte le imprese raggruppate.

L'offerta dovrà essere in regola con l'imposta di bollo, previa applicazione di una marca da bollo di € 16,00.

L'Offerta Economica vincolerà il concorrente per almeno 180 giorni dal termine indicato per la presentazione dell'offerta, salvo proroghe dell'ASP IMMES e PAT.

Le concorrenti dovranno indicare, nella scheda allegata per la formulazione dell'offerta (allegato 7), il rialzo unico percentuale offerto sul canone annuale a base d'asta ed il canone complessivo annuale totale risultante dall'applicazione della percentuale di rialzo unico offerto sull'importo del canone concessorio a base d'asta.

Coerentemente alla strategia aziendale orientata alla riduzione dell'impatto dei costi delle erogazioni a carico dell'utenza, la concessione prevede inderogabilmente l'obbligo del concessionario di processare l'attualizzazione dei prezzi previsti in *sub tabella* all'articolo 4.9 del presente capitolato.

L'aggiudicazione della concessione che avverrà su Piattaforma telematica Sintel, messa a disposizione dall'Azienda Regionale Centrale Acquisti (A.R.C.A.) S.p.A. di Regione Lombardia, sarà disposta in favore del concorrente che otterrà il maggior punteggio.

L'offerta economica dovrà essere espressa in cifre e lettere e in caso di discordanza sarà presa in considerazione quella indicata in lettere.

In caso di mancata correlazione tra l'indicazione riferita al rialzo percentuale sull'importo posto a base di gara e quella riferite al prezzo complessivo della concessione, prevarrà il rialzo percentuale (arrotondato).

Non sono ammesse offerte in ribasso o pari alla base d'asta, né offerte condizionate, parziali o indeterminate.

Ulteriori regole e vincoli:

Sono considerati elementi essenziali e, pertanto, saranno esclusi dalla procedura i concorrenti che presentino:

- offerte nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di prestazione dei servizi specificate nel Capitolato Speciale, oltre che nella presente lettera di invito;
- offerte sottoposte a condizione;

- offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni di fornitura;
- offerte incomplete e/o parziali o in aumento rispetto alla base d'asta.

Si precisa che nel caso di sottoscrizione della documentazione da parte di un procuratore del Legale Rappresentante dovranno essere allegati originale o copia conforme all'originale della relativa procura.

Con il solo fatto della presentazione dell'offerta, si intenderanno accettate, da parte della ditta concorrente, tutte le condizioni del presente capitolato della lettera d'invito e suoi allegati.

Rimane inteso che, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario della concessione dovrà presentare coerente listino di tutti i prodotti presenti nei distributori con indicazione dei relativi prezzi d'erogazione, che dovrà essere sottoposto all'Amministrazione concedente per preventiva verifica di conformità.

Ogni modifica al listino dovrà essere comunicata e, comunque rientrare nei parametri di cui sopra.

1.7- Utenze e tributi

Saranno a carico dell'Affidatario tutte le spese relative alle quote di rimborso delle spese per tributi, imposte, tasse, eventualmente dovute ad enti terzi e comunque denominate.

1.8- Utenti autorizzati a fruire dei servizi

Potranno fruire dei servizi proposti tutti gli avventori, a qualsiasi titolo, nei locali.

1.9- Bacino di utenza

Il bacino di utenza potenziale giornaliera media stimata dei distributori automatici è pari a n. 3.382 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 (Sede centrale) - Via Trivulzio 15 – Milano | 1602 |
| RSA Bezzi – Milano | 586 |
| RSA Fornari – Milano | 370 |
| RSA Principessa Jolanda- Via G. Grassi 4- Milano | 150 |
| Museo Martinitt e Stellite- Corso Magenta 57 – Milano | 150 |
| 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.

1.10- Sopralluogo

In considerazione delle caratteristiche della concessione è **prevista la facoltà di effettuare un sopralluogo**, per prendere visione dei luoghi, presso ciascuno degli Istituti dell'Azienda interessati dall'esecuzione della concessione, **senza che ciò costituisca un obbligo o un motivo di esclusione dalla procedura di gara.**

A tal fine, si forniscono i recapiti telefonici dei soggetti incaricati per le singole Strutture di esecuzione della concessione per la calendarizzazione delle operazioni di sopralluogo che dovranno avere inizio a

decorrere dal **2 settembre 2019** , precisando che la data ultima prevista per le relative operazioni **sarà il giorno 10 settembre 2019.**

| STRUTTURA | RECAPITO |
|---|--|
| Pio Albergo Trivulzio (Sede centrale) - Via Trivulzio 15 – Milano | Dott. Ugo Ammannati tel. 3489946932 |
| RSA Bezzi – Milano | |
| RSA Fornari – Milano | |
| Museo Martinitt e Stellite- Corso Magenta 57 - Milano | Dott. Felice Mirabella Tel. 022127121 |
| RSA Principessa Jolanda- Via G. Grassi 4- Milano | Sig.a Sonia Callegarin Tel. 0249986311 |
| Istituto Frisia - Via Don Gnocchi 2 - Merate (LC) | Dott.ssa Miriam Perego tel. 039.9991654 |

ART. 2 – CAUZIONE E GARANZIE

2.1- Garanzia definitiva

La ditta, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà costituire la garanzia definitiva, pari al 10% del valore della procedura.

L'importo della garanzia può essere ridotto secondo le condizioni di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La garanzia definitiva, vincolata secondo la normativa vigente, deve essere prodotta a richiesta dell'Azienda, e comunque entro la stipulazione del contratto, e potrà essere costituita, alternativamente, in contanti o fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa, rilasciata da società autorizzata.

Le fideiussioni devono essere del tipo cosiddetto "a prima richiesta" e devono essere rilasciate da soggetti iscritti negli appositi elenchi istituiti c/o la Banca d'Italia.

2.2- Assicurazioni

L'affidatario assumerà la piena ed esclusiva responsabilità di tutti i danni che possano occorrere, tenendo manlevata ed indenne l'Ente per ogni e qualsiasi danno cagionato a persone e cose, siano essi terzi o personale dell'impresa, verificatosi nelle aree di pertinenza del contratto. L'Ente sarà inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità che potrebbe derivare in caso di danni e furti alle attrezzature presenti nelle aree di pertinenza del contratto.

Il contratto assicurativo che l'Affidatario sarà tenuto a stipulare dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di distribuzione automatica, nonché i danni conseguenti ad incendio, furto, scoppio, allagamento e/o altri eventi calamitosi.

L'Ente resterà in ogni caso esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Affidatario durante l'esecuzione dei servizi.

Saranno di conseguenza a carico dell’Affidatario – senza che risultino limitate le sue responsabilità contrattuali – le spese per assicurazioni contro danni, incendio, scoppio, furto e responsabilità civile da stipularsi con almeno il seguente massimale: RCT ed RCO massimale unico pari ad € 1.500.000,00 (€ unmilione cinquecentomila/00) per ciascun sinistro.

