

CAPITOLATO TECNICO

**PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 E 176 DEL D.LGS 36/2023 PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR, PRESSO IL
P.O. S. EUGENIO - ASL ROMA 2**

INDICE

1ART. 1 – OGGETTO E DURATA CONTRATTUALE DELLA CONCESSIONE.....	3
ART. 3 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO	5
ART. 4 – UBICAZIONE LOCALI E BACINO DI UTENZA.....	5
ART. 5 -LOCALI E ALLESTIMENTI.....	6
Art.5.1- Messa a disposizione dei locali.....	6
ART.5.4 – MODIFICHE DEI LOCALI.....	7
ART.5.6- AUTORIZZAZIONI, LICENZE E TITOLI ABILITATIVI	9
Art.9.1 - Giorni e orari di apertura e chiusura	17
Art.9.2 - Prezzi.....	17
Art.9.3 – Interruzione nell’esecuzione del servizio.....	18
Art.9.4 – Eccedenze alimentari e destinazione del cibo non somministrato.....	19
ART.10- SERVIZIO BAR - PRODOTTI E TIPOLOGIA PRODUTTIVA	19
Art.10.1– Servizio di piccola ristorazione	19
Art.10.2 – Qualità dei prodotti, intolleranze e allergie.....	20
Art.10.3 – Utilizzo di materiale monouso	21
ART.13-SICUREZZA ALIMENTARE E REQUISITI IGIEICO-SANITARI	22
Art.13.1 – Norme igienico-sanitarie e pulizia dei locali	22
ART.14. - IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	23
Art.14.2– Norme igienico-sanitarie: obblighi normativi.....	23
Art.14.3 – Manuale di autocontrollo	24
Art.14.5– Controlli igienici merceologici sulla qualità del servizio	26
ART.15. – MANUTENZIONE	27
ART. 16 – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	27
ART. 16.2 – OBBLIGHI DERIVANTI DALL’AGGIUDICAZIONE	28
ART. 16.3 – PENALI E CONSEGUENZE DEGLI INADEMPIMENTI	29
ART. 16.4 – ULTERIORI OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	29
ART. 16.5 – ADEMPIMENTI E OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	29
ART. 16.6 – RIMOZIONE DELLE ATTREZZATURE AL TERMINE DELLA CONCESSIONE	31
ART. 16.7 – RESPONSABILITÀ PER ATTREZZATURE, ARREDI E STOVIGLIE	31
ART. 17 – REVISIONE DELL’EQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO.....	31
ART. 18 – TERMINE DELLA CONCESSIONE E RICONSEGNA DEI LOCALI	32
ART. 19 – LIVELLO DI SERVIZIO (SLA), INDICATORI DI PERFORMANCE (KPI) E MODALITÀ DI VERIFICA.....	32
ART. 20 – PENALITÀ’	34
ART. 21 – MODALITÀ DI RISCOSSIONE DELLE PENALI.....	35

ART. 1 – OGGETTO E DURATA CONTRATTUALE DELLA CONCESSIONE

Il presente Capitolato ha per oggetto la concessione del servizio bar all'interno dei locali aziendali del Presidio Ospedaliero (P.O.) Sant' Eugenio, come individuati nella planimetria allegata al presente documento (Allegato B), fornita dalla ASL Roma 2.

Il Concessionario dovrà provvedere a:

- eseguire i lavori di manutenzione necessari all'adeguamento del locale bar;
- provvedere all'allestimento con arredi e attrezzature;
- garantire la gestione economica e funzionale dell'esercizio sulla base del piano gestionale presentato in sede di offerta;
- provvedere all'approvvigionamento, alla preparazione e alla somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti;
- predisporre e affiggere il listino prezzi e il menù giornaliero;
- garantire la pulizia, la disinfezione e la manutenzione dei locali, degli spazi, degli impianti, delle attrezzature, delle stoviglie, dei servizi igienici e degli altri ambienti connessi all'attività e al personale;
- eseguire ogni ulteriore attività necessaria alla regolare ed efficiente gestione del servizio.

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente il servizio, percependo direttamente dagli utenti i corrispettivi dovuti, anche mediante buoni pasto cartacei e/o elettronici.

L'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo. Il Concessionario non potrà avanzare pretese o richiedere modifiche contrattuali ed economiche in ragione della mancata fruizione del servizio ovvero di un'affluenza inferiore a quella attesa.

La remunerazione della Ditta aggiudicataria avverrà esclusivamente mediante lo sfruttamento economico della presente concessione. La ASL Roma 2 non risponde delle variazioni dei prezzi delle materie prime e dei prodotti venduti, né potranno essere richiesti abbattimenti dei canoni, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di revisione dei prezzi e di equilibrio economico-finanziario della concessione purché adeguatamente motivata e documentata, come specificato nel Disciplinare.

Ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. 36/2023, il Concessionario assume integralmente e a proprio totale carico il rischio operativo della gestione, sia dal lato della domanda che dal lato dell'offerta. La Stazione Appaltante non garantisce il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione. I dati relativi al numero di dipendenti, ai posti letto e all'affluenza media di utenti e visitatori, riportati negli atti di gara, hanno valore puramente indicativo e statistico. Essi non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenza degli introiti o di volumi d'affari per il Concessionario. Eventuali variazioni fisiologiche dell'utenza o riorganizzazioni interne dei reparti ospedalieri rientrano nella normale alea commerciale e non daranno diritto a riduzioni del canone o a indennizzi di sorta.

Il canone annuo di concessione dovuto alla ASL Roma 2, determinato sulla base dell'offerta economica aggiudicata, rimane fisso e invariato per tutta la durata del contratto, indipendentemente dai risultati economici della gestione, fatti salvi gli eventuali adeguamenti annuali ISTAT nonché gli eventuali interventi di riequilibrio contrattuale consentiti dalla normativa vigente, con specifico riferimento all'art. 1467 del Codice Civile e all'art. 9 del D.Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici).

Il Concessionario rinuncia sin d'ora a richiedere riduzioni, sconti o sospensioni del canone motivati da perdite d'esercizio, calo del fatturato o carente redditività del servizio. Resta espressamente esclusa qualsiasi ipotesi di revisione del PEF o di riduzione del canone dovuta a:

- Errata stima dei costi, dei ricavi o degli investimenti effettuata dall'operatore in sede di offerta;
- Inefficienze gestionali, commerciali o organizzative del Concessionario;

- Oscillazioni ordinarie del mercato o contrazione della domanda legate alla concorrenza esterna o interna.

Il Concessionario non avrà diritto ad alcun rimborso per i lavori eseguiti e per i servizi prestati per tutta la durata della concessione, avendo diritto alla percezione dei relativi proventi, compresi quelli derivanti da eventuali servizi accessori conformi agli atti di gara.

Il contratto di concessione avrà durata di 5 anni, decorrenti dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio del servizio, redatto in contraddittorio fra la stazione appaltante e l'O.E., rinnovabile per ulteriori 5 anni.

La ASL Roma 2 ha facoltà di prorogare il contratto per ulteriori 9 mesi, alle medesime condizioni contrattuali, qualora, alla scadenza, non sia stato possibile concludere il procedimento di gara per la nuova aggiudicazione. È escluso il tacito rinnovo.

La concessione costituisce un unico lotto, in ragione dell'unicità funzionale delle prestazioni oggetto dell'affidamento e della necessità di garantire un servizio uniforme all'interno della struttura aziendale.

La concessione dei locali è funzionale alla gestione del servizio bar e della piccola gastronomia oggetto della presente procedura. Le Parti, quindi, riconoscono che, indipendentemente dal trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, il rapporto non costituisce un contratto di locazione disciplinato dalla Legge n. 392/1978 e s.m.i.

ART. 2 – VALORE DELLE CONCESSIONI E CANONE

Il valore della concessione è costituito dalle voci di cui al Piano Economico e Finanziario (PEF), "Allegato A" al presente Capitolato Tecnico, redatto dalla Stazione Appaltante in conformità con quanto richiesto dall'art. 179 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. con riferimento alla corretta allocazione dei rischi operativi trasferiti al Concessionario e al mantenimento dell'equilibrio economico -finanziario.

La definizione dell'importo a base di gara è stata elaborata tenendo conto dei seguenti indicatori oggettivi:

- numero di posti letto presenti nella struttura;
- numero del personale dipendente medico, infermieristico, tecnico e amministrativo in servizio presso la Struttura;
- presenza di Poli Didattici Universitari presso la Struttura;
- presenza del servizio di prelievi e del servizio di donazione del sangue;
- accessi al Pronto Soccorso
- accessi in Day Hospital
- accessi ambulatoriali

L'importo a base di gara, soggetto a rialzo, relativo al canone di concessione che l'aggiudicatario dovrà riconoscere all'Azienda, è stimato al netto dell'IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza come di seguito riportato.

LOTTO	P.O.	CANONE ANNUO A BASE D'ASTA
1	P.O. S. Eugenio	€ 170.000,00

Il canone annuo offerto è fisso a prescindere dal risultato economico e finanziario derivante dall'attività in oggetto avrà fatturazione mensile anticipata da corrispondere entro il giorno 5 di ogni mese.

Preliminarmente alla sottoscrizione del verbale di consegna dei locali, il concessionario dovrà versare in un'unica soluzione l'importo pari a n. 3 mensilità a titolo di caparra confirmatoria. In caso di ritardato pagamento il concessionario è tenuto a pagare, senza diffida le penali previste all'articolo Penalità.

Nel caso ripetuti ritardi nel pagamento del canone per protratto mancato pagamento di n. 3 mensilità la Asl Roma 2 potrà addivenire alla risoluzione contrattuale ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, in quanto connotato da particolare gravità e idonei a compromettere irrimediabilmente il rapporto concessorio.

Il Concessionario dovrà svolgere il servizio a proprio esclusivo rischio e sotto la propria esclusiva responsabilità, in forma organizzativa autonoma, con riferimento ai mezzi, alle attrezzature e al personale, nel rispetto del presente Capitolato e della normativa vigente

Data la peculiare caratteristica del servizio oggetto della concessione, ubicato all'interno del Presidio Ospedaliero e non aperto indiscriminatamente al pubblico, il Concessionario riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi per il riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi pertanto a non avanzare alcuna pretesa al riguardo.

Il Concessionario dichiara, altresì, di ritenersi soddisfatto e tacitato di ogni eventuale diritto o pretesa connessa alla scadenza o alla risoluzione anticipata del contratto, per qualsiasi ragione, in considerazione dell'entità del canone da corrispondere all'ASL Roma 2.

ART. 3 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il servizio oggetto della concessione deve essere svolto nel rispetto della normativa vigente materia in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

Il Concessionario è tenuto all'osservanza della normativa in materia di prevenzione degli infortuni e degli incendi, adottando ogni necessario accorgimento per la tutela del personale e di terzi, sollevando il Concedente, nei limiti consentiti dalla legge, da ogni responsabilità per fatti imputabili al Concessionario, al proprio personale o ai soggetti dei quali si avvalga nell'esecuzione della concessione.

Il servizio è disciplinato, tra l'altro, da:

- D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n.852/2004 e s.m.i.;
- Regolamento (CE)n.178/2002 e s.m.i.;
- Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020;
- normativa europea, nazionale e regionale vigente in materia di materiale monouso.

Inoltre il Concessionario dovrà:

- essere dotato del manuale di autocontrollo previsto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare, costantemente aggiornato in relazione all'attività esercitata;
- essere in possesso, per il titolare e per i dipendenti, degli attestati di formazione e aggiornamento professionale previsti dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e di sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

ART. 4 – UBICAZIONE LOCALI E BACINO DI UTENZA

Per l'espletamento della concessione, l'ASL Roma 2 mette a disposizione del Concessionario appositi locali ubicati presso il P.O. Sant'Eugenio, come individuati nella planimetria allegata al presente Capitolato Tecnico (Allegato B).

Ai locali destinati al servizio in oggetto potranno accedere degenti, dipendenti, visitatori dell'ASL e utenti esterni aventi titolo all'accesso.

Per la definizione del potenziale bacino di utenza, si riportano, a titolo puramente indicativo e con riferimento all'annualità 2025, i seguenti dati:

Lotto 1- P.O. S.Eugenio	Dati
Posti letto	378
Personale dipendente medico, infermieristico, tecnico e amministrativo in servizio presso le Strutture;	1.500
Poli didattici universitari	Sì
Servizio prelievi e donazione del sangue	Sì (sala prelievi e donazione)
Studenti frequentanti reparti ospedalieri	143
Accessi al Pronto Soccorso	51.542/annui
Accessi Ambulatoriali (compreso Laboratorio Analisi)	864.384/annui

Potranno inoltre usufruire del servizio ulteriori soggetti presenti nelle strutture aziendali, ivi compreso il personale delle ditte incaricate di servizi di varia natura.

I dati sopra riportati sono meramente indicativi e non costituiscono garanzia di un numero minimo di utenti né del mantenimento del numero dei dipendenti. La valutazione del rischio d'impresa resta integralmente a carico del Concessionario.

L'Azienda si riserva la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei distributori automatici presenti nella struttura, senza che il Concessionario possa avanzare pretese al riguardo.

La remunerazione della Ditta aggiudicataria avverrà esclusivamente mediante lo sfruttamento economico dei servizi oggetto della presente concessione; non potranno pertanto essere avanzate richieste economiche o richieste di modifiche economiche o richieste di modifica del contratto per un'eventuale affluenza inferiore a quella attesa.

