SISTEMA SANITARIO REGIONALE
ASL ROMA 5

REGIONE LAZIO

Affidamento in concessione d'uso di spazi, da adibire a servizio bar, presso i PP.OO. della ASL Roma 5

Capitolato Tecnico

Sommario

Art. 1 – Oggetto e durata contrattuale della concessione 3
Art. 2 – Valore delle Concessioni e Canoni 4
Art. 3 – Normativa di riferimento 4
Art. 4 – Ubicazione locali e bacino di utenza 5
Art. 5 – Descrizione della concessione e condizioni contrattuali 6
Art. 5.1– Messa a disposizione dei locali 6
Art. 5.2 – Modifiche e clausola di trasferimento locali 6
Art. 5.3 – Utenze 6
Art. 5.4 – Condizioni di esecuzione contrattuale 7
Art. 5.5 – Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali 11
Art. 5.6 – Termine della concessione e riconsegna dei locali 12
Art. 6 – Modalità di effettuazione del servizio 12
Art 6.1 – Allestimento dei locali di servizio 12
Art 6.2 – Servizio bar - prodotti e tipologia produttiva 13
Art. 6.3 – Servizio di piccola ristorazione: gastronomia fredda (Lotto 1, 3 e 4) 14
Art. 6.4 – Qualità dei prodotti, intolleranze e allergie 14
Art. 6.5 – Fornitori 15
Art. 6.6 – Giorni e orari di apertura e chiusura 16
Art. 6.7 – Attrezzature, arredi, stoviglie 16
Art. 6.8 – Utilizzo di materiale monouso 16
Art. 6.9 – Prezzi 17
Art. 6.10 – Interruzione nell'esecuzione del servizio 17
Art. 6.11 – Eccedenze alimentari e destinazione del cibo non somministrato 18
Art. 6.12 - Igiene alimentare e conservazione degli alimenti 18
Art. 6.13 – Norme igienico-sanitarie e pulizia dei locali 18
Art. 6.14 – Norme igienico-sanitarie: obblighi normativi 19
Art. 6.15 – Manuale di autocontrollo 21
Art. 6.16 – Gestione dei rifiuti 21
Art. 6.17 – Controlli igienici merceologici sulla qualità del servizio 22
Art. 6.18 – Manutenzione 22
Art. 7 – Oneri a carico del gestore 22
Art. 8 – Penali 25
Art. 9 – Scheda valutazione offerta tecnica 27

Art. 1 – Oggetto e durata contrattuale della concessione

Il presente capitolato speciale ha per oggetto la concessione degli spazi da adibire a servizio bar all'interno dei locali aziendali.

Le concessioni prevedono la disponibilità e l'uso delle superfici nelle strutture aziendali di seguito indicate e meglio specificate nelle planimetrie allegate al presente capitolato, nei progetti esecutivi forniti dalla ASL:

- Polo Ospedaliero Tivoli
- Polo Ospedaliero Palestrina
- Polo Ospedaliero Colleferro
- Polo Ospedaliero Subiaco

Secondo il progetto tecnico, all'interno dei locali dovranno effettuarsi:

- Lavori o manutenzioni previsti per la realizzazione dei locali "bar", completa degli impianti tecnologici, ove previsti:
- Allestimento con necessari arredi e attrezzature
- Gestione economica e funzionale dell'esercizio commerciale sulla base del piano gestionale presentato in sede di offerta;
- approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l'esercizio dell'attività di bar;
- predisposizione e affissione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero;
- pulizia e disinfezione dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti, degli eventuali laboratori di preparazione e dei locali ad essa annessi, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati, dei bagni e degli spogliatoi del personale;
- manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione dell'attività;
- esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale ed efficiente.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti e dei pasti sarà versato direttamente dagli utenti, anche a mezzo di buoni pasto cartacei e/o elettronici.

Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche, anche di natura economica del contratto per la mancata fruizione del servizio da parte degli utenti, siano essi dipendenti, pazienti e/o visitatori.

Il concessionario non ha diritto ad alcun rimborso per i lavori eseguiti ed i servizi prestati per tutta la durata della concessione, ha però il diritto di gestire ed incamerare i proventi derivanti dall'esercizio dell'attività e di eventuali servizi accessori svolti in conformità al presente atto di gara.

Il contratto di concessione avrà durata di 48 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto, rinnovabile di ulteriori 48 mesi.

La ASL ha facoltà di prorogare il contratto per ulteriori mesi 6 (sei), alle medesime condizioni contrattuali, qualora nel termine ordinario di scadenza del contratto non sia stato possibile concludere il procedimento di gara per la nuova aggiudicazione da indirsi almeno 9 (nove) mesi prima della scadenza.

È escluso il tacito rinnovo.

L'appalto è suddiviso in cinque lotti individuati come segue:

- Lotto 1: concessione del servizio attivo di gestione bar presso il P.O. di Tivoli;
- Lotto 2: concessione del servizio attivo di gestione bar presso il P.O. di Palestrina;
- Lotto 3: concessione del servizio attivo di gestione bar presso il P.O. di Colleferro;
- Lotto 4: concessione del servizio attivo di gestione bar presso il P.O. di Subiaco;

L'avvio della fase della gestione della Concessione avverrà all'esito positivo della verifica preliminare, da parte della competente UOC Tecnica di questa Stazione Appaltante, circa la conformità dei locali e degli spazi allestiti dal Concessionario, in aderenza a quanto proposto nel progetto esecutivo oggetto di offerta Tecnica, nonché a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di conformità impiantistica.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno il Concessionario contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno l'Amministrazione soltanto dopo che saranno stati approvati dall'Autorità competente in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

La concessione dei locali trova la sua causa nel servizio di gestione bar e piccola gastronomia, oggetto della presente

procedura.
Le Parti, quindi, si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto di concessione, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella Legge n. 392/1978 e s.m.i.

Art. 2 – Valore delle Concessioni e Canoni

Il valore delle concessioni è costituito dalle voci di cui al Piano Economico e Finanziario (PEF) redatto dalla Stazione Appaltante, allegato quale parte integrante degli atti di gara, in conformità con quanto richiesto dall'art. 179 del D.lgs. 36/2023 in merito alla corretta allocazione dei rischi operativi trasferiti al Concessionario ed il mantenimento dell'equilibrio economico e finanziario
La definizione dell'importo a base d'asta totale è stata sviluppata anche tenendo in considerazione i seguenti indicatori oggettivi:

- Numero di posti letto presenti nelle Strutture;
- Numero di personale dipendente medico, infermieristico, tecnico e amministrativo in servizio presso le Strutture;
- Presenza di Poli Didattici Universitari presso le Strutture;
- Presenza di servizio prelievi e servizio donazione sangue;
- Accessi Pronto Soccorso
- Accessi Day Hospital
- Accessi Ambulatoriali
- Distanza dal centro abitato e bar nelle vicinanze.

Il valore totale della concessione per l'intera durata (48 mesi + 48 mesi) è riportata, per i vari lotti, nei relativi PEF.
L'importo a base di gara, soggetto a rialzo, relativo al canone di concessione che l'aggiudicatario dovrà riconoscere all'Azienda, è stato calcolato come riportato nel Piano Economico Finanziario (Allegato A), ed è stato quantificato negli importi di seguito indicati, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

LOTTO	SS.OO. e D.S.	CANONE annuo a base d'asta
n° 1	P.O. Tivoli	€ 80.000,00
n° 2	P.O. Palestrina	€ 30.000,00
n° 3	P.O. Colleferro	€ 55.000,00
n° 4	P.O. Subiaco	€ 12.000,00
TOTALE		€ 177.000,00

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di bar e piccola ristorazione.
Data la peculiare caratteristica degli esercizi oggetto della concessione, poiché non aperti incondizionatamente al pubblico, bensì funzionanti in locali situati all'interno di Presidi Ospedalieri nei quali possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno degli stessi (degenti, personale dipendente, visitatori), il gestore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando che l'entità del canone da corrispondere all'ASL è tale che, in ogni e qualsiasi ipotesi, egli si dichiara sin d'ora soddisfatto e tacitato di ogni eventuale diritto che potesse eventualmente far valere in sede od a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata del contratto, per qualsivoglia ragione

Art. 3 – Normativa di riferimento

Il Servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto con l'osservanza di tutte le norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande.
Il concessionario, nell'esercizio del servizio, è tenuto all'osservanza delle norme sulla prevenzione degli infortuni ed antincendio, adottando ogni utile accorgimento per salvaguardare l'incolumità del personale e di terzi, sollevando nel modo più ampio il concedente da ogni tipo di responsabilità.

Per quanto sopra il servizio è disciplinato, tra l'altro, da:

- D. Lgs. 81/2008
- Regolamento CE 852/2004;
- In caso di utilizzo di materiale monouso, normativa europea, nazionale e regionale di riferimento.