La copertura assicurativa deve riguardare l’intera durata della concessione e dovrà essere rinnovata in caso di rinnovo del contratto.

Copia di tale polizza dovrà essere consegnata in sede di stipula del contratto.

ART. 3 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

3.1- Interpretazione del contratto e del capitolato

In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all’ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario. L’interpretazione di quanto previsto nel contratto e nel Capitolato, deve tenere conto delle finalità e dei risultati attesi del servizio.

3.2- Disposizioni particolari riguardanti il contratto

La sottoscrizione del contratto di cui al presente Capitolato da parte dell’Affidatario equivarrà a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia.

Si precisa che la sottoscrizione del contratto implicherà il pieno rispetto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

3.3- Stipula del contratto

Nel caso in cui l’Affidatario non stipuli il contratto nel termine fissato, decadrà automaticamente dall’aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà meno con semplice comunicazione scritta da inviarsi a mezzo pec.

3.4- Stipulazione del Contratto e documenti che faranno parte integrante del Contratto

La stipulazione del contratto avverrà secondo quanto stabilito dalla legge in materia.

Faranno parte integrante del contratto:

- il presente Capitolato Speciale con relativi allegati;
- l’Offerta Economica della Ditta;
- L’Offerta Tecnica della Ditta;
- copia della polizza R.C. citata nel presente Capitolato;
- la cauzione definitiva;
- D.U.V.R.I.

3.5- Diffida ad adempiere e risoluzione di diritto del contratto

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, si rinvia a quanto previsto dagli artt. 1454 cc e ss.

www.iltrivulzio.it

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



L'Ente comunicherà all'Autorità Nazionale Anticorruzione le violazioni contrattuali riscontrate all'Affidatario in fase di esecuzione del contratto, di cui sia prevista la segnalazione dalla Determinazione del Consiglio dell'Autorità n.1 del 10/01/2008.

L'Amministrazione avrà, inoltre, il diritto di risolvere il contratto, senza riconoscere alcun indennizzo, nei seguenti casi:

- a) qualora, nei confronti dell'aggiudicatario, sia intervenuto un provvedimento di applicazione di una delle misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia;
- b) qualora, nei confronti dell'aggiudicatario, sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 D.Lgs. 50/2016;
- c) falsità su quanto dichiarato in sede di autocertificazione;
- d) l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione della Concessione in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1;
- e) la Concessione non avrebbe dovuto essere aggiudicata in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati o di una sentenza passata in giudicato per violazione del D.Lgs. 50/2016;
- f) qualora intervenga una della fattispecie di cui all'art. 108 D.Lgs. 50/2016;
- g) qualora la ditta non superi il periodo di prova;
- h) violazione dei principi stabiliti dal Codice Etico aziendale e/o dal Patto di integrità e/o dal Piano triennale di prevenzione della corruzione;
- i) violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136/2010 e successive modifiche;
- j) cessazione della ditta, cessazione di attività, ammissione della ditta al concordato preventivo, dichiarazione di fallimento;
- k) fusione, scissione, incorporazione della ditta in altre società, cessione del ramo di attività ad altra impresa qualora l'Azienda non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci o con la nuova impresa.

Nei casi indicati ai punti a), b) e c), la risoluzione è obbligatoria.

Il fornitore decaduto ha l'obbligo di risarcire i danni economici e di sottostare, altresì, a titolo di penale, alla perdita della cauzione prestata, che sarà incamerata a beneficio dell'Azienda.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, di risolvere il contratto qualora, nel corso di validità dello stesso, Consip o ARCA attivassero una convenzione per l'acquisto di dispositivi coincidenti con quelli di cui alla presente procedura, senza alcun onere o spesa a carico dell'Azienda.

L'Azienda si riserva, altresì, di interrompere la fornitura, con congruo preavviso e senza riconoscere indennità, nel caso di modifiche derivanti da iniziative aziendali di natura organizzativa o legate alla razionalizzazione della spesa (operazioni di spending review).

3.6- Cessione del contratto e divieto di subappalto

E' vietata la cessione del contratto, al di fuori dei casi previsti dal D.Lgs. 50/2016.

Il subappalto è regolato dall'art. 174 del D.Lgs. 50/2016 e si applicano, altresì, le disposizioni previste dai commi, 10, 11 e 17 dell'articolo 105.

E' vietato il subappalto non autorizzato con atto scritto dall'Amministrazione.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- che i concorrenti all'atto dell'offerta indichino le parti di servizio che intendono subappaltare. A tal fine è richiesta la presentazione di specifica dichiarazione da inserire in sede di documentazione amministrativa;
- che il concessionario provveda al deposito del contratto di subappalto presso l'Amministrazione concedente almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
- che al momento del deposito del contratto di subappalto presso l'Amministrazione Concedente, la Concessionaria trasmetta altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal D.Lgs. n. 50/2016 in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali e di ordine speciale richiesti dalla presente lettera d'invito;
- che non sussista, nei confronti dell'affidatario del subappalto, alcuno dei divieti previsti dall'art. 80 D.Lgs. n. 50/2016 e cause ostative a contrarre con la Pubblica Amministrazione. 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.

L'impresa che riveste il ruolo di subappaltatore/subcontraente, nell'ambito del contratto sottoscritto con l'Azienda, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 ss.mm.

La stessa si impegna, inoltre:

- a dare immediata comunicazione all'Azienda della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria;
- ad inviare copia del contratto di subappalto/subcontratto all'Azienda;
- a garantire la tracciabilità dei flussi in capo a tutta la filiera produttiva, come previsto dalla normativa vigente.

3.7- Cessione d'azienda o suo ramo – trasformazione

A norma dell'art. 2558 c.c., è ammesso il subentro dell'impresa cessionaria a quella cedente nella posizione di partecipazione alla procedura concorsuale, ai sensi e per gli effetti del contratto di cessione.

Allo stesso modo, a norma dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 è ammesso il subentro dell'impresa cessionaria a quella cedente nella posizione di esecutore del contratto.

Il subentro è condizionato alla verifica del possesso, in capo al subentrante, dei requisiti soggettivi ed oggettivi (consistenza economica e affidabilità tecnica) necessari per contrarre con l'Azienda.

Per ulteriori informazioni, si rimanda alla normativa vigente in materia.

3.8- Cessione del credito

In caso di cessione del credito, il creditore deve notificare all'Azienda copia legale dell'atto di cessione. La cessione è irrevocabile. L'Azienda non può essere chiamata a rispondere di pagamenti effettuati prima di detta notifica.

L'Azienda s'impegna a rendere edotto il cessionario (factor) delle eventuali contestazioni di fornitura o servizio, in modo da evitare ricostruzioni tardive e difformità rispetto ai crediti vantati.

La cessione del credito non è efficace senza espressa accettazione dell'Azienda ed è subordinata alla verifica di conformità dell'esecuzione contrattuale.

Si richiama, ad ogni effetto, la normativa in materia di cessione dei crediti derivanti da pubblici contratti.