Per esigenze organizzative connesse all'assistenza sanitaria, l'Azienda si riserva altresì la facoltà di modificare l'ubicazione dei locali oggetto della concessione, trasferendo il servizio presso altri locali idonei. In tal caso, le parti concorderanno gli eventuali ulteriori oneri, da valutare nell'ambito della revisione del Piano Economico-Finanziario (PEF).

ART. 5 -LOCALI E ALLESTIMENTI

Art.5.1- Messa a disposizione dei locali

Per l'espletamento del servizio, l'ASL Roma 2 mette a disposizione del Concessionario appositi locali presso il P.O. Sant'Eugenio, come indicato al precedente articolo.

La messa a disposizione dei predetti locali non costituisce rapporto di locazione e non soggetta alla disciplina delle locazioni urbane.

Il partecipante dovrà presentare, in sede di offerta, un progetto di adeguamento e allestimento dei locali, secondo quanto previsto dal Disciplinare di gara.

La planimetria viene allegata al presente Capitolato. E' obbligatorio effettuare il sopralluogo, secondo le modalità previste dal Disciplinare di gara, al fine di verificare la consistenza dei locali e le condizioni logistiche, operative e tecniche rilevanti per l'esecuzione del servizio oggetto della concessione.

L'effettuazione del sopralluogo comporta la piena conoscenza e presa visione dei luoghi da parte del partecipante, con assunzione delle relative responsabilità.

Art.5.2 – Verbale di consegna dei locali

Verbale di consegna: l'immissione del Concessionario nella disponibilità dei locali destinati al servizio bar avverrà previa redazione e sottoscrizione di apposito verbale di consegna in contraddittorio tra l'ASL Roma 2 e il Concessionario redatto entro 32 giorni dall'invio della comunicazione del provvedimento di aggiudicazione.

Contenuto del Verbale e Custodia: il Verbale descriverà lo stato di consistenza, conservazione e manutenzione dei locali e degli impianti.

Con la sottoscrizione del verbale, il Concessionario prende in consegna i locali e le pertinenze nello stato risultante dal verbale, assumendone la custodia e gli obblighi di conservazione e manutenzione previsti dal contratto e dagli atti di gara.

Il Concessionario sarà responsabile dei danni arrecati ai locali, agli impianti, agli arredi, alle attrezzature e alle pertinenze affidate, nonché a terzi, qualora imputabili a fatti, atti o comportamenti allo stesso imputabili, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dagli obblighi contrattuali.

Rifiuto della firma: il rifiuto ingiustificato dell'Operatore economico aggiudicatario di procedere alla sottoscrizione del contratto o alla redazione del verbale di consegna, ovvero di prendere in consegna i locali, comporterà le conseguenze previste dalla normativa vigente e dagli atti di gara, ivi comprese, ove ne ricorrano i presupposti, la decadenza dall'aggiudicazione, l'escussione della garanzia prevista dalla legge e le segnalazioni alle autorità competenti.

Art. 5.3 Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'ASL, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico; non potrà inoltre mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione, l'utilizzo e/o la posizione degli impianti senza il preventivo accordo dell'ASL.

E' vietata la concessione a terzi, a qualsiasi titolo, anche temporaneo o occasionale, dell'uso dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.

All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione il Concessionario non potrà concedere a terzi spazi ad uso pubblicitario, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

Non possono essere installati nei locali oggetto del servizio jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

L'inosservanza delle disposizioni di cui al presente articolo costituisce grave inadempimento e, ove espressamente prevista quale clausola risolutiva espressa, potrà comportare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni e ogni ulteriore rimedio previsto dalla legge e dal contratto.

Art.5.4 – Modifiche dei locali

Eventuali successive modifiche dei locali, ritenute necessarie dal Concessionario per il buon andamento del servizio, saranno a suo totale ed esclusivo carico, previa acquisizione della preventiva autorizzazione dell'ASL Roma 2.

L'Azienda potrà richiedere la temporanea chiusura dell'esercizio per esigenze tecniche, manutentive, organizzative o di altra natura connesse alla struttura.

In caso di temporanea chiusura dell'esercizio conseguente alle modifiche ai locali, il canone di concessione sarà sospeso limitatamente al periodo di effettiva chiusura, senza che ciò comporti la proroga della durata contrattuale.

Art.5.5 – Allestimento dei locali

Il partecipante, in sede di offerta, deve presentare un progetto di adeguamento e allestimento dei locali secondo quanto previsto dal Disciplinare di gara al paragrafo “Offerta tecnica”.

Ciascun concorrente dovrà effettuare il sopralluogo obbligatorio previsto dal Disciplinare di gara, al fine di verificare lo stato, la consistenza e l'estensione degli ambienti e le condizioni tecniche e logistiche rilevanti ai fini dell'esecuzione del servizio.

Il progetto di adeguamento e allestimento, comprensivo di arredi e attrezzature dovrà essere conforme alla normativa vigente applicabile in materia di sicurezza alimentare, salute e sicurezza sul lavoro, sicurezza degli impianti, prevenzione incendi, accessibilità e risparmio energetico, nonché adeguato alle caratteristiche della struttura sanitaria. Il Concessionario provvederà a proprie spese agli eventuali adeguamenti degli impianti elettrici e idraulici necessari all'installazione di arredi e attrezzature, previa autorizzazione scritta dell'ASL Roma 2. Gli interventi sugli impianti dovranno essere eseguiti da soggetti in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente.

Per tutti i locali, dovranno essere organizzati tutti gli spazi necessari alla:

- somministrazione e consumazione di alimenti e bevande (anche con posti a sedere ove possibile);
- ricevimento/confezionamento dei prodotti;
- lavaggio delle stoviglie;
- dispensa e deposito;
- preparazione degli alimenti;
- ogni altra attività necessaria alla regolare erogazione del servizio.

Tutti i materiali, le attrezzature e gli arredi dovranno essere conformi alla normativa vigente e garantire adeguati requisiti di sicurezza, igiene, funzionalità e durabilità.

Nei locali adibiti alla preparazione degli alimenti e al deposito è vietato l'accesso a personale estraneo al Concessionario, fatti salvi i soggetti autorizzati o legittimati ai sensi di legge a svolgere attività di manutenzione, controllo o verifica.

L'ASL Roma 2 potrà accedere ai locali, anche senza preavviso quando necessario per ragioni di sicurezza, igiene, controllo o continuità del servizio, per verificarne lo stato e quello degli impianti, delle attrezzature, dei materiali e degli alimenti.

Oltre a quanto espressamente previsto si evidenzia che:

- Il Concessionario non potrà apportare modifiche o realizzare migliorie ai locali, agli impianti o alle attrezzature senza la preventiva autorizzazione scritta dell'ASL Roma 2.
- L'ASL Roma 2 potrà richiedere, al termine della concessione, la rimessa in pristino dei locali e degli impianti, ove prevista nell'autorizzazione o necessaria in relazione agli interventi eseguiti, senza diritto del Concessionario a indennizzi o compensi, salvo diversa previsione di legge o contrattuale.
- Le riparazioni e gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali destinati all'uso del bar sono a carico del Concessionario, fermo restando quanto previsto dalla legge, dal contratto e dalla documentazione di gara in materia di manutenzione straordinaria e interventi strutturali.

- Per tutta la durata della concessione, il Concessionario dovrà mantenere i locali in buono stato di conservazione, manutenzione, igiene e decoro, fatto salvo il normale deterioramento derivante dall'uso conforme alla destinazione contrattuale.
- Qualora, previa autorizzazione dell'ASL Roma 2, siano eseguiti interventi di adeguamento o miglioria, quanto stabilmente incorporato nei locali o negli impianti sarà acquisito, al termine della concessione, al patrimonio dell'ASL Roma 2, senza diritto del Concessionario a indennizzi o compensi, salvo diversa previsione di legge o contrattuale.
- Gli eventuali danni ai locali e ai relativi impianti imputabili a dolo, colpa, imperizia, negligenza, incuria o violazione degli obblighi di manutenzione posti a carico del Concessionario, dovranno essere ripristinati a cura e spese del medesimo. Ove il ripristino non sia possibile o non venga effettuato nel termine assegnato, l'ASL Roma 2 potrà procedere alla quantificazione dei danni e al relativo addebito al Concessionario, previo accertamento e contraddittorio, salvo i casi di urgenza o di pericolo per persone o cose.

Art.5.6- Autorizzazioni, licenze e titoli abilitativi

Prima dell'avvio del servizio, il Concessionario dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni, licenze, permessi e titoli abilitativi previsti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto della concessione. L'inizio dell'esecuzione del servizio è subordinato, nei casi previsti dalla normativa vigente, alla presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), ai sensi dell'art.19 della Legge n.7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i., nonché all'acquisizione degli eventuali ulteriori titoli abilitativi richiesti.

Sono a totale carico del Concessionario gli oneri e gli eventuali adeguamenti necessari per l'ottenimento o il perfezionamento dei titoli abilitativi, dei quali lo stesso sarà titolare per la durata della concessione.

La somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere effettuata nel rispetto della normativa vigente e dei relativi titoli abilitativi.

Le autorizzazioni e titoli abilitativi intestati al Concessionario non potranno essere trasferiti o ceduti, anche parzialmente, salvo quanto consentito dalla normativa vigente.

E' fatto divieto al Concessionario di affidare a terzi, in tutto o in parte, la gestione del servizio, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente, dalla documentazione di gara e, ove applicabile, dall'art.119 del D. Lgs.31 marzo 2023, n.36, e s.m.i.

Il mancato rilascio o perfezionamento delle autorizzazioni e dei titoli abilitativi necessari, qualora impedisca l'avvio del servizio, comporterà l'adozione dei provvedimenti previsti dalla normativa vigente e dalla documentazione di gara, ivi compresa, ove ne ricorrano i presupposti, la risoluzione del contratto e l'escussione della garanzia definitiva, nei limiti e alle condizioni previste dalla normativa vigente e dell'art.117 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

ART.6 – AVVIO DEL SERVIZIO

L'avvio del servizio di gestione del bar Sant'Eugenio dovrà avvenire entro 60 giorni naturali e consecutivi, o nel minor tempo indicato nell'offerta, dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna dei locali, salvo diversa disposizione dell'ASL Roma 2.

Entro il termine previsto per l'avvio, l'Operatore Economico dovrà provvedere, a propria cura e spese, a tutti gli adempimenti necessari a garantire la piena operatività del servizio, in conformità al presente Capitolato, all'offerta tecnica e alla normativa vigente.

Prima dell'avvio del servizio, l'Operatore Economico dovrà garantire:

- la disponibilità e l'idoneità delle attrezzature necessarie;
- la disponibilità del personale previsto, in possesso dei requisiti e della formazione prescritti dalla normativa vigente;
- l'approvvigionamento dei prodotti e delle derrate necessari;
- l'attivazione delle utenze e dei servizi posti a proprio carico;
- l'espletamento degli adempimenti amministrativi, autorizzativi, igienico-sanitari e di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

L'Operatore Economico dovrà comunicare per iscritto all'ASL Roma 2, con un preavviso di almeno 7 giorni, la data prevista per l'effettivo avvio del servizio, trasmettendo, ove richiesto, la documentazione attestante l'avvenuto completamento degli adempimenti propedeutici.

Il servizio dovrà essere prestato nel rispetto degli orari stabiliti negli atti di gara e dalle modalità organizzative previste dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica.

Il mancato avvio del servizio entro il termine previsto, ove imputabile all'Operatore Economico, costituisce inadempimento contrattuale e comporta l'applicazione delle penali e degli ulteriori rimedi previsti dagli atti di gara e dal contratto, nel rispetto della normativa vigente e della disciplina applicabile alla concessione.

L'ASL Roma 2 potrà effettuare, prima dell'avvio, le verifiche necessarie ad accertare la sussistenza delle condizioni tecniche, organizzative e igienico-sanitarie necessarie alla regolare erogazione del servizio.

Gli interventi di adeguamento e allestimento previsti dal progetto approvato dall'ASL Roma 2 dovranno essere ultimati entro il termine previsto per l'avvio del servizio.

Art. 6.1 - Attrezzature, arredi, stoviglie

Il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla fornitura, all'installazione, alla messa in funzione e alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie necessari alla gestione del servizio, provvedendo alla loro sostituzione quando non siano più idonei all'uso o non conformi alla normativa vigente.

Le attrezzature, gli arredi e le stoviglie sostituiti dovranno avere caratteristiche tecniche, qualitative e prestazionali almeno equivalenti a quelle dei beni sostituiti.

Nel rispetto del principio di minimizzazione dei rifiuti, il Concessionario dovrà privilegiare l'utilizzo di tazze, tazzine e piatti in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio, idonei al contatto con gli alimenti. Le stoviglie dovranno essere adeguatamente lavate e sanificate secondo procedure conformi alla normativa vigente e al piano di autocontrollo HACCP.

Al termine della concessione, le attrezzature, gli arredi e i macchinari di proprietà del Concessionario dovranno essere rimossi a sua cura e spese, entro il termine stabilito dall'ASL Roma 2, fatto salvo quanto diversamente previsto dal contratto.

L'ASL Roma 2 non risponde dell'uso improprio, dei danneggiamenti o dei furti delle dotazioni del bar, salvo i casi di responsabilità ad essa imputabili ai sensi di legge.

