

CAPITOLATO DI GARA

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI SPAZI AZIENDALI DA DESTINARE ALLA GESTIONE E CONDUZIONE DEL SERVIZIO BAR/RISTORO UBICATI PRESSO LA SEDE LEGALE DELL’AZIENDA U.S.L. ROMA 3 CASAL BERNOCCHI

ART. 1 OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina l’affidamento, in concessione, di spazi aziendali da destinare alla gestione e conduzione di un bar/ristoro, siti al piano terra della Sede Legale Aziendale di Via di Casal Bernocchi n. 73 - 00125 Roma - mediante aggiudicazione a lotto unico e indivisibile – CIG.

ART. 2 BACINO D’UTENZA

1. Di seguito si indicano alcuni parametri di utenza delle strutture interessate:

n. 350 dipendenti

n. 400 cittadini/utenti

vicinanza centro commerciale

I suddetti dati sono stati stimati sulla base degli accessi da parte non solo dei dipendenti ma anche dei cittadini/utenti. I dati sono da ritenersi puramente presunti e indicativi. Si precisa che la fruizione del servizio del Bar/ristoro da parte dell’utenza è libera per cui l’Amministrazione non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente.

2. Il Concessionario non potrà, pertanto, vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell’utenza.

3. L’aggiudicatario, con l’accettazione del presente capitolato, dichiara di essere a conoscenza che sono presenti distributori automatici di alimenti e bevande calde e fredde all’interno della struttura aziendale, esclusi dal presente appalto e, pertanto, dichiara di non aver nulla da obiettare al riguardo. A tal proposito l’Amministrazione si riserva di affidare in futuro tale servizio con le modalità che essa riterrà opportune senza che per questo il Gestore abbia a pretendere diritti e/o prerogative.

ART. 3 DURATA E VALORE DELLA CONCESSIONE

1. La durata della concessione è stabilita in mesi 60 (sessanta) eventualmente rinnovabili. il Concessionario sarà comunque tenuto a proseguire il servizio alle stesse condizioni, per il periodo necessario all’individuazione del nuovo contraente. È escluso il rinnovo tacito; alla scadenza del contratto l’Azienda potrà richiedere il rinnovo.

2. Il valore presunto quinquennale della presente concessione è fino ad un massimo di € 75.000,00 oltre IVA. **Detto importo si intende oneri fiscali esclusi.** Tale stima è puramente indicativa per la gestione del servizio che verrà aggiudicato con la presente procedura, non impegna in alcun modo l’Azienda e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenza introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d’impresa inerente la gestione del servizio di bar.

ART. 4 CANONE IN CONCESSIONE

1. Il Concessionario è tenuto a corrispondere per l’esercizio della concessione un **canone annuo** pari al canone annuo offerto in sede di gara, che dovrà essere fino ad un massimo di € 15.000,00 IVA esclusa:

| Canone annuo fino a | base d'asta quinquennale fino a |
|----------------------------|--|
| 15.000,00 | 75.000,00 |

2. Il canone annuo sarà versato alla A.S.L. in 12 (dodici) rate mensili;
3. Il Concessionario oltre al canone dovrà provvedere anche al rimborso delle spese per le utenze necessarie all'attività relative all'acqua, all'elettricità e gas **previste all'art. 9 del presente Capitolato**;
4. Possibilità di revisione dei dati stimati all'art. 2 del presente capitolato dopo un periodo minimo di mesi 24 con eventuale rimodulazione del canone sulla base dei nuovi dati.