3.9- Clausola risolutiva espressa

L'Ente si riserva il diritto di risolvere il contratto nei confronti dell'Affidatario ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, con riserva di risarcimento danni nei confronti dell'Affidatario nei seguenti casi:

- gravi e/o ripetute inadempienze degli obblighi inerenti alla funzione contrattuale;
- gravi violazioni delle norme di legge e delle clausole contrattuali tali da compromettere la regolarità del servizio;
- cessione a terzi, in tutto o in parte, del contratto che verrà stipulato;
- immotivato ritardo nella corresponsione di n. 2 (due) fatture;
- applicazione di n. 3 (tre) contestazioni mosse e relative penali nei confronti dell'Affidatario nell'arco temporale della durata del contratto;
- qualora fosse riscontrato, per due volte nell'arco della durata contrattuale, la presenza di prodotti scaduti all'interno dei distributori automatici;
- qualora fosse riscontrato, per tre volte nell'arco della durata contrattuale, un prezzo di vendita dei prodotti diverso da quello stabilito dal contratto;
- l'Affidatario fosse destinatario di provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze previsti dalla normativa antimafia, ovvero di pendenze di procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero di condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione;
- frode ed adulterazione a qualsiasi titolo, da parte dell'Affidatario nell'esecuzione delle prestazioni affidate in relazione alla somministrazione di cibi e bevande;
- gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro ai sensi delle vigenti disposizioni normative;
- violazione degli obblighi di tutela dei dati e riservatezza, di gravità tale da non consentire l'ulteriore prosecuzione delle obbligazioni contrattuali;
- per tutte le fattispecie indicate nel presente capitolato per le quali è prevista espressamente la risoluzione contrattuale.

In caso di risoluzione, l'Ente avrà il diritto al risarcimento dei danni subiti e potrà esigere dall'Affidatario il rimborso di eventuali spese sostenute. L'Ente inoltre potrà differire la restituzione della cauzione definitiva, sino alla quantificazione del danno che l'Affidatario sarà tenuto a risarcire.

3.10 – Recesso dal Contratto

Ai sensi dell'art. 1671 c.c., l'Azienda potrà recedere dal contratto anche in corso di esecuzione, per motivi di opportunità e pubblico interesse. Si applica altresì l'art. 176 del D.Lgs 50/2016 per il caso di cessazione e revoca d'ufficio.

3.11- Disdetta del contratto da parte dell'Affidatario

Qualora l'Affidatario intenderà disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, si potrà trattenere, a titolo di penale, la cauzione di cui al punto 2.1 del presente Capitolato, fermo il diritto al risarcimento del maggior danno.

3.12 - Fallimento dell’Affidatario

In caso di fallimento o di sottoposizione ad altra procedura concorsuale dell’Affidatario si avrà la facoltà di avvalersi, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall’art.110 del D.Lgs 50/2016.

ART. 4 – OBBLIGHI DELLE PARTI

4.1- Obblighi dell’Ente

L’Ente assicura ogni utile collaborazione all’Affidatario al fine di favorire la corretta esecuzione del servizio.

4.2- Permessi, autorizzazioni, licenze

L’Affidatario dovrà essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei permessi, autorizzazioni e licenze richiesti dalla normativa vigente per l’esercizio delle attività oggetto della presente concessione, rimanendo esclusivo onere, con ogni responsabilità, dello stesso quanto necessario per l’ottenimento ed il mantenimento dei permessi, autorizzazioni e licenze succitati.

Tale documentazione dovrà essere resa prontamente disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi competenti, esonerando l’Ente da ogni forma di responsabilità.

4.3- Installazione dei distributori

L’Affidatario dovrà, a sua cura e spese, effettuare la fornitura e l’installazione dei distributori automatici nonché l’allestimento degli spazi.

L’Affidatario dovrà effettuare a regola d’arte, a sua cura e spese e nel rispetto della normativa vigente, l’installazione e gli allacciamenti idrici ed elettrici dei distributori automatici nei punti che saranno indicati dall’Ente.

Al fine di proteggere il circuito elettrico da correnti di sovraccarico, cortocircuito e di guasto, nonché contro i contatti indiretti, il distributore di bevande dovrà essere costruito in classe II o con isolamento equivalente; in alternativa dovrà essere munito di cavo di alimentazione in doppio isolamento con sopra montata spina volante adatta per il collegamento della messa a terra della utilizzatore all’impianto elettrico a monte. Il distributore dovrà comunque essere provvisto di interruttore magnetotermico differenziale di portata adeguata all’assorbimento elettrico dell’apparecchiatura e $I_{dn}=30mA$. comunemente definito "interruttore salvavita".

Per quanto concerne gli allacciamenti idrici, si precisa, invece, che non tutte le postazioni sono già munite di punto di prelievo dell’acqua nelle immediate adiacenze; l’Affidatario potrà realizzare il collegamento idrico secondo norme di buona tecnica, garantendo la conformità del collegamento all’attacco alla rete idrica, predisponendo una valvola di intercettazione presso il punto di prelievo ed un rubinetto di arresto dell’alimentazione idrica a monte del distributore.

Al termine di ciascuna installazione dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità da parte dell’installatore, di corretta esecuzione degli allacciamenti elettrici e idrici, con consegna dei manuali e della documentazione tecnica.

Tutti gli allacciamenti dovranno essere eseguiti sulla base delle indicazioni e sotto la supervisione ed il controllo di personale tecnico incaricato dall’Ente.

L’Ente fornirà l’energia elettrica e l’acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici, secondo le caratteristiche (tensione, pressione, etc.) disponibili.

Non sarà in ogni caso consentito l’uso di gas combustibili.

L’Affidatario non potrà chiedere all’Ente alcun indennizzo, a nessun titolo, in caso di sospensione dell’erogazione dell’energia elettrica e dell’acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici.

4.4- Caratteristiche dei distributori

I distributori automatici dovranno:

- essere conformi per caratteristiche tecniche ed igieniche alle normative vigenti in materia e non dovranno essere fonte di rumori che possano arrecare disagio al lavoro svolto dal personale, rispettando i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- essere dotati di idonea omologazione e marchio CE, nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore;
- essere di fabbricazione non anteriore all’anno 2018 e di classe energetica almeno pari ad A;
- essere blindati;
- essere di facile pulizia, sanificazione e disinfezione, sia all’interno che all’esterno, in modo da garantire l’assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- essere dotati di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere alimentati direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie di prodotti offerti e sul relativo prezzo;
- riportare la denominazione, la sede ed il recapito telefonico dell’Affidatario del servizio;
- riportare un numero verde - che dovrà essere costantemente attivo, nei giorni e negli orari di apertura dell’Ente - al quale l’utenza possa comunicare telefonicamente e gratuitamente qualsiasi anomalia di funzionamento dei distributori;
- consentire all’utenza il pagamento con monete da € 0,05, € 0,10, € 0,20, € 0,50, € 1,00 e € 2,00, erogando il resto.