ART.7-CONDIZIONI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.7.1-Responsabile del servizio

Il Concessionario dovrà nominare e comunicare all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio, il nominativo del Responsabile dell'attività, incaricato di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio e di costituire l'interfaccia del Concessionario nei confronti dell'ASL Roma 2.

Il Responsabile dovrà vigilare sul regolare svolgimento del servizio, garantire la reperibilità e il pronto intervento secondo le modalità previste dagli atti di gara e possedere adeguata preparazione e formazione professionale, piena padronanza della lingua italiana e i necessari poteri per la gestione del servizio.

Le comunicazioni formali effettuate al Referente dell'attività si intenderanno validamente effettuate nei confronti al Concessionario. In caso di assenza o impedimento, il Concessionario dovrà darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione, indicando il nominativo del sostituto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del Responsabile qualora ne rilevi l'inidoneità o l'inadeguatezza rispetto alle esigenze del servizio.

Art.7.2-Caratteristiche e modalità di erogazione

Il servizio dovrà essere svolto con la massima cura e nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato Tecnico, della documentazione di gara, dell'offerta presentata e della normativa vigente.

Art.7.3-Responsabilità del Concessionario

È a carico del Concessionario l'esecuzione delle prestazioni nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni contenuti nel Capitolato Tecnico, nel Disciplinare, nei relativi allegati e nell'offerta.

Le eventuali non conformità saranno formalmente contestate, con l'applicazione delle penali previste dagli atti di gara e dal contratto.

Il Concessionario è responsabile dei danni arrecati all'ASL Roma 2 e a terzi derivanti dall'esecuzione del servizio, qualora imputabili al Concessionario, al proprio personale o ai soggetti dei quali si avvalga, nei limiti e alle condizioni previste dalla legge e dal contratto.

Qualsiasi evento che possa influire sull'esecuzione del servizio dovrà essere tempestivamente segnalato all'Amministrazione e, ove previsto dagli atti di gara, al DEC, secondo le modalità e i termini stabiliti dalla documentazione contrattuale.

Il Concessionario dovrà garantire il regolare funzionamento del servizio anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del proprio personale, nel rispetto della normativa vigente

Art.7.4-Polizza assicurativa

Il Concessionario è responsabile dei danni arrecati all'ASL Roma 2 e a terzi in conseguenza di fatti o attività connessi all'esecuzione della concessione, qualora imputabili allo stesso.

Il Concessionario dovrà presentare, secondo quanto previsto dagli atti di gara, un'idonea polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso prestatori di lavoro (RCO), per un valore contrattuale almeno pari al valore quinquennale della concessione e validità per l'intera durata del servizio, comprese le eventuali proroghe.

In caso di polizza già in essere, dovrà essere prodotta apposita appendice attestante l'estensione della copertura al servizio oggetto della concessione.

La documentazione relativa alla polizza, comprese le quietanze di pagamento, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà comunicare tempestivamente all'Amministrazione eventuali danni o sinistri relativi a impianti, strutture o apparecchiature. I danni accertati e imputabili al Concessionario, previa contestazione e nel rispetto del contraddittorio, dovranno essere risarciti dal medesimo. In caso di mancato risarcimento o riparazione entro il termine stabilito, l'Amministrazione potrà procedere, nei limiti e secondo le modalità previste dalla legge, dal contratto e dagli atti di gara, mediante trattenuta sulle somme dovute e/o escussione

della garanzia definitiva, ove ne ricorrano i presupposti, con conseguente reintegrazione della garanzia ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., ove applicabile.

Art.7.5-Personale

Il Concessionario dovrà impiegare personale qualificato e idoneo, in possesso dei requisiti professionali, formativi e igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente, ad eccezione del personale addetto alle pulizie, per il quale il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate, previsti dalla normativa vigente, garantendo l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale applicabile e l'adempimento degli obblighi retributivi, previdenziali, assicurativi e sociali.

Il personale impiegato dal Concessionario non potrà instaurare alcun rapporto di lavoro o di impiego con l'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà adottare sistemi di rilevazione delle presenze, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, e ove previsto dalle procedure dell'Amministrazione, dotare il personale di apposito badge, dal quale l'Amministrazione potrà evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura in caso di esodo.

Il numero e la qualificazione del personale dovranno essere adeguati alle esigenze del servizio e ai flussi dell'utenza, al fine di garantirne il regolare, efficace ed efficiente svolgimento.

Il Concessionario dovrà tenere costantemente aggiornato elenco del personale impiegato trasmettendone le eventuali variazioni alla Asl Roma 2 entro 10 giorni. Il personale dovrà inoltre:

1. indossare idonee divise come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore (gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione dei pasti saranno distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione dei locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.), esteticamente curate ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munite sia di placca ben visibile recante il marchio dell'impresa del Concessionario sia di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81 e s.m.i.;
2. essere adeguatamente formato in materia di igiene alimentare e HACCP, secondo quanto previsto dall'Allegato II, Capitoli VIII e XII, del Regolamento (CE) n. 852/2004 e dalla normativa nazionale e regionale vigente; Restano ferme le ulteriori disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia di formazione degli operatori del settore alimentare e di igiene e sicurezza degli alimenti.
3. osservare le procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP e le disposizioni in materia di igiene degli alimenti e di igiene personale previste dal Regolamento (CE) n.852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo all'igiene dei prodotti alimentari, e successive modifiche e integrazioni;
4. essere sottoposto, ove previsto dalla normativa vigente e in relazione alla mansione e ai rischi lavorativi, alla sorveglianza sanitaria di cui agli artt. 25 e 41 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., effettuata dal Medico Competente secondo le modalità e nei casi previsti dalla normativa vigente e dal relativo protocollo sanitario.

Per ridurre al minimo le possibilità di contaminazione il personale dovrà attenersi alle seguenti norme comportamentali:

1. se, nel manipolare i prodotti, vengono utilizzati i guanti, questi debbono essere mantenuti integri e puliti. I guanti dovranno essere di materiale impermeabile, a meno che ciò non risulti non compatibile con il lavoro richiesto;
2. indossare retine per capelli, copricapo, o altri mezzi per tenere raccolti i capelli;
3. non tenere, in servizio, abiti personali o, per lo meno, fare in modo che siano coperti da vestiario protettivo;

4. non consumare cibi o bevande e non fare uso di tabacco nelle aree in cui i prodotti alimentari e gli ingredienti siano esposti e serviti;
5. coprire immediatamente tutti i tagli e le escoriazioni con medicazioni impermeabili;
6. in caso di tagli procurati sul posto di lavoro, il lavoratore dovrà essere immediatamente esonerato dalla somministrazione degli alimenti; - gettare i prodotti eventualmente venuti a contatto con il sangue e/o la ferita o caduti per terra
7. non tossire né starnutire sopra i cibi e, in caso di raffreddore, utilizzare mascherine;
8. prendere qualsiasi altra precauzione per prevenire la contaminazione degli alimenti da microrganismi o sostanze estranee come sudore, capelli, cosmetici, tabacco, prodotti chimici, medicinali, oggetti;
9. il personale addetto alla riscossione non può prestare contemporaneamente la propria opera per la preparazione e somministrazione degli alimenti e bevande; l'eventuale passaggio delle funzioni di riscossione a quelle di somministrazione dovrà essere preceduta da adeguata igiene personale.
10. coloro che manipolano gli alimenti devono essere messi al corrente delle conseguenze che può avere il mancato rispetto delle regole di cui sopra ed è fondamentale che il personale preposto sia informato di quello che può comportare l'applicazione di norme non igieniche e che sappia impegnarsi con competenza per garantire la somministrazione di un alimento igienicamente sicuro;
11. segnalare tempestivamente al proprio datore di lavoro le condizioni suscettibili di determinare un rischio di contaminazione degli alimenti, nel rispetto della normativa vigente, ai fini dell'adozione delle misure previste dall'Allegato II, Capitolo VIII, del Regolamento (CE) n. 852/2004. Il personale affetto da una malattia o portatore di una patologia suscettibile di essere trasmessa attraverso gli alimenti, ovvero affetto da ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o diarrea, non dovrà essere adibito alla manipolazione degli alimenti né accedere alle aree di trattamento degli alimenti qualora sussista un rischio di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti;
12. rispettare le procedure dell'Amministrazione relative all'accesso, alla sicurezza, alla gestione delle emergenze e all'evacuazione;
13. rispettare le disposizioni impartite dai soggetti competenti dell'Amministrazione in materia di accesso, sicurezza e gestione delle emergenze, nonché le disposizioni del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., per quanto applicabili alle attività oggetto della concessione;
14. mantenere un comportamento professionalmente corretto e rispettoso nei confronti dell'utenza e del personale dell'Amministrazione;
15. garantire la riservatezza delle informazioni acquisite nell'esecuzione del servizio nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i., e della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali;
16. provvedere alla riconsegna degli oggetti rinvenuti durante l'esecuzione del servizio secondo le procedure interne dell'Amministrazione.

L'Amministrazione potrà segnalare al Concessionario l'eventuale inidoneità o il comportamento non conforme del personale impiegato e richiederne la sostituzione, previa contestazione e nel rispetto della normativa vigente, senza ulteriori oneri per l'Amministrazione.

Almeno 7 giorni prima dell'attivazione del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione l'elenco del personale impiegato, indicando i dati strettamente necessari alla verifica dell'organizzazione e della regolare esecuzione del servizio, nel rispetto dei principi di minimizzazione e proporzionalità di cui all'art. 5 del Regolamento (UE) 2016/679.

Il Concessionario dovrà rendere disponibili, su richiesta dell'Amministrazione e nei limiti delle rispettive competenze, i documenti necessari a comprovare la regolarità dell'impiego del personale e l'adempimento degli obblighi previdenziali, assicurativi e lavorativi.

L'Amministrazione potrà effettuare i controlli di propria competenza e richiedere, ove necessario, l'intervento degli organi e delle Autorità competenti. Il Concessionario resta responsabile della scelta, dell'organizzazione e della distribuzione dei compiti del proprio personale e dovrà comunicare tempestivamente ogni variazione del personale impiegato.

Art.7.6-Clausola sociale – Riassorbimento del personale e valutazione in sede di gara

In conformità agli artt. 57 e 102 del D.Lgs. 36/2023, il Concessionario dovrà rispettare gli obblighi della clausola sociale per promuovere la stabilità occupazionale del personale uscente, garantendo al contempo il rispetto della libertà di iniziativa economica privata e dell'autonomia organizzativa d'impresa.

A tal fine, i concorrenti dovranno presentare con l'offerta una relazione illustrativa (Progetto di Riassorbimento) di al punto 9 e 16 del Disciplinare di gara.

Art.7.7-Norme di Prevenzione e Sicurezza/Adempimenti D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Il Concessionario è tenuto al pieno e rigoroso rispetto della normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., nonché alle ulteriori disposizioni applicabili in relazione alle attività oggetto della concessione.

Il Concessionario dovrà valutare e gestire i rischi connessi alle attività di propria competenza, tenendo conto delle caratteristiche della struttura sanitaria e dei rischi presenti nei luoghi di esecuzione del servizio, ivi compresi, ove pertinenti, i rischi di natura chimica, fisica e biologica, nonché quelli connessi alla presenza di impianti, attrezzature, lavoratori, pazienti, utenti e visitatori.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., il Concessionario è tenuto a cooperare e coordinarsi con l'Amministrazione e con gli eventuali altri soggetti operanti presso la struttura, al fine di prevenire e ridurre i rischi derivanti dalle interferenze.

Ove ricorrano i presupposti previsti dalla normativa vigente, i rischi da interferenza e le relative misure di prevenzione e protezione saranno disciplinati mediante il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), predisposto e aggiornato dall'Amministrazione secondo necessità. Gli eventuali costi della sicurezza derivanti dai rischi da interferenza saranno determinati dall'Amministrazione e indicati nella documentazione di gara, ove dovuti.

Restano a carico del Concessionario tutti gli obblighi e gli oneri relativi alla sicurezza propri dell'organizzazione e delle attività svolte, ivi compresa la predisposizione e l'aggiornamento del proprio Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), ove previsto, ai sensi degli artt. 17 e 28 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.. Il Concessionario dovrà garantire che il proprio personale sia adeguatamente informato, formato e, ove previsto, addestrato sui rischi connessi alle mansioni svolte e sulle procedure di sicurezza applicabili, ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., nonché della normativa vigente in materia di formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro.

Il personale del Concessionario dovrà rispettare le procedure di emergenza, evacuazione e sicurezza adottate dall'ASL e dovrà, in particolare:

- non ostruire i percorsi di esodo e le uscite di emergenza;
- non manomettere o rimuovere la segnaletica, i dispositivi e i presidi di sicurezza;
- segnalare tempestivamente eventuali situazioni di pericolo o condizioni non conformi;
- custodire adeguatamente materiali, prodotti e attrezzature, evitando che costituiscano fonte di pericolo per lavoratori, pazienti, utenti e visitatori.

Il Concessionario dovrà garantire la corretta gestione e manutenzione delle attrezzature di lavoro utilizzate nell'esecuzione del servizio, nel rispetto degli artt. 70 e 71 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e delle specifiche disposizioni applicabili.