ART. 5 LOCALI E SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE: ALLESTIMENTO, ARREDAMENTO E AMPLIAMENTO

Per l'espletamento del servizio, l'Azienda U.S.L. Roma 3 concederà in uso al Concessionario dei locali, ubicati all'interno della Sede Legale – piano terra – meglio identificati nella planimetria allegata al Disciplinare di gara e sinteticamente sotto indicati:

1. L'area messa a disposizione occupa una superficie di mq. 97,00 circa;
2. I locali destinati all'attività verranno consegnati /messi a disposizione con gli impianti esistenti funzionanti adeguati/conformi alle norme vigenti; l'operatore economico dovrà realizzare le opere necessarie all'ammodernamento dei locali nonché alla realizzazione di un punto ristoro;
3. Le società concorrenti potranno prendere visione dei locali in occasione del sopralluogo obbligatorio che dovrà essere richiesto con le modalità indicate nel Disciplinare di gara.

Ad avvenuto sopralluogo la ASL rilascerà la "Dichiarazione di avvenuto sopralluogo" che, pena l'esclusione, dovrà essere inserita nella busta contenente la documentazione amministrativa;
4. la piantina planimetrica dei locali in concessione per l'esecuzione del servizio bar reca la modifica strutturale che si attende;
5. Qualsiasi lavoro, compresa la dismissione di arredi già esistenti, deve essere preventivamente autorizzato dall'Azienda;
6. La A.S.L. Roma 3 è espressamente esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti di attrezzature e/o arredi in dotazione al bar;
7. Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi ed in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla Società del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo / valutazione del servizio da parte dell'Azienda.

ART. 6 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 36/2023 in base ai seguenti punteggi percentuali:

Attribuzione del punteggio tecnico:

L'attribuzione del punteggio tecnico avverrà sulla base della seguente formula:

$$PT(a): \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

PT(a): Punteggio di valutazione tecnica per l'offerta (a)

i: elementi (elencati di seguito)

n: numero totale degli elementi/parametri/requisito

W_i: punteggio attribuito all'elemento "i"

V(a)_i: coefficiente della prestazione dell'offerta (a) relativo all'elemento "i", variabile tra zero e uno

A) Il punteggio sarà così attribuito

1. Qualità

max punti 70 così ripartiti:

| Elementi (i) per l'attribuzione del punteggio tecnico | W_i |
|---|----------------------|
| 1. Progettazione, pianificazione e modalità di erogazione del servizio | |
| 1.1.Modalità organizzative di gestione del servizio | Punti 20 |
| 1.2.Prestazioni proposte a favore dell'utenza esterna e dei dipendenti ASL | Punti 10 |
| 2. Progettazione degli arredi e opera di ammodernamento | |
| 2.1.Attrezzature ed arredi, caratteristiche ed estetica | Punti 10 |
| 2.2.Valutazione progettualità opere di ammodernamento | Punti 10 |
| 2.3 Tempistiche di realizzazione | Punti 6 |
| 3. Listino dipendenti ASL | |
| 3.1.Sconto riservato ai dipendenti ASL rispetto al prezzo del pubblico | Punti 8 |
| 4. Migliorie | |
| 4.1.Proposte migliorative che non comportino aumenti di spesa | Punti 6 |
| TOTALE | 70 |

I coefficienti V(a)_i sono determinati, in conformità a quanto disposto dall'Allegato P del DPR 207 del 5.10.2010. Per l'attribuzione dei punteggi verrà utilizzata la seguente scala di valutazione:

| Valutazione | OTTIMO | BUONO | DISCRETO | SUFFICIENTE | NON ADEGUATO |
|--|--------|-------|----------|-------------|--------------|
| Coefficiente V(a) _i preliminare | 1,00 | 0,75 | 0,50 | 0,25 | 0 |

La relazione tecnica a cui venga attribuito un giudizio di insufficienza, anche per uno solo dei parametri di valutazione, sarà giudicato NON ADEGUATO e pertanto non potrà accedere al prosieguo di gara.

Attribuiti i giudizi ed i coefficienti preliminari a ciascun elemento “i” si procederà trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni elemento da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate (operazione di rescaling/riparametrizzazione).

In particolare i coefficienti definitivi V(a)_i per la ditta (a) per il criterio i-esimo si ottengono:

- a) se il $V(a)_{\max pi} > 0$
 $V(a)_i = V(a)_{pi} / V(\max)_{pi}$
 $V(a)_{pi}$ = è il coefficiente ottenuto dalla ditta (a) per l'elemento i-esimo prima della procedura di rescaling
 $V(\max)_{pi}$ = è il coefficiente massimo ottenuto dalle ditte concorrenti per il criterio i-esimo prima della procedura di rescaling
- b) b) se $V(a)_{\max pi} = 0$
 $V(a)_{pi} = 0$

Il punteggio tecnico complessivo assegnato ad ogni offerta risulterà dalla somma dei punteggi relativi a tutti gli elementi

PUNTEGGIO PREZZO OFFERTO SUL SERVIZIO MAX 30 N.B.:

Il prezzo di offerta si intende per servizio omnicomprensivo del costo del personale, dei mezzi di trasporto, di ogni rischio e spesa, di ogni imposta, presente e futura ad esclusione dell'IVA la cui aliquota, se prevista, deve essere comunque indicata.

Ai fini della determinazione del punteggio da attribuire ai concorrenti, si specifica che sarà applicata la formula “Lineare semplice” ovvero al concorrente che avrà fornito il prezzo più alto sarà attribuito il punteggio massimo previsto, ed agli altri prezzi i punteggi proporzionali secondo la seguente formula:
 $P(c) = 30 \times (P_{mc} / P_{01})$

DOVE: P_c punteggio canone da assegnare al concorrente (c- esimo); P (01) = canone offerto dal concorrente (c-esimo); P_{mc} = miglior canone tra quelli offerti

Il presente appalto verrà aggiudicato alla ditta che avrà conseguito il punteggio più alto risultante dalla somma: Punteggio qualità + Punteggio prezzo. In caso di parità di punteggio complessivo (qualità + prezzo) si procederà come segue:

- a parità di punteggio qualità si richiederà un miglioramento di offerta tra i concorrenti; nel caso che nessuno lo conceda, ovvero, che sia della stessa entità si procederà a sorteggio.

In caso di parità di offerte si procederà all'aggiudicazione nei seguenti modi: • miglioria del prezzo, mediante richiesta scritta alle ditte interessate; • in caso di identica miglioria e, quindi, di nuova parità di prezzo, sorteggio tra le ditte che hanno formulato uguale offerta.

L'Azienda Sanitaria si riserva il diritto di sospendere, revocare od annullare totalmente o parzialmente, in qualsiasi momento, la presente gara e, conseguentemente, di non pervenire ad aggiudicazione della stessa, qualora reputi, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta valida

ART. 7 RICONSEGNA DEI LOCALI

1. Al termine della concessione tutte le attrezzature, gli arredi e i macchinari di proprietà della ditta aggiudicataria, dovranno essere rimossi a cura e spese del gestore entro in termini stabiliti dall'Amministrazione della ASL Roma 3;
2. Al termine della concessione i locali dovranno essere consegnati all'Azienda in perfetto stato di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione ed in regola con le norme di sicurezza ed infortunistica.
3. Qualora l'Azienda rilevasse danni a strutture, impianti, attrezzature 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 responsabile del contratto.

ART. 8 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dalla A.S.L. per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi, salvo accordi preventivi assunti con l'Azienda.

ART. 9 UTENZE

Il Concessionario dovrà provvedere al rimborso delle spese per le utenze (energia elettrica-acqua-gas).

ART. 10 SERVIZIO DI GESTIONE BAR/RISTORO

1. Il servizio di gestione bar dovrà prevedere le seguenti linee alimentari di ristoro:
 - caffetteria;
 - bevande (escluse quelle alcoliche);
 - alimenti salati (preparazione panini, insalate etc...);
 - alimenti dolci (somministrazione di prodotti da forno e dolci in genere, gelati);
 - verdura e frutta fresca e yogurt e derivati (spremute, frullati, macedonie etc...)(Le indicazioni in parentesi sono esclusivamente a titolo esemplificativo e non esaustivo delle varie tipologie di preparazioni di ciascuna linea).
 - Altre categorie di prodotti potranno essere autorizzate previa valutazione da parte dell'azienda.
2. E' facoltà del Gestore attivare servizi alla cassa in favore dell'utenza (ai soli fini indicativi e non esaustivi: pagamenti SISAL, bollette utenze, ricariche telefoniche, prepagate, fotocopie ecc.)

ART. 11 QUALITÀ DEI PRODOTTI

1. La Ditta aggiudicataria deve garantire, ai dipendenti e agli utenti esterni, la somministrazione e la vendita di prodotti alimentari di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche, si elencano a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - Caffetteria (dovrà essere indicata la marca offerta), acque minerali, succhi di frutta, bibite e bevande analcoliche;
 - panini, sandwich, pizzette, tramezzini, toast;
 - prodotti da forno e pasticceria fresca-secca, gelati, cioccolate, caramelle e gomme da masticare;
 - alimenti e bevande per soggetti celiaci;
 - yogurt, macedonie di frutta, succhi centrifughe o frullati di frutta e verdura;
 - assortimento di insalate, ortaggi e verdure fresche, cotte e/o crude da servire scondite, con monoporzioni di sale iodato e non, nonché di olio extravergine di oliva.
2. Tutti i generi al consumo dovranno essere di prima qualità ed in tutto rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia.

L'Amministrazione si riserva la 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 Posta Elettronica Certificata. La A.S.L. non riconoscerà accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti di determinati Fornitori
3. 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.

ART. 12 INTOLLERANZE ED ALLERGIE

1. Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici. A tal fine affinché il consumatore riceva informazioni corrette, così come previsto dalla normativa sull'etichettatura, compresa l'etichetta nutrizionale, in applicazione del reg. CE 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.
2. 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 della ASL il Concessionario dovrà esibire in qualsiasi momento la certificazione di provenienza dei prodotti.

ART. 13 PREZZI DELLE CONSUMAZIONI - LISTINO PREZZI - FORNITORI

1. I prezzi praticati per i prodotti in vendita dovranno essere affissi nel locale e non potranno essere superiori a quelli praticati da esercenti di pari categoria;
2. Il Concessionario dovrà disporre un listino agevolato per i dipendenti dell'Azienda.
I prezzi del listino agevolato dovranno essere inferiori di almeno il 15% dei prezzi degli analoghi prodotti previsti dal listino ordinario. Tale condizione sarà oggetto di valutazione in sede di offerta.
3. Il listino prezzi per il pubblico dovrà essere esposto in modo ben visibile all'interno del bar e su tutti i prodotti deve essere indicato il relativo prezzo.
4. Tutti i prodotti acquistati dal Concessionario dovranno essere fatturati e le fatture esibite a richiesta della 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 alla ASL o ai suoi uffici ed eventuali recapiti.
5. 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.

ART. 14 ORARIO

1. Il gestore si impegna ad erogare il servizio di Bar dal lunedì al venerdì per tutti i giorni dell'anno, esclusi festivi. Sabato facoltativo.
2. L'orario (presumibilmente 7:30 – 18:30) potrà essere modificato, in accordo scritto tra le parti, in vigenza di contratto, valutate le effettive necessità del servizio.

ART. 15 PRESTAZIONI E OBBLIGHI NELL'AMBITO DELLA CONCESSIONE

1. Il Gestore dovrà svolgere il servizio con gestione a proprio esclusivo rischio e sotto la propria esclusiva responsabilità, in forma organizzativa autonoma in mezzi, attrezzature e personale, secondo le norme

previste dal presente Capitolato e dalla normativa vigente di settore.