L’Affidatario ha facoltà di prevedere ulteriori ma non sostitutive soluzioni di pagamento, quali ad esempio mediante:

- banconote, erogando il resto;
- carte di credito e/o bancomat;
- chiavi elettroniche o altri dispositivi con credito ricaricabile.

4.5- Caratteristiche dei prodotti erogati

I prodotti erogati dai distributori dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari, di prima qualità ed in quantità tale da garantire la continuità del servizio.

Tutti i prodotti dovranno indicare chiaramente marca, ingredienti, tipo di confezionamento e data di scadenza.

Tutti i prodotti devono essere confezionati, imballati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente in materia nel luogo ed al momento della consegna. In particolare il confezionamento e l’imballaggio primario devono essere idonei al contatto con gli alimenti; in ogni caso il confezionamento e l’imballaggio devono essere atti a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto, nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e devono essere tali da garantire la corretta conservazione anche durante le varie fasi del trasporto e dello stoccaggio, fino all’utilizzo.

L’Affidatario dovrà applicare il sistema di autocontrollo dell’igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP e successivi eventualmente intervenienti, come previsto dalla normativa vigente.

L’Affidatario dovrà garantire, in favore dell’utenza, la salubrità dei prodotti somministrati in ipotesi di interruzione della fornitura energetica che ne comprometta la conservazione, fornendo, all’occorrenza, giusto ricambio.

L’Affidatario dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per salute, scelta o altri motivi seguono uno specifico regime alimentare; in particolare dovrà essere assicurata la disponibilità di prodotti senza glutine (per celiaci) e senza zucchero (per diabetici); i prodotti adatti al consumo da parte di persone celiache dovranno essere presenti nel prontuario dell’Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).

Di seguito si elencano le tipologie di distributori con i relate i corrispondenti prodotti erogati, oggetto della presente concessione:

- **Distributori automatici di bevande calde:**

dovranno erogare almeno le seguenti tipologie di prodotti: caffè, caffè macchiato, decaffeinato, latte, latte macchiato, cappuccino, the, cioccolato. In particolare, il caffè deve essere di prima miscela bar, macinato all’istante e con grammatura minima di 7 gr. di caffè ad erogazione; il latte deve essere di grammatura minima di 8 gr. di latte in polvere ad erogazione; il cappuccino deve contenere almeno 8 gr. di latte in polvere ad erogazione; il the deve contenere almeno 12 gr. di the in polvere ad erogazione; il cioccolato deve contenere almeno 21 gr. di cacao in polvere ad erogazione; lo zucchero deve essere in quantità preselezionabile.

- **Distributori automatici di bevande fredde e/o snack dolci e salati** con previsione dei seguenti prodotti a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo:

dovranno erogare almeno le seguenti tipologie di prodotti: acqua minerale naturale in bottiglietta PET da 500 ml, acqua minerale frizzante in bottiglietta PET da 500 ml; bibite gassate 330 ml.; the limone/pesca 330 ml.; succhi di frutta 200 ml.

I distributori automatici di alimenti dolci e salati dovranno erogare almeno le seguenti tipologie di prodotti: snack dolci (quali, ad esempio, biscotti, croissant, crostatine, tavolette di cioccolato), snack salati (quali, ad esempio, crackers, tarallini).

I distributori contenenti bevande fredde e/o bevande fredde e snack dovranno avere almeno il 30% di prodotti salute, tali prodotti dovranno essere suddivisi tra bevande e snack.

L’Affidatario potrà proporre, in aggiunta, l’erogazione di prodotti freschi, di c.d. food e di prodotti equo-solidali e biologici.

- **Distributori di gelati confezionati** in diverse tipologie di brand leader di mercato in gusti di gradimento prevalente e di facile fruibilità;

- **Distributori di salute:**

dovranno erogare prodotti biologici, a basso impatto calorico, con ridotta quantità di zuccheri e sale, nonché rispettosi delle intolleranze alimentari, orientati a veicolare la promozione e diffusione presso i degenti e l’utenza di *best practices* in ambito nutrizionale, dovendo essere valorizzata l’offerta di succhi di frutta non zuccherati, bevande ed infusi a contenuto vegetale, nonché acque di qualità, a basso contenuto di sodio e residuo fisso e ricche di calcio. Quanto alla componente degli snack, è da prevedersi l’implementazione di prodotti coerenti con una sana alimentazione, quali mix o chips di frutta secca o cubetti di formaggio italiano a basso contenuto di grassi e sale.

Nelle aree presso le quali troveranno installazione i “distributori di salute”, la concessionaria è tenuta a predisporre, affiggere e rendere visibili, a propria cura e spese, cartelli informativi recanti indicazioni in ordine ad una corretta e sana alimentazione.

Nel contesto del progetto istituzionale tipizzante la concessione, del ch  si prevede sin d'ora l'affissione dei seguenti cartelli predisposti nell'ambito del progetto WHP della Regione Lombardia, che si allegano in scala ridotta *sub all. 1B* al presente Capitolato:

- 1) *“Decalogo di una sana alimentazione italiana”* tratto dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione;
- 2) *“La Piramide Alimentare”*.

Fermo restando quanto test  precisato, l'Affidatario potr  proporre all'Ente i rifornimenti dei distributori automatici nella configurazione ritenuta pi  idonea al servizio da soddisfare; l'assortimento dei prodotti potr  variare, ad esempio, per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori.

L'Ente potr , per , richiedere per taluni distributori il rifornimento con particolari prodotti al fine di esaudire specifiche richieste degli utenti e richiedere in qualsiasi momento il ritiro di specifici prodotti che, a suo insindacabile giudizio, risultino non graditi.

Su richiesta, dovranno essere fornite le schede tecniche/di sicurezza dei prodotti.

4.6- Personale impiegato nel servizio

Il personale impiegato per l'espletamento dei servizi dovr  corrispondere almeno a quanto indicato nell'Offerta Tecnica.

L'Affidatario dovr  disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalit , atte a garantire l'esecuzione delle attivit  a perfetta regola dell'arte e con continuit , per il conseguimento dei risultati attesi per tutta la durata della concessione.

L'Ente non assumer  in alcun modo l'organizzazione e la gestione dei rapporti di lavoro relativi al personale impiegato nella concessione, ricadendo altres  sull'Affidatario la responsabilit  dell'esecuzione dei servizi, della sorveglianza della mano d'opera e dell'osservanza delle disposizioni di legge in materia di lavoro, di sicurezza del lavoro e prevenzione degli infortuni.

L'Affidatario dovr  osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni), di Previdenze per disoccupazione, invalidit  e vecchiaia ed ogni malattia professionale, nonch  ogni altra disposizione in vigore o che potr  intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

L'Ente avr  il diritto di richiedere all'Affidatario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il personale dovr  essere dotato di apposita divisa di lavoro, invernale ed estiva, di colore e foggia nel rispetto delle indicazioni minime di sicurezza ed igiene previste dalla normativa vigente.