Per quanto concerne la sicurezza antincendio, il Concessionario dovrà rispettare le disposizioni di cui all'art. 46 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia, con particolare riferimento ai decreti ministeriali 1° settembre 2021, 2 settembre 2021 e 3 settembre 2021, per quanto applicabili alle attività svolte. Per il primo soccorso si applicano le disposizioni di cui all'art. 45 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e alla normativa vigente, per quanto compatibili con la tipologia e le caratteristiche delle attività svolte.

In caso di infortunio, incidente o altro evento rilevante ai fini della sicurezza che coinvolga personale del Concessionario nell'esecuzione del servizio, il Concessionario dovrà darne tempestiva comunicazione al RUP e/o al DEC e al referente aziendale individuato dall'Amministrazione, fermo restando l'obbligo di effettuare tutti gli adempimenti e le comunicazioni previsti dalla normativa vigente nei confronti degli enti competenti. Il Concessionario dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione, su richiesta, la documentazione comprovante l'adempimento degli obblighi in materia di salute e sicurezza, nonché la documentazione relativa alla formazione del personale, alla valutazione dei rischi, alla manutenzione e alle verifiche delle attrezzature e agli eventuali infortuni e incidenti, nei limiti e secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'Amministrazione si riserva di effettuare verifiche e sopralluoghi finalizzati ad accertare il rispetto degli obblighi in materia di salute e sicurezza. Eventuali violazioni saranno gestite secondo quanto previsto dalla normativa vigente, dal contratto e dagli atti di gara.

ART.8 – UTENZE

La ASL Roma 2 mette a disposizione del Concessionario i locali completi degli allacciamenti elettrico e idrico, e degli impianti di riscaldamento e raffreddamento.

Sono a carico del Concessionario i consumi relativi ai vettori energetici, quali energia elettrica, acqua calda e fredda, riscaldamento ed eventuali ulteriori vettori energetici. A tal fine, è stato stimato, in base ai consumi storici, un canone di rimborso considerato nell'ambito del canone richiesto nel PEF.

Il Concessionario dovrà, inoltre presentare all'Autorità competente la dichiarazione di avvio dell'attività ai fini dell'applicazione della TARI, relativamente agli spazi occupati e ai rifiuti prodotti.

ART.9– MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie merceologiche proprie dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e di piccola ristorazione, come individuate nel presente Capitolato.

Il Concessionario dovrà assicurare a proprio rischio operativo, organizzando autonomamente i mezzi, le attrezzature e il personale necessari allo svolgimento del servizio, nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, dell'offerta tecnica e della normativa vigente. Il servizio dovrà essere eseguito a regola d'arte, garantendo la qualità delle materie prime, il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie e la continuità e regolarità del servizio.

Il Concessionario, in qualità di operatore del settore alimentare (OSA) per le attività di propria competenza, è tenuto a garantire la sicurezza degli alimenti e ad attuare e mantenere procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 e della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.

Per tutti i prodotti offerti posti in vendita o somministrati dovranno essere fornite le informazioni obbligatorie previste dalla normativa vigente, comprese, ove applicabili, quelle relative alla denominazione, agli ingredienti, agli allergeni e ai prezzi.

È vietata la vendita o somministrazione di prodotti non conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e commercializzazione degli alimenti. Tale violazione costituisce inadempimento contrattuale, ferme restando le ulteriori conseguenze previste dalla normativa vigente e dal presente Capitolato.

Il Concessionario dovrà garantire quantità adeguate alle esigenze dell'utenza, prodotti idonei al consumo e conformi al presente Capitolato, adeguatamente assortiti e, ove pertinente, di recente produzione. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti e/o laboratori registrati o riconosciuti, ove previsto dalla normativa vigente, e possedere i requisiti previsti dalle rispettive denominazioni legali, ove esistenti, o dalle denominazioni merceologiche con cui sono legittimamente posti in vendita.

Il Concessionario dovrà garantire ordine, pulizia e adeguato decoro dei locali, delle attrezzature e degli spazi destinati al servizio e consentire all'ASL Roma 2 di effettuare, per quanto di competenza e nel rispetto della normativa vigente, le verifiche e i controlli necessari sulla regolare esecuzione del servizio e sul rispetto degli obblighi contrattuali.

Il Concessionario deve assicurare la somministrazione di prodotti da bar nel rispetto delle caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche previste dal presente Capitolato e dalla normativa vigente.

I prodotti posti in vendita, confezionati presso stabilimenti o laboratori registrati o riconosciuti, ove previsto dalla normativa vigente, ovvero preparati nei locali del bar, devono essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene, composizione, etichettatura, conservazione e informazioni al consumatore.

Il Concessionario deve assicurare la corretta informazione al consumatore ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011 e della normativa nazionale applicabile, con particolare riferimento alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze. Per gli alimenti non preimballati, le informazioni obbligatorie devono essere rese disponibili secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

Il Concessionario deve garantire almeno le seguenti categorie di prodotti:

- caffetteria, compresi latte parzialmente scremato e bevande a base di soia su richiesta;
- bevande calde e fredde come acque, succhi di frutta, anche senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche senza zucchero, tè, tisane, infusi, ecc.;
- prodotti salati quali panini, anche integrali, sandwich, pizette, tramezzini e toast, comprese varianti con verdure e/o formaggio;
- prodotti dolci quali prodotti da forno e pasticceria, gelati confezionati, cioccolato, caramelle e gomme da masticare, comprese varianti senza zucchero;
- frutta, verdura, e yogurt, comprese insalate, macedonie, spremute frullati di frutta e yogurt, anche a ridotto contenuto di grassi.

I prodotti destinati alla colazione e al pranzo dovranno essere conformi ai requisiti di qualità e sicurezza alimentare previsti dalla normativa vigente. Ove compatibile con la tipologia del prodotto e con le esigenze del servizio, dovrà essere limitato il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

I prezzi dei prodotti al pubblico non dovranno superare quelli indicati nel listino prezzi «AssoBar» (categoria 2), al netto dello sconto come offerto dal Concessionario.

Il Concessionario deve garantire ai dipendenti dell'ASL Roma 2 lo sconto previsto nell'offerta.

È vietata la vendita di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di prodotti del tabacco e biglietti di lotterie istantanee.

I divieti previsti dal presente articolo costituiscono specifiche condizioni contrattuali della concessione, indipendentemente dalle eventuali autorizzazioni o abilitazioni previste dalla normativa generale per l'esercizio delle relative attività.

La vendita e la somministrazione dei prodotti alimentari dovranno avvenire nel rispetto del TMC o della data di scadenza, ove previsti, delle condizioni di conservazione e delle altre prescrizioni della normativa vigente.

Il listino prezzi dovrà essere esposto in modo chiaramente visibile nei locali del bar e riportare il prezzo di ciascun prodotto offerto al pubblico.

Il servizio dovrà essere organizzato in modo da garantire regolarità, continuità e tempi di attesa contenuti, anche nelle fasce di maggiore affluenza, senza arrecare intralcio alle attività della struttura sanitaria e nel rispetto delle esigenze di sicurezza, igiene e funzionalità.

Per le operazioni soggette agli obblighi fiscali previsti dalla normativa vigente, il Concessionario dovrà assicurare la memorizzazione elettronica e la trasmissione telematica dei corrispettivi, nonché il rilascio del documento commerciale nei casi e secondo le modalità previste dalla normativa fiscale vigente.

Art.9.1 - Giorni e orari di apertura e chiusura

Il Concessionario, per tutta la durata della concessione, dovrà garantire il servizio bar e somministrare i prodotti dal lunedì alla domenica, festivi compresi, secondo gli orari stabiliti dal presente Capitolato e concordati con la Direzione Sanitaria della ASL Roma 2.

Gli orari di esercizio saranno strettamente legati a quelli di apertura della struttura, e comunque, dovranno essere concordati con la Direzione Sanitaria della ASL Roma 2.

Gli orari di esercizio saranno correlati a quelli di apertura della struttura e potranno essere modificati, previo accordo tra le parti e in relazione alle esigenze organizzative e assistenziali della struttura, nel corso della vigenza contrattuale.

Polo Ospedaliero S. Eugenio	dalle ore 7.00 alle ore 19.00 dal Lunedì alla Domenica compreso i festivi
-----------------------------	---

Il servizio dovrà essere effettuato con continuità. Eventuali interruzioni imputabili al Concessionario comporteranno l'applicazione delle penali previste dal contratto, fatto salvo quanto previsto nel presente Capitolato.

Il Concessionario dovrà rispettare le disposizioni impartite dalla Direzione Sanitaria in materia igienico-sanitaria e organizzativa. Le violazioni che costituiscano grave inadempimento potranno comportare, ricorrendone i presupposti, la risoluzione del contratto secondo la normativa vigente e le disposizioni contrattuali.

Il Concessionario dovrà garantire il mantenimento dell'ordine e della quiete propri di una struttura ospedaliera, evitando schiamazzi o comportamenti che possano arrecare disturbo o pregiudizio alla sicurezza. L'utilizzo di apparecchi radio, televisivi o similari è subordinato alla preventiva autorizzazione dell'ASL Roma 2 e al rispetto della normativa vigente in materia di emissioni sonore.

Art.9.2 - Prezzi

I prezzi dei prodotti posti in vendita dovranno essere esposti in modo chiaro e facilmente visibile nel locale e dovranno essere conformi al listino approvato dall'ASL Roma 2 e all'offerta economica presentata dal Concessionario.

Eventuali variazioni dei prezzi dovranno essere preventivamente sottoposte all'approvazione dell'ASL Roma 2, nel rispetto di quanto previsto dal contratto e dalla documentazione di gara, e non potranno in ogni caso superare nel complesso il limite massimo del 10% rispetto ai prezzi contrattualmente stabiliti. Dovrà essere previsto un listino agevolato per i dipendenti dell'ASL Roma 2 secondo le condizioni stabilite negli atti di gara e nell'offerta del concessionario

Il pagamento potrà avvenire:

- in contanti;
- mediante strumenti di pagamento elettronico;
- mediante buoni pasto, ove previsti e accettati dal Concessionario secondo le condizioni contrattuali.

Il Concessionario dovrà accettare i buoni pasto messi a disposizione dei dipendenti dell'ASL Roma 2, anche in caso di successiva sostituzione dell'emittente, secondo le condizioni e il valore vigenti nel periodo di riferimento. Per ogni consumazione dovrà essere emesso il documento commerciale secondo la normativa fiscale vigente. Le modalità organizzative della cassa dovranno garantire la separazione, ove necessaria sotto il profilo igienico-sanitario, tra la gestione del denaro e la manipolazione degli alimenti. Il Concessionario dovrà inoltre organizzare i percorsi di accesso ai servizi in modo da evitare interferenze tra le diverse attività.

Art.9.3 – Interruzione nell'esecuzione del servizio

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio.

Saranno consentite interruzioni temporanee del servizio esclusivamente nei seguenti casi, previa comunicazione all'ASL Roma 2 da effettuarsi, ove possibile, con almeno 7 giorni di anticipo, fatti salvi i casi di urgenza, imprevedibilità o forza maggiore:

- **Sciopero o astensione collettiva del personale:** il concessionario dovrà darne tempestiva comunicazione all'ASL Roma 2, ove possibile almeno 7 giorni di anticipo e, comunque, nel rispetto dei termini previsti dalla normativa vigente, al fine di concordare le misure necessarie a limitare i disagi e garantire, ove previsto, le prestazioni indispensabili;
- **Guasto alle attrezzature:** il Concessionario dovrà darne immediata comunicazione all'ASL Roma 2 e adottare tutte le misure ragionevolmente possibili per limitare l'interruzione del servizio, garantire le prestazioni minime, ove praticabili, e assicurare la corretta conservazione degli alimenti, compreso il mantenimento della catena del freddo;
- **Forza maggiore o eventi eccezionali:** saranno ammesse interruzioni dovute a eventi imprevedibili, inevitabili e non imputabili al Concessionario, nei limiti e alle condizioni previsti dalla normativa vigente e dal contratto. Il Concessionario dovrà darne tempestiva comunicazione all'ASL Roma 2, indicando le cause dell'interruzione, la durata presumibile e le misure adottate per il ripristino del servizio;
- **Lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria degli impianti o dei locali:** le relative interruzioni dovranno essere comunicate all'ASL Roma 2 con un preavviso compatibile con la natura e l'urgenza dell'intervento. Qualora i lavori siano disposti dall'ASL Roma 2, quest'ultima ne darà comunicazione al Concessionario secondo modalità compatibili con le circostanze

Le interruzioni del servizio dovute a cause non imputabili al Concessionario, debitamente documentate e tempestivamente comunicate all'ASL Roma 2, non comporteranno l'applicazione di penali, nei limiti e alle condizioni previsti dalla normativa vigente e dal contratto, purché il Concessionario abbia adottato tutte le misure ragionevolmente esigibili per prevenire o limitare le conseguenze dell'evento.

L'interruzione o la sospensione del servizio disposta unilateralmente dal Concessionario senza giustificato motivo, al di fuori dei casi sopra indicati o in assenza delle condizioni previste dal contratto, costituisce inadempimento contrattuale e comporta l'applicazione delle penali previste dal contratto, fatta salva l'adozione degli ulteriori rimedi previsti dalla normativa vigente e dagli atti contrattuali.

Art.9.4 – Eccedenze alimentari e destinazione del cibo non somministrato

Il Concessionario dovrà organizzare il servizio in modo tale da prevenire e ridurre gli sprechi e le eccedenze alimentari, nel rispetto della Legge 19 agosto 2016, n. 166 e della normativa europea e nazionale vigente in materia.