2. Il Concessionario dovrà provvedere, con oneri e spese a proprio carico, ai seguenti adempimenti e obblighi:
 - a. all'allestimento dei locali con arredi, apparecchiature e attrezzature necessari per l'espletamento del servizio proposto;
 - b. all'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, di prodotti alimentari necessari per l'esercizio delle attività di bar/ristoro;
 - c. all'approvvigionamento delle stoviglie, anche monouso e dei materiali di consumo necessari per l'esercizio delle attività di bar;
 - d. all'acquisto manutenzione e lavaggio delle divise di servizio del personale;
 - e. al pagamento di tutte le spese inerenti imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dalla concessione e gestione bar, nonché il pagamento di multe e ammende irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
 - f. ad acquisire il rilascio di tutte le autorizzazioni di carattere amministrativo e sanitario previste dalle norme vigenti per la gestione dell'attività ristoro-bar;
 - g. al pagamento delle utenze;
 - h. all'assunzione degli oneri diretti e indiretti relativi alle retribuzioni e alle assicurazioni previdenziali ed antinfortunistiche del personale impiegato nella gestione in conformità al capitolato normativo ed alla normativa vigente;
 - i. al rispetto dei requisiti professionali e morali per l'esercizio delle attività commerciali;
 - j. al rispetto dei regolamenti comunali e provinciali vigenti in materia;
 - k. al possesso delle licenze ed 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. alla pulizia dei locali in concessione e degli arredi e attrezzature ivi presenti in conformità alle vigenti disposizioni normative in materia di pulizia, igiene e di sicurezza;
 - m. alla manutenzione edile ordinaria dei locali in concessione (con esclusione degli impianti fissi ivi presenti) e a segnalare per iscritto all'Azienda la necessità di eventuale manutenzione straordinaria;
 - n. al monitoraggio e controllo infestanti;
 - o. alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi ed attrezzature, macchinari, e reintegro di stoviglie e posateria occorrenti per la gestione del bar;
 - p. a sottostare alle verifiche ed ispezioni che l'Azienda, in ambito delle pulizie, dell'igiene, dello smaltimento rifiuti, della ristorazione, della sicurezza, del decoro ambientale, nonché della manutenzione, per valutare lo stato dei luoghi e delle attività ognuno nello specifico settore di riferimento;
 - q. alla raccolta e smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività espletata nel rispetto della vigente normativa in materia e dei regolamenti comunali in cui insiste l'attività;

- r. all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e dei lavoratori, 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 a far fronte alla derivata responsabilità in caso di danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo e colpa del proprio personale;
- s. al rispetto di tutte le misure e norme di sicurezza, igiene e sanità degli ambienti, apparecchiature ed 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'Azienda U.S.L. Roma 3 da ogni responsabilità diretta e indiretta al riguardo;
- t. al mantenimento dell'esercizio ad un adeguato livello di decoro consentendo alla A.S.L. Roma 3 di accertare in qualsiasi momento la regolarità della condizione del servizio, il rispetto dell'immagine dell'Azienda e degli impegni contrattualmente sottoscritti;
- u. alla possibilità di pubblicizzazione con insegne luminose o indicazioni installate all'interno del Poliambulatorio.

ART.16 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO: ORGANIZZATIVI, NORMATIVI, PREVIDENZIALI, ASSICURATIVI

1. Per l'esecuzione del servizio, il Concessionario dovrà avvalersi di proprio personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità. Il servizio alle dipendenze del Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o altro riconoscimento di rapporto con l'Azienda Sanitaria.
2. Il Concessionario, prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire alla A.S.L. un elenco nominativo dei propri dipendenti, con indicazione dei dati anagrafici, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale, delle mansioni cui sarà adibito.
3. Per l'eventuale personale straniero dovrà essere prodotta una attestazione di regolare "permesso di soggiorno" o altra documentazione prevista dalla legge e di comprensione della lingua italiana. Il Concessionario dovrà tenere costantemente aggiornato tale elenco trasmettendone le eventuali variazioni alla A.S.L.
4. L'Azienda U.S.L. Roma 3, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento indecoroso e/o di grave negligenza dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione.
5. Per il servizio oggetto della presente concessione è prevista l'applicazione della clausola sociale di cui all'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 17 REQUISITI DEL PERSONALE

1. Il personale dipendente del Concessionario, impiegato nel servizio dovrà:
 - indossare idonee divise, esteticamente curate ed igienicamente integre, al fine di mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale;

- essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le mansioni per cui è stato assunto nell'ambito della gestione del servizio in oggetto;
- attenersi scrupolosamente nell'ambito delle proprie mansioni ai protocolli operativi nel rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- essere in possesso di adeguata formazione in materia di HACCP;
- essere in possesso di adeguata formazione ai sensi del D.Lgs. 81/08 sulla sicurezza sul lavoro.

ART. 18 QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO

1. Il Concessionario è obbligato a svolgere la propria attività, nelle diverse fasi lavorative dalla produzione e cottura 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 ecc., 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.
2. Il Concessionario durante l'erogazione del servizio si impegnerà a mantenere e tenere indenne l'Azienda 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'Azienda Sanitaria ed attuando ogni altro adempimento previsto dalla vigente normativa.
3. Il Concessionario deve provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio di gestione a proprio nome, conto e spese assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso la A.S.L. per l'igiene, la qualità, e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

ART. 19 PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE – GESTIONE DEI RIFIUTI

1. Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Azienda Sanitaria nel rispetto delle vigenti norme igienico – sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP. Tale adempimento si riferisce anche ad ogni impianto, attrezzatura, arredo, stoviglieria e biancheria utilizzata nella gestione del servizio.
2. Il Concessionario deve rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, assumendosi ogni responsabilità in caso di violazione dei suddetti obblighi.

ART. 20 MANUTENZIONE

1. Il Concessionario si assume l'obbligo dei seguenti interventi:
 - **manutenzione ordinaria** dei locali in concessione, intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i locali, le attrezzature ed i beni mobili utilizzati in perfetto stato d'uso. A titolo meramente esemplificativo e non esclusivo le prestazioni di manutenzione ordinaria a carico del gestore

dovranno riguardare quelle da farsi agli impianti di acqua, luce e sanitari, alle serrature e alle chiavi, ai cardini degli infissi. Tutte le attività dovranno comunque essere preventivamente autorizzate dal servizio preposto della A.S.L.;

- **manutenzione straordinaria** degli arredi ed attrezzature, macchinari, con reintegro di stoviglie e posateria occorrenti per la gestione del bar;

la manutenzione straordinaria dei locali resta a carico della Azienda U.S.L. Roma 3 che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo terzi.

2. Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente alla A.S.L. ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali ecc., e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne in misura cautelativa l'uso, ove sussistono o possono temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.
3. L'Azienda 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 gestore non potrà chiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità o il mancato utilizzo del bene soggetto a manutenzione straordinaria.

ART. 21 NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA/ADEMPIMENTI D. LGS. 81/2008

1. Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio.
2. La ditta aggiudicataria deve garantire al proprio personale addetto allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro, con particolare riferimento, ove risultanti dal documento di valutazione dei rischi, alle attività di sorveglianza sanitaria e agli accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente.
3. Nel caso in cui la valutazione dei rischi della ditta aggiudicataria preveda l'utilizzo di D.P.I. per lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al Decreto del Ministero della Sanità del 28.09.1990 e del D.Lgs. 81/2008.
4. L'impresa è tenuta a dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione, nonché di ogni altra indicazione, contenute nel "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) e costi relativi alla sicurezza del lavoro" prodotto dalla A.S.L. ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.
5. La A.S.L. Roma 3 fornirà all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività di cui all'art. 26, c. 1 lett. b) del D. Lgs n. 81/2008.
6. La ditta aggiudicataria è tenuta, senza oneri a carico della A.S.L., a conformarsi a tutte le prescrizioni, anche future, in merito a misure di prevenzione, sicurezza ed emergenza, da adottare in relazione alle attività connesse all'appalto, che saranno impartite dalle competenti strutture della A.S.L.

ART. 22 ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. L'Amministrazione effettuerà i controlli igienico – sanitari;
2. In caso di contestazioni igienico-sanitarie, varrà il giudizio fornito dalle Autorità sanitarie a seguito delle risultanze del laboratorio analisi.
3. L'attività di verifica può essere attivata anche da apposita segnalazione dell'utenza, sulla base del grado di soddisfazione rilevato nell'ambito dell'erogazione del servizio.
4. L'attività di controllo sarà effettuata in contraddittorio con un Referente dell'Impresa e riguarderà la gestione del servizio nella sua totalità con particolare attenzione ai seguenti ambiti:
 - decoro, pulizia ed igiene dei locali in concessione compresi gli impianti e le attrezzature;
 - personale: con riguardo al rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie, alla correttezza del comportamento, alla professionalità;
 - qualità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti, attraverso il controllo dei contratti, dei documenti di trasporto e documenti contabili, nonché mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande offerte.
 - modalità di conservazione degli alimenti (modalità di deposito, temperature di conservazione, data di scadenza);
 - regolare gestione del servizio gestione rifiuti solidi urbani;
 - qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia dei locali, arredi, impianti attrezzature, stoviglie e quanto altro utilizzato per la gestione del servizio bar;
 - qualità dei prodotti “monouso” impiegati (tovaglioli, stoviglie, posate, ecc.).
5. L'inosservanza delle norme contenute nel presente Capitolato e l'inadempienza ai patti contrattuali comporterà l'applicazione di una penale a partire da € 51,00 e fino a € 516,00, a seconda della gravità dell'inadempienza.

ART. 23 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA _ PENALITA'

1. Il Concessionario dovrà trasmettere, su richiesta dell'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali previste, una relazione sull'andamento del servizio svolto, contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alle risultanze economiche della gestione, ad eventuali problematiche e proposte migliorative / correttive.
2. A seguito della relazione, possono essere organizzati degli incontri con il Responsabile del Servizio e/o altri referenti aziendali finalizzati al miglioramento del servizio.

Per il periodo di vigenza contrattuale, il Concessionario si impegna a comunicare all'Azienda Sanitaria il valore del fatturato annuo relativamente al servizio di bar/ristoro.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di poter effettuare controlli in merito all'effettiva e regolare esecuzione del servizio, nonché alla conformità alle disposizioni contenute nella presente documentazione di gara e dichiarato in sede di offerta.

Qualora durante lo svolgimento del servizio si verificassero inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali o rilievi per negligenza nell'espletamento del servizio, la Stazione Appaltante contraente, previa contestazione a mezzo raccomandata A.R., potrà diffidare la Ditta aggiudicataria all'esatta esecuzione del servizio. La Ditta dovrà produrre, entro e non oltre 5 giorni lavorativi, successivi alla suddetta contestazione, le proprie giustificazioni scritte. Ove le suddette giustificazioni non pervengano ovvero l'Azienda non le ritenga condivisibili si potrà procedere ad applicare le penali come di seguito riportato.

- o € 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini di pagamento dei canoni ai sensi dell' art. 4 del presente Disciplinare.
- o € 100,00 per mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP

La Stazione Appaltante contraente potrà avvalersi della cauzione di cui al presente Disciplinare od alle eventuali altre garanzie rilasciate dalla Ditta aggiudicataria, senza bisogno di alcun ulteriore accertamento.

3.

ART. 24 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempimento della Ditta appaltatrice agli obblighi contrattuali, l'Azienda U.S.L. Roma Sanitaria, potrà assegnare, tramite posta elettronica certificata, un termine per adempiere non inferiore a 15 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione. Trascorso inutilmente il predetto termine, il contratto si intende risolto.

L'Azienda Sanitaria, avvalendosi della facoltà di cui all'art. 1456 del Codice Civile, potrà altresì risolvere il contratto, previa comunicazione scritta alla Ditta appaltatrice ovvero tramite posta elettronica certificata, nei seguenti casi:

- a. frode nella fornitura del servizio;
- b. grave e reiterata negligenza nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
- c. reiterati ritardi nella consegna o nella sostituzione di prodotti difettosi e/o non conformi;
- d. mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- e. violazione del termine massimo di ritardo per le tempistiche di realizzazione del servizio, stabilito in 60 giorni;
- f. accertamento della non veridicità delle dichiarazioni presentate dalla Ditta appaltatrice, nel corso della procedura di gara;
- g. perdita, da parte della Ditta appaltatrice, dei requisiti richiesti dal bando di gara e dalla documentazione di gara, relativamente alle procedure ad evidenza pubblica;

- h. cessazione dell'attività, fallimento;
- i. subappalto non autorizzato;
- j. mancato possesso dei requisiti in capo alla Ditta subentrante, qualora si verificasse una situazione di variazione soggettiva;
- k. morte dell'imprenditore, quando la sua persona costituisca motivo determinante di garanzia del Contratto e della sua esecuzione.

Inoltre il contratto sarà risolto di diritto nel caso in cui le transazioni che ne derivano vengano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa, ai sensi dell'art. 3 comma 8 della L. 136/2010.

L'Azienda sanitaria potrà risolvere il contratto in caso di mancata stipulazione della polizza, di non conformità della stessa rispetto a quanto stabilito nel presente articolo o di mancato pagamento del premio, tale da pregiudicare l'efficacia della copertura assicurativa (clausola risolutiva espressa, art. 1456 del Codice Civile).

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Azienda Sanitaria il diritto di affidare a terzi la fornitura, la parte rimanente di questa, in danno all'Impresa inadempiente.

Alla Ditta appaltatrice inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dalla Azienda Sanitaria rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Le somme necessarie sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti d'impresa, fatto salvo il diritto di agire per eventuali maggiori danni subiti.

Nel caso di minor spesa nulla spetta all'impresa inadempiente.

L'Azienda Sanitaria potrà, inoltre, escludere dalla partecipazione ad ulteriori procedure di scelta del contraente l'impresa con la quale abbia precedentemente risolto un contratto per una delle circostanze previste per avvalersi della facoltà di cui all'art. 1456 del Codice Civile.

Per quanto non previsto dal presente articolo, si applicano le disposizioni di cui al Codice Civile in materia di inadempimento e risoluzione del contratto.

ART. 25 RECESSO UNILATERALE

L'Azienda Sanitaria potrà recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1373 c.c., così come previsto dall'art. 21-sexies L. 241/90, con preavviso di almeno 30 giorni, da comunicarsi alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata A.R. o via Posta Elettronica Certificata.

ART. 26 FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie relative ai rapporti tra la Ditta appaltatrice e l'Azienda Sanitaria Locale Roma 3, sarà competente esclusivamente il Foro di Roma.

ART. 27 CLAUSOLA FINALE

Per quanto qui non espressamente previsto e disciplinato si fa riferimento alle norme vigenti in materia di pubbliche forniture, nonché alle norme del Codice Civile in materia di obbligazioni e contratti.

ART. 28 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Il trattamento dei dati pervenuti si svolgerà in conformità alle disposizioni del D.lgs. 196/2003 e s.m.i.. In particolare, tali dati saranno trattati esclusivamente ai fini della 16 partecipazione alla procedura di gara e non verranno né comunicati né diffusi, fatti salvi comunque i diritti di cui all'art. 13 dello stesso Decreto. Il trattamento dei dati, di cui l'impresa aggiudicataria verrà a conoscenza in occasione dell'espletamento del servizio, dovrà avvenire nel rispetto e nella puntuale applicazione delle disposizioni del D.lgs. 196/2003 e s.m.i