Gli operatori dovranno essere dotati di tesserino di riconoscimento esposto sulla divisa, corredato di fotografia, contenente le generalit  del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

L'Affidatario garantir , in ogni caso, l'osservanza delle disposizioni impartite dall'Ente, comunque attinenti alla corretta esecuzione del servizio.

L'accesso del personale dell'Affidatario, per motivi di servizio, alle aree presidiate da sbarre automatiche e/o dissuasori sar  consentito soltanto su specifica autorizzazione dell'Ente, per comprovate esigenze. A tal fine, l'Affidatario fornir  all'Ente l'elenco del personale da autorizzare.

4.7- Responsabile del Servizio

L'Affidatario dovr  nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione nel suo

complesso e che sarà il referente responsabile e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'Affidatario stesso.

Il Responsabile del Servizio provvederà a garantire il buon andamento dei servizi e la loro rispondenza alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato; questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Responsabile dell'esecuzione del contratto nominato dall'Ente.

Il Responsabile del Servizio o suo delegato dovrà essere reperibile h/24 per l'intera durata contrattuale.

4.8- Assistenza, manutenzione e rifornimento dei distributori

Sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità dell'Affidatario tutte le operazioni di assistenza tecnica, manutenzione ordinaria, manutenzione straordinaria e rifornimento dei distributori automatici, tese ad assicurarne costantemente il regolare funzionamento.

Le operazioni dovranno essere eseguite salvaguardando le esigenze dell'Ente, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

In caso di chiamata per guasto delle macchine o per esaurimento di prodotti e/o ingredienti, l'Affidatario dovrà intervenire al massimo entro 2 (due) ore, nei giorni e negli orari di apertura dell'Ente.

4.9- Listino prezzi e calmieri prezzi

Prima dell'immissione nei distributori, l'Affidatario sarà tenuto a produrre all'Ente l'elenco dei prodotti ed il relativo listino prezzi per l'approvazione da parte dell'Ente stesso.

I seguenti prodotti base dovranno essere resi disponibili, per ogni postazione ove siano collocati i relativi distributori, ai seguenti prezzi, che resteranno fermi per almeno due anni, salvo successive modifiche per adeguamento ai valori stimati dall'Istat, che dovranno comunque essere autorizzate dall'Ente:

| PRODOTTO | PREZZO MASSIMO CON MONETA | PREZZO MASSIMO CON CHIAVETTA |
|--|------------------------------|---------------------------------|
| Bevande calde base caffè espresso (espresso, espresso macinato, cappuccino ec.) | € 0,50 | € 0,40 |
| The solubile al limone | € 0,50 | € 0,40 |
| Cioccolata | € 0,50 | € 0,40 |
| Latte | € 0,50 | € 0,40 |
| Bevande calde base caffè orzo (orzo, orzo macchiato, cappuccino d'orzo ecc) | € 0,50 | € 0,40 |
| Bevande calde base decaffeinato (decaffeinato, decaffeinato macchiato, cappuccino decaffeinato macchiato ecc.) | € 0,50 | € 0,40 |
| Bevande calde base Ginseng (ginseng, ginseng macchiato, cappuccino al ginseng ecc.) | € 0,50 | € 0,40 |
| Acqua frizzante/naturale oligominerale pet lt. 0,500 | € 0,50 | € 0,40 |
| Bibite lattina o pet lt. 0,330 | € 0,90 | € 0,80 |
| Bibite in pet lt. 0,500 | € 1,00 | € 0,90 |
| Succhi di frutta in brik lt.0,200 | € 0,60 | € 0,50 |
| The freddo in pet lt 0,500 | € 1,00 | € 0,90 |

| | | |
|--|--------|--------|
| Integratori in pet lt.0,500 | € 1,20 | € 1,10 |
| Kinder Bueno | € 1,20 | € 1,10 |
| Fiesta o simile | € 0,80 | € 0,70 |
| Croissant (tipo Bauli, Paluani ecc.) | € 0,70 | € 0,60 |
| Snack salati (tipo taralli, Schiacciatine, Cracker ecc.) | € 0,60 | € 0,50 |
| Snack dolci (tipo Crostatina, biscotti farciti, ecc.) | € 0,70 | € 0,60 |
| Cioccolatini (tipo Mars, Twix, Kit Kate ecc.) | € 1,00 | € 0,90 |

Resta la facoltà per l’Affidatario di offrire ulteriori prodotti di tipologia analoga a quelli sopra indicate non soggetti a prezzi calmierati.

4.10- Giorni ed orari di erogazione al pubblico del servizio

L’affidatario dovrà assicurare la continuativa erogazione dei prodotti dei distributori automatici presso tutte le strutture amministrative dall’ASP IMMES e PAT tutti i giorni dell’anno, domenica e festivi compresi.

Il corretto rifornimento di prodotti mancanti in adeguato numero dovrà comunque avvenire entro 2 ore dalla eventuale segnalazione/chiamata effettuata dalla nostra Azienda.

L’Affidatario non potrà chiedere all’Ente alcun indennizzo, a nessun titolo, in caso di sospensione del servizio di erogazione dei distributori automatici.

4.11- Pulizia e requisiti igienico-sanitari

L’Affidatario dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori e delle relative attrezzature, con frequenza tale da garantire continuamente un’ottimale condizione igienica degli stessi; tutti i materiali detersivi e disinfettanti utilizzati dovranno essere rispondenti alle normative vigenti per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d’uso; i prodotti da utilizzarsi dovranno essere scelti tra quelli regolarmente in commercio, conformi alle normative di prodotto previste al momento dell’immissione sul mercato, ed essere tali da garantire il pieno rispetto delle norme igieniche e la salvaguardia delle persone e dell’ambiente; su richiesta, dovranno essere fornite le schede tecniche/di sicurezza dei materiali.

Sarà, altresì, a completo carico dell’Affidatario la pulizia ordinaria e straordinaria delle superfici orizzontali (pavimenti) e verticali (pareti) rientranti nello spazio di ingombro delle macchine distributrici. Le attrezzature, gli arredi e gli allestimenti eventualmente forniti dall’Affidatario allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti presso le postazioni dovranno anch’essi essere puliti a cura e spese dell’Affidatario stesso, con frequenza tale da garantirne continuamente un’ottimale condizione igienica.

4.12- Rifiuti e materiali di risulta

L’Affidatario, a sua cura e spese, dovrà provvedere, se necessario anche più volte nella stessa giornata, all’asporto ed allo smaltimento di tutti i rifiuti generati dalle attività di rifornimento e manutenzione delle macchine distributrici (residui di caffè ed altri preparati, contenitori di materiale vario, parti di imballaggio, ricambi, etc.) facendosi carico di ottenere i permessi e le autorizzazioni eventualmente occorrenti, ed assumendo a proprio carico, ogni conseguenza connessa alla mancata osservanza della normativa vigente e dei Regolamenti locali.