Il Concessionario dovrà presentare nella Relazione Tecnica un progetto finalizzato al recupero e alla destinazione delle eccedenze alimentari ancora idonee al consumo a favore di enti del Terzo settore o di altri soggetti ammessi dalla normativa vigente.

Il progetto dovrà descrivere le modalità di raccolta, confezionamento, eventuale abbattimento della temperatura, etichettatura, trasporto, conservazione e consegna delle eccedenze, garantendo in ogni fase la sicurezza e la tracciabilità degli alimenti.

Il progetto approvato costituirà, in fase esecutiva, il protocollo operativo per la gestione delle eccedenze.

Il servizio sarà svolto senza oneri per l'ASL Roma 2.

L'accordo con il soggetto destinatario delle eccedenze dovrà essere documentato secondo le modalità e i termini stabiliti nella documentazione di gara e nel contratto.

ART.10- SERVIZIO BAR - PRODOTTI E TIPOLOGIA PRODUTTIVA

Art.10.1– Servizio di piccola ristorazione

Il Concessionario dovrà garantire, nella fascia oraria del pranzo dalle ore 12:00 alle ore 15:00, secondo quanto previsto dalla Relazione Tecnica presentata in sede di gara e dal Disciplinare di gara, il servizio di piccola ristorazione nel rispetto del presente Capitolato e della normativa vigente.

I menù e le preparazioni dovranno garantire:

- pasto vegetariano, con disponibilità di almeno una proposta completamente vegetariana e con un'adeguata varietà delle preparazioni;
- tradizione gastronomica regionale, mediante valorizzazione di preparazioni della tradizione gastronomica regionale, assicurando varietà dell'offerta
- dieta mediterranea, presenza di proposte alimentari ispirate ai principi della dieta mediterranea, nel rispetto delle indicazioni nutrizionali applicabili;
- servizio da asporto mediante la possibilità di somministrazione in modalità take-away, mediante contenitori idonei al trasporto degli alimenti e conformi alla normativa vigente in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA). Posate, stoviglie, bicchieri e tovaglioli monouso, ove utilizzati, dovranno essere conformi alla normativa vigente e ai CAM applicabili;
- qualità delle materie prime, assicurando che le materie prime e i prodotti utilizzati siano conformi alle caratteristiche qualitative e merceologiche previste dal presente Capitolato e dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, per quanto applicabili alla presente concessione e alla specifica tipologia di servizio.

Art.10.2 – Qualità dei prodotti, intolleranze e allergie

Il Concessionario, per tutta la durata della concessione, dovrà somministrare prodotti conformi alle tipologie previste dal progetto merceologico presentato in sede di gara e approvato dall'ASL Roma 2, nonché alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene, etichettatura, informazioni al consumatore, tracciabilità e rintracciabilità.

I prodotti dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati e, ove previsto, trasportati nel rispetto della normativa nazionale e dell'Unione europea applicabile alla specifica tipologia di prodotto.

Per gli alimenti preimballati dovranno essere garantite le informazioni obbligatorie previste dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 e dalla normativa nazionale applicabile. Per gli alimenti non preimballati e somministrati dovranno essere fornite le informazioni previste dalla normativa vigente, con particolare riferimento agli allergeni.

Le informazioni al consumatore dovranno essere visibili, facilmente accessibili e leggibili, secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

Il TMC o la data di scadenza, ove previsti, dovranno essere gestiti nel rispetto della normativa applicabile. La data di confezionamento dovrà essere indicata esclusivamente nei casi previsti dalla normativa o dagli specifici requisiti contrattuali.

I prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di OGM, in particolare ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003, e successive modificazioni. Qualora previsto quale requisito contrattuale, è vietato l'utilizzo di prodotti contenenti OGM o ingredienti o derivati ottenuti da OGM.

Il Concessionario dovrà garantire la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti e, su richiesta dell'ASL Roma 2 o delle Autorità competenti, esibire la relativa documentazione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. I controlli ufficiali sono disciplinati, tra l'altro, dal Regolamento (UE) 2017/625.

Secondo quanto previsto dal progetto merceologico, dovrà essere garantito:

- l'utilizzo di prodotti e ingredienti freschi, ove disponibili e compatibili con la tipologia del prodotto;
- l'indicazione dell'utilizzo di prodotti surgelati o congelati secondo la normativa vigente;
- il divieto di utilizzo di condimenti e insaporitori contenenti glutammato monosodico o altri sali dell'acido glutammico, quale requisito contrattuale;
- il divieto di utilizzo di alimenti contenenti olio di palma, quale requisito contrattuale.

Le indicazioni "Km 0", "filiera corta", "produzione locale" o analoghe dovranno essere veritiere e, ove richiesto, comprovate da idonea documentazione. Le indicazioni relative all'origine e alla provenienza dei prodotti dovranno essere veritiere e non dovranno indurre in errore il consumatore.

Dovranno essere utilizzati, ove previsti dal progetto merceologico, prodotti biologici, da agricoltura integrata, tipici e tradizionali, DOP e IGP e prodotti del Commercio Equo e Solidale.

Per i prodotti biologici dovrà essere rispettato il Regolamento (UE) 2018/848, e successive modificazioni e integrazioni. Il Concessionario dovrà conservare la documentazione necessaria a comprovarne la conformità e la tracciabilità, rendendola disponibile all'ASL Roma 2 e agli organi di controllo competenti.

È vietato utilizzare:

- alimenti o ingredienti la cui commercializzazione o utilizzazione sia vietata dalla normativa vigente
- prodotti contenenti OGM, ove il relativo divieto costituisca requisito contrattuale;
- additivi alimentari non autorizzati o utilizzati in violazione della normativa vigente;
- alimenti scaduti o precedentemente preparati e successivamente reimpiegati in violazione della normativa igienico-sanitaria, delle procedure di autocontrollo o del presente Capitolato.

Gli additivi alimentari autorizzati sono disciplinati dal Regolamento (CE) n. 1333/2008 e possono essere utilizzati esclusivamente alle condizioni previste dalla normativa vigente.

Il Concessionario dovrà rispettare per tutta la durata della concessione il progetto merceologico e il ricettario presentati in sede di gara e approvati dall'ASL Roma 2, comprese le caratteristiche dichiarate relative a DOP, IGP, origine, provenienza e qualità dei prodotti.

Il ricettario dovrà essere reso disponibile all'utenza prima dell'acquisto o della somministrazione, secondo modalità idonee e nel rispetto della normativa vigente.

La vendita e la somministrazione di alimenti non sicuri, contaminati, non conformi alla normativa vigente, conservati in condizioni non idonee, nonché la somministrazione di alimenti oltre la data di scadenza, nei casi in cui ciò sia vietato dalla normativa vigente, costituiscono grave inadempimento contrattuale e potranno comportare l'applicazione delle penali e degli altri rimedi previsti dal contratto, ivi compresa la risoluzione nei casi e secondo le modalità previste dalla normativa vigente e dal presente Capitolato, oltre alle eventuali sanzioni amministrative o penali applicabili.

Art.10.3 – Utilizzo di materiale monouso

Il Concessionario dovrà tenere a disposizione bicchieri e tazzine monouso per gli utenti che ne facciano esplicita richiesta.

Il loro utilizzo dovrà avvenire nel rispetto della normativa europea, nazionale e regionale vigente, con particolare riferimento alla direttiva (UE) 2019/904, al D.Lgs. 8 novembre 2021, n. 196 e, per quanto applicabile, al Regolamento (UE) 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio. Il Regolamento (UE) 2025/40 si applica dal 12 agosto 2026.

Dovranno essere rispettati i divieti, le limitazioni e gli obblighi di riduzione dell'impiego di determinati prodotti di plastica monouso e di imballaggi previsti dalla normativa vigente, ove compatibile con le esigenze igienico-sanitarie del servizio, dovrà essere privilegiato l'utilizzo di contenitori e imballaggi riutilizzabili, conformi alla normativa vigente sui materiali e sugli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA).

ART.11-ALLERGIE, INTOLLERANZE E CELIACHIA

Il Concessionario dovrà garantire la tutela dei consumatori affetti da allergie o intolleranze alimentari e, in particolare, delle persone affette da celiachia, nel rispetto della normativa europea, nazionale e regionale vigente. Dovrà essere garantita la corretta informazione all'utenza sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011, del D.Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231 e della normativa vigente, secondo le modalità applicabili alla tipologia di alimento e di servizio.

Il Concessionario dovrà garantire la disponibilità di prodotti confezionati senza glutine, conformi alla normativa vigente e correttamente etichettati.

Qualora vengano preparati e/o somministrati alimenti senza glutine non preimballati, il Concessionario dovrà adottare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo, specifiche misure per prevenire la contaminazione accidentale da glutine, con particolare riferimento a:

- approvvigionamento e verifica delle materie prime;
- conservazione, preparazione e identificazione dei prodotti senza glutine;
- gestione delle attrezzature e degli utensili;
- pulizia e sanificazione delle superfici e delle attrezzature;
- prevenzione delle contaminazioni crociate;

- conservazione e somministrazione dei prodotti.

Il personale addetto dovrà essere adeguatamente formato e aggiornato in materia di celiachia, sicurezza alimentare e prevenzione della contaminazione da glutine, secondo la normativa vigente e le disposizioni regionali applicabili. La formazione dovrà essere documentata e la relativa documentazione dovrà essere conservata e resa disponibile, su richiesta, all'ASL Roma 2 e agli organi di controllo.

Il Concessionario dovrà rispettare, per quanto applicabili alla specifica attività, la Legge 4 luglio 2005, n. 123, la L.R. Lazio 26 giugno 2025, n. 7, e successive modificazioni e integrazioni, nonché le ulteriori disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia.

Qualora ne ricorrano i presupposti e siano operative le relative disposizioni attuative, il Concessionario dovrà adempiere agli obblighi previsti per l'iscrizione e il mantenimento dei requisiti nell'Elenco regionale delle strutture ricettive e della ristorazione che offrono alimenti senza glutine, istituito dall'art. 12 della L.R. Lazio n. 7/2025.

Dovranno inoltre essere rispettate, ove applicabili, le disposizioni regionali in materia di preparazione e somministrazione di alimenti senza glutine, comprese quelle di cui alla Determinazione della Regione Lazio n. G19217 del 30 dicembre 2014 e successive modificazioni e integrazioni.

Resta fermo l'obbligo di rispettare la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, allergeni, etichettatura, tracciabilità, rintracciabilità e informazione al consumatore.

ART.12- FORNITORI

Tutti i prodotti acquistati dal Concessionario dovranno essere regolarmente documentati e fatturati secondo la normativa vigente. La relativa documentazione dovrà essere resa disponibile all'ASL Roma 2, su richiesta, nei limiti e secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

Le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno essere intestate e indirizzate al Concessionario e alla relativa sede legale, con indicazione dello specifico punto vendita, senza alcun riferimento all'ASL Roma 2, ai suoi uffici o ai relativi recapiti.

I fornitori dovranno rispettare la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Il Concessionario dovrà assicurare che i fornitori siano in grado di fornire, ove richiesto, la documentazione e le informazioni relative alle procedure igienico-sanitarie adottate, con particolare riferimento al trasporto e alla consegna degli alimenti.

ART.13-SICUREZZA ALIMENTARE E REQUISITI IGIEICO-SANITARI

Il Concessionario è tenuto a garantire, per tutta la durata della concessione, il rispetto della normativa europea, nazionale e regionale vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, informazione al consumatore, materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti, tracciabilità e rintracciabilità.

Art.13.1 – Norme igienico-sanitarie e pulizia dei locali

Il Concessionario dovrà svolgere tutte le attività di preparazione, conservazione, somministrazione, pulizia e sanificazione, nonché assicurare l'igiene del personale e delle attrezzature, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e del sistema HACCP.

Sono a carico del Concessionario la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e delle dotazioni utilizzate per il servizio.

All'inizio del servizio il Concessionario dovrà trasmettere il programma di pulizia e sanificazione e la pianificazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione, da aggiornare secondo le esigenze operative e le prescrizioni dell'ASL Roma 2.

Le operazioni di pulizia non dovranno essere effettuate contemporaneamente alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti, qualora possano determinare rischi di contaminazione.

I detergenti e i prodotti di sanificazione dovranno essere utilizzati secondo le indicazioni del produttore e conservati in appositi spazi o armadi, separati dagli alimenti.

I prodotti utilizzati per la pulizia dovranno rispettare, ove applicabili, i criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 29 gennaio 2021 e successive modificazioni e integrazioni.

In caso di rischio per la salute derivante da alimenti non sicuri, il Concessionario dovrà procedere immediatamente al ritiro dalla vendita e agli ulteriori adempimenti di ritiro, richiamo e informazione dell'Autorità competente previsti dalla normativa vigente.

Il Concessionario dovrà predisporre e gestire, a propria cura e spese, il piano di autocontrollo basato sui principi HACCP, individuando il responsabile dell'autocontrollo e mantenendo la relativa documentazione aggiornata e disponibile per i controlli.

ART.14. - IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il Concessionario dovrà conservare tutti gli alimenti, confezionati e non, nel rigoroso rispetto della normativa vigente e delle indicazioni del produttore.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati a temperatura controllata, secondo le condizioni previste dalla normativa vigente e, ove applicabili, dalle indicazioni riportate sulle confezioni.