Inoltre il concessionario dovrà essere:

- dotato del manuale di autocontrollo
- in possesso degli attestati aggiornamento professionale (sia per il Titolare che per i dipendenti) sul sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*)

Art. 4 – Ubicazione locali e bacino di utenza

Per l'espletamento della concessione l'ASL Roma 5 mette a disposizione del Concessionario, per il lotto di cui sarà risultato aggiudicatario, appositi locali ubicati presso gli Ospedali di Tivoli, Colleferro, Subiaco, e Palestrina.
In particolare, saranno resi disponibili:

- n. 1 locale presso l'Ospedale di Tivoli sito in Via Parrozzani, 3
- n. 1 locale presso l'Ospedale di Colleferro sito in Piazza Aldo Moro, 1;
- n. 1 locale presso l'Ospedale di Subiaco sito in Contrada Colle Cisterna, snc;
- n. 1 locale presso l'Ospedale di Palestrina sito in Via Pio XII;

Le planimetrie dei locali sono allegate al presente Capitolato tecnico (allegato 1)
Ai locali destinati al servizio in oggetto potranno accedere degenti, dipendenti e visitatori dell'ASL nonché gli utenti esterni aventi accesso.
Per la definizione del bacino di utenza potenziale degli esercizi in argomento, a titolo puramente indicativo si forniscono i seguenti dati, riferiti all'annualità 2023/2024:

	Lotto 1	**Lotto 2**	**Lotto 3**	**Lotto 4**
	P.O. di Tivoli	**P.O. di Palestrina**	**P.O. di Colleferro**	**P.O. di Subiaco**
Numero di posti letto presenti nelle Strutture	167	80	120	58
Numero di personale dipendente medico, infermieristico, tecnico e amministrativo in servizio presso le Strutture;	900	300	600	200
Presenza di Poli Didattici Universitari presso le Strutture	Sì	No	Sì	Sì
Presenza di servizio prelievi e donazione sangue	Sì (sala prelievi e donazione)	Sì (sala prelievi)	Sì (sala prelievi e donazione)	Sì (sala prelievi)
Accessi Pronto Soccorso	35.000/annui	30.000/annui	25.000/annui	7.630/annui
Accessi Day Hospital	6.400/annui	487/annui	900/annui	5.522/annui
Accessi ambulatoriali	149.455/annui	77.548/annui	70.160/annui	33.854/annui
Distanza dal centro abitato e bar nelle vicinanze	100 metri	300 metri / 2 km	100 metri	2 km
Presenza laboratorio per preparazioni gastronomiche	Sì (gastronomia fredda)	No	Sì (gastronomia fredda)	Sì (gastronomia fredda)

Si segnala la possibile presenza, all'interno dei locali sopramenzionati, di ulteriori potenziali fruitori quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il personale delle ditte che eseguono servizi di varia natura all'interno delle strutture (pulizia, manutenzione impianti, ecc.).

In ogni caso, l'Azienda non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti sopra indicati. I dati sopra riportati devono pertanto non ritenersi in alcun modo vincolanti per l'Amministrazione, essendo rimessa ad ogni singolo partecipante alla gara d'appalto la valutazione del rischio di impresa.
Si segnala inoltre che all'interno delle strutture Aziendali sono presenti Distributori Automatici e l'Azienda si riserva la facoltà di aumentare o diminuire il numero degli stessi, senza che il concessionario del bar abbia a pretendere.
La remunerazione della Ditta Aggiudicataria avverrà esclusivamente attraverso lo sfruttamento economico dei servizi oggetto della presente procedura e la stessa Ditta non potrà, quindi, avanzare alcuna richiesta economica all'ASL Roma 5, né richiedere modifiche al contratto in ragione di un'eventuale affluenza inferiore rispetto a quella attesa.
L'Azienda si riserva la facoltà di variare per proprie esigenze organizzative legate all'assistenza sanitaria, l'ubicazione dei locali oggetto della concessione, presso altri locali idonei.

Art. 5 – Descrizione della concessione e condizioni contrattuali

Art. 5.1– Messa a disposizione dei locali

Per l'espletamento del servizio l'ASL Roma 5 mette a disposizione del gestore appositi locali ubicati all'interno dei PP.OO. come da precedente art. 1.
È vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario, delle strutture oggetto della presente procedura di gara o di parte di esse.
La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane.
Il partecipante in sede di offerta deve presentare un progetto di adeguamento e allestimento locali come indicato nel Disciplinare di gara al paragrafo "Offerta tecnica".
A tal riguardo, si specifica che le planimetrie dei locali allegate al presente Capitolato forniscono una rappresentazione indicativa e di massima dei luoghi e della presenza di prerequisiti strutturali necessari alle attività oggetto del bando. È infatti necessario che ogni partecipante effettui un sopralluogo obbligatorio, come previsto dal disciplinare di gara, al fine di una verifica effettiva della consistenza e dell'estensione degli ambienti da utilizzare prendendo conoscenza di tutte le condizioni logistiche, operative e tecniche che possono influire sull'esecuzione del servizio oggetto di appalto. Con l'effettuazione del sopralluogo le Imprese si assumeranno ogni responsabilità in ordine alla conoscenza ed alla presa visione dei luoghi.

Art. 5.2 – Modifiche e clausola di trasferimento locali

Saranno a totale ed esclusivo carico del concessionario eventuali modifiche dei locali oggetto della presente concessione che fossero dallo stesso ritenute necessarie per il buon andamento del servizio, fermo restando in ogni caso la necessaria e preventiva autorizzazione da parte dell'ASL Roma 5.
La temporanea chiusura dell'esercizio potrà essere richiesta altresì dall'Azienda per ogni eventuale necessità rilevata. In caso di temporanea chiusura dell'esercizio per effetto di modifiche ai locali è temporaneamente sospesa la corresponsione del canone di concessione, limitatamente al periodo di effettiva chiusura. In ogni caso la durata del contratto non comprende gli eventuali periodi di sospensione dell'attività previsti dal presente articolo.

Art. 5.3 – Utenze

La ASL Roma 5 fornirà i locali di cui al presente articolo completi di allacciamento elettrico, idrico, impianto di riscaldamento e raffreddamento.
Le spese per i flussi tecnologici necessari per l'energia elettrica, l'acqua calda e fredda e il riscaldamento saranno sostenute dall'aggiudicatario tramite contabilizzazione separata; il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, ad installare dei contatori a defalco per poter rilevare i consumi effettivi delle utenze utilizzate relative alla fornitura di energia elettrica, acqua e ogni altro eventuale vettore energetico per il consequenziale rimborso dei relativi importi alla Asl.
I consumi effettivi di energia elettrica ed acqua saranno rilevati trimestralmente da un incaricato dell'UOC Tecnica, attraverso gli UTP territorialmente competenti congiuntamente al gestore del bar.
Eventuali mancati pagamenti alla Asl per i consumi rilevati andranno ad incidere sulla cauzione definitiva bancaria che dovrà essere reintegrata.
Sarà cura della Asl realizzare i seguenti impianti:
1) linea di energia elettrica fino al punto di consegna (il quadro generale, con installato il gruppo di misura non

azzerabile e sigillabile dovrà essere realizzato a cura del concessionario) previa indicazione della potenza necessaria da parte del futuro concessionario;
2) linea di adduzione di acqua potabile e acqua calda sanitaria fino al punto di consegna (i gruppi di misura dovranno essere installati dal futuro concessionario).

I rimborsi a cui il concessionario dovrà provvedere, saranno effettuati applicando le tariffe del contratto di Multiservizio Tecnologico e Vettori Energetici appaltato dall'Amministrazione. relativamente alle volumetrie del locale "bar", che comprenderanno i seguenti servizi e forniture: climatizzazione invernale ed estiva, acqua, energia elettrica e la manutenzione di tutti gli impianti ivi compresi quelli di prevenzione incendi".
Nel caso di eventuali interruzioni dei servizi di fornitura, la Ditta aggiudicataria non potrà esigere nessun risarcimento dall'ASL Roma 5 per i danni eventualmente subiti.
Il Concessionario dovrà inoltre denunciare all'Autorità competente l'avvio dell'attività ai fini della corresponsione della tassa Tari per i rifiuti solidi urbani ed assimilati sulla base degli spazi occupati.

Art. 5.4 – Condizioni di esecuzione contrattuale

- **Autorizzazioni e licenze**

Prima dell'assunzione del servizio il Concessionario dovrà presentare le licenze rilasciate dalle Autorità competenti nonché tutte le autorizzazioni e i permessi necessari per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione. È infatti a carico del Concessionario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar e della piccola ristorazione. L'inizio del contratto sarà subordinato al rilascio delle suddette autorizzazioni o, in subordine, all'esibizione della Denuncia di Inizio Attività presentata ai sensi dell'art.19 della Legge n. 241/1990 e s.m.i. per la gestione di esercizio bar, intestata al Concessionario. Tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico del Concessionario. Quest'ultimo sarà titolare di tutte le autorizzazioni e licenze richieste dalle leggi e regolamenti vigenti, per la gestione del bar. Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche e alle loro categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Concessionario e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte. È fatto assoluto divieto al Concessionario di farsi sostituire da terzi nella gestione totale o parziale del servizio.
L'eventuale mancato rilascio di una o più autorizzazioni e/o permessi dalle competenti autorità, tali da impedire e/o ritardare l'inizio dell'esecuzione del servizio comporterà la risoluzione del contratto eventualmente sottoscritto tra le parti con contestuale incasso della cauzione da parte della ASL.

- **Responsabile dell'attività**

Il Concessionario deve nominare un Responsabile dell'attività e comunicarlo prima dell'inizio del servizio, incaricato di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio e ai quali l'Amministrazione potrà far riferimento, direttamente, per dirimere questioni di carattere generale. Il Responsabile dell'attività costituisce l'interfaccia del Concessionario nei confronti dell'ASL.
Il Responsabile dell'attività è tenuto alla vigilanza sul regolare svolgimento delle singole prestazioni richieste e deve assicurare, per eventuali urgenze, una reperibilità telefonica e pronto intervento H24 feriale e festivo, e possedere i seguenti requisiti:

- piena padronanza della lingua italiana, parlata e scritta;
- adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l'esecuzione del servizio;
- possesso dei poteri necessari per la gestione del servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e s'intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso.
Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal referente/i, sarà considerato dall'Amministrazione dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.
In caso d'impedimento o assenza del referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Amministrazione, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.
L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inidonei o inadeguati per il servizio, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione

- **Caratteristiche del servizio**

I servizi richiesti dovranno essere svolti con la massima cura ed in conformità a quanto previsto dal presente Capitolato e dalla vigente normativa in materia e dall'offerta presentata.