Le postazioni in cui saranno installati i distributori automatici dovranno - a cura e spese dell'Affidatario - essere attrezzate con un congruo numero di contenitori, di adeguata tipologia e capacità, per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani prodotti dalla consumazione, da parte dell'utenza, dei prodotti erogati dai distributori.

Il numero e la capacità dei contenitori dovranno essere tali da garantire continuamente la fruibilità degli stessi da parte dell'utenza.

I contenitori dovranno recare chiare indicazioni ai fini della immediata identificazione della frazione di rifiuti raccolta.

4.13- Divieti

Sarà vietata l'erogazione di bevande superalcoliche: si definisce bevanda superalcolica ogni bevanda con gradazione superiore al 21% di alcol in volume. Si precisa che l'erogazione di qualsiasi tipo di bevanda alcolica potrà essere vietata in relazione all'evoluzione della normativa nazionale, regionale o locale, ovvero inibita ad insindacabile discrezione dell'Azienda.

L'erogazione di qualsivoglia genere merceologico diverso dall'oggetto della presente procedura dovrà necessariamente essere preventivamente autorizzata, sempre nei limiti della normativa vigente, dall'Ente.

ART. 5 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore dovrà eseguire le attività contrattuali nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro (D.Lgs. 81/2008), con dipendenti in regola con le assunzioni a norma delle vigenti leggi e regolarmente, iscritti presso l'INAIL e l'INPS (o equivalenti casse assicurative e previdenziali), in tal modo sollevando da ogni riferibile responsabilità l'Azienda appaltante.

Il fornitore deve, pertanto, osservare e fare osservare ai propri dipendenti, nonché a terzi presenti sui luoghi nei quali si erogano le prestazioni, tutte le norme di cui sopra, e adottare tutti quei provvedimenti ritenuti necessari ed opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro dei propri dipendenti, senza con ciò creare danno o disturbo alle attività/proprietà dell'Azienda.

Il fornitore deve prendere visione delle disposizioni relative alle informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti dell'Azienda, e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 81/2008.

Il fornitore è **obbligato** a:

- informare di tali disposizioni il proprio personale ed a fare osservare le prescrizioni ricevute, nonché a garantire la presenza di personale tecnico idoneo;
- ottemperare a tutte le disposizioni vigenti in materia di sicurezza e igiene sul lavoro, e alle normative ambientali applicabili alla realtà dell'Azienda;
- formare ed informare il proprio personale in materia di sicurezza sul lavoro;
- fornire al proprio personale idoneo cartellino di riconoscimento, riportante: nome della ditta, qualifica, nome e cognome dell'operatore;
- fornire al proprio personale macchine, attrezzature e opere provvisorie conformi alle disposizioni della normativa vigente;
- munire il proprio personale di idonei dispositivi di protezione individuale;
- non essere soggetto a provvedimenti di sospensione o interdittivi, ai sensi della normativa vigente;

- cooperare a ridurre i rischi da interferenza, ove presenti;
- mettere in atto sistemi di autocontrollo per garantire che il livello di esecuzione di forniture e servizi sia costantemente in linea con l'offerta depositata;
- a dare evidenza dei pagamenti regolarmente eseguiti nei confronti di subappaltatori e dipendenti, al fine di sollevare l'Azienda da ogni conseguente responsabilità.

L'Azienda si impegna, ai sensi dell'art. 26, comma 1, del D.Lgs. 81/2008, a fornire alla ditta aggiudicataria informazioni preventive dettagliate sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare, e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Si precisa che, eseguite le necessarie valutazioni, la tipologia del servizio oggetto della presente procedura, non determina oneri relativi alla sicurezza.

Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto della concessione, l'Affidatario avrà cura di coordinarsi, per quanto riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza, alla prevenzione e alla protezione, con le norme generali emanate dall'Ente, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Ente.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto della Concessione, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste.

Nel caso in cui la valutazione del rischio della Ditta aggiudicataria preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento delle attività oggetto della Concessione, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al D.Lgs 81 del 2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Il fornitore concorrente/aggiudicatario si impegna ad assolvere gli obblighi previsti dall'art. 26 D.Lgs. 81/08 come modificato dall'art. 16 D.Lgs. 106/09, con il RSPP della Stazione Appaltante (02.40.29.570).

In caso di RTI o Consorzi la documentazione dovrà essere compilata singolarmente da ogni componente.

5.1- Rispetto del piano di evacuazione e di emergenza

L'Affidatario dovrà adeguarsi e rispettare il piano di evacuazione ed emergenza predisposto dall'Ente, in caso di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi ecc. Nel caso in cui il piano predisposto non risultasse adeguato alle necessità specifiche dell'Affidatario, questo dovrà effettuare le necessarie integrazioni al fine di garantire la sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti.

ART. 6 – CONTROLLO DI CONFORMITA' E QUALITA'

6.1- Disposizioni generali

L'ente intende definire, per il servizio oggetto della presente procedura, degli "standard qualitativi" che dovranno essere costantemente perseguiti dall'Affidatario.

L'Affidatario ha pertanto l'obbligo di attuare nell'espletamento del servizio, tutto quanto necessario al mantenimento degli "standard qualitativi" definiti al successivo punto 6.3. L'Ente al fine di controllare la conformità dei servizi, si riserva la facoltà di monitorare costantemente il mantenimento dei suddetti standard e di inoltrare all'Affidatario formale richiesta di rispetto degli standard definiti qualora quelli riscontrati non rientrassero nei limiti qualitativi richiesti.

6.2- Controlli da parte dell'Ente e modalità di contestazione

È facoltà dell'Ente controllare il servizio, in proprio e/o a mezzo terzi, mediante controlli puntuali su singole attività ed aspetti dello stesso ovvero mediante verifiche di sistema.

Detti controlli/verifiche:

- potranno essere condotti esclusivamente su aspetti disciplinati dal contratto, sia nelle aree di attività delle sedi dell'Ente, sia presso la sede o l'unità locale dell'Affidatario;
- potranno essere eseguiti senza alcun preavviso;
- dovranno avvenire alla presenza del Responsabile del Servizio dell'Affidatario; tuttavia, nel caso in cui questi non possa intervenire, si procederà ugualmente alla presenza di due testimoni.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli eseguiti dall'Ente in proprio e/o a mezzo terzi potranno rientrare nelle tipologie di seguito elencate:

- Controlli a vista,

Tali controlli potranno riguardare, in modo puntuale, singole attività ed aspetti del servizio, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari dei distributori, delle attrezzature, degli spazi, degli eventuali arredi e/o allestimenti.

- Controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari.

Tali controlli valuteranno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto a piano HACCP di cui l'Affidatario è tenuto a fornire copia all'Ente, ed al manuale specificamente adottato di cui alle normative vigenti.

- Controlli analitici;

Gli incaricati dell'Ente potranno prelevare, alla presenza del Responsabile del Servizio dell'Affidatario, campioni alimentari e non, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. I costi di tali analisi graveranno sull'Ente in caso di responso positivo delle stesse; nel caso contrario detti costi saranno imputati all'Affidatario.