I residui e gli scarti della produzione alimentare dovranno essere gestiti secondo la normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e, in particolare, nel rispetto del Regolamento (CE) n. 852/2004, Allegato II, Capitolo VI, nonché della normativa in materia di rifiuti.

Art.14.1-Pulizia e sanificazione

La pulizia e la sanificazione dei locali e degli spazi circostanti per un raggio di 10,00 mt dovranno essere effettuate mediante prodotti detergenti e disinfettanti idonei e conformi alla normativa vigente, con frequenza tale da garantire costantemente adeguate condizioni igieniche e, comunque, almeno due volte al giorno nelle aree interne ed esterne e secondo le modalità individuate nel piano di pulizia e sanificazione adottato dal Concessionario, nonché con frequenza anche superiore alle due volte al giorno qualora venga ravvisata la presenza di cibo negli spazi indicati nella planimetria fornita e gli ulteriori spazi circostanti che possa attrarre o essere causa della presenza di animali.

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo comporterà l'applicazione delle penali previste dagli atti di gara e dal contratto, nel rispetto della disciplina applicabile alle concessioni e, ove applicabile, dell'art. 126 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, nonché degli eventuali ulteriori rimedi contrattuali previsti dalla normativa vigente.

La misura, i presupposti, le modalità di contestazione e di applicazione delle penali, nonché il relativo limite massimo, dovranno essere specificamente indicati negli atti di gara e nel contratto, in coerenza con la disciplina applicabile alla concessione.

Art.14.2– Norme igienico-sanitarie: obblighi normativi

Il Concessionario dovrà svolgere il servizio nel rispetto della normativa europea, nazionale e regionale vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene, informazione al consumatore e materiali a contatto con gli alimenti.

In particolare, dovranno essere rispettati, ove applicabili alla specifica attività, i seguenti riferimenti:

- Regolamento (CE) n. 178/2002;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 e successive modificazioni e integrazioni;
- Regolamento (CE) n. 853/2004, ove applicabile;
- Regolamento (UE) 2017/625 e successive modificazioni e integrazioni;
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 e successive modificazioni e integrazioni;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modificazioni e integrazioni;
- Regolamento (CE) n. 1924/2006 e successive modificazioni e integrazioni;
- Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e successive modificazioni e integrazioni;
- Regolamento (UE) 2023/915 e successive modificazioni e integrazioni;
- L.R. Lazio 29 novembre 2006, n. 21, e successive modificazioni e integrazioni, ove applicabile;
CConsiglio Regionale del Lazio
- D.M. 10 marzo 2020 sui CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, ove applicabile;
- Regolamento (CE) n. 1935/2004 sui MOCA;
- D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni e integrazioni;
- Regolamento (UE) n. 10/2011 e successive modificazioni e integrazioni.

Con cadenza annuale, ove previsto dal piano di autocontrollo, il Concessionario dovrà effettuare, a proprie spese, analisi microbiologiche a campione presso laboratori idonei, secondo le modalità stabilite nel medesimo piano.

I relativi referti dovranno essere conservati e trasmessi all'ASL Roma 2 su richiesta.

Art.14.3 – Manuale di autocontrollo

La predisposizione e l'attuazione di procedure permanenti basate sui principi HACCP costituiscono requisito minimo per l'esecuzione del servizio.

Il Concessionario dovrà predisporre e mantenere aggiornato, a proprie spese, il Manuale di Autocontrollo, riferito a tutte le attività oggetto della concessione, conformemente al Regolamento (CE) n. 852/2004 e alla normativa vigente.

Il Manuale dovrà individuare i pericoli, i punti critici di controllo, le procedure di monitoraggio, le misure correttive e la relativa documentazione.

Le eventuali non conformità rilevate e le misure correttive adottate dovranno essere documentate. L'ASL Roma 2 potrà richiedere l'adeguamento del piano qualora le misure adottate risultino insufficienti o non adeguate.

Il Manuale dovrà essere presentato entro il termine previsto dalla documentazione di gara e, comunque, prima dell'avvio del servizio, e aggiornato ogniqualvolta intervengano modifiche dell'attività o della normativa applicabile.

Art.14.4-Gestione dei rifiuti urbani e riduzione dell'impatto ambientale

Il concessionario è tenuto adottare un sistema organizzato di gestione dei rifiuti prodotti dall'attività di bar e ristoro, finalizzato alla corretta raccolta differenziata, alla riduzione della quantità di rifiuti indifferenziati, al recupero dei materiali riciclabili e al mantenimento di elevati standard di igiene, pulizia e decoro.

La gestione dei rifiuti dovrà avvenire nel rispetto del D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152 e successive modificazioni e integrazioni, nonché del Regolamento per la gestione dei rifiuti urbani di Roma Capitale in vigore e delle ulteriori disposizioni normative e regolamentari applicabili e delle prescrizioni impartite dalla Direzione della struttura ospedaliera.

1. Raccolta differenziata

all'interno dei locali del bar e nelle aree di pertinenza saranno predisposti appositi contenitori, chiaramente identificati e adeguatamente posizionati, per la separazione delle diverse tipologie di rifiuti, tra cui:

- carta e cartone, compresi gli imballaggi puliti e conferibili nella relativa frazione.
- imballaggi in plastica e metalli, secondo le modalità di raccolta previste.
- vetro, ove prodotto e secondo le disposizioni del servizio di raccolta.
- frazione organica, costituita principalmente da fondi di caffè, residui alimentari e altri scarti organici.
- rifiuti indifferenziati non recuperabili attraverso le raccolte differenziate previste.

La separazione sarà effettuata fin dal momento della produzione dei rifiuti, evitando commistioni tra le diverse frazioni e favorendo il corretto avvio a recupero dei materiali riciclabili.

1. Divieto di conferimento dei rifiuti negli scarichi.

È tassativamente vietato immettere qualsiasi tipologia di rifiuto negli scarichi fognari, compresi lavandini, canaline di scolo e altri sistemi di scarico. Qualora si verificano ostruzioni, intasamenti, danni o altri malfunzionamenti degli impianti di scarico direttamente imputabili riconducibili alla presenza di rifiuti o a condotte imputabili al concessionario o al personale impiegato nell'attività del bar, le spese necessarie per gli interventi di disostruzione, ripristino e riparazione saranno interamente a carico del concessionario, fatti salvi gli ulteriori obblighi e le responsabilità previsti dalla normativa vigente. Gli oli e i grassi alimentari esausti, nonché gli eventuali ulteriori rifiuti prodotti nell'ambito dell'attività, dovranno essere raccolti separatamente, ove previsto, conservati in condizioni idonee e conferiti a soggetti autorizzati, ai fini del loro avvio a recupero o a smaltimento, nel rispetto della normativa vigente e della classificazione applicabile. Il Concessionario dovrà assicurare la corretta gestione dei rifiuti e conservare la documentazione attestante il regolare conferimento degli stessi nei casi e secondo le modalità previsti dalla normativa vigente.

2. Riduzione della produzione dei rifiuti

Al fine di ridurre l'impatto ambientale dell'attività, il Concessionario dovrà adottare misure di prevenzione e riduzione dei rifiuti.

A tal fine dovranno essere privilegiate le seguenti misure:

- preferenza, per prodotti e forniture da un ridotto impiego di imballaggi o da imballaggi riciclabili;
- utilizzo di materiali monouso riciclabili o compostabili, ove compatibili con le modalità di raccolta e conferimento ammesse;
- ottimizzazione degli approvvigionamenti, al fine di ridurre le eccedenze alimentari e gli sprechi;
- corretta conservazione degli alimenti e pianificazione degli approvvigionamenti in relazione ai consumi;
- riduzione dell'utilizzo di carta e di materiali accessori non indispensabili.

Le misure adottate dovranno essere compatibili con le esigenze igienico-sanitarie e con le disposizioni applicabili all'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

3 Attivazione contratto AMA e pagamento della tariffa

Per quanto concerne la tassa sui rifiuti (TARI), il Concessionario è tenuto ad adempiere agli obblighi tributari a proprio carico, in relazione all'attività esercitata e ai locali occupati, in conformità alla Legge 27 dicembre 2013, n. 147, art. 1, commi 641 e seguenti, al Regolamento TARI di Roma Capitale e successive modificazioni e integrazioni, nonché alle ulteriori disposizioni normative e regolamenti applicabili.

3. Modalità di deposito e conferimento

I rifiuti dovranno essere raccolti e trasferiti agli appositi spazi o punti di deposito individuati dalla Direzione della struttura ospedaliera, mediante l'utilizzo di contenitori idonei, mantenuti puliti e in condizioni igieniche adeguate, utilizzando contenitori idonei, mantenuti puliti e in condizioni igieniche adeguate.

Il conferimento dovrà avvenire nel rispetto delle modalità, delle frequenze e degli orari stabiliti dal servizio competente evitando l'accumulo dei rifiuti, la dispersione dei materiali, la formazione di cattivi odori e qualsiasi intralcio ai percorsi destinati al pubblico, al personale sanitario e ai mezzi di servizio.

Particolare attenzione dovrà essere riservata alla gestione dei rifiuti organici, al fine di prevenire fenomeni di deterioramento e garantire il mantenimento di adeguate condizioni igienico-sanitarie nei locali e nelle aree di deposito.

4. Igiene, pulizia e formazione del personale

Il personale addetto sarà adeguatamente informato sulle procedure di raccolta differenziata e sulle corrette modalità di gestione dei rifiuti prodotti durante lo svolgimento delle attività lavorative.

Saranno effettuati controlli periodici sul corretto utilizzo dei contenitori, sulla pulizia delle aree di deposito e sull'assenza di rifiuti abbandonati o accumulati impropriamente. Eventuali anomalie saranno tempestivamente corrette.

Le operazioni di movimentazione dei rifiuti saranno organizzate in modo da ridurre le interferenze con le attività ospedaliere e con l'utenza, nel rispetto delle procedure interne di sicurezza e igiene.

5. Monitoraggio e miglioramento continuo

Il Concessionario provvederà a verificare periodicamente l'efficacia del sistema adottato, con particolare riferimento alla corretta separazione delle diverse tipologie di rifiuti, alla riduzione dei rifiuti indifferenziati e al contenimento degli sprechi alimentari.

Ove richiesto dalla Stazione appaltante o dalla Direzione ospedaliera, potranno essere predisposte apposite registrazioni interne delle verifiche effettuate e delle azioni correttive adottate.

6. Rispetto delle disposizioni della struttura ospedaliera

Tutte le attività saranno svolte nel rispetto delle indicazioni della Direzione ospedaliera e delle procedure di gestione ambientale e igienico-sanitaria applicabili alla struttura.

La gestione riguarderà esclusivamente i rifiuti prodotti nell'ambito dell'attività del bar, che dovranno essere mantenuti separati dai rifiuti sanitari prodotti dalla struttura ospedaliera.

Art.14.5– Controlli igienici merceologici sulla qualità del servizio

Fatto salvo l'esercizio dei controlli igienico-sanitari da parte delle competenti Autorità sanitarie e strutture dell'ASL, ivi comprese quelle competenti in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione, l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, controlli, ispezioni e verifiche sul servizio.

I controlli potranno riguardare gli aspetti igienico-sanitari, qualitativi, quantitativi e merceologici, nonché la conformità del servizio alle prescrizioni del Capitolato, alla normativa vigente e a quanto previsto nell' Offerta Tecnica presentata dal Concessionario. I controlli potranno riguardare, a titolo esemplificativo e non

esaustivo, la qualità e la provenienza delle materie prime e dei prodotti utilizzati, le modalità di conservazione e manipolazione degli alimenti, il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente, le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e degli utensili, le modalità di preparazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti, nonché la corretta applicazione delle procedure di autocontrollo e della documentazione prevista dalla normativa vigente.

Il Concessionario è tenuto a consentire e agevolare lo svolgimento dei controlli da parte dell'Amministrazione, mettendo a disposizione il personale, i locali, le attrezzature, i prodotti e la documentazione necessari allo svolgimento delle verifiche. L'esito dei controlli e delle verifiche non esonera in alcun modo il Concessionario dalle responsabilità derivanti dagli obblighi previsti dalla normativa vigente, dal presente Capitolato e dall'Offerta Tecnica.

ART.15. – MANUTENZIONE

Il Concessionario è tenuto a garantire:

- la manutenzione ordinaria dei locali oggetto della concessione;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi, attrezzature e macchinari;
- il reintegro delle stoviglie e della posateria necessarie al regolare svolgimento del servizio.

La manutenzione dovrà assicurare il buono stato di conservazione e funzionamento dei locali, degli impianti e degli allestimenti, compresa, ove necessaria, la tinteggiatura dei locali.

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'ASL Roma 2 ogni guasto, anomalia o difetto degli impianti e dei locali e, ove sussistano rischi per persone o cose, sospenderne cautelativamente l'utilizzo fino all'adozione delle necessarie misure di sicurezza.

Dovrà essere tenuto un apposito registro degli interventi di manutenzione effettuati su locali, impianti, arredi e attrezzature, a disposizione dell'ASL Roma 2 per le verifiche di competenza.

Il Concessionario risponde dei danni arrecati a terzi, compresa l'ASL Roma 2, derivanti dall'attività svolta o da lavori eseguiti, nei limiti della propria responsabilità e secondo quanto previsto dal contratto, ed è tenuto a stipulare la polizza assicurativa prevista dagli atti di gara.