- **Responsabilità del Concessionario**

È a carico del Concessionario l'esecuzione di tutte le prestazioni nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni contenute nel Capitolato tecnico, nel Disciplinare, nei relativi allegati e nell'offerta. Il servizio, che in qualunque modo risulterà non conforme alle caratteristiche richieste, sarà formalmente contestato, con conseguente applicazione delle penalità previste.
È fatto obbligo al Concessionario di mantenere l'ASL sollevata ed indenne da qualsiasi responsabilità civile derivante dall'esecuzione del contratto, nei confronti dei terzi danneggiati e per eventuali conseguenti richieste di danni nei confronti dello stesso.
Il Concessionario sarà comunque tenuto a risarcire l'ASL del danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni derivanti dal presente capitolato.
Qualunque evento che possa avere influenza sull'esecuzione del servizio dovrà essere segnalato nel più breve tempo possibile e non oltre 24 h dal suo verificarsi al DEC, incluso qualsiasi atto di intimidazione commesso nei confronti del concessionario nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.
Il Concessionario assume a proprio carico le responsabilità del buon funzionamento della concessione anche in caso di scioperi e vertenze sindacali del suo personale, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio.

- **Polizza assicurativa**

L'ASL è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale del Concessionario nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compreso e compensato nel corrispettivo del contratto stesso.
Il Concessionario è responsabile di ogni danno che possa derivare all'ASL e a terzi per fatti o attività connessi con l'esecuzione dei servizi oggetto di gara.
Qualora per cause di disservizio dovute al Concessionario, ne derivino danni alle persone e/o alle cose, il medesimo è tenuto al risarcimento dei danni. Analogamente, ove ne derivino danni all'attività dell'ASL, il Concessionario è tenuto al loro risarcimento. In ogni caso, danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali alle medesime ricollegabili, s'intendono assunti dal Concessionario che ne risponderà in via esclusiva, esonerandone già in via preventiva ed espressamente l'ASL.
A tale riguardo il Concessionario deve presentare, all'atto della stipulazione del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione, idonea polizza assicurativa di primaria Compagnia, stipulata a norma di legge e vincolata a favore dell'Amministrazione Contraente, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati a cose o persone della medesima e/o terzi a qualsiasi titolo presenti, con massimali adeguati per sinistro, per persona e per cose, con validità dalla data del contratto e per tutta la durata dello stesso ed eventuali proroghe. In caso di polizza già attivata, il Concessionario dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che detta polizza copra anche il servizio in oggetto. Il massimale unico della polizza non rappresenta il limite del danno eventualmente da risarcire da parte del Concessionario, in quanto quest'ultimo risponderà comunque del risarcimento nel suo valore complessivo. Ogni documento relativo alla polizza di cui sopra, comprese le quietanze di pagamento, dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione contraente. Agli effetti assicurativi, il Concessionario, non appena a conoscenza dell'accaduto, è tenuto a segnalare all'Amministrazione contraente eventuali danni o sinistri occorsi a impianti, strutture, o apparecchiature. L'accertamento di danni verso cose sarà effettuato dall'ASL alla presenza del Responsabile dell'attività previamente avvertito. Qualora il Concessionario non partecipi all'accertamento in oggetto, l'ASL provvederà autonomamente. I costi accertati costituiranno un titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dal Concessionario. Qualora il Concessionario non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno a cose, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Amministrazione contraente è autorizzata a provvedere direttamente, trattenendo l'importo sulla fattura di prima scadenza ed eventualmente sulle successive o sulla cauzione, con obbligo di immediato reintegro.

- **Personale adibito al servizio**

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto (ad eccezione del personale addetto alle pulizie, per il quale il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate) secondo le disposizioni di legge in vigore e dovrà, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno

svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.
Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.
Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.
Il Concessionario dovrà adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili, in tempo reale, le presenze di tutti i lavoratori presenti nei luoghi di esecuzione della prestazione nonché produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.
Per motivi di sicurezza, il personale alle dipendenze del Concessionario sarà dotato anche di apposito badge, dal quale l'Amministrazione potrà evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura in caso di esodo.
Il Concessionario adeguerà, il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che impiegherà secondo le esigenze del servizio al fine di garantire un'adeguata gestione dei flussi degli utenti (anche negli orari di massima affluenza) e, quindi, il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico.
Il personale dipendente del Concessionario, anche nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di subappalto, dovrà:

1. indossare durante le ore di servizio idonee divise come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore (gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione dei pasti saranno distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.), esteticamente curate ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munite sia di placca ben visibile recante il marchio dell'impresa del Concessionario sia di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D. Lgs. n. 81/2008;
2. essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 ("Regolamento di esecuzione della Legge n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande") ed attenersi alle prescrizioni di cui agli altri articoli del Titolo III ("Igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto) del citato D.P.R. n. 327/1980;
3. osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP;
4. essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;
5. presentare, al rientro in servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
6. osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Amministrazione;
7. adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell'Amministrazione e al rispetto delle norme di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
8. comunicare immediatamente al referente dell'Amministrazione qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
9. tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
10. assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
11. provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi;

L'Amministrazione, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza o anche su richiesta della Commissione di controllo e valutazione sul servizio di gestione bar e piccola ristorazione, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale

comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.
Il Concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dovrà fornire all'Amministrazione la seguente documentazione, relativa al personale che impiegherà nel servizio, l'elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della Concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanali;
L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.
Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicata ed autorizzata dall'Amministrazione.

- **Norme di Prevenzione e Sicurezza/Adempimenti D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.**

L'aggiudicatario è soggetto alle disposizioni in materia di salute e sicurezza di lavoratori previste dal Testo Unico sulla sicurezza D. Lgs 81/2008.
Fatto salvo quanto previsto dalla normativa in ordine alla sicurezza dei luoghi di lavoro, l'aggiudicatario dovrà tenere in considerazione che all'interno della struttura sono presenti tutti i rischi (chimico, fisico, biologico, etc.).
La valutazione dei rischi interferenti, le misure previste per eliminarli/ridurli, la quantificazione dei costi della sicurezza ed i nominativi del RUP e degli altri referenti della sicurezza sono riportati nel DUVRI.
Si ritiene che le informazioni riportate nel documento sopra richiamato, congiuntamente al sopralluogo dell'area interessata, siano sufficienti alle Ditte per predisporre un'offerta che tenga in considerazione gli aspetti della sicurezza della fornitura richiesta. I costi della sicurezza connessi con l'oggetto della presente procedura di gara, propri della Ditta appaltatrice, dovranno essere ricompresi nell'importo complessivo della fornitura ed evidenziati, a parte, nell'offerta economica.
La ditta si farà carico all'interno dei propri costi della sicurezza degli oneri richiesti per le attività di coordinamento (per. Es. riunione preliminare) qualora necessarie per l'esecuzione del servizio stesso, rendendosi disponibile allo scambio d'informazioni e verificando che la pianificazione delle proprie attività sia in accordo con quella di eventuali altre ditte presenti nel luogo di svolgimento del lavoro/servizio/fornitura (siano esse appaltatrici o subappaltatrici) o di altro personale (lavoratori autonomi, dipendenti dell'ASL, utenti, visitatori, ecc.). Per qualsiasi evenienza nel corso del servizio la ditta si dovrà rivolgere al RUP e/o DEC.
L'ASL si riserva di verificare, anche con ispezioni, il rispetto delle norme di sicurezza e salute sul lavoro e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno lo standard di salute e sicurezza previsto.
Il Concessionario dovrà assicurare una formazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza, a ciascun lavoratore con particolare riferimento alle modalità di esecuzione in sicurezza degli interventi scaturenti dall'attività oggetto della concessione ed alle proprie mansioni, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08, del D. Lgs. 230/95, del D.M. 10.02.98 e D.M. 388/03, nel rispetto del D.M. 269/2010, nonché sulle misure di prevenzione da adottare necessarie alla salvaguardia della sicurezza e salute degli operatori ed alla protezione dell'ambiente.
In caso di infortunio agli operatori del Concessionario, durante l'espletamento del servizio oggetto del contratto attuativo, ne va inoltrata la comunicazione entro 24 ore al DEC dell'Amministrazione Contraente.
Il Concessionario è tenuto a inviare al Servizio Prevenzione e Protezione della Amministrazione Contraente un report semestrale di tutti gli incidenti e infortuni che si dovessero verificare nell'esecuzione dei lavori presso gli edifici ed aree indicati nel contratto e a conservare il registro infortuni sul luogo delle lavorazioni, affinché possa essere oggetto di analisi in caso di verifiche da parte della stessa Amministrazione Contraente – D.M.12 settembre 1958.
Il Concessionario è inoltre tenuto a curare e a mantenere aggiornato il registro di controllo delle attrezzature di lavoro per cui lo stesso è previsto – D.Lgs. n. 106/2009 Art. 71, comma 4 lett. A. 10. Il Concessionario dovrà curare che il proprio personale:

- sia adeguatamente formato e informato sui rischi interferenziali per la salute e la sicurezza;
- non ingombri con materiali e attrezzature i percorsi di esodo e le uscite di emergenza;
- non manometta segnaletica o presidi di sicurezza installati nelle aree interessate da eventuali lavori in corso;
- sempre segnali, al proprio diretto superiore e al referente di Struttura aziendale, le situazioni non conformi alle disposizioni di sicurezza di cui alle normative di legge e/o disposizioni aziendali – D.Lgs. n. 106/2009 Art. 20, comma 2;

- non lasci incustoditi materiali e attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro.

Il suddetto DUVRI sarà integrato dalle rispettive Amministrazioni Contraenti prima dell'attivazione del servizio, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio e quantificando gli eventuali oneri correlati.
Resta, comunque, onere del concessionario elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalle stesse.

- **Revisione dell'equilibrio economico-finanziario**

In conformità all'art. 192 del D. Lgs 36/2023, al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa.
In sede di revisione non è consentito concordare modifiche che alterino la natura della concessione, o modifiche sostanziali che, se fossero state contenute nella procedura iniziale di aggiudicazione della concessione, avrebbero consentito l'ammissione di candidati diversi da quelli inizialmente selezionati o l'accettazione di un'offerta diversa da quella inizialmente accettata, oppure avrebbero attirato ulteriori partecipanti alla procedura di aggiudicazione della concessione.
In caso di mancato accordo sul riequilibrio del piano economico finanziario, le parti possono recedere dal contratto. In tal caso, al concessionario sono rimborsati gli importi di cui all'articolo 190, comma 4, lettere a) e b), ad esclusione degli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse.

- **Gestione dei sinistri**

Nel caso in cui nel corso dell'esecuzione si verifichino sinistri alle persone o danni alle proprietà, il concessionario compila una relazione nella quale descrive il fatto e le presumibili cause e adotta gli opportuni provvedimenti finalizzati a ridurre le conseguenze dannose.
Restano a carico dell'esecutore:

a) tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione del servizio;
b) l'onere per il ripristino della situazione preesistente o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti.

L'esecutore non può pretendere indennizzi per danni se non in caso fortuito o di forza maggiore.
Al fine di determinare l'eventuale indennizzo al quale può avere diritto l'esecutore spetta al Direttore dell'Esecuzione redigere processo verbale alla presenza di quest'ultimo.
In ogni caso nessun indennizzo è dovuto quando, su relazione del Direttore dell'Esecuzione, si stabilisca che a determinare il danno abbia concorso la colpa dell'esecutore o delle persone delle quali esso è tenuto a rispondere.

Art. 5.5 – Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'ASL, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico; non potrà inoltre mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti salvo accordi preventivi assunti con l'ASL.
Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.
All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.
Non possono essere installati nei locali oggetto del servizio jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.
L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Art. 5.6 – Termine della concessione e riconsegna dei locali

Alla data di scadenza del contratto, fatta salva la facoltà di proroga, il servizio si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte dell'ASL Roma 5. La Ditta procederà alla riconsegna dei locali, liberi da ogni bene di proprietà del Concessionario, entro il termine di 10 giorni, lasciando gli stessi nelle condizioni esatte in cui gli sono stati consegnati.
Qualora l'ASL rilevasse danni a strutture e/o impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al gestore. Della riconsegna sarà sottoscritto apposito verbale in contraddittorio tra il gestore e il DEC.
In ogni caso la Ditta Aggiudicataria riconosce che la cessazione del rapporto concessorio non può dar luogo ad alcuna pretesa.
Lo svincolo della garanzia fideiussoria o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione.

Art. 6 – Modalità di effettuazione del servizio

I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar e piccola ristorazione.
Il concessionario deve assicurare il servizio con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e della vigente normativa in materia.
Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.
Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.
La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, darà luogo alla revoca del servizio.
Il servizio oggetto dell'appalto dovrà garantire generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare le esigenze del pubblico, sempre di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazioni sanitarie, e corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
Il personale impiegato dovrà essere adeguato in modo da garantire la perfetta continuità e la regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie ed assicurative-previdenziali.
In ogni caso i gestori dei bar dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro permettendo all'ASL Roma 5 di accertare in qualsiasi momento la regolarità della conduzione del servizio e il rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Art 6.1 – Allestimento dei locali di servizio

Il partecipante in sede di offerta deve presentare un progetto di adeguamento e allestimento locali come indicato nel Disciplinare di gara al paragrafo "Offerta tecnica".
A tal riguardo, si specifica che le planimetrie dei locali allegate al presente Capitolato forniscono una rappresentazione indicativa e di massima dei luoghi e della presenza di prerequisiti strutturali necessari alle attività oggetto del bando. È infatti necessario che ogni partecipante effettui un sopralluogo obbligatorio, come previsto dal disciplinare di gara, al fine di una verifica effettiva della consistenza e dell'estensione degli ambienti da utilizzare prendendo conoscenza di tutte le condizioni logistiche, operative e tecniche che possono influire sull'esecuzione del servizio oggetto di appalto. Con l'effettuazione del sopralluogo le Imprese si assumeranno ogni responsabilità in ordine alla conoscenza ed alla presa visione dei luoghi.
A seguito di apposito verbale di consegna, l'ASL immetterà la Ditta Aggiudicataria nel possesso dei locali nello stato di fatto in cui si trovano al termine dell'attuale esercizio.
Nel termine massimo di 90 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data del verbale di consegna dei locali, la Ditta Aggiudicataria, a proprio esclusivo carico ed onere, dovrà effettuare quanto proposto nel progetto oggetto di offerta tecnica.
Il progetto di adeguamento e allestimento locali con arredi e attrezzature necessarie all'attività da svolgere, oltre ad essere conforme alle vigenti norme di sicurezza alimentare, antinfortunistiche ed a tutte le norme di settore, deve

essere adeguato all'ambiente ospedaliero e rispondente alle moderne esigenze di estetica e funzionalità e di risparmio energetico.
L'impresa dovrà provvedere a proprie spese alla modifica, se necessario, delle canalizzazioni degli impianti elettrici ed idraulici necessarie all'installazione dei nuovi arredi e attrezzature e di ogni altro adeguamento conforme alla relazione tecnica allegata.
Per tutti i locali, devono essere organizzati tutti gli spazi necessari a:

- somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande con adeguato spazio per la consumazione (anche con posti a sedere ove possibile);
- ricevimento/confezionamento dei prodotti di bar;
- lavaggio stoviglie;
- dispensa;
- preparazione dei pasti;
- quant'altro necessario ad assicurare la regolare erogazione del servizio.

Tutti i materiali, le attrezzature e gli arredi dovranno rispondere alle normative vigenti nonché ai migliori standard qualitativi.
Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi ed in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla ditta del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione del servizio da parte dell'ASL. Essa si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in gestione, per effettuare delle verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in esso custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio. Oltre quanto espressamente previsto si evidenzia che:

- il Concessionario, nel corso della concessione, potrà proporre la realizzazione di eventuali migliorie, quali ad esempio impianti ed attrezzature di maggiore efficienza o qualità superiore, elementi architettonici decorativi, controsoffitti, tinteggiature o rivestimenti parietali particolari, che dovranno comunque essere preventivamente approvati dall'ASL (il concessionario non potrà apportare alcuna modifica senza il consenso scritto dell'Azienda);
- qualora tali modifiche siano state autorizzate, l'Azienda avrà facoltà di richiedere, al termine del servizio, la rimessa in pristino, senza dovere alcun indennizzo o compenso;
- le riparazioni dei locali destinati all'uso dei bar sono a carico della ditta aggiudicataria
- i locali destinati all'uso dei bar saranno tenuti dalla ditta aggiudicataria costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione e di manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso;
- qualora, su autorizzazione dell'Amministrazione concedente, venissero eseguiti interventi nei bar, quanto eseguito sarà, al termine del rapporto, acquisito dal patrimonio dell'ASL senza che il Concessionario possa vantare diritti di sorta;
- gli eventuali danni ai locali e relativi impianti, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione dovranno essere immediatamente risarciti dal concessionario all'ASL Roma 5.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, tenere i locali, nonché i mobili e tutto il materiale destinato alle attività dell'esercizio, in stato decoroso ed in perfetta pulizia.
La pulizia e sanificazione, con utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti dovrà essere effettuata almeno 2 (due) volte al giorno e, estemporaneamente, in tutti casi in cui se ne ravvisi la necessità.
La violazione degli obblighi di cui al presente articolo, comporterà l'applicazione delle penali, previste dall'art. 126 del D.Lgs 36/2023, calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze, e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale.

Art 6.2 – Servizio bar - prodotti e tipologia produttiva

Il Concessionario deve assicurare la somministrazione di prodotti da bar, nel rispetto delle caratteristiche alimentari di seguito indicate.
I prodotti messi in vendita, sia confezionati in altro luogo o dalle case produttrici, sia preparati in loco, devono essere di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti.
Il Concessionario deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.
Il Concessionario deve garantire le seguenti linee alimentari:

- caffetteria, con disponibilità, a richiesta degli utenti, anche di latte parzialmente scremato e di soia;

- bevande calde e fredde: acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zucchero, thè, tisane, infusi, etc.;
- alimenti salati: panini (anche con pane integrale), sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in variante con verdure e/o farmaggio, etc.;
- alimenti dolci: prodotti da forno e pasticceria, anche in formato mignon, gelati confezionati, cioccolate, anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero, etc.;
- verdura, frutta fresca (preferibilmente di stagione) e yogurt: insalate, macedonie (in forma compatibile con un consumo veloce), spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra;

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.
I prezzi dei suddetti prodotti minimi oggetto di offerta al pubblico devono essere rispondenti a quanto previsto nel Listino prezzi Allegato al presente capitolato (allegato C).
Per gli eventuali prodotti aggiuntivi, successivi all'aggiudicazione, il Concessionario dovrà presentare un'apposita integrazione al listino, sottoposta ad approvazione dell'ASL.
Il Concessionario deve garantire uno sconto per i dipendenti dell'ASL da applicarsi al Listino prezzi, oggetto di offerta economica.
È tassativamente vietata la vendita di superalcolici e bevande alcoliche, anche a bassa gradazione (vino, birra, ecc.).
È altresì vietata la vendita di tabacchi, biglietti lotteria istantanea e tutti i generi di giochi di azzardo.
La vendita dei prodotti alimentari deve avvenire nel rispetto delle date di scadenza e delle norme vigenti in materia di conservazione degli alimenti.
Il listino dei prezzi del bar dovrà essere esposto in modo ben visibile nei punti bar e dovrà indicare il prezzo di ogni singolo prodotto.
L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.
Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (anche nelle fasce orarie di massima affluenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.
Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente

Art. 6.3 – Servizio di piccola ristorazione: gastronomia fredda (Lotto 1, 3 e 4)

Solamente nei bar dei lotti 1, 3 e 4, ove sono presenti locali da adibirsi a laboratorio di gastronomia fredda, il servizio dovrà garantire la somministrazione, durante la fascia oraria del pranzo, dalle ore 12.00 alle ore 15.00, di prodotti di gastronomia fredda, da preparare in loco a cura del Concessionario, conservati con le modalità previste per la tipologia nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie.
Il Concessionario, nella somministrazione dei prodotti, dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per cultura, scelta, religione o salute seguono un regime alimentare particolare (per esempio: celiaci, vegetariani, ecc...) e si impegna a servire piatti appositamente preparati per gli utenti che ne fanno richiesta.
In linea con i Criteri Ambientali Minimi (CAM) emanati per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, di cui all'Allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (G.U. del 04/04/2022), paragrafo d, lett. a., specifiche tecniche, le pietanze e i menù da offrire dovranno rispettare i principi della dieta mediterranea ovvero rispettare i principi indicati nel documento UNI - PdR25- 2016 ("Dieta Mediterranea patrimonio immateriale UNESCO – Linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile").

Art. 6.4 – Qualità dei prodotti, intolleranze e allergie

Tutti i prodotti dovranno essere di prima qualità ed in tutto rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia (etichettatura, etichettatura nutrizionale, tracciabilità, rintracciabilità etc.).
Tutti i prodotti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati, etc. nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria come specificato all'articolo "Norme igienico-sanitarie, pulizia dei locali e gestione dei rifiuti"; essi dovranno essere ben visibili all'utente con indicazione del prezzo e degli ingredienti utilizzati, e della data di confezionamento, di scadenza e di termine minimo di conservazione (TMC).
I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i) e grassi idrogenati.

A richiesta dell'ASL il Concessionario dovrà esibire in qualsiasi momento la certificazione di provenienza dei prodotti.
Il servizio deve inoltre essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con particolare riferimento agli aspetti nutrizionali:

- impiego di prodotti e ingredienti freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali;
- esclusione di alimenti che contengano olio di palma.

Per la provenienza delle materie prime (es latte, ortofrutta, pane, pasticceria fresca), dovrà essere data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto della stagionalità delle produzioni, che non abbiano subito stoccaggi e lunghe conservazioni in celle refrigerate e ripetuti passaggi di commercializzazione. I prodotti offerti, definiti a "Km 0" e "filiera corta" devono essere corredati da attestazione del produttore e del luogo e della data di produzione.
Dovranno anche essere utilizzati prodotti di largo consumo provenienti da agricoltura biologica, da lotti integrati, tipici e tradizionali, DOC, a denominazione protetta (DOP e IGP), nonché quelli provenienti dal circuito del Commercio Equo e Solidale. Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. La ditta aggiudicataria dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali del bar a disposizione dell'Istituto.
È tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti scaduti.

A richiesta dell'ASL, il Concessionario dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che questi non contengono componenti geneticamente modificati.
Dovrà essere rispettato nel corso della erogazione del servizio il "progetto merceologico" presentato in sede di gara, e le eventuali indicazioni DOP e IGP e di provenienza, nonché il ricettario dei piatti proposti. Il ricettario dovrà essere sempre ben esposto all'utenza.
La vendita e la somministrazione di generi alimentari non idonei al consumo, e contaminati da parassiti o sostanze non ammesse o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità e prodotti somministrati oltre la data di scadenza, e comunque mal conservati, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.
Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici. A tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni corrette, dovrà essere garantita la conformità a quanto previsto dalla normativa sull'etichettatura, compresa l'etichetta nutrizionale, in applicazione del reg. UE 1169/11 e seguenti norme specifiche (ad esempio prodotti senza glutine). Le modalità di informazione devono essere conformi a quanto previsto dalla stessa norma e delle indicazioni esplicative nazionali.
Tra i prodotti offerti nell'ambito della gestione bar dovranno essere previsti anche prodotti per celiaci e diabetici, rigorosamente confezionati ed esposti a norma di legge.
In caso di preparazione/somministrazione di alimenti senza glutine, oltre all'obbligo di notifica specifica, sarà necessaria formazione specifica a integrazione della formazione di base, secondo le direttive regionali.

Art. 6.5 - Fornitori

Tutti i prodotti acquistati dal Concessionario dovranno essere fatturati e le fatture esibite a richiesta dell'ASL.
Le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno essere esclusivamente intestate ed indirizzate alla sede legale del Concessionario e con specificato il punto vendita senza alcun riferimento all'ASL o ai suoi uffici ed eventuali recapiti.
I fornitori dovranno integralmente rispettare quanto previsto dalle vigenti normative. A richiesta del Concessionario dovranno essere in grado di dimostrare, anche attraverso specifica documentazione, l'applicazione di misure igienicamente corrette, con particolare riferimento alle fasi di trasporto e consegna degli alimenti.
L'ASL, attraverso gli organismi adibiti al controllo e valutazione, ha facoltà di richiedere al Concessionario di approvvigionarsi presso altro Fornitore, nel caso in cui determinati alimenti e prodotti non risultino corrispondenti

al tipo o al livello qualitativo richiesto. La richiesta di sostituzione deve essere motivata e Formalizzata per iscritto e notificata al Concessionario tramite raccomandata A.R o PEC. L'ASL non riconoscerà pertanto accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti di determinati Fornitori.

Art. 6.6 - Giorni e orari di apertura e chiusura

Il gestore dovrà erogare il servizio bar dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi.
Gli orari di esercizio saranno strettamente legati a quelli di apertura delle varie strutture, e comunque da concordare con la Direzione Sanitaria della ASL Roma 5.
Gli orari potranno essere modificati, in accordo tra le parti e in vigenza di contratto, su basi di motivate esigenze di servizio.

- Polo Ospedaliero Tivoli dalle ore 7.00 alle ore 19.00
- Polo Ospedaliero Palestrina dalle ore 7.00 alle ore 19.00
- Polo Ospedaliero Colleferro dalle ore 7.00 alle ore 19.00
- Polo Ospedaliero Subiaco dalle ore 7.00 alle ore 19.00

Il servizio dovrà essere effettuato con continuità e perciò, in caso di interruzioni imputabili al gestore, questi sarà tenuto al pagamento della penale come successivamente specificato.
A tal fine, resta inteso che la eventuale inosservanza da parte del concessionario delle disposizioni che il Predetto Direttore Sanitario di Presidio impartirà circa l'aspetto igienico del servizio, è condizione per la risoluzione anticipata del contratto.
Il concessionario ha l'obbligo di impedire che i clienti sostino nei locali più del tempo strettamente necessario per la consumazione. Egli deve impedire che nel locale si facciano schiamazzi, cioè deve condurre l'esercizio con vigile cura, in modo tale che non possa derivarne nocumento alla quiete, al decoro propri di una sede ospedaliera. Non può usare apparecchi radio/telericeventi o similari.

Art. 6.7 - Attrezzature, arredi, stoviglie

Il gestore dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, gli arredi e le stoviglie occorrenti per la gestione del servizio, nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.
Nel corso della vigenza contrattuale del servizio, il gestore dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti con altre.
Il Concessionario, in ottemperanza al principio di minimizzazione dei rifiuti e del risparmio di risorse, ha l'obbligo di utilizzare tazze/tazzine/piatti di ceramica, bicchieri di vetro e posate di acciaio di ottima qualità e di curare che tutte le stoviglie vengano accuratamente pulite con prelavaggio a base di sostanze disinfettanti, prima di effettuare il lavaggio ordinario a mezzo di idonea macchina.
Al termine della concessione tutte le attrezzature, gli arredi e i macchinari che rimarranno di proprietà della ditta aggiudicataria, dovranno essere rimossi a cura e spese del gestore, entro i termini intimati dall'ASL Roma 5.
L'ASL Roma 5 è espressamente esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti e furti di attrezzature, arredi e stoviglie in dotazione al bar.

Art. 6.8 – Utilizzo di materiale monouso

La Ditta Concessionaria è inoltre obbligata a tenere in dotazione bicchieri/tazzine monouso per i clienti che ne facciano esplicita richiesta.
In tale caso, il Concessionario dovrà conformarsi alla normativa europea, nazionale e regionale, ottemperando ai seguenti obblighi:

- la progressiva riduzione dell'utilizzo di prodotti o componenti monouso in plastica di cui all'Allegato A della direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente approvata in via definitiva dal Consiglio il 21-5-2019;
- l'eliminazione dei prodotti di cui alla Parte B dell'Allegato della direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente approvata in via definitiva dal Consiglio il 21-5-2019;
- la riduzione o eliminazione di imballaggi in plastica in applicazione della Direttiva 94/62/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 1994, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio e successive modifiche e integrazioni.

Di seguito vengono indicati i prodotti di plastica monouso di cui alla Parte A) dell'Allegato della citata direttiva europea:

a) tazze per bevande, inclusi i relativi tappi e coperchi;
b) contenitori per alimenti, ossia recipienti quali scatole con o senza coperchio, usati per alimenti:

i. destinati al consumo immediato, sul posto o da asporto;
ii. generalmente consumati direttamente dal recipiente;
iii. pronti per il consumo senza ulteriore preparazione, per esempio cottura, bollitura o riscaldamento, compresi i contenitori per alimenti tipo fast food o per altri pasti pronti per il consumo immediato, a eccezione di contenitori per bevande, piatti, pacchetti e involucri contenenti alimenti".

Di seguito vengono indicati i prodotti di plastica monouso di cui alla Parte B) dell'Allegato della citata direttiva europea:

a) Bastoncini cotonati, tranne quando rientrano nell'ambito di applicazione della direttiva 90/385/CEE del Consiglio o della direttiva 93/42/CEE del Consiglio;
b) posate (forchette, coltelli, cucchiai, bacchette);
c) piatti;
d) cannucce, tranne quando rientrano nell'ambito di applicazione della direttiva 90/385/CEE o della direttiva 93/42/CEE;
e) agitatori per bevande;
f) aste da attaccare a sostegno dei palloncini, tranne i palloncini per uso industriale o altri usi e applicazioni professionali che non sono distribuiti ai consumatori, e relativi meccanismi;
g) contenitori per alimenti in polistirene espanso, ossia recipienti quali scatole con o senza coperchio, usati per alimenti:
   i. destinati al consumo immediato, sul posto o da asporto;
   ii. generalmente consumati direttamente dal recipiente;
   iii. pronti per il consumo senza ulteriore preparazione, per esempio cottura, bollitura o riscaldamento, compresi i contenitori per alimenti tipo *fast food* o per altri pasti pronti per il consumo immediato, a eccezione di contenitori per bevande, piatti, pacchetti e involucri contenenti alimenti;
h) contenitori per bevande in polistirene espanso e relativi tappi e coperchi;
i) tazze per bevande in polistirene espanso e relativi tappi e coperchi.

Dovranno essere utilizzati, inoltre, imballaggi di cibo e bevande riutilizzabili.

Art. 6.9 - Prezzi

I prezzi dei generi e delle merci poste in vendita dovranno essere affissi nel locale e non potranno essere superiori a quelli degli esercizi pubblici di 3ª e 4ª categoria desumibili dal listino ASSOBAR (Allegato C.1).
I prezzi fissati all'inizio della gestione debbono rimanere fissi per un anno, mentre le successive eventuali variazioni andranno tassativamente approvate dalla Direzione Generale dell'ASL Roma 5, stante l'obiettivo di contenimento dei prezzi perseguito da questa Amministrazione ed in considerazione del carattere sociale dell'iniziativa intrapresa.
Dovrà essere previsto un listino agevolato per i dipendenti dell'ASL Roma 5 con validità minima annuale e le cui successive eventuali variazioni andranno tassativamente approvate dalla ASL Roma 5, stante l'obiettivo di contenimento dei prezzi perseguito da questa Amministrazione ed in considerazione del carattere sociale dell'iniziativa intrapresa.

Art. 6.10 – Interruzione nell'esecuzione del servizio

Il Concessionario dovrà garantire sempre la continuità del servizio di gestione del servizio.
Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali etc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'ASL con congruo anticipo di almeno tre giorni o, comunque, non appena egli ne sia a conoscenza; in tal caso saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare, ove possibile, i disagi arrecati;
- guasto di attrezzature: dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'ASL, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati; dovrà essere comunque tassativamente garantita e dimostrato il mantenimento della catena del freddo per tutti i prodotti che richiedono conservazione a temperatura controllata;
- interruzione totale del servizio per causa di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest' ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta del presente Capitolato (esempio mancanza di acqua, o altre utenze) non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti;

- in caso di lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti e/o locali dati in concessione: l'ASL comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi ed il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario, se non motivata, costituisce inadempimento contrattuale con conseguente applicazione delle penali previste. In tal caso, l'ASL procederà all'incameramento della cauzione, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti.

Art. 6.11 – Eccedenze alimentari e destinazione del cibo non somministrato

Il Concessionario dovrà organizzare il servizio in modo tale da prevenire gli sprechi e le eccedenze alimentari.
In conformità alla Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" e alle Direttive del Parlamento Europeo emanate con la "Risoluzione del 19 Gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE" e le modifiche successive introdotte con Legge 166 del 19/08/2016, al concorrente è richiesto di presentare un progetto che abbia come obiettivo il recupero del cibo non somministrato per la destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, in linea con la ratio della legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e con le direttive del Parlamento europeo dettate con la "Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".
Il Concorrente dovrà dunque esporre nella Relazione Tecnica un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo ancora essere utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi. Il progetto dovrà indicare ed illustrare dettagliatamente le varie fasi del servizio di recupero e consegna delle eccedenze alimentari (quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, ecc.).
Tale progetto costituirà in fase esecutiva il protocollo operativo di espletamento di tale attività.
L'associazione a cui destinare i prodotti di cui trattasi, dovrà essere scelta tra organizzazioni operanti nel sociale e/o nei canili/gattili comunali.
Il servizio, senza oneri a carico dell'ASL, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.
L'accordo preliminare tra il Concessionario e l'Associazione no profit prescelta dovrà essere dimostrato con la presentazione di una lettera di impegno al momento della stipula del contratto della presente procedura. Mentre il contratto deve essere presentato entro tre mesi dall'attivazione del servizio.

Art. 6.12 - Igiene alimentare e conservazione degli alimenti

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia.
I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le modalità temperature previste dalla vigente normativa in materia.
I residui alimentari e gli altri scarti della produzione alimentare dovranno essere gestiti e trattati secondo il disposto di cui al capitolo VI dell'allegato al Decreto Legislativo 26.05.1997 n.155 e dovranno sostare negli ambienti del locale non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione, somministrazione quotidiana degli alimenti.

Art. 6.13 – Norme igienico-sanitarie e pulizia dei locali

Il Concessionario è obbligato a svolgere la propria attività, nelle diverse fasi lavorative dalla produzione delle preparazioni gastronomiche, alla conservazione, alla somministrazione, all'igiene del personale e degli indumenti di lavoro, all'utilizzo di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, alle pulizie etc., nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in ambito di sicurezza alimentare ed adeguarsi ad ogni aggiornamento normativo che si verificasse durante la durata contrattuale.
È a completo carico del Concessionario la pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali e gli spazi richiamati nel presente Capitolato Tecnico, nonché di ogni elemento fisso e mobile ivi presente (impianti, attrezzatura, arredi, stoviglieria, posateria, vasellame e biancheria). Sono ricomprese le prestazioni di sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione.

Il Concessionario si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP. Per l'effettuazione della pulizia dovranno essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri di impatto ambientale stabiliti dalla vigente normativa di settore. In particolare, dovrà essere garantita la conformità alle specifiche tecniche e alle clausole di esecuzione contrattuale inerenti i criteri ambientali minimi per la pulizia ed i prodotti per l'igiene (D.M. 29/1/2021).
A titolo esemplificativo e non esaustivo, si riportano di seguito alcune prescrizioni a carattere generale:

- i contenitori/imballaggi dei rifiuti dovranno sostare e/o essere depositati, solo ed esclusivamente negli apposti spazi interni ed esterni adibiti a sosta/deposito e mai, anche temporaneamente, in altro spazio non adibito;
- le operazioni di pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti, ma dopo l'orario di chiusura dei locali adibiti al servizio di gestione bar;
- i detersivi e gli atri prodotti di pulizia e sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a mantenere e tenere indenne l'ASL da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza di norme e prescrizioni tecniche di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti. Nel caso di rischio immediato per la salute derivante da alimenti prodotti e/o commercializzati, il Concessionario dovrà provvedere all'immediato ritiro dalla vendita dei prodotti stessi, informandone il competente ufficio dell'ASL ed attuando ogni altro adempimento previsto dalla vigente normativa.
Il Concessionario deve provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo necessari per il servizio di gestione a proprio nome, conto e spese assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'ASL per l'igiene, la qualità, e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.
Il Concessionario deve provvedere, autonomamente e a proprio spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione. Il suddetto documento dovrà essere parte integrante del contratto.
Il Concessionario deve individuare il Responsabile del Piano HACCP.

Art. 6.14 – Norme igienico-sanitarie: obblighi normativi

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio (in termini di corretta igiene della produzione, della cottura e delle preparazioni gastronomiche, della conservazione dei relativi campioni, della somministrazione, dell'igiene del personale e degli indumenti di lavoro, delle pulizie, ecc.), sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia, in particolare ottemperando a quanto previsto dalle seguenti norme:

- Legge 30 aprile 1962, n. 283 ("Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 ("Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
- D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 ("Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari"), come modificato dal D. Lgs. n. 181/2003 a seguito del recepimento della Direttiva 2000/13/CE concernente "l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonchè la relativa pubblicità" e dal D. Lgs. n. 114/2006 a seguito del recepimento delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di "indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari";
- D. Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77 ("Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari");
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare per tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale al consumatore, ristorazione compresa;
- D. Lgs. n. 181/2003 - Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- Regolamento (CE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati;
- Regolamento (CE) n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati;

- Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi del processo di produzione (dalla fase della produzione primaria al consumatore finale);
- Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Linee guida - "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale della Commissione Europea - Direzione Generale salute e tutela dei consumatori del 21 dicembre 2005;
- Linee guida applicative del Regolamento (CE) n.853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei Prodotti di Origine Animale, approvate nell'Accordo sottoscritto il 17/12/2009 (Rep. atti n. 253/CSR) tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;
- Linee guida Regione Lazio di applicazione regionale del Regolamento (CE) N. 853/2004;
- Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, rivolto a tutti coloro che operano nelle diverse fasi della filiera quali lavorazione, fabbricazione e manipolazione, compresa la fase della vendita al dettaglio e della distribuzione;
- Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, approvate con Intesa sottoscritta il 10/5/2007 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;
- Progetto di Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari, approvate dalla Commissione Europea - Anno 2005;
- Regolamento (CE) n. 1924/2006 "Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari", aggiornato dal Regolamento n. 107/2008 e dal Regolamento n. 1169/2011;
- L.R. Lazio 21/2006 "Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande";
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- D.M. Ambiente 25/7/2011 (Criteri Ambientali Minimi per ristorazione collettiva e derrate alimentari). Normativa specifica disciplinante quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.) cioè i MOCA ("materiali e oggetti a contatto con gli alimenti"):
- Regolamento (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- D.M. 21/3/1973 del Ministro della sanità "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale";
- D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 10/2011 e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 202/2014 che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 174/2015 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio di gestione bar a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti. Nel caso di rischio immediato per la salute derivante da alimenti prodotti e/o commercializzati, il Gestore dovrà provvedere all'immediato ritiro dalla vendita dei prodotti stessi, informandone il competente ufficio

dell'Amministrazione a ed attuando ogni altro adempimento previsto dalla vigente normativa.
Con cadenza annuale e con costi a proprio carico, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge.
Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario stesso; il referto dei relativi risultati dovrà essere trasmesso all'Amministrazione.