- Controlli di degustazione;

Potranno essere eseguiti, anche con la collaborazione dell'utenza (eventualmente in condizioni di anonimato), durante l'orario di erogazione del servizio.

Le operazioni relative ai controlli/verifiche saranno regolarmente verbalizzate, anche al fine dell'applicazione delle penali di seguito indicate.

Qualora all'esito dei controlli/verifiche innanzi specificati risultasse che il servizio non è stato reso a regola d'arte sarà avviato il procedimento di contestazione con l'applicazione delle penali.

L'esito positivo dei controlli/verifiche non esonera l'Affidatario da eventuali responsabilità derivanti da difetti, imperfezioni e difformità nell'esecuzione del servizio non emersi all'atto dei controlli innanzi richiamati.

A fronte delle tipologie di servizio e degli standard qualitativi, si conviene che:

- la contestazione del mancato rispetto degli standard qualitativi (fatte salve le eventuali circostanze che avessero impedito all'Affidatario il regolare espletamento del Servizio) dovrà essere inviata a mezzo PEC con l'applicazione di una penale pari ad € 500,00 per ogni contestazione mossa;
- se nell'arco della durata contrattuale, l'Affidatario dovesse ricevere n. 3 (tre) contestazioni, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il contratto *ipso facto*.

Le contestazioni saranno emesse sulla base di riscontrate inadempienze contrattuali tali da compromettere la corretta e puntuale esecuzione del servizio.

Al fine di garantire un'analisi obiettiva degli eventi e di limitare l'insorgenza del contenzioso, l'Ente, prima di applicare la penale contesterà per iscritto gli inadempimenti, le inefficienze o le disfunzioni e l'Affidatario dovrà controdedurre per iscritto nel termine di 7 (sette) giorni dalla richiesta.

L'Ente si riserva la facoltà di applicare la penale qualora l'Affidatario ometta di controdedurre alle contestazioni ovvero le controdeduzioni non siano ritenute esaustive.

6.3- Standard qualitativi

Nella tabella che segue sono definiti, per i singoli elementi analizzati, i relativi standard qualitativi di accettabilità, che sono di riferimento per i richiami ufficiali e la conseguente applicazione delle penali.

| Elementi analizzati | Standard qualitativi di accettabilità |
|--|---|
| Permessi, autorizzazioni e licenze | |
| Permessi, autorizzazioni e licenze | <p>Possesso, per tutta la durata della concessione, dei permessi, autorizzazioni e licenze richiesti dalla normativa vigente.</p> <p>Pronta messa a disposizione, su richiesta, dei permessi, autorizzazioni e licenze.</p> |
| Distributori e allacciamenti | |
| Predisposizione degli allacciamenti idrici ed elettrici, installazione dei distributori | Esecuzione a regola d'arte, nel rispetto della normativa vigente e di quanto definito nel presente Capitolato. |
| | Esecuzione nei termini previsti. |
| Caratteristiche | <p>Conformi alle normative vigenti in materia, a quanto definito nel presente Capitolato ed, in caso di migliorie, a quanto definito in Offerta Tecnica.</p> <p>Pronta messa a disposizione, su richiesta, delle schede tecniche/di sicurezza delle macchine.</p> |
| Assistenza tecnica, manutenzione ordinaria, manutenzione straordinaria, pulizia e rifornimento dei distributori | |
| Assistenza tecnica, manutenzione ordinaria, manutenzione straordinaria dei distributori | <p>Controlli ed interventi sulle macchine con la frequenza necessaria ad assicurarne costantemente il regolare funzionamento.</p> <p>Interventi su chiamata per guasto delle macchine nei tempi contrattualmente definiti.</p> |
| Pulizia dei distributori | <p>Rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori con frequenza tale da garantire continuamente un'ottimale condizione igienica degli stessi.</p> <p>Utilizzo di materiali detersivi e</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <p>disinfettanti rispondenti alle normative vigenti, scelti tra quelli regolarmente in commercio e tali da garantire il pieno rispetto delle norme igieniche e la salvaguardia delle persone e dell'ambiente.</p> <p>Pronta messa a disposizione, su richiesta, delle schede tecniche/di sicurezza dei materiali detersivi e disinfettanti.</p> |
| Rifornimento dei distributori | <p>Rifornimenti con la frequenza necessaria a garantire la continuità del servizio.</p> <p>Interventi su chiamata per esaurimento di prodotti e/o ingredienti nei tempi contrattualmente definiti.</p> |

| Prodotti erogati | |
|-------------------------|--|
| Caratteristiche | Conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari, di prima qualità. |
| HACCP | Applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP e successivi eventualmente intervenienti, come previsto dalla normativa vigente. |

| | |
|---|--|
| <p>Quantità, tipologie, quantitativi minimi, schede tecniche/di sicurezza</p> | <p>Quantità di prodotti nelle macchine tale da garantire la continuità del servizio.</p> <p>Tipologie e quantitativi minimi dei prodotti e degli ingredienti in conformità a quanto definito nel presente Capitolato ed, in caso di migliorie, a quanto definito in Offerta Tecnica.</p> <p>Disponibilità di prodotti senza glutine (per celiaci) e senza zucchero (per diabetici).</p> <p>Disponibilità di prodotti freschi e food se ed in accordo con quanto definito in contratto.</p> <p>Disponibilità di prodotti equo-solidali e biologici se ed in accordo con quanto definito in contratto.</p> <p>Assenza di prodotti non contenuti nell'elenco trasmesso all'Ente e di prodotti di cui l'Ente abbia chiesto il ritiro.</p> <p>Pronta messa a disposizione, su richiesta, delle schede tecniche/di sicurezza dei prodotti.</p> |
|---|--|

Prezzi

| | |
|------------------------|--|
| <p>Listino prezzi</p> | <p>Conformità dei prezzi di vendita riscontrati sui distributori al listino prezzi trasmesso all'Ente.</p> |
| <p>Calmiere prezzi</p> | <p>Presenza dei prodotti a prezzo calmierato e conformità dei prezzi di vendita riscontrati sui distributori ai prezzi calmierati.</p> |

Giorni ed orari di esercizio

| | |
|---|---|
| <p>Giorni ed orari di erogazione al pubblico del servizio</p> | <p>Continuativa erogazione dei prodotti</p> |
|---|---|