L'ASL Roma 2 potrà verificare in contraddittorio lo stato delle attrezzature. Qualora risultino non idonee, il Concessionario dovrà provvedere alla loro sostituzione con attrezzature aventi caratteristiche almeno equivalenti.

Il Concessionario dovrà inoltre trasmettere, secondo le periodicità previste dalla normativa vigente e dagli atti contrattuali, la documentazione relativa agli interventi di manutenzione periodica e alle verifiche di sicurezza degli impianti e delle apparecchiature di propria competenza.

ART. 16 – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Rimangono ad esclusivo carico del gestore i seguenti oneri:

- la fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei generi alimentari e delle bevande, conformi alla normativa vigente, in sostituzione di quelli attualmente presenti nei locali, che dovranno essere smantellati a cura e spese della ditta aggiudicataria;
- la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari e di tutti i materiali di consumo necessari per l'espletamento del servizio;

- la pulizia, la sanificazione, la disinfezione, la deblattizzazione e la derattizzazione, ordinarie e straordinarie, dei locali bar e degli spazi adiacenti utilizzati dal Gestore, nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi nell'ambiente in cui è effettuato il servizio;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quanto necessario necessario per l'espletamento del servizio;
- la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività, nel rispetto del D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, e successive modificazioni e integrazioni, nonché dei regolamenti comunali applicabili;
- il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature e delle attrezzature fornite;
- la retribuzione del personale dipendente, comprensiva degli elementi accessori e aggiuntivi, nonché i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- l'attuazione delle procedure di controllo della qualità e della sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente e dal sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP;
- il rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni impartite dalle competenti Autorità, nonché l'ottemperanza alle eventuali sanzioni nei casi e nei limiti in cui siano giuridicamente imputabili al Gestore
- la corresponsione all'ASL Roma 2 del compenso pattuito, nei termini previsti dal presente Capitolato;
- il pagamento delle imposte e tasse derivanti dalla gestione del servizio;
- il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, e successive modificazioni e integrazioni;
- il pagamento dei premi assicurativi relativi alle polizze previste dagli atti di gara e dal contratto, comprese quelle per la responsabilità civile verso terzi;
- ogni altro onere diretto o indiretto derivante dalla gestione del servizio ai sensi del presente Capitolato.

Art. 16.2 – Obblighi derivanti dall'aggiudicazione

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

- a. effettuare la progettazione e la direzione dei lavori necessari per l'attivazione del servizio bar, ove previsti e nei limiti posti a carico del Concessionario dagli atti di gara;
- b. provvedere alla nomina di uno o più Referenti responsabili della gestione del servizio, cui l'ASL Roma 2 farà riferimento;
- c. rispettare e far rispettare al proprio personale tutte le norme igienico-sanitarie, di sicurezza e organizzative vigenti, nonché i regolamenti e le prescrizioni impartiti dall'ASL Roma 2;
- d. consentire al personale incaricato dall'ASL Roma 2 il libero accesso, anche senza preavviso, ai locali interessati dal servizio per le attività di vigilanza e controllo;
- e. sottoporsi alla vigilanza dell'Autorità Sanitaria, dell'Autorità di Pubblica Sicurezza, dei Vigili del Fuoco e delle altre Autorità competenti, adeguandosi alle prescrizioni legittimamente impartite;
- f. utilizzare i beni e i locali messi a disposizione con la massima diligenza, evitando danni a cose, manufatti, impianti e attrezzature e rispondendo dei danni imputabili al proprio operato;

g. dare inizio ai servizi oggetto della concessione entro 30 (trenta) giorni dalla data di consegna dei locali;

h. mantenere con diligenza le strutture ricevute in concessione;

i. restituire, al termine della concessione, le strutture nello stato di conservazione e funzionalità conseguente al normale uso, fatto salvo il deterioramento derivante dall'uso conforme alla destinazione.

Art. 16.3 – Penali e conseguenze degli inadempimenti

La violazione degli obblighi di cui alle lettere da a) a i) comporterà l'applicazione delle penali previste dal contratto e dagli atti di gara, nei limiti e secondo le modalità ivi stabilite. Le penali, ove applicabile, saranno determinate nel rispetto dell'art. 126 del D.Lgs. n. 36/2023 e successive modificazioni e integrazioni, fermo restando quanto specificamente previsto per le concessioni dalla normativa vigente e dagli atti di gara. L'importo delle penali, nonché l'eventuale rifusione di spese e danni, sarà addebitato al Gestore secondo le modalità previste dal contratto. L'eventuale escussione della garanzia definitiva e il relativo reintegro avverranno nei casi e nei limiti previsti dalla normativa vigente e dagli atti di gara. Qualora ricorrano i presupposti di legge e contrattuali, l'ASL Roma 2 potrà procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023, ove applicabile, nonché secondo quanto previsto dagli atti di gara e dal contratto, fatta salva l'eventuale escussione della garanzia definitiva e il risarcimento degli ulteriori danni.

Art. 16.4 – Ulteriori obblighi della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria è inoltre tenuta:

- a segnalare per iscritto all'ASL Roma 2 la necessità di eventuali interventi di manutenzione straordinaria di competenza dell'ASL. L'ASL non risponde dei danni imputabili alla mancata o tardiva segnalazione di tali interventi. Il Gestore non potrà richiedere risarcimenti per la mancata disponibilità del bene soggetto a manutenzione straordinaria, salvo quanto previsto dalla normativa vigente e dagli atti contrattuali;
- a utilizzare i locali esclusivamente per le attività oggetto della concessione;
- a non installare insegne pubblicitarie, manifesti o adesivi nelle aree e nei locali concessi senza la preventiva autorizzazione dell'ASL Roma 2;
- a far rispettare nei locali del bar il divieto di fumo, individuando il responsabile preposto all'osservanza del divieto e assicurando l'esposizione della relativa segnaletica conforme alla normativa vigente;
- a non depositare, neppure temporaneamente, recipienti vuoti, contenitori in cartone o altro materiale al di fuori dei locali assegnati;
- a organizzare gli approvvigionamenti in modo da non ostacolare la normale attività ospedaliera;
- a rimborsare all'ASL Roma 2 le somme eventualmente poste a suo carico per inadempienze o responsabilità del Gestore, nei soli casi in cui tale onere sia giuridicamente imputabile al Gestore. In caso di mancato rimborso, l'ASL potrà procedere secondo quanto previsto dal contratto, dagli atti di gara e dalla normativa vigente.

Art. 16.5 – Adempimenti e obblighi a carico del Concessionario

Sono a totale ed esclusivo carico del Concessionario tutte le spese relative agli arredi, alle attrezzature, agli accessori e a quanto necessario per lo svolgimento dell'attività.

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

- a.** allestimento dei locali con arredi e attrezzature necessari per l'espletamento del servizio proposto;
- b.** approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, di prodotti alimentari necessari per l'esercizio delle attività di bar;
- c.** approvvigionamento delle stoviglie, anche eventualmente monouso, e dei materiali di consumo necessari per l'esercizio delle attività di bar; nonché dei prodotti destinati alle pulizie delle stoviglie, delle attrezzature, dei locali e delle aree connesse all'esercizio;
- d.** acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- e.** pagamento delle imposte, tasse e altre spese derivanti dalla gestione del servizio, nonché delle sanzioni nei casi e nei limiti in cui siano imputabili al Concessionario;
- f.** acquisizione di tutte le autorizzazioni di carattere amministrativo e sanitario e/o presentazione delle pertinenti segnalazioni certificate e degli altri titoli abilitativi, previste dalle norme vigenti per la gestione dell'attività ristoro-bar;
- g.** pagamento delle utenze poste contrattualmente a carico del Concessionario;
- h.** assolvimento degli obblighi retributivi, assicurativi, previdenziali e antinfortunistici relativi al personale impiegato;
- i.** possesso e mantenimento dei requisiti professionali e morali previsti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività;
- j.** rispetto dei regolamenti comunali e delle altre disposizioni territorialmente applicabili;
- k.** possesso delle licenze e autorizzazioni, ovvero 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, saranno intestate all'operatore economico individuato quale capogruppo, ove previsto dalla normativa applicabile;
- l.** pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature, nel rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni dell'ASL Roma 2;
- m.** manutenzione ordinaria dei locali in concessione e segnalazione all'ASL per iscritto della necessità di eventuali interventi di manutenzione straordinaria;
- n.** monitoraggio e controllo degli infestanti;
- o.** manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi, attrezzature e macchinari e reintegro delle stoviglie e della posateria necessaria per la gestione del bar;
- p.** sottoposizione alle verifiche e alle ispezioni effettuate dall'ASL, e dagli altri organismi competenti nei rispettivi ambiti di competenza, ciascuno per lo specifico settore di competenza;

q. gestione e smaltimento dei rifiuti secondo quanto previsto dal presente Capitolato e dalla normativa vigente, con relativi oneri a carico del Concessionario;

r. adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessari per garantire la sicurezza e l'incolumità dei lavoratori, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati, nel rispetto del D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni;

s. rispetto delle norme in materia di sicurezza, igiene e sanità, dei contratti collettivi applicabili e degli obblighi assicurativi, previdenziali e assistenziali relativi al personale, con esonero dell'ASL dagli obblighi direttamente gravanti sul Concessionario;

t. mantenere l'esercizio in adeguate condizioni di decoro e consentire all'ASL di verificare in qualsiasi momento la regolarità del servizio e il rispetto degli obblighi contrattuali;

u. divieto di impiego e detenzione, nei locali concessi e nelle eventuali pertinenze esterne, di apparecchi a gas infiammabile, stufe elettriche con resistenza in vista e apparecchi di riscaldamento a combustibile solido o liquido, salvo apparecchiature espressamente autorizzate dall'ASL e conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza e prevenzione incendi.

Art. 16.6 – Rimozione delle attrezzature al termine della concessione

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 i termini stabiliti dall'ASL Roma 2.

Art. 16.7 – Responsabilità per attrezzature, arredi e stoviglie

L'ASL Roma 2 è espressamente esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento o furto delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie di proprietà o nella disponibilità del bar, salvo i casi di responsabilità dell'ASL previsti dalla legge.

Art. 17 – REVISIONE DELL'EQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

In conformità all'art. 192 del D. Lgs 31 marzo 2023, n.36 e s.m.i., al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al Concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il Concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di allocazione dei rischi pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico-finanziario dovuta a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata resta a carico del Concessionario.

In sede di revisione ai sensi dell'art. 192, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, non è consentito concordare modifiche che alterino la natura della concessione, né modifiche sostanziali che, se fossero state contenute nella procedura iniziale di aggiudicazione, avrebbero potuto consentire l'ammissione di candidati diversi, l'accettazione di un'offerta diversa o l'attrazione di ulteriori partecipanti.

La revisione del contratto dovrà essere effettuata nel rispetto delle condizioni e dei limiti stabiliti dall'art. 192 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. nonché della restante disciplina applicabile alle concessioni.

In caso di mancato accordo sul riequilibrio del piano economico-finanziario, si applicano le disposizioni di cui all'art. 192, comma 4, lettere a) e b), del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i..

Art.17.1-Gestione dei sinistri;

Nel caso in cui nel corso dell'esecuzione si verificassero sinistri, infortuni o danni alle persone o ai beni, il Concessionario è tenuto a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione e al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), ove nominato, descrivendo l'evento, le presumibili cause e le misure adottate per limitarne le conseguenze fermi restando gli obblighi di denuncia, comunicazione e segnalazione previsti dalla normativa vigente.

Restano a carico dell'esecutore:

- a) tutte le misure e tutti gli adempimenti necessari a prevenire e, ove possibile, a evitare il verificarsi di danni alle persone, ai beni e all'ambiente nell'esecuzione del servizio;
- b) l'onere del ripristino della situazione preesistente ove dovuto, nonché il risarcimento di danni ai luoghi, ai beni o a terzi qualora imputabili al Concessionario, ivi compresa la mancata, tardiva o inadeguata adozione delle necessarie misure di prevenzione e sicurezza.

Il Concessionario non potrà pretendere dall'Amministrazione alcun indennizzo per danni derivanti da fatti, omissioni o condotte allo stesso imputabili. Restano salvi i casi di forza maggiore, caso fortuito e, in generale, le ipotesi di danno non imputabile al Concessionario, nei limiti previsti dalla legge e dal contratto.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione, per il tramite del DEC o di altro soggetto competente, con la partecipazione del Concessionario ove necessario. La responsabilità del Concessionario e gli eventuali obblighi risarcitori saranno accertati ai sensi della normativa vigente, del Codice civile, del contratto, degli atti di gara e della polizza assicurativa prevista.

Art. 18 – TERMINE DELLA CONCESSIONE E RICONSEGNA DEI LOCALI

Alla data di scadenza del contratto, fatta salva la facoltà di proroga, nei casi previsti dalla normativa vigente, il servizio si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte dell'ASL Roma 2.

La Ditta procederà alla riconsegna dei locali, liberi da ogni bene di proprietà del Concessionario, entro il termine di 10 giorni, lasciando gli stessi nelle condizioni in cui le sono stati consegnati, salvo il normale deterioramento derivante dall'uso conforme alla destinazione. La riconsegna sarà formalizzata mediante apposito verbale redatto in contraddittorio tra l'Amministrazione, per il tramite del DEC ove nominato, e il Concessionario, recante la descrizione dello stato dei luoghi.