Il Concessionario, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

Art. 6.15 – Manuale di autocontrollo

La certificazione HACCP è ritenuta requisito minimo di partecipazione, invero la relativa certificazione dovrà essere prodotto nella Busta A – Documentazione Amministrativa.
Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.
Egli dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.
Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti adottati, dovranno essere segnalate all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.
Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, in sede di stipula del contratto, il proprio Manuale di Autocontrollo che sarà eventualmente integrato entro 30 giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

Art. 6.16 – Gestione dei rifiuti

Tutti i rifiuti prodotti dall'attività esercitata, devono essere gestiti ai sensi del D.Lgs. n.152/06 "Norme in materia ambientale" e s.m.i. senza arrecare danni alla salute e all'ambiente.
Il Concessionario deve rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, assumendosi ogni onere e spese (comprensivo anche delle tasse di smaltimento) richieste per la suddetta gestione, nonché ogni responsabilità in caso di violazione dei suddetti obblighi.
La gestione del ritiro, il trasporto interno e l'approvvigionamento dei contenitori (rigidi e molli), sia del tipo monouso che riutilizzabili, sarà a totale carico del gestore. Tutti i contenitori/imballaggi utilizzati dovranno rispondere pienamente ai requisiti indicati dalla vigente normativa sui rifiuti e sulla sicurezza dei lavoratori.
È a carico del Concessionario il pagamento della tassa o tariffa di smaltimento dei rifiuti prodotti dall'attività di Bar.
È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc).
Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.
La Ditta Concessionaria ha l'obbligo di uniformarsi alle modalità di gestione dei rifiuti impartiti nel caso di specie dai Comuni competenti territorialmente e, con riferimento alla raccolta differenziata, deve posizionare contenitori idonei per la raccolta delle diverse tipologie (es: rifiuto indifferenziato, vetro, plastica) in apposito luogo. È fatto divieto assoluto di abbandonare rifiuti nell'area ospedaliera. Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.
Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata direttamente negli appositi cassonetti sulla pubblica via o negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi di bar e piccola ristorazione. Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc) sarà a carico del Concessionario. Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di bar e piccola ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario. I rifiuti speciali provenienti dai locali in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari

di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.
Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

Art. 6.17 – Controlli igienici merceologici sulla qualità del servizio

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente dalle Unità Operative complesse dell'ASL competente per territorio "Igiene e Sanità Pubblica" (S.I.S.P.) e/o "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" (S.I.A.N.), l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, idonei controlli e verifiche di tipo igienico - sanitario, sia di ti tipo qualitativo che quantitativo, per verificare la corrispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato Tecnico, in genere, e di quanto indicato dal Concessionario nella propria Offerta Tecnica.

Art. 6.18 – Manutenzione

Il Concessionario si assume l'obbligo dei seguenti interventi:

- manutenzione ordinaria dei locali in concessione;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi, attrezzature e macchinari, con reintegro di stoviglie e posateria occorrenti per la gestione del bar.

La manutenzione ordinaria si riferisce agli interventi necessari a mantenere i locali, gli impianti e gli allestimenti in perfetto stato d'uso, compresa la tinteggiatura dei locali.
Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'ASL ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti strutturali e dei locali e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne in misura cautelativa l'uso, ove sussistano o possano temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose. L'ASL non risponderà di danni derivanti da difetti di manutenzione straordinaria qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente alla stessa gli interventi manutentivi necessari e non abbia ottemperato correttamente all'obbligo di garantire la manutenzione ordinaria. Il Concessionario non potrà chiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità o il mancato utilizzo del bene soggetto a manutenzione straordinaria.
Il Concessionario dovrà riportare in un apposito registro tutti gli interventi di manutenzione che effettuerà nel tempo sia ai locali sia agli arredi ed alle attrezzature, in modo da consentire all'ASL, qualora disponga degli accertamenti, di valutare il susseguirsi e la consistenza dei lavori effettuati. Il Concessionario risponderà di eventuali danni a terzi, inclusa l'ASL, derivanti da lavori in corso o effettuati e dall'espletamento del servizio di bar concesso. A tale scopo il Concessionario dovrà stipulare polizza assicurativa globale fabbricati e per la responsabilità civile vs. terzi con primaria società di Assicurazioni con garanzie di importo adeguato.
L'ASL potrà verificare in contraddittorio in ogni momento lo stato d' uso delle attrezzature. Qualora l'ASL ritenesse che le stesse non fossero idonee allo svolgimento del servizio il gestore dovrà provvedere alla loro sostituzione immediata con attrezzature aventi caratteristiche tecnico – qualitative e prestazionali non inferiori a quella della attrezzatura sostituita.
Il Concessionario dovrà trasmettere la rendicontazione degli interventi di manutenzione periodica degli impianti e delle verifiche di sicurezza delle componenti di loro competenza (differenziali e continuità elettrica).

Art. 7 Oneri a carico del gestore

Rimangono ad esclusivo carico del gestore i seguenti oneri:

- la fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei generi alimentari e delle bevande, conformi alle vigenti normative, in sostituzione di quelli attualmente presenti nei locali che dovranno essere smantellati a cura e spese della ditta aggiudicataria;
- la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinarie e straordinarie dei locali bar e dei locali adiacenti utilizzati dal gestore, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi nell'ambiente in cui è effettuato il servizio;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- la raccolta e lo smaltimento al di fuori del complesso ospedaliero dei rifiuti derivanti dall'attività espletata, nel rispetto della vigente normativa in materia e dei regolamenti comunali in cui insiste l'attività;
- il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature ed attrezzature fornite;
- la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D.L. 26.05.1997 n. 155.
- In generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che saranno eventualmente stabilite da parte dei servizi del Dipartimento di Prevenzione, N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza.
- la corresponsione all'ASL ROMA5 del compenso pattuito nei termini previsti dal presente capitolato;
- il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni;
- il pagamento del premio di assicurazione per la stipula di polizza antincendio;
- il pagamento del premio di assicurazione contro il rischio della responsabilità civile per danni a cose, persone e/o terzi, derivanti dall'utilizzo dei fabbricati e dalla gestione dei pubblici servizi;
- in generale ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente Capitolato Speciale di gara.

L'aggiudicazione della presente gara determina inoltre, in capo alla Ditta, l'assunzione dei seguenti obblighi:

a) effettuare la progettazione e direzione dei lavori necessari per l'attivazione del servizio bar;
b) provvedere alla nomina di uno o più Referenti responsabili della gestione del servizio, cui l'ASL dovrà fare riferimento;
c) rispettare e far rispettare ai propri dipendenti tutte le norme di diritto sanitario vigenti, nonché i regolamenti igienici ed organizzativi disposti dall'ASL ROMA 5;
d) consentire al personale incaricato dell'ASL ROMA 5 il libero accesso, senza preavviso, in tutti i locali della struttura onde svolgere attività di vigilanza sul funzionamento dei servizi;
e) sottoporsi alla vigilanza dell'Autorità Sanitaria, dell'Autorità di Pubblica Sicurezza, dei Vigili del Fuoco e di ogni altra Pubblica Autorità competente, adeguandosi alle prescrizioni da essi emanate;
f) usare i beni ed i locali messi a disposizione con la massima diligenza, evitando di arrecare danni a cose, manufatti, impianti ed attrezzature e rispondendo anche dei danni imputabili a terzi;
g) dare inizio ai servizi oggetto del presente appalto entro 30 (trenta) giorni dalla data di consegna dei locali;
h) mantenere con diligenza le strutture ricevuta in concessione;
i) restituire al termine del presente contratto di appalto le strutture concesse in stato di perfetta efficienza.

La violazione degli obblighi di cui alle lettere a), b), c), d), e) f) g) h) del presente articolo, comporterà l'applicazione di una penale a partire da 0,3‰ = e fino a € 1‰, a seconda della gravità dell'inadempienza.

La ditta aggiudicataria è inoltre tenuta:

- a segnalare per iscritto all'ASL ROMA 5 la necessità di eventuale manutenzione straordinaria. L'ASL non risponde di danni derivati da difetti di manutenzione straordinaria qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente alla stessa gli interventi manutentivi necessari. Il gestore non potrà richiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità del bene soggetto a manutenzione straordinaria;
- all'uso esclusivo dei locali per l'attività interna, pertanto è fatto divieto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti il contratto;
- a non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo nelle aree e nei locali avuti in concessione senza la preventiva autorizzazione da parte dell'ASL;
- a far rispettare all'interno dei locali del bar l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile preposto all'osservanza del divieto, così come previsto dalla normativa vigente in materia. Il nominativo del responsabile dovrà essere apposto sui cartelli, a norma di legge, che dovranno essere esposti in maniera ben visibile all'interno dei locali bar;
- a non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori in cartone o quanto altro, nemmeno in via provvisoria, al di fuori dei locali assegnati;

- a provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del bar non ostacolino la normale attività ospedaliera;
- a provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'ASL per inadempienze o per responsabilità del gestore, all'immediato e totale rimborso a favore della stessa che, in caso contrario si rifarà sul deposito cauzionale richiedendone la ricostituzione nella misura prevista; qualora ciò non dovesse avvenire l'ASL ROMA 5 ha facoltà di risolvere in contratto.

Saranno a totale ed esclusivo carico del concessionario tutte le spese relative agli arredamenti, alle attrezzature, agli accessori vari e a tutto quant'altro possa occorrere per consentire lo svolgimento dell'attività in oggetto.

Il Concessionario dovrà svolgere il servizio con gestione a proprio esclusivo rischio e sotto la propria esclusiva responsabilità, in forma organizzativa autonoma con riferimento a mezzi, attrezzature e personale, secondo le norme previste dal presente capitolato e dalla normativa vigente di settore.