Postazioni

| | |
|--|---|
| <p>Eventuali attrezzature, arredi e allestimenti forniti dall'Affidatario allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti presso le postazioni</p> | <p>Conformi alle norme, funzionanti, in ordine e puliti con frequenza tale da garantirne continuamente un'ottimale condizione igienica.</p> |
| <p>Spazi di ingombro dei distributori</p> | <p>Puliti con frequenza tale da garantirne continuamente un'ottimale condizione igienica.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Contentori per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani prodotti dalla consumazione, da parte dell'utenza, dei prodotti erogati dai distributori.</p> | <p>Congruo numero di contenitori, di adeguata tipologia e capacità, tali da garantire continuamente la fruibilità degli stessi da parte dell'utenza.</p> <p>Chiare indicazioni ai fini della immediata identificazione della frazione di rifiuti raccolta. Rifornimento dei contenitori con sacchi, di adeguata tipologia e capacità nonché di colore associato alla frazione di rifiuti raccolta, in accordo con quanto definito dalla normativa regolamentare locale.</p> <p>Svuotamento dei contenitori e sostituzione dei sacchi con frequenza tale da garantirne continuamente la fruibilità.</p> <p>Lavaggio e disinfezione dei contenitori con frequenza tale da garantirne continuamente le perfette condizioni igieniche.</p> |
| <p>Smaltimento rifiuti e materiali di risulta</p> | |
| <p>Asporto e smaltimento dei rifiuti generati dalle attività di rifornimento e manutenzione dei distributori (residui di caffè ed altri preparati, contenitori di materiale vario, parti di imballaggio, ricambi ecc.).</p> | <p>Asporto e smaltimento quotidiano, se necessario anche più volte nella stessa giornata, nella piena osservanza della normativa vigente e della normativa regolamentare locale.</p> |
| <p>Personale</p> | |
| <p>Personale impiegato per l'espletamento del servizio</p> | <p>Almeno corrispondente a quanto indicato nell'Offerta Tecnica.</p> |
| <p>Disposizioni di legge in materia di lavoro, di sicurezza del lavoro e prevenzione degli infortuni.</p> | <p>Scrupolosa osservanza di tutte le disposizioni.</p> |
| <p>Indumenti di lavoro</p> | <p>Divisa di lavoro, invernale ed estiva, di colore e foggia nel rispetto delle indicazioni minime di sicurezza ed igiene previste dalla normativa vigente.</p> |
| <p>Tessere di riconoscimento</p> | <p>Esposte sulla divisa, corredate di fotografia, contenenti le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.</p> |
| <p>Responsabile del Servizio</p> | <p>Reperibilità h/24 per l'intera durata contrattuale del Responsabile del Servizio o suo delegato.</p> |

6.4- Piano della qualità

L'Affidatario si impegna a produrre un Piano della qualità, redatto secondo quanto oggetto dell'Offerta Tecnica, entro 15 (quindici) giorni solari dalla data di sottoscrizione del contratto.

L'Ente, entro 10 (dieci) giorni solari, approverà lo stesso Piano o ne richiederà l'integrazione/modifica, che dovrà pervenire da parte dell'Affidatario entro 5 (cinque) giorni solari dalla richiesta.

Eventuali, successive variazioni al Piano della qualità saranno formalmente comunicate almeno 10 (dieci) giorni lavorativi prima della modifica, per approvazione.

L'Affidatario si impegna ad armonizzare la documentazione del proprio Sistema di Gestione per la Qualità con quello adottato dall'Ente, con particolare riferimento al rilievo della customer satisfaction dell'utenza, che sarà eseguita con modalità definite dall'Ente.

ART. 7 – NORME FINALI

7.1- Obblighi di riservatezza

L'Affidatario avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati, le informazioni e i documenti di cui venga a conoscenza o in possesso durante l'esecuzione del servizio o comunque in relazione ad esso, di non divulgarli in alcun modo ed in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. L'Affidatario si impegna, altresì, a far osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori la massima riservatezza su fatti e circostanze di cui gli stessi vengano a conoscenza nell'esecuzione del servizio.

Tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale e comunque fino a quando gli elementi soggetti a vincolo di riservatezza non divengano di pubblico dominio.

7.2- Brevetti industriali e diritti d'autore

L'Affidatario assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore ed in genere privativa altrui; il concessionario, pertanto si obbliga a manlevare l'Ente dalle pretese che terzi dovessero avanzare in relazione a diritti di privativa.

Nell'ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui al comma precedente intentata nei confronti dell'Ente, quest'ultima, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto.

7.3- Relazione sull'andamento del Servizio

L'Affidatario, semestralmente, dovrà trasmettere una relazione sull'andamento del servizio contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità del servizio, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio, a proposte di diversificazione e miglioramento dei prodotti offerti, a fini statistici. A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dall'Ente, finalizzate alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

7.4- Tracciabilità dei flussi finanziari

L'affidatario sarà tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e sanzionati dall'art.6 della medesima legge. In particolare, egli sarà tenuto a comunicare all'Ente gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alle attività oggetto del presente affidamento.

L'Affidatario sarà altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

7.5- 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).

7.6- Convenzioni ai sensi dell'articolo 26 della Legge 488/99 ed art. 37 D.Lgs. 50/2016

Qualora nel corso del presente contratto il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni realizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze ai sensi dell'art. 26 della Legge 488/99 (CONSIP), nonché le soluzioni approvvigionamentali processate dalla Centrale di Committenza Regionale –Stazione Unica Appaltante ARCA S.p.A., comprendessero anche il servizio di cui alla presente gara, la ditta aggiudicataria dovrà adeguare i prezzi relativi alla concessione interessata, se meno remunerativi (rispetto ai prezzi CONSIP/ARCA), agli importi praticati dalle convenzioni di cui alla succitata legge.

In caso contrario, il contratto in essere per il servizio di cui trattasi, potrà essere receso ad insindacabile giudizio di quest'Azienda appaltante.

7.7- Rinvio a norme di diritto vigenti

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore, nonché alle norme del Codice Civile.

ART. 8 - 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, così come 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. 9 - CHIARIMENTI

Eventuali quesiti e chiarimenti in merito alla procedura vanno posti esclusivamente per iscritto all'ASP IMMeS e PAT tramite Piattaforma Telematica Sintel entro e non oltre le **ore 12.00 del giorno 13 settembre 2019**

Ai quesiti pervenuti si darà riscontro mediante la suddetta Piattaforma in forma anonima a tutti gli operatori Economici invitati a partecipare entro il **giorno 17 settembre 2019**

ART. 10 - FORO COMPETENTE

Non è ammesso dalle Parti il ricorso all'arbitrato. Tutte le controversie fra l'Ente e l'Affidatario che non siano definibili per via amministrativa, quale che sia la loro natura, tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite esclusivamente all'Autorità Giurisdizionale. E' competente, in via esclusiva, il Foro di Milano.

ART. 11 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

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

Il presente capitolato si compone di n. 11 articoli, per un totale complessivo di 25 pagine.

Referente del procedimento amministrativo:

Collaboratore Amministrativo Esperto – Dott.ssa Laura Parrotta (tel. 02/40.29.294).

Allegati:

ALLEGATO N.1A _SCHEDE DETTAGLIO ALLOCAZIONE

ALLEGATO N.1B _CARTELLI DA AFFIGGERE NELL'AMBITO DEL PROGETTO WHP DELLA REGIONE LOMBARDIA.

Il RUP

**Dirigente Responsabile Area Alberghiera ed Economato
(Dott. Ugo Ammannati)**

Documento firmato digitalmente
ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,
del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate.