

Capitolato D'Oneri

Procedura negoziata di affidamento, tramite Mercato elettronico della PA (MEPA), ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del codice degli appalti, mediante concessione in uso di appositi locali, del servizio di gestione di n. 1 Bar all'ingresso situato in prossimità dell'accesso dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini da Circonvallazione Gianicolense n. 87 – 00152 Roma con un canone mensile soggetto a rialzo di € 7.000,00 + IVA per un periodo di 6 mesi

Indice

Art.1. (<i>Oggetto</i>)	3
Art. 2 (<i>Durata del servizio di gestione</i>).....	3
Art. 3 (<i>Obblighi ed oneri a carico del gestore</i>).....	3
Art. 4 (<i>Corrispettivi di gestione</i>)	4
Art. 5 (<i>Consegna locali</i>).....	4
Art. 6 (<i>Orari di erogazione del servizio</i>).....	4
Art. 7 (<i>Interruzione del servizio</i>)	4
Art. 8 (<i>Altre attività</i>).....	5
Art. 9 (<i>Locali e allestimenti</i>)	5
Art. 10 (<i>Verifica periodica e finale dei locali, degli impianti e dell'allestimento</i>)	6
Art. 11 (<i>Riconsegna locali</i>)	7
Art. 12 (<i>Divieto di variazione della destinazione d'uso</i>).....	7
Art. 13 (<i>Arredi e attrezzature</i>).....	7
Art. 14 (<i>Obblighi del gestore</i>)	7
Art. 15 (<i>Responsabilità per danni</i>)	9
Art. 16 (<i>Spese di esercizio e utenze</i>).....	10
Art. 17 (<i>Manutenzioni ordinarie e straordinarie</i>)	11
Art. 18 (<i>Personale addetto</i>).....	12
Art. 19 (<i>Livello qualitativo dei generi di consumo</i>)	14
Art. 20 (<i>Determinazione dei prezzi</i>)	16
Art. 21 (<i>Controllo del servizio</i>)	17
Art. 22 (<i>Penali</i>).....	18
Art. 23 (<i>Inadempimenti contrattuali e risoluzione del contratto</i>)	19
Art. 24 (<i>Recesso</i>)	21

Art.1. (Oggetto)

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, mediante concessione in uso di appositi locali, del servizio di gestione di **n. 1 Bar** sito all'interno dell'Azienda Ospedaliera San Camillo - Forlanini in prossimità dell'accesso da Circonvallazione Gianicolense n. 87– 00152 Roma

Il servizio comprende la preparazione e la somministrazione al pubblico di prodotti alimentari, la dotazione del materiale di consumo necessario, l'espletamento delle manutenzioni e delle pulizie.

Il locale che verrà assegnato è già provvisto delle attrezzature e degli arredi utili all'esecuzione del servizio in questione.

Il presente Capitolato non contiene dati relativi al bacino di utenza su cui gravita il locale sede del bar, poiché l'Azienda non è in grado di fornire dati sufficientemente precisi al riguardo, visto che il servizio non è riservato unicamente al personale aziendale e ciò dà luogo ad una situazione dinamica. Per tale ragione, si ritiene opportuno non indicare dati che potrebbero risultare fuorvianti per i concorrenti.

Tale impossibilità di esatta quantificazione deve quindi essere valutata dai concorrenti, come una delle componenti del rischio di impresa a carico del gestore.

Si precisa, comunque, che all'interno dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini operano complessivamente n. 3981 unità di personale.

Si registrano, altresì, annualmente le seguenti attività:

- n. 271003 giornate di degenza ordinaria;
- n. 73636 giornate di Day Hospital;
- n. 23363 trattamenti dialitici;
- n. 812 (medi annui) posti letto in degenza ordinaria compresi n. 35 posti letto del Nido;
- n. 168 (medi annui) posti letto in Day Hospital;
- n. 1573841 prestazioni ambulatoriali;
- n. 22960 interventi chirurgici effettuati.

Art. 2 (Durata del servizio di gestione)

Il presente servizio di gestione avrà durata di 6 mesi, con opzione di proroga per il tempo necessario all'aggiudicazione di una nuova procedura di gara.

Art. 3 (Obblighi ed oneri a carico del gestore)

A sua cura e spese, il gestore avrà l'obbligo di acquisire tutte le autorizzazioni e licenze commerciali previste dalla normativa vigente

Sono a carico del gestore i sotto indicati adempimenti:

A) l'impiego di materiali conformi alla normativa in materia di sicurezza antincendio ed antinfortunistica nonché l'osservanza di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i.;

B) fornitura e montaggio delle insegne;

C) l'impiego di ogni cautela ed accorgimento necessario per evitare disturbi ed interferenze con le attività istituzionali dell'Azienda e con la libera circolazione delle persone e mezzi nel plesso ospedaliero.

Art. 4 (Corrispettivi di gestione)

Il gestore dovrà corrispondere all'Azienda il canone mensile offerto in sede di gara, in rate anticipate di uguale ammontare.

Il canone mensile relativo al primo mese decorre dalla data di consegna dei locali, da effettuarsi con le modalità di cui al successivo art. 5.

Il pagamento non potrà essere ritardato per alcun motivo.

In caso di ritardato pagamento, anche solo parziale, **superiore a trenta giorni naturali e consecutivi**, l'Azienda si riserva di risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva prestata ed esercizio del diritto al risarcimento del danno nonché agli interessi su tutte le somme dovute ed alle singole scadenze ad un tasso pari alla prima rata dell'ABI in vigore alla data di scadenza dei pagamenti.

Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente al momento dell'aggiudicazione ed alle successive eventuali variazioni.

Art. 5 (Consegna locali)

Entro i dieci giorni naturali e consecutivi dalla data di sottoscrizione del contratto o nel caso di cui all'art. 5 del presente Capitolato d'Oneri dalla data di comunicazione del Direttore dell'esecuzione del contratto, mediante verbale di consegna, verranno consegnati al gestore i locali in cui verrà eseguito il servizio, il cui avvio verrà autorizzato dall'Azienda a condizione che la Ditta si sia munita delle licenze, permessi e autorizzazioni prescritte dalla legge a tal fine.

Art. 6 (Orari di erogazione del servizio)

In via ordinaria il servizio deve essere erogato dal lunedì alla domenica, dalle ore 07,00 alle ore 20,00, in tutti i mesi dell'anno;

Art. 7 (Interruzione del servizio)

In caso di sciopero del personale impiegato nel servizio bar o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Azienda, nella persona del Direttore dell'esecuzione del contratto, deve essere avvisata con la massima sollecitudine.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad una delle parti di adempiere agli obblighi contrattuali, senza possibilità di ovviare a tale adempimento nonostante tutta la diligenza dispiegata.

Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature o materiali, vertenze di lavoro, scioperi, difficoltà finanziarie, non costituiscono cause di forza maggiore.

Al verificarsi di un caso di forza maggiore che coinvolga una parte, la stessa ne avvisa senza indugio e nel più breve tempo possibile l'altra parte mediante posta elettronica certificata, o con mezzo equivalente, precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento. La comunicazione del gestore dovrà essere effettuata al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale potrà adottare le misure ritenute opportune.

Le parti sono, comunque, tenute ad adottare ogni provvedimento e misura necessaria per ridurre al minimo gli eventuali danni risultanti da un'interruzione dovuta a forza maggiore.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai suddetti, l'Azienda si riserva il diritto al risarcimento dei danni subiti e l'applicazione delle penali previste all'art. 22 del presente Capitolato d'Oneri.

Art. 8 (Altre attività)

Il gestore prende atto ed accetta che all'interno dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini è presente un servizio mensa idoneo ad ospitare contemporaneamente circa 272 utenti.

Il gestore prende altresì atto ed accetta che l'Azienda ha il diritto di affidare a terzi propri locali interni o spazi esterni per attività di catering e/o buvette solo ed esclusivamente in occasione di meeting o convegni, senza che lo stesso possa vantare diritti o pretendere indennizzi o riduzione dei corrispettivi.

Art. 9 (Locali e allestimenti)

L'Azienda mette a disposizione del gestore, previa stesura di apposito verbale, il locale completo di tutte le attrezzature e gli arredi necessari a garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio.

Le operazioni relative alla consegna dei locali, nonché al passaggio di gestione tra l'esecutore cessante e quello subentrante, avverranno concordemente con il Direttore dell'esecuzione del contratto, che ne darà atto mediante redazione di apposito verbale.

Risulta, altresì, a carico del gestore:

- 1) mettere a norma gli impianti elettrici e idraulici, qualora questo fosse necessario, e presentare il certificato di conformità;
- 2) collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione di nuove attrezzature, facendo ricorso ad un tecnico specializzato iscritto all'Albo;
- 3) eseguire a proprie spese ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesto dal Comune, dai Vigili del Fuoco e dalle Autorità Sanitarie. In caso di inadempienza, l'Azienda diffiderà il gestore ad eseguire i lavori entro un termine fissato, trascorso il quale vi provvederà direttamente con relativo addebito dei costi con diritto di rivalsa sulle garanzie prestate;
- 4) attivare e/o volturare a proprio carico le utenze idriche, elettriche, gas e telefoniche presenti nei locali che ospitano i bar e la Pizzeria a Taglio;
- 5) garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante l'installazione di apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della lavorazione/produzione;
- 6) eseguire tutte le operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali oggetto della concessione in orari di chiusura al pubblico. I prodotti utilizzati a tale scopo dovranno riportare l'autorizzazione del Ministero della Sanità ed essere corredati dalle rispettive schede tecniche. Copia di queste ultime dovrà essere trasmessa al Direttore dell'Esecuzione dei Lavori prima della esecuzione del contratto.

Al termine dell'attività giornaliera dovranno essere pulite le attrezzature utilizzate per la lavorazione degli alimenti, gli arredi e i locali.

Il materiale utilizzato per le pulizie e la disinfezione dovrà essere riposto in modo ordinato e separato dalle aree di lavorazione e somministrazione degli alimenti e bevande. Tale materiale utilizzato per l'igiene personale ed ambientale dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in uno spazio dedicato non aperto al pubblico.

I rifiuti assimilabili agli urbani, provenienti dalle attività esercitate, dovranno essere raccolti in appositi contenitori forniti di sacchi trasparenti, di colore diverso per consentire la raccolta differenziata, e convogliati a cura e spese del Gestore al punto di raccolta dell'Ospedale San Camillo.

Il Gestore del servizio dovrà uniformarsi a qualsiasi disposizione comunale in materia di smaltimento dei rifiuti solidi urbani ed alle indicazioni fornite dall'Azienda Ospedaliera in materia di raccolta differenziata.

Saranno a totale carico del gestore gli oneri derivanti dalla raccolta, trasporto e smaltimento degli eventuali oli esausti provenienti dalle lavorazioni.

Gli interventi di disinfestazione generale dei locali dovranno essere effettuati con cadenza semestrale (primavera e autunno); gli altri interventi di disinfestazione di portata medio/leggera, mirati alle zone ritenute maggiormente a rischio per il controllo dei parassiti, dovranno essere eseguiti con più breve periodicità. Tali interventi dovranno essere concordati con i competenti uffici dell'Azienda Ospedaliera che potranno modificare trattamenti e tempistica, se lo ritenessero necessario.

Saranno a carico del gestore gli oneri derivanti da tale attività, compresa la rimozione di mobili, suppellettili e materie prime, da effettuare prima dell'intervento e tutte le successive operazioni di pulizia.

Resta inteso che il gestore assume, in via esclusiva, ogni responsabilità connessa al rispetto delle norme vigenti in materia di tracciabilità di ogni tipo di rifiuto prodotto nell'esecuzione del servizio in questione.

Il gestore dovrà garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi bar e pizzeria, nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dall'Azienda in modo da non creare disagi all'utenza ospedaliera. In ogni caso, non sarà possibile far effettuare scarichi di derrate alimentari e merci varie tra le ore 07.00 e le ore 17.00 di tutti i giorni.

Lo stesso dovrà adottare tutte le precauzioni previste dalla normativa per la produzione, manipolazione e somministrazione degli alimenti, di cui risponderà direttamente alle Autorità competenti.

Il gestore si impegna a mantenere in buono stato i locali consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi ed agli impianti, senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico del gestore.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nelle fasce orarie di chiusura dei bar, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata presso la postazione del Servizio di Vigilanza che verrà indicata dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il gestore ritenesse opportuno sostituire con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto al Direttore dell'esecuzione del contratto provvedendo altresì, a consegnare copia delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette ed indirette derivanti da mancanze o negligenza al riguardo sono ad esclusivo carico del gestore.

Il gestore si impegna, altresì, a garantire:

- 1) il rispetto delle vie di fuga ovvero la necessità di lasciare libere da ingombri e fruibili le vie di esodo;
- 2) il rispetto dei vani a prova di fumo ovvero la necessità di lasciare totalmente liberi da ingombri le superfici dei suddetti vani per non limitarne la capacità ricettiva;
- 3) la protezione magnetotermica e differenziale (ad alta sensibilità) dell'alimentazione elettrica in modo da escludere qualsiasi ripercussione sull'impianto elettrico da cui deriva l'alimentazione;
- 4) l'utilizzo di distributori con marcatura CE;
- 5) il rispetto delle compartimentazioni, in caso di attraversamenti delle medesime, con l'adduzione impiantistica;
- 6) la certificazione dell'avvenuta installazione impiantistica a perfetta regola d'arte secondo le modalità previste dal D.M. 37/2008.

L'esecuzione di tutte le operazioni necessarie per effettuare l'installazione e l'eventuale ripristino e le finiture atte a salvaguardare il decoro ambientale rimangono a totale carico del gestore, sempre previa specifica autorizzazione del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 10 (Verifica periodica e finale dei locali, degli impianti e dell'allestimento)

In qualunque momento l'Azienda potrà effettuare verifiche dell'esistente e dello stato di conservazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature e degli arredi installati, con l'intesa che in caso di danni imputabili

direttamente o indirettamente a imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto o negligente comportamento del gestore – fatta salva la normale usura – quest’ultima ha l’obbligo di provvedere al ripristino entro i successivi venti giorni naturali e consecutivi dal riscontro effettuato dal Direttore dell’esecuzione del contratto.

Trascorso tale termine e constatata l’inadempienza da parte del gestore, verrà applicata una penale giornaliera dell’1 per mille dell’ammontare netto del contratto per un massimo di dieci giorni, decorsi i quali l’Azienda si riserva di procedere alla risoluzione del contratto.

Tutte le verifiche avverranno alla presenza di un rappresentante del gestore e saranno oggetto di specifica verbalizzazione.

Art. 11 (Riconsegna locali)

Alla scadenza del contratto il gestore si impegna a riconsegnare all’Azienda, previa stesura di apposito verbale, i locali e gli impianti asportando, a propria cura e spese, l’arredamento, le attrezzature, le scorte e quant’altro di sua proprietà, salvo diversi accordi con il gestore subentrante, entro 10 giorni dalla suddetta scadenza.

Art. 12 (Divieto di variazione della destinazione d’uso)

I locali concessi in uso devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto dell’appalto.

Il gestore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell’affidamento a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d’uso dei locali ad esso affidati e a non utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 13 (Arredi e attrezzature)

Gli arredi e le attrezzature fornite dovranno essere costantemente mantenuti e sostituiti con prodotti dalle caratteristiche uguali o equivalenti in caso di rotture o guasti non riparabili verificatisi nel corso dell’esecuzione del contratto.

Art. 14 (Obblighi del gestore)

1. Il gestore deve:

- attenersi a tutte le norme del presente Capitolato e a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore in materia di produzione, manipolazione e somministrazione degli alimenti;
- essere in possesso, dalla data di avvio del servizio, delle autorizzazioni e delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale per l’esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato;
- rispettare le principali norme vigenti in materia di “Igiene dei prodotti alimentari” – HACCP, in particolare il D.Lgs n. 193/2007 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- essere responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere in materia di esercizio dell’attività oggetto del presente capitolato ed in materia igienico sanitaria, nonché dell’ordine e della disciplina della stessa.

2. Il gestore deve essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni che consentano l’esercizio dell’attività oggetto del presente affidamento. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al gestore e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte. Il gestore s’impegna a fornirne, dietro richiesta, copia all’Azienda.

E' fatto assoluto divieto al gestore di farsi sostituire da terzi nella gestione parziale o totale del servizio. Ogni infrazione alla presente clausola comporterà automaticamente la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, senza pregiudizio di ogni azione per i danni derivanti all'Azienda.

Il gestore è responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere nella materia di cui al presente affidamento (tale responsabilità comprende anche le inosservanze della normativa fiscale relativa all'attività oggetto del presente Capitolato D'Oneri).

3. Il gestore deve farsi carico di tutto il materiale di consumo, delle manutenzioni e di ogni ulteriore costo di gestione del servizio, comprese le spese per le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio.
4. Il gestore deve mettere a disposizione proprio e idoneo personale da destinare al servizio.
5. Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio alle disposizioni vigenti ed in particolare al D.Lgs. 81/08, la completa sicurezza degli ambienti dati in uso, l'incolumità delle persone addette e degli utenti dei servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza l'Azienda da qualsivoglia responsabilità.
6. Successivamente all'aggiudicazione, in ottemperanza ai commi 2 e 3 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08, saranno promosse le attività di coordinamento finalizzate a valutare la sussistenza di rischi da interferenza e ad elaborare il DUVRI nei casi previsti.
7. Il gestore, anche sulla base delle informazioni fornite dall'Azienda, è tenuto al rispetto dell'obbligo di formazione e informazione del proprio personale sui rischi specifici cui lo stesso viene sottoposto nell'ambito del servizio, nonché a collaborare all'attuazione delle misure e degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, anche di quelle connesse con le emergenze.
8. Il Gestore si obbliga a fornire al Medico Competente dell'Azienda la certificazione di idoneità alla mansione specifica rilasciata ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i. per ciascuna unità di personale impiegata nel Servizio su richiesta dello stesso Medico Competente dell'Azienda, al fine di consentire eventuali interventi tesi alla dovuta cooperazione nelle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.
9. Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio affidato, il gestore dovrà comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), i numeri di posizione INPS e INAIL. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.
10. L'allontanamento dal servizio di personale - per trasferimento o per cessazione dal lavoro - dovrà essere comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto entro 5 giorni.
11. Il gestore deve esibire ad ogni richiesta dell'Azienda, in originale o copia autenticata, il libro matricola, il libro paga ed il registro infortuni previsti dalle vigenti norme, e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relativi ai dipendenti.

Il mancato rispetto di tale adempimento comporterà una penale, come disciplinato dal successivo art. 22, che sarà applicata dall'Azienda a suo insindacabile giudizio. In casi di particolare gravità, l'Azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
12. Il gestore deve dotare il personale di indumenti e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

13. Il gestore si obbliga, per sé e per i suoi agenti o dipendenti a qualsiasi titolo, a non offrire o accettare di offrire, né dare o accettare di dare ad alcuno doni, regali e o provvigioni come incentivo ricompensa per il fatto di compiere o astenersi dal compiere un'azione in relazione al presente appalto o a qualsiasi altro contratto concluso con l'Azienda, oppure per il trattamento di favore riservato o la discriminazione esercitata nei confronti di qualcuno in relazione all'appalto o a qualsiasi altro contratto concluso con l'Azienda.
14. Il gestore, inoltre, assume a proprio carico tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 Legge 136/2010. Il contratto si risolverà di diritto ex art. 1456 c.c. in tutti i casi in cui le transazioni relative alla commessa in oggetto siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società poste italiane.
15. Il gestore deve garantire la pulizia dei locali sia della parte aperta al pubblico sia di quella utilizzata quale laboratorio per la preparazione degli alimenti.
- I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in appositi locali o in armadi chiusi.
- E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci ecc....
- I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza - da pulire almeno 4 (quattro) volte tra le 07.00 e le 14.00 ed almeno 3 (tre) volte tra le 14.00 e le 20.00 - devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.
- I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta già attivata Azienda.
- E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.....)
- Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico del gestore.
- La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. 3 aprile 2006 n. 152 "Norme in materia ambientale" (Testo Unico) e successive modifiche e integrazioni.
16. Il gestore dovrà consentire in qualunque momento al Direttore dell'esecuzione del contratto ed alla competente Struttura aziendale preposta ai controlli igienico sanitari, l'accesso a tutti i locali utilizzati per l'esecuzione dell'appalto.

Art. 15 (Responsabilità per danni)

Ogni responsabilità inerente all'esecuzione del servizio fa interamente carico al gestore.

In questa responsabilità, oltre a quelle meglio descritte in altri articoli del presente Capitolato d'Oneri, sono comprese:

- quella per danni cagionati ai beni dell'Azienda;
- quella per gli infortuni del personale addetto al servizio (che dovrà essere opportunamente addestrato ed istruito);
- quella per danni cagionati a terzi, all'Azienda, dal gestore stesso, in proprio o tramite il proprio personale dipendente, nel corso dell'espletamento del servizio.

I danni arrecati colposamente dal gestore alla proprietà dell'Azienda saranno contestati per iscritto; qualora le giustificazioni non siano accolte ed il gestore non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato, l'Azienda si farà carico della riparazione, addebitando la spesa relativa al gestore.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Direttore dell'esecuzione del contratto o suo delegato alla presenza del gestore; qualora il gestore non manifesti la volontà di partecipare, il Direttore della esecuzione del contratto (o suo delegato) provvederà autonomamente, alla presenza di due testimoni.

Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni.

La responsabilità su indicata ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi e del personale tutto dell'Azienda derivante dalla gestione del servizio, saranno coperte da **polizza assicurativa**, che il gestore dovrà stipulare con oneri a proprio carico, per la copertura della responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose.

La suddetta polizza **deve prevedere**:

- a) un massimale unico minimo di € **2.500.000,00 = per sinistro e per persona** e deve comprendere anche **la garanzia di Responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) per un massimale minimo di € 2.500.000,00= per sinistro e di € 1.000.000,00= persona;**
- b) una durata non inferiore a quella del contratto;
- c) la seguente clausola di vincolo:

“La polizza si intende vincolata a favore dell'Azienda A. Camillo Forlanini” pertanto la Società Assicuratrice si obbliga a:

- *notificare tempestivamente all'Azienda, a mezzo pec o lettera raccomandata A.R., l'eventuale mancato pagamento del premio, l'eventuale mancato rinnovo della polizza e l'eventuale disdetta della polizza per qualsiasi motivo;*
- *notificare tempestivamente all'Azienda a mezzo pec o lettera raccomandata A.R. tutte le eventuali circostanze che possano compromettere la validità dell'assicurazione;*
- *non apportare alla polizza alcuna variazione senza il preventivo consenso scritto dell'Azienda, salvo il diritto di recesso per sinistro ai sensi delle Condizioni Generali di Assicurazioni e fatti salvi i diritti derivanti alla Società dall'applicazione dell'art. 1898 c.c. ”.*

Resta tuttavia inteso che:

- la polizza deve essere stipulata ed esibita all'Azienda prima della stipula del contratto;
- i massimali di polizza, sopra riportati, non rappresentano il limite del danno da risarcirsi da parte del gestore, per il quale, nel valore complessivo, risponderà comunque il gestore medesimo;
- l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'Azienda e, pertanto, qualora il gestore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, non si procederà alla stipula del contratto, con conseguente incameramento della garanzia prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito;
- l'operatività o meno delle coperture assicurative non esonera il gestore dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti.

Art. 16 (Spese di esercizio e utenze)

Sono a carico del gestore le tasse e le imposte dirette e indirette di esercizio, di rivendita nonché le spese inerenti all'esercizio, comprese la ventilazione, il condizionamento e tutte le utenze che il gestore deve provvedere ad intestarsi direttamente, laddove sussistono o vengano attivate utenze autonome.

Qualora non sia possibile attivare contatori autonomi, sarà obbligo del gestore installare a proprie spese distinti contatori per l'acqua, per il gas e per l'energia elettrica, a valle dei rispettivi contatori dell'Azienda.

In tal caso annualmente un tecnico dell'Azienda provvederà alla lettura dei predetti contatori, in contraddittorio con il gestore.

A rimborso di quanto sopra, l'Azienda ogni anno chiederà al gestore:

- N. 2 acconti a cadenza semestrale corrispondenti, cadauno, al 40% del consumo del corrispondente semestre dell'anno precedente (o del consumo presunto in caso di nuova gestione e per il primo anno di attività);
- N. 1 conguaglio sulla base delle letture effettivamente eseguite.

Il pagamento delle relative note contabili dovrà essere effettuato entro trenta giorni naturali e consecutivi dall'emissione delle stesse.

Art. 17 (Manutenzioni ordinarie e straordinarie)

Fermo restando quanto già indicato, il gestore accetta le strutture e gli impianti nello stato in cui si trovano al momento della consegna del locale e dei quali ha preso atto a seguito del sopralluogo obbligatorio precedente l'inizio della gestione.

Sono a carico del gestore:

- a. le opere di ordinaria manutenzione della struttura e degli impianti (quali, a titolo esemplificativo e non limitativo, gli interventi di sostituzione di vetri rotti, di corpi illuminanti – anche di emergenza – inefficienti, di maniglie e serrature guaste, di rubinetti o scarichi non funzionanti ecc.);
- b. le opere di manutenzione straordinaria, nonché tutte le eventuali opere di miglioria e/o adeguamento della struttura e degli impianti, comunque soggette a preventiva autorizzazione dell'Ufficio Tecnico dell'Azienda;
- c. tutte le spese di conduzione, conservazione e manutenzione ordinaria e straordinaria di quanto costituisce arredamento e attrezzatura.

Qualora il gestore non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria e straordinaria, rientrando nella sua competenza, l'Azienda si riserva la facoltà di provvedere direttamente ad effettuare gli interventi necessari individuando altra Ditta; le spese dei suddetti interventi verranno addebitate al gestore.

Il gestore dovrà, comunque, garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi, in quanto a seguito di accertamento, effettuato dall'Ufficio Tecnico dell'Azienda, essi non siano tali da incidere sulla corretta e regolare esecuzione del servizio.

Qualora il gestore non condivida l'esito degli accertamenti effettuati dal tecnico incaricato, deve far pervenire le proprie osservazioni al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale deve rispondere sulle questioni proposte.

La decisione del Direttore dell'esecuzione del contratto non è sindacabile da parte del gestore.

Si indicano di seguito le manutenzioni ordinarie e straordinarie da effettuarsi sui locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature dei bar e della pizzeria, con l'avvertenza che queste rappresentano soltanto gli interventi minimi cui è tenuto il gestore.

Pertanto, non trattandosi di interventi esclusivi, devono essere integrati da qualsiasi altro intervento che risulti necessario per garantire sempre l'efficienza e la sicurezza, ivi compreso l'aumento della frequenza delle manutenzioni come di seguito indicata.

RIVESTIMENTI LAVABILI

Tutti i rivestimenti lavabili devono essere mantenuti integri, puliti e privi di scritte e graffiti di qualsiasi genere.

PARETI TINTEGGIATE

Le tinteggiature devono essere rinnovate minimo ogni 18 mesi, con obbligo di fornire la documentazione al Direttore dell'esecuzione del contratto a dimostrazione dei lavori eseguiti.

BANCO

Disincrostazione, pulizia dei radiatori e dei compressori, controllo del gas degli elementi refrigeranti: ogni mese.

FRIGORIFERI E CONGELATORI

Sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico: ogni settimana.

CONTROLLO E TARATURA DEI TERMOSTATI E DEI TERMOMETRI, PULIZIA DEI RADIATORI E DEI COMPRESSORI E CONTROLLO DI GAS E OLIO: ogni mese.

BANCO DI DISTRIBUZIONE: Pulizia a fondo: al termine del servizio giornaliero.

BILANCE

Controllo della tarature: ogni mese.

LAVELLI E VASCHE.

Pulizia generale: ogni giorno.

PAVIMENTO DEL LOCALE: pulizia non inferiore a quattro volte nell'arco della giornata, soprattutto nel periodo invernale ed ogni qualvolta se ne presenta la necessità.

TAVOLI PER CONSUMAZIONI: al termine di ogni consumazione.

TAVOLI, PIANI DI LAVORO, CARRELLI E SCAFFALI CHIUSI O APERTI: pulizia generale al termine del servizio giornaliero.

IMPIANTI ANTINCENDIO

Verifiche semestrali degli estintori.

CONTROLLO DEI RUBINETTI E DEGLI SCARICHI: ogni mese.

MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI RILEVAMENTO FUMI: la verifica dell'impianto (rilevatori di fumo, elettromagneti di sblocco delle porte di accesso e centralina) dovrà essere effettuata da una ditta specializzata almeno due volte all'anno.

Almeno sei volte l'anno, dovranno essere eseguite dal gestore delle accurate pulizie straordinarie degli spazi sottostanti la pedana nell'area riservata al personale, dei pavimenti, dei rivestimenti, dei vetri, dei corpi illuminati e di tutte le superfici lavabili (con macchine lavapavimenti, getti a vapore e prodotti speciali per disinfezione, smacchiatura e sgrassaggio); dovrà inoltre essere eseguita una altrettanto accurata pulizia straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di tutte le dotazioni e semestralmente, dovrà essere effettuato un servizio di disinfestazione e ricognizione inventariale.

Le date in cui saranno compiuti tali interventi dovranno essere rese note con congruo anticipo al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale si riserva la facoltà di eseguire un sopralluogo durante l'esecuzione delle stesse.

Copia delle bolle degli interventi dovranno pervenire, entro 60 giorni della relativa emissione, al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 18 (Personale addetto)

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali 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 a tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione delle bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi di vendita, deve:

- essere sottoposto, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, a tutte le vaccinazioni e visite sanitarie previste dalle norme vigenti in materia;
- essere munito di Certificato di Formazione in materia di Igiene degli Alimenti aggiornato secondo le norme vigenti;
- curare scrupolosamente l'igiene personale, non avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio.

L'Azienda si riserva di procedere a controlli, indipendentemente da quelli disposti dalle competenti autorità sanitarie locali, nei confronti del personale adibito al servizio

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, 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 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 dovrà provvedere alla loro sostituzione entro 15 giorni dalla richiesta del Direttore della corretta esecuzione. In caso di inadempienza da parte del Concessionario medesimo si applicheranno le penali di cui al successivo art. 22.

Il personale dipendente del Concessionario, anche nell'ambito dello svolgimento di eventuale attività in regime di subappalto, dovrà:

- a) indossare idonee divise per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore, curate, igienicamente e visivamente in condizioni perfette, munite del segno distintivo dell'impresa del Concessionario e di 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 e s.m.i;
- b) osservare scrupolosamente tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP aziendale;
- c) essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad idonea visita di idoneità da parte di Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;
- d) presentare, al rientro in servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattie per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- e) osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede Aziendale;
- f) adeguarsi alle disposizioni del Direttore dell'esecuzione del contratto e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- g) comunicare immediatamente al Direttore dell'esecuzione del contratto qualunque evento anche accidentale che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- h) tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato, improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- i) assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- j) provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi.

Il Concessionario deve osservare nei riguardi dei propri dipendenti e/o collaboratori, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'affidamento, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza e assistenza sanitaria.

Qualora l'Azienda accerti che il gestore si avvale, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia, saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione di cui rispettivamente agli artt. 22 e 23 del presente Capitolato.

Per le inadempienze di cui sopra l'Azienda si riserva inoltre di incamerare il deposito cauzionale posto a garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali.

Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari, adottando i manuali previsti dallo stesso.

Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro di cui al D. Lgs 81/2008 e s.m.i., nonché delle disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

Il Concessionario dovrà affidare la Direzione del servizio a persona dotata di qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, il cui nominativo il gestore è tenuto a comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il Direttore del servizio avrà come sede di lavoro i locali in cui il servizio si svolge e in caso di sua assenza o impedimento (ferie, malattia, infortunio, ecc...), il gestore deve provvedere alla sua sostituzione, dando tempestiva comunicazione del nominativo del sostituto al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Clausola sociale

In applicazione dell'art. 50 del D.Lgs.n. 50/2016, recante "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi" il Concessionario dovrà assicurare almeno i livelli occupazionali attuali, impegnandosi a valutare l'eventuale assunzione del personale già in forza nell'impresa cessante, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del concessionario e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Art. 19 (*Livello qualitativo dei generi di consumo*)

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dai gestori dei bar e della pizzeria a proprio nome, con esonero espresso dell'Azienda da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio. Preferibilmente tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi. I gestori del Bar dovranno garantire la vendita di prodotti per celiaci.

In particolare il Bar dovrà privilegiare l'offerta di prodotti di qualità, biologici, non confezionati e non surgelati e prevedere la distribuzione di:

A.

- dolci, snack, brioche fresche e prodotti similari;
- bibite, bevande calde e fredde di vario tipo, caffè, latte fresco intero di alta qualità, (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato, latte privo di lattosio, latte di soia etc...), acque minerali, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra), ecc...;
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, toast, piadine, tramezzini, anche in variante con verdure ecc...;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri ecc...;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra, ecc....

Sui banconi del bar, il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti zucchero bianco e di canna grezzo, fruttosio e dolcificanti ipocalorici, confezionati secondo le modalità normative in vigore. Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscita delle bevande, esse dovranno

corrispondere alle disposizioni vigenti in materia e in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, tramezzini ecc...) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

B.

La somministrazione, **durante la fascia oraria del pranzo (dalle 12:00 alle 15:00)**, oltre ai prodotti di cui al precedente punto A, di alimenti di piccola ristorazione e prodotti di gastronomia tipo:

- alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
- prodotti di gastronomia, somministrati o utilizzati per la preparazione (es. frittate, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti simili);
- primi piatti caldi o freddi; secondi piatti caldi o freddi (variando con carne, pesce, uova, latticini, prodotti di salumeria ecc...) con contorni caldi o freddi, piatti unici (tipo caprese, insalatone ecc...).

La somministrazione dei suddetti alimenti dovrà essere effettuata con un servizio takeaway.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle fasce di ordinarie di massima utenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti. A tal proposito, dovrà essere adibito al servizio **un numero di unità di personale tale, per quantità e qualificazione professionale**, da garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente. Pertanto, qualora nel corso di esecuzione del servizio (e in particolare nelle ore di punta) venissero impiegati addetti in un numero inferiore **a quanto offerto in gara**, saranno applicate le penali e le eventuali modalità di risoluzione di cui rispettivamente agli articoli 22 e 23 del presente Capitolato d'Oneri.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, i Concessionari devono, entro un giorno lavorativo, provvedere al reintegro del personale mancante.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa conforme alla normativa fiscale vigente.

Le grammature minime delle pietanze che compongono primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali (anche integrali), condite anche nelle varianti con verdure o legumi, dovranno corrispondere a 80 gr. a crudo per la pasta asciutta; 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi. I secondi piatti dovranno avere una grammatura minima pari a 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti. I prodotti di salumeria e formaggi dovranno prevedere almeno 20 gr. di proteine. Le grammature dei contorni dovranno corrispondere almeno a 250 gr. a crudo per la verdura da servire cotta o per l'insalata mista ed a 60 gr. per l'insalata a foglia. I piatti unici, composti, ad esempio, da insalata a foglia verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc..) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc..., dovranno avere una grammatura di almeno 80 gr. di insalata a foglia, oppure almeno 300 gr. di insalata mista e almeno 20 gr. di proteine.

Dovrà essere garantita, inoltre, la disponibilità di più varietà di frutta, preferibilmente di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce; acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche di tipo oligominerale; pane, anche nelle varianti integrale e senza sale; yogurt, anche nelle varianti alla frutta e magro.

E' vietata la somministrazione di bevande superalcoliche, cioè con gradazione superiore al 21% di alcol in volume.

Secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc...

Nei prodotti per consumo fresco deve essere chiaramente indicata l'eventuale presenza di particolari spezie, salse, maionese, ecc. che possano presentare rischi di intolleranze alimentari. In particolare i gestori devono provvedere ad indicare chiaramente anche gli ingredienti contenuti in panini, snack, tramezzini, sughi per pasta ecc.

La vendita di generi scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, darà senz'altro luogo all'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 22 del presente Capitolato d'Oneri, senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni. In caso di applicazione di 3 penali, per la presente infrazione, è facoltà dell'Azienda procedere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 23.

Alcuni prodotti tra i più comuni in listino (es. panino con prosciutto al bar, o pizza bianca e rossa) devono essere sempre disponibili (o ne deve essere garantita la preparazione immediata) anche nelle ore pomeridiane.

E' fatto obbligo ai gestori di osservare le vigenti norme igieniche in materia di preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari. Il Direttore dell'esecuzione del contratto potrà effettuare sopralluoghi e controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

I verbali stilati dal Direttore dell'esecuzione del contratto in occasione dei sopralluoghi dovranno essere controfirmati dal Direttore del Servizio.

Art. 20 (Determinazione dei prezzi)

I Concessionari si impegnano a praticare prezzi scontati della percentuale offerta in sede di gara per i prodotti compresi nel listino prezzi allegato al Disciplinare di gara.

La percentuale di sconto, da applicarsi ai prezzi indicati del suddetto allegato, deve essere superiore al 20% per il personale dell'Azienda, individuabile mediante apposito tesserino identificativo.

Altri prezzi, relativi a **prodotti non compresi nel predetto allegato**, dovranno essere determinati dai gestori in accordo con il Direttore dell'esecuzione del contratto, entro i 30 giorni naturali e consecutivi successivi alla data di sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio.

Detti prezzi saranno determinati applicando ai prezzi medi di mercato, la medesima riduzione offerta in sede di gara per i prodotti compresi nel predetto Allegato 4.

Per tutti i prodotti i Concessionari dovranno predisporre **apposita tariffa generale dei prezzi**, indicante i prodotti stessi e il prezzo al pubblico (scontato della percentuale offerta in sede di gara). Detta tariffa dovrà essere vistata dal Direttore dell'esecuzione del contratto al momento dell'inizio della gestione ed affissa, per tutta la sua durata, entro appositi quadri nei locali in cui si svolge il servizio, nel modo più facilmente visibile al pubblico.

L'impostazione del rapporto tra i gestori e la clientela rientra nelle sue scelte gestione connesse all'esercizio dell'impresa.

Art. 21 (Controllo del servizio)

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l'Amministrazione si avvarrà per le attività di controllo del Direttore dell'esecuzione del contratto.

L'attività di monitoraggio del servizio consiste, a titolo indicativo e non esaustivo, nei controlli di seguito indicati e nelle operazioni di eventuale negoziazione con i gestori della revisione dei prezzi dei prodotti somministrati e non indicati nei listini ufficiali riferiti agli esercizi di pari categoria a quelli presenti nell'Azienda, di effettuazione dei controlli periodici e ricevimento di eventuali reclami, in forma scritta e non anonima, sia da parte dei gestori che da parte dei fornitori del servizio.

Per questo il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto dovrà essere pubblicato accanto ai listini prezzi di cui al precedente art. 22.

In qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, il Direttore della corretta esecuzione del servizio potrà effettuare i controlli di cui ai successivi punti **a)** e **b)** per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio fornito dai gestori in ottemperanza alla prescrizioni contrattuali, del Capitolato d'Oneri nonché dell'offerta presentata in sede di gara.

Il gestore dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo di competenza effettuato secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative delle partite oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Azienda per le quantità di campioni prelevati.

a) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo:

- 1) Modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
- 2) Modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- 3) Quantità delle singole porzioni;
- 4) Presentazione dei pasti;
- 5) Etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- 6) Modalità di impiego dei sanificanti;
- 7) Caratteristiche dei sanificanti;
- 8) Modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- 9) Verifica del corretto uso degli impianti;
- 10) Stato igienico degli impianti e dei locali;
- 11) Interventi di manutenzione a carico dei gestori;
- 12) Formazione specifica del personale addetto;
- 13) Stato igienico-sanitario del personale addetto;
- 14) Organizzazione del personale e organigramma;
- 15) Distribuzione dei carichi di lavoro;
- 16) Professionalità degli addetti;
- 17) Cortesia degli addetti verso i clienti;
- 18) Abbigliamento di servizio degli addetti;
- 19) Tempi di attesa;
- 20) Ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti.

b) Controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari

I controlli di cui al presente titolo avranno per oggetto anche la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP, di cui i gestori sono tenuti a fornire copia al Direttore dell'esecuzione del contratto e al manuale specificatamente adottato di cui alle normative vigenti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, sulla base delle proprie osservazioni e contestazioni farà pervenire ai Concessionari eventuali prescrizioni alle quali gli stessi dovranno uniformarsi entro otto giorni naturali e consecutivi dalla comunicazione, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

I Concessionari sono tenuti a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il termine sopra indicato di otto giorni naturali e consecutivi i gestori non forniranno alcuna controprova o se non saranno rispettate le prescrizioni richieste, il Direttore dell'esecuzione del contratto comunicherà ai competenti uffici dell'Amministrazione dell'Azienda le circostanze determinanti l'applicazione delle penali previste all'art. 22 del presente Capitolato e la relativa misura, nonché la proposta di risoluzione del contratto nei casi di cui al successivo art. 23.

Art. 22 (Penali)

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Azienda a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio, l'Azienda - nel caso in cui emergano disservizi imputabili a responsabilità dei gestori - si riserva la facoltà di applicare penali, come di seguito descritto.

In caso di ritardo nell'avvio del servizio, rispetto al termine fissato nel contratto l'Azienda si riserva di applicare una penale giornaliera dello 0,5 per mille dell'ammontare netto del contratto. Il ritardo ammesso è di giorni 20. Ove il predetto ritardo superi i 20 giorni, è facoltà dell'Azienda procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. e del successivo art. 23.

Per quanto concerne le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una **non corretta esecuzione del servizio**, l'Azienda potrà applicare le seguenti penali:

- per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'esecuzione e completamento dei lavori di installazione di arredi, stigliature ed attrezzature e nell'avvio del servizio rispetto al termine di cui all'articolo 3 del presente Capitolato (90 giorni) verrà applicata una penale pari al 1 per mille dell'ammontare netto del contratto;
- esecuzione del contratto con utilizzo di personale non regolarmente assunto: l'Azienda applicherà – per una prima infrazione – una penale dell'1 per mille dell'ammontare netto del contratto per ogni persona non in regola; la seconda infrazione costituirà oggetto di clausola risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 c.c.;
- mancata produzione all'Azienda delle comunicazioni e della documentazione di cui al precedente art. 14, punti 6), 7) e 8): l'Azienda applicherà – per una prima infrazione -una penale pari a 0,3 per mille dell'ammontare netto del contratto; una seconda costituirà oggetto di clausola risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 c.c.;
- esecuzione del servizio con un numero di addetti inferiore rispetto a quanto indicato in sede di gara. L'Azienda applicherà – per una prima infrazione – una penale, commisurata alla gravità dell'infrazione e quantificata a suo insindacabile giudizio, da 0,3 per mille a 0,9 per mille dell'ammontare netto del contratto; una seconda infrazione costituirà oggetto di clausola risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 c.c.;
- mancato rispetto delle prescrizioni concernenti il personale addetto al servizio. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a insindacabile giudizio dell'Azienda, da 0,3 per mille a 0,6 per mille dell'ammontare netto del contratto – per ogni infrazione riscontrata;
- utilizzo di un numero di addetti inferiore rispetto a quanto indicato in sede di gara. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a insindacabile giudizio dell'Azienda, da 0,5 per mille all'1 per mille dell'ammontare netto del contratto – per ogni infrazione riscontrata;

- accertato utilizzo di personale non assunto regolarmente. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a insindacabile giudizio dell'Azienda, da 0,3 per mille a 0,6 per mille dell'ammontare netto del contratto – per ogni infrazione riscontrata;
- mancata sostituzione di personale inidoneo decorsi quindici giorni dalla richiesta. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a insindacabile giudizio dell'Azienda, da 0,3 per mille a 0,6 per mille dell'ammontare netto del contratto – per ogni infrazione riscontrata;
- interruzione del servizio per motivi diversi da quelli indicati all'art. 7 del presente Capitolato. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'evento e quantificata a insindacabile giudizio dell'Azienda, da 0,3 per mille a 0,6 per mille dell'ammontare netto del contratto – per ogni infrazione riscontrata.
- vendita di generi scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a insindacabile giudizio dell'Azienda, da 0,6 per mille all'1 per mille dell'ammontare netto del contratto – per ogni infrazione riscontrata;
- mancato ripristino dello stato dei locali, impianti attrezzature. L'Azienda potrà applicare, decorsi 20 giorni dalla contestazione, una penale giornaliera dell'1 per mille dell'ammontare netto del contratto per un massimo di dieci giorni;
- mancata osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 21 del presente Capitolato, decorsi otto giorni dalla contestazione. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a proprio insindacabile giudizio, da 0,3 per mille a 0,8 per mille dell'ammontare netto del contratto per ogni inadempimento.
- mancato rispetto degli altri adempimenti previsti dal presente Capitolato: L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a proprio insindacabile giudizio, da 0,3 per mille a 0,8 per mille dell'ammontare netto del contratto per ogni inadempimento riscontrato.

Le penali saranno liquidate mediante rivalsa sull'importo della cauzione versata, con obbligo dei Concessionari di procedere, nel corso del contratto, alla sua eventuale reintegrazione.

L'Azienda avrà diritto di procedere alla risoluzione del Contratto nel caso di applicazione, nel corso della durata del presente Contratto, di penali per un importo superiore al 10% dell'importo contrattuale.

L'Azienda si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di 3 (tre) penali, di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., con incameramento della cauzione, salvo il risarcimento per maggiori danni.

Il Concessionario prende atto ed accetta che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

L'Azienda, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà, a sua insindacabile scelta, avvalersi della cauzione definitiva, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario ovvero compensare il credito con quanto dovuto all'Appaltatore a qualsiasi titolo, quindi anche per i corrispettivi maturati.

Art. 23 (Inadempimenti contrattuali e risoluzione del contratto)

Fatta salva la responsabilità dell'Appaltatore da inadempimento e il risarcimento del maggior danno ai sensi dell'art. 1382 c.c., in caso di inadempimento delle obbligazioni contrattuali derivanti dall'aggiudicazione del presente appalto, il Direttore dell'esecuzione del contratto procederà alla contestazione degli addebiti

all'Appaltatore, assegnando un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al RUP. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la Stazione Appaltante, su proposta del RUP, dichiarerà risolto il contratto.

L'Azienda ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a) frode nella esecuzione del servizio;
- b) inadempimenti delle prescrizioni richieste dal Direttore dell'esecuzione del contratto entro il termine di 8 giorni, di cui al precedente art. 21;
- c) stato di inosservanza del gestore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- d) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- e) interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi;
- f) ritardo nell'avvio del servizio superiore a 20 (venti) giorni decorrenti dalla data di avvio del servizio comunicata dall'Azienda;
- g) reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- h) accertata sostituzione del Concessionario da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale del servizio, ai sensi dell'art. 14, punto 2 del presente Capitolato;
- i) mancata sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro;
- j) ritardo nei pagamenti del corrispettivo di gestione superiore a 30 giorni, ai sensi del precedente art. 6;
- k) ritardo superiore a 30 giorni nell'effettuare tutte le vulture delle utenze sussistenti o di quelle che vengano successivamente attivate;
- l) applicazione di nr. 3 penalità relative all'esecuzione del contratto con utilizzo di personale non regolarmente assunto di cui al precedente art. 20;
- m) applicazione di nr. 3 penalità relative alla mancata esibizione all'Azienda dei documenti di cui al precedente art. 14, punti 6, 7 e 8;
- n) applicazione di nr. 3 penalità relative all'esecuzione del servizio con un numero di addetti inferiore rispetto a quanto indicato in sede di gara;
- o) applicazione di n. 3 penalità di cui al precedente art. 22;
- p) inadempimento degli obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa nei confronti dei lavoratori, nonché delle norme in materia di collocamento obbligatorio ed in materia di sicurezza sul lavoro;
- q) accertata grave violazione, da parte degli operatori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, degli obblighi di condotta di cui al D.P.R. n. 62/2013 ("Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165"), estesi per quanto compatibili agli stessi operatori;
- r) mancato reintegro della garanzia definitiva eventualmente escussa;
- s) inadempimento dell'obbligo di copertura assicurativa;
- t) applicazione di penali per un ammontare uguale o superiore al 10% (dieci per cento) del valore del contratto;
- u) violazione delle norme in materia di cessione del contratto e dei crediti;
- v) accertata frode o grave negligenza da parte della Società;
- w) sub-appalto non autorizzato;
- x) cessazione dell'attività, fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, o procedimento in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni. In caso di fallimento il contratto si intende risolto dal giorno precedente a quello della pubblicazione della sentenza dichiarativa di fallimento. L'AOSCF conserva verso il fallimento piene ed intere le sue ragioni di credito e di indennizzo spettanti per qualsiasi titolo nonché per l'anticipata risoluzione;
- y) perdita dei requisiti soggettivi per l'esercizio delle attività, ivi comprese le autorizzazioni, attestazioni e/o abilitazioni richieste per l'esecuzione del servizio di cui al presente affidamento,

- nonché accertamento dell'insussistenza in capo alla Società e/o al subappaltatore di requisiti di cui al D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- z) inadempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i.;
 - aa) violazione della clausola anticorruzione.

Qualora si addivenisse alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il gestore, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti.

Il gestore può chiedere la risoluzione del contratto in caso sopravvenuta impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso, secondo le disposizioni dell'art. 1463 c.c.

Art. 24 (*Recesso*)

L'Azienda può recedere dal contratto nei seguenti casi non imputabili al gestore:

- per motivi di pubblico interesse;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile ed in particolare dell'art. 1464 c.c..

Il gestore è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto salvo l'obbligo del preavviso di almeno 60 giorni naturali e consecutivi, qualora l'Azienda intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione totale o parziale, del servizio assegnato.

In caso di recesso il gestore ha il dovere di pagare all'Azienda solo una quota del canone di gestione, corrispondente al periodo di servizio effettivamente prestato.