Il Concessionario dovrà provvedere, con oneri e spese a proprio carico, ai seguenti adempimenti e obblighi:

a. allestimento dei locali, comprensivi dei lavori necessari, con arredi e attrezzature necessari per l'espletamento del servizio proposto;
b. approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, di prodotti alimentari necessarie per l'esercizio delle attività di bar;
c. approvvigionamento delle stoviglie, anche eventualmente monouso, e dei materiali di consumo necessari per l'esercizio delle attività di bar; nonché dei prodotti destinati alle pulizie delle stoviglie, delle attrezzature, dei locali e delle aree connesse all'esercizio;
d. acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
e. pagamento di tutte le spese inerenti ad imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dalla concessione e gestione bar, nonché il pagamento di multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
f. acquisizione di tutte le autorizzazioni di carattere amministrativo e sanitario previste dalle norme vigenti per la gestione dell'attività ristoro-bar;
g. pagamento delle utenze;
h. assunzione degli oneri diretti e indiretti relativi alle retribuzioni e alle assicurazioni previdenziali ed antinfortunistiche del personale impiegato nella gestione in conformità al capitolato ed alla normativa vigente;
i. rispetto dei requisiti professionali e morali per l'esercizio delle attività commerciali;
j. rispetto dei regolamenti comunali e provinciali vigenti in materia;
k. possesso di licenze e autorizzazioni o presentazione dei titoli abilitativi prescritti dalla legge. Per tutta la durata del contratto le licenze di esercizio saranno intestate al Gestore che provvederà al pagamento delle relative tasse e imposte. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le licenze saranno intestate all'operatore economico individuato come capogruppo;
l. pulizia dei locali in concessione, degli arredi e delle attrezzature ivi presenti in conformità alle vigenti disposizioni normative in materia di pulizia, igiene e di sicurezza, nonché alle prescrizioni impartite dall'ASL Roma 5 con il presente documento;
m. manutenzione ordinaria dei locali in concessione e segnalazione all'ASL per iscritto della necessità di eventuale manutenzione straordinaria;
n. monitoraggio e controllo infestanti;
o. manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi ed attrezzature, macchinari, e reintegro di stoviglie e posateria occorrenti per la gestione del bar;
p. sottoposizione alle verifiche ed ispezioni che l'ASL, a mezzo di specifici organismi, potrà effettuare in ambito delle pulizie, dell'igiene, dello smaltimento rifiuti, della ristorazione, della sicurezza e degli impianti, del decoro ambientale, nonché della manutenzione, per valutare lo stato dei luoghi e delle attività ognuno nello specifico settore di riferimento;
q. smaltimento dei rifiuti come disciplinati nel presente Capitolato Tecnico con a carico i relativi oneri;
r. adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei

dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro; conseguentemente, assunzione della derivata responsabilità in caso di danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo e colpa del proprio personale;

s. rispetto di tutte le misure e norme di sicurezza, igiene e sanità degli ambienti e degli impianti a tutela del personale e dell'utenza; dei contratti nazionali collettivi di lavoro ed integrativi locali del personale; della normativa in merito all'assicurazione obbligatoria e ai versamenti dei contributi assistenziali e previdenziali nonché delle altre norme che disciplinano il settore, con l'esonero dell'ASL da ogni responsabilità diretta e indiretta al riguardo;

t. mantenimento dell'esercizio ad un adeguato livello di decoro consentendo all'ASL di accertare in qualsiasi momento la regolarità della condizione del servizio, il rispetto dell'immagine dell'ASL stessa e degli impegni contrattualmente sottoscritti;

u. divieto di impiego e detenzione, all'interno dei locali affidati al gestore e nelle loro eventuali pertinenze esterne, di qualsiasi apparecchio a gas infiammabile (metano, GPL, ecc.), di stufe elettriche con resistenza in vista e di qualsiasi apparecchio di riscaldamento a combustibile solido o liquido;

Al termine della concessione tutte le attrezzature, gli arredi e i macchinari che rimarranno di proprietà della ditta aggiudicataria, dovranno essere rimossi a cura e spese del gestore, entro i termini intimati dall'Amministrazione dell'ASL ROMA5.

L'ASL ROMA5 è espressamente esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti e furti di attrezzature, arredi e stoviglie in dotazione al bar.

Art. 8 – Penali

In caso di inosservanza delle norme del presente capitolato e inadempienza ai patti contrattuali, l'ASL potrà applicare le penali indicate di seguito, commisurate al danno arrecato al normale svolgimento del contratto e al ripetersi delle manchevolezze.

Descrizione penale	**Importo**
Mancato rispetto dei termini previsti per l'allestimento e l'arredamento locali e dell'avvio del servizio di cui al presente capitolato e all'offerta tecnica	0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo
Ritardo dei necessari ripristini, a scadenza del contratto, entro i termini stabiliti nel verbale di riconsegna dei locali	0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo
Mancata corresponsione del canone di concessione e/o del pagamento delle utenze in difformità a quanto previsto alle modalità di cui al presente Capitolato tecnico	1% del canone mensile per ogni giorno di ritardo
Violazione a quanto disposto all'articolo "Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione"	1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione
Mancata esposizione a norma di legge del prezzo e degli ingredienti sui prodotti offerti	1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione
Inosservanza delle disposizioni di cui all'articolo "Qualità dei prodotti intolleranze e allergie" ed a quelle offerte nel progetto	1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione
Inosservanza degli orari di cui al presente capitolato e delle misure atte a garantire il minimo funzionamento del servizio	1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione
Inosservanza del Progetto di distribuzione del cibo non somministrato di cui al presente capitolato e all'offerta tecnica	0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione
Inosservanza delle disposizioni di cui al presente capitolato e all'offerta tecnica	Fino ad un massimo dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione.

Inosservanza delle disposizioni di cui al paragrafo "Disposizioni sul personale e obblighi di formazione"	0,4 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione
Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o regolamento e/o contrattuali e del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP, in tema di igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità e la regolarità del servizio	1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione
Inadempimenti relativi agli obblighi di cui all'art. 16 Norme igienicosanitarie, pulizia dei locali e gestione dei rifiuti	1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione
Violazione della normativa del D. Lgs 81/2008 €	1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione
Per ogni altro tipo di evento non previsto nell'elenco	Fino ad un massimo dell' 1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni infrazione.

Il Direttore dell'Esecuzione (DEC) riferisce tempestivamente al Responsabile del procedimento in merito ai ritardi o inadempimenti nell'andamento della prestazione contrattuale rispetto a quanto stabilito nel presente capitolato e nell'allegato tecnico.
L'Amministrazione contesta formalmente mediante PEC le inadempienze riscontrate e assegna un termine non inferiore a 3 giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte.
Nel caso in cui il Concessionario non risponda o non dimostri che l'inadempimento non è a sé imputabile, l'Amministrazione provvede ad applicare le penali nella misura riportata, a decorrere dalla data di inadempimento e fino all'avvenuta esecuzione della prestazione relativa.
Delle penali applicate sarà data comunicazione al concessionario a mezzo PEC.
Gli importi corrispondenti saranno trattenuti sulla cauzione definitiva, che dovrà essere integrata dal Concessionario senza bisogno di ulteriore diffida.
L'escussione della cauzione per gli importi corrispondenti alle suddette penali è effettuata dalla stessa ASL.
La suddetta procedura sarà comunicata a titolo informativo all'ASL.
Nel caso in cui l'ASL accerti l'esistenza e la validità della motivazione della controdeduzione presentata dal Concessionario, non si procede con l'applicazione delle penali e si dispone un nuovo termine per l'esecuzione della prestazione oggetto di contestazione, il cui mancato rispetto dà luogo all'applicazione delle penali.
Qualora il ritardo o l'inadempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10% dell'ammontare netto del contratto, l'ASL, su proposta del Responsabile del procedimento (RES) dispone la risoluzione del contratto per grave inadempimento ai sensi del comma 3 dell'articolo 122 del D.Lgs 36/2023.
Resta ferma, in ogni caso, la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dall'Amministrazione.
L'ASL si riserva la facoltà di risolvere il contratto nei confronti del Concessionario contestato fatti salvi il risarcimento di ogni danno subito e degli oneri conseguenti ad una nuova procedura concorsuale.
Ai sensi dell'art. 122 e 124 del D.L.gs 36/2023 l'ASL potrà procedere allo scorrimento della graduatoria alle condizioni ivi previste.
La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale. Il Concessionario prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto delle Aziende a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.
Sono fatte salve le ragioni dell'aggiudicatario per cause non dipendenti dalla propria volontà, per inadempienze di terzi, od imputabili alla stessa Amministrazione Contraente.
Qualora si manifestassero oggettive e documentate carenze organizzative da parte del Concessionario nell'esecuzione del contratto, l'ASL si riserva la facoltà di far eseguire ad altri soggetti le operazioni necessarie per assicurare il regolare espletamento del servizio. In tale eventualità oltre all'applicazione delle suddette penalità saranno addebitati al Concessionario anche i maggiori costi conseguenti a tali operazioni.
In nessun caso il Concessionario potrà sospendere il servizio. Qualora ciò accadesse, oltre all'applicazione della penale prevista, l'ASL potrà risolvere di diritto il contratto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del C.C. per fatto e colpa del Concessionario che sarà conseguentemente tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Art. 9 - Scheda valutazione offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB – CRITERI DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA PARAMETRO	SUB PUNTEGGI
1. Progetto dei lavori, di arredo e allestimento locali	25	Proposta architettonica della nuova distribuzione e fruibilità degli spazi con Progetto di arredo e allestimento locali	Discrezionale	15
		Caratteristiche tecniche e funzionali delle attrezzature in riferimento al risparmio energetico; dettaglio per classe energetica da Regolamento (UE) 2017/1369	Oggettivo	classe A – 10 classe B – 3 classe C – 2 classe D – 1 classe E - 0
2. Progettazione, pianificazione e modalità di erogazione del servizio	25	Modalità organizzative di gestione del servizio	Discrezionale	15
		Prestazioni proposte a favore dell'utenza (p.e. diversificazione alimenti per etnia, celiachia, vegan, ecc…)	Discrezionale	5
		Prestazioni proposte a favore del personale dipendente	Oggettivo	5% – 1 10% – 3 20% – 5
3. Criteri di sostenibilità ambientale e sociale	10	Progetto di adeguamento alla normativa europea sul materiale monouso come indicata all'art. 6.8 del presente Capitolato Tecnico, (utilizzo prodotti bio-CAM GPP)	Discrezionale	10
4. Spendibilità buoni pasto dipendenti ASL	5	Possibilità di pagamento della consumazione tramite utilizzo del buono pasto dipendenti ASL (valore attuale del buono pasto € 7,00)	Oggettivo	si – 5 no – 0
5. Migliorie	5	Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio, in termini di modalità di esecuzione e di qualità in generale, oltre a quanto richiesto nel Capitolato Tecnico e al progetto declinato nei punti precedenti. (p.e. apertura e chiusura maggiore e organizzazione piccoli eventi)	Discrezionale	5
			TOTALE	**70**