Qualora l'ASL rilevi danni a strutture e/o impianti, imputabili al Concessionario per imperizia, incuria o mancata manutenzione, i relativi costi di ripristino saranno posti a carico del Concessionario.

In ogni caso la Ditta Aggiudicataria riconosce che la cessazione del rapporto concessorio non dà diritto ad alcun indennizzo o compenso, salvo quanto diversamente previsto dalla legge o dal contratto.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria o del deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni oggetto di restituzione.

Art. 19 – LIVELLO DI SERVIZIO (SLA), INDICATORI DI PERFORMANCE (KPI) E MODALITÀ DI VERIFICA

Il Concessionario dovrà garantire i livelli di servizio e gli indicatori di performance (KPI) di seguito indicati. L'ASL Roma 2 procederà alle relative verifiche secondo le modalità e la frequenza previsti.

Area di Valutazione	Nome del KPI	Formula di Calcolo / Metodo	Valore Target Minimo	Frequenza di Verifica
---------------------	--------------	-----------------------------	----------------------	-----------------------

Igiene e Sicurezza	Conformità HACCP e Pulizia	Numero di non conformità gravi rilevate e verbalizzate dall'ASL Roma 2 nell'ambito dei controlli effettuati	0 non-conformità gravi	Controlli anche senza preavviso
Qualità e Assortimento	Presenza prodotti salutistici /biologici bio	Numero di referenze disponibili per celiaci, diabetici, o a filiera corta, rispetto al totale delle referenze disponibili	$\geq 20\%$ delle referenze	Mensile
Efficienza del Servizio	Tempo massimo di attesa	Tempo intercorrente tra l'ordine e la consegna del prodotto, rilevato nelle fasce 7:30–9:00 e 12:30–14:00	≤ 4 minuti nell'85% dei casi campionati	Mensile
Sostenibilità Ambientale	Utilizzo di materiali Green- a ridotto impatto ambientale	Percentuale di stoviglie, bicchieri e imballaggi monouso biodegradabili o compostabili, ove utilizzati	100%	Trimestrale
Continuità del Servizio	Rispetto degli orari	(Ore effettive di apertura / Ore di apertura previste) $\times 100$	100%	Mensile
Gradimento Utenti	Customer Satisfaction	Media dei punteggi rilevati mediante questionari di gradimento su scala da 1 a 5	$\geq 4/5$	Semestrale

Il mancato raggiungimento dei valori target costituisce una non conformità relativa al livello di servizio e potrà comportare l'applicazione delle misure previste dagli atti di gara e dal contratto, fermo restando quanto previsto dalla normativa vigente e dalla disciplina applicabile alla concessione. Il Concessionario è tenuto a trasmettere all'ASL Roma 2, entro il giorno 5 (cinque) del mese successivo a quello di riferimento, il Report Mensile di Performance, contenente i dati necessari alla verifica dei KPI previsti dal presente Capitolato. Il Concessionario garantisce la completezza, attendibilità, tracciabilità e verificabilità dei dati trasmessi e conserva la relativa documentazione per il periodo previsto dalla normativa vigente.

Le modalità di rilevazione, contestazione e gestione delle non conformità saranno definite negli atti di gara e nel contratto.

Art.19.1-Inadempimenti, procedure di contestazione e penali

In caso di inosservanza delle norme o inadempimenti degli altri obblighi del presente capitolato, l'Amministrazione interessata alla concessione, potrà applicare penalità commisurate al danno arrecato al normale svolgimento del contratto e al ripetersi delle manchevolezze.

1.Procedura di contestazione delle violazioni

Qualora l'ASL Roma 2 rilevi il mancato raggiungimento dei target previsti dall'art.19 o altri inadempimenti previsti per l'esecuzione del si applica la seguente procedura:

- **Contestazione:** l'ASL Roma 2 contesta formalmente l'inadempimento mediante PEC, indicando l'obbligo violato, i fatti contestati, il periodo di riferimento e gli elementi posti a fondamento dell'accertamento.
- **Controdeduzioni:** il Concessionario può presentare osservazioni e controdeduzioni mediante PEC entro 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione.
- **Provvedimento:** valutate le eventuali controdeduzioni, l'ASL Roma 2, ove sia accertata la responsabilità del Concessionario, procede con provvedimento motivato all'applicazione della penale prevista.

Restano salvi gli ulteriori rimedi previsti dalla legge, dagli atti di gara e dal contratto, ivi compresa, ove ne ricorrano i presupposti, la risoluzione della concessione ai sensi dell'art. 190 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

2. Quantificazione delle penali per singolo KPI

Il mancato raggiungimento dei valori target minimi di cui all'art. 6.4, comporta l'applicazione delle penali indicate negli atti di gara e nel contratto, secondo le modalità ivi stabilite.

KPI / Area di Riferimento	Presupposto per l'Applicazione	Penale in %	Criterio di Calcolo / Note
Igiene e Sicurezza (HACCP)	Non-conformità grave nei verbali o mancato aggiornamento registri obbligatori.	10%	Sul valore mensile, per ciascuna violazione accertata. La gravità deve risultare dal verbale.
Efficienza del Servizio	Mancato raggiungimento del target (< 85% dei campionamenti sotto i 4 minuti).	5%	Sul valore mensile, per ciascun mese di mancato raggiungimento.
Qualità e Assortimento	Percentuale di referenze dedicate a prodotti salutistici/bio < 20%.	3%	Sul valore mensile, per ciascun mese in cui viene accertato il mancato rispetto della soglia.
Continuità del Servizio	Violazione degli orari di apertura o chiusura obbligatori.	2%	Sul valore mensile, per ogni ora o frazione di ora di mancato servizio.
Sostenibilità Ambientale	Utilizzo a banco di stoviglie o packaging monouso non conformi (normativa e CAM).	4%	Sul valore mensile, per ciascuna violazione accertata. L'irregolarità della fattura non basta.

3. Penali per ritardata o mancata rendicontazione

Il ritardo o l'omessa trasmissione del Report Mensile di Performance e della documentazione prevista entro il giorno 5 del mese successivo comporta una penale di € 150,00 per ogni giorno solare di ritardo, fino a un massimo di 15 giorni, salvo cause non imputabili al Concessionario, debitamente documentate e tempestivamente comunicate.

Decorso tale termine, l'omissione potrà essere valutata quale grave inadempimento contrattuale, previa contestazione e valutazione della gravità della condotta.

Art. 20 – PENALITA'

Descrizione	Importo penale giornaliera
Mancato rispetto dei termini previsti per l'allestimento e l'arredamento locali e dell'avvio del servizio di cui al presente capitolato e all'offerta tecnica	1%
Ritardo dei necessari ripristini, a scadenza del contratto, entro i termini stabiliti nel verbale di riconsegna dei locali	1%
Mancata corresponsione del canone di concessione	1%
Violazione a quanto disposto al paragrafo "Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione"	0,80%
Mancata esposizione a norma di legge del prezzo e degli ingredienti sui prodotti offerti	0,50%
Inosservanza delle disposizioni di cui al paragrafo Qualità dei prodotti e O.G.M Organismi geneticamente modificati ed a quelle offerte nel progetto.	0,80%
Inosservanze delle norme igienico sanitarie e pulizia dei locali	1%
Inosservanza del Progetto di distribuzione del cibo non somministrato di cui al presente capitolato e all'offerta tecnica.	0,50%
Inosservanza degli obblighi inerenti alla gestione dei rifiuti	1 %
Inosservanza delle disposizioni di cui al paragrafo Requisiti del personale (per ciascuna inosservanza)	1%
Inosservanza degli obblighi derivanti dal CCNL di categoria relativamente al personale e tutti gli obblighi previdenziali ed assicurativi connessi.	1,50%
Violazione della normativa del D. Lgs 81/2008. 1	1%

L'importo delle penali verrà calcolata sul valore mensile del canone.

Art. 21 – MODALITÀ DI RISCOSSIONE DELLE PENALI

Le penali definitivamente applicate saranno richieste mediante pagamento entro il termine indicato nel relativo provvedimento.

L'ASL Roma 2 potrà procedere all'escussione della garanzia definitiva che dovrà essere integrata dal concessionario senza bisogno ulteriore diffida entro 10 gg dalla comunicazione delle penali applicate.

L'escussione della cauzione per gli importi corrispondenti alle penali è effettuata dalla stessa ASL.

L'applicazione delle penali non esonera il Concessionario dall'adempimento degli obblighi contrattuali e non pregiudica il diritto dell'ASL Roma 2 al risarcimento dell'eventuale maggior danno, nei limiti previsti dalla legge e dal contratto.

Le penali restano distinte dagli eventuali provvedimenti di risoluzione della concessione ai sensi dell'art. 190 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e della disciplina civilistica applicabile.

Art. 22 – RISOLUZIONE E RECESSO

Art. 22.1 – Risoluzione del contratto

Fatte salve le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dall'art. 122 e 190 del D.Lgs. n. 36/2023, l'ASL Roma 2 si riserva la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., mediante formale comunicazione all'aggiudicatario, da trasmettersi con le modalità previste dalla normativa vigente, senza necessità di preventiva diffida o concessione di termini per l'adempimento, nelle seguenti fattispecie:

- reiterazione di inadempimenti contrattuali imputabili al Fornitore, comprovata da almeno tre contestazioni formali, diverse da quelle già disciplinate dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023;
- violazione delle disposizioni normative e contrattuali in materia di cessione del contratto o di cessione dei crediti;
- ricorrenza delle ipotesi contemplate al paragrafo relativo alle penali;
- reiterato inadempimento (oltre n. 2 solleciti) nell'integrazione della garanzia definitiva entro giorni 10 dall'applicazione della penale;
- mancato pagamento del canone di concessione per un numero pari o superiore a [3] mensilità consecutive nella stessa annualità quale inadempimento del Concessionario connotato da particolare gravità e idonei a compromettere irrimediabilmente il rapporto concessorio
- nell'ambito di procedure soggette ad autorizzazione previste dalla normativa vigente, sopravvenuta mancata concessione, diniego o revoca della medesima, anche successivamente alla stipula e/o in corso di esecuzione del contratto;
- sopravvenienza di disposizioni legislative, regolamentari o provvedimenti che impediscano, in tutto o in parte, la prosecuzione del rapporto contrattuale.
- cessione ad altri, in tutto o in parte direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- impiego di personale non dipendente del Concessionario, fatta eccezione per il personale interinale;
- inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia del Concessionario;
- subappalto non autorizzato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n° 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;

In tali casi, l'Amministrazione appaltante avrà diritto ad incamerare la cauzione definitiva, qualora non ancora svincolata, ovvero ad applicare una penale di pari importo, fermo restando il risarcimento degli ulteriori danni subiti. L'ASL Roma 2, inoltre, si riserva di affidare l'esecuzione delle prestazioni oggetto di appalto all'operatore economico che segue in graduatoria, individuato quale migliore offerente successivo.

Art. 22.2 – Recesso del contratto

In conformità a quanto previsto dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, nonché dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023, l'ASL Roma 2 si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, in tutto o in parte, in presenza di giusta causa, in qualsiasi momento, previa comunicazione da effettuarsi con un preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni solari tramite PEC indirizzata al Fornitore.

Ai fini del presente articolo, costituiscono giusta causa, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- per mancato accordo sul riequilibrio del Piano Economico Finanziario come previsto dall'art. 192, comma 4 del D.lgs. 36/2023;
- la proposizione, nei confronti dell'aggiudicatario, di istanza o procedimento concorsuale, comunque denominato, volto alla liquidazione, al concordato preventivo, alla ristrutturazione del debito o ad altre forme di composizione con i creditori, ovvero la nomina di curatore, commissario, custode o soggetto con funzioni equivalenti incaricato della gestione dei beni o degli affari dell'impresa;
- la perdita, in capo all'aggiudicatario, dei requisiti soggettivi ed oggettivi prescritti dalla normativa vigente per l'affidamento di forniture e servizi pubblici;
- la condanna definitiva, per reati contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero l'applicazione di misure previste dalla normativa antimafia, nei confronti di componenti degli organi di amministrazione, dell'Amministratore Delegato, del Direttore Generale o del Responsabile tecnico dell'impresa aggiudicataria.

In tali circostanze, se l'Ente concedente recede dal contratto di concessione spettano al Concessionario i rimborsi degli importi di cui all'art. 190 comma 4, lett. a) e b).

Resta altresì salva la facoltà per l'ASL Roma 2 di esercitare il recesso per motivi diversi da quelli sopra elencati, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1671 c.c., con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da comunicarsi a mezzo PEC. In ogni ipotesi di recesso, dalla data di efficacia dello stesso, l'aggiudicatario è tenuto a cessare l'attività contrattuale, adottando tutte le misure necessarie a scongiurare pregiudizi o disservizi a carico dell'Amministrazione.

ALLEGATO A
AL CAPITOLATO TECNICO

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

**PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 E 176 DEL D.LGS 36/2023 PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR,
PRESSO IL P.O. S. EUGENIO – ASL ROMA 2 .**

PEF (Piano Economico Finanziario) per l'affidamento quinquennale del bar all'interno del Presidio Ospedaliero S. Eugenio

1. Premessa

Il presente documento, ai sensi degli art. 182 e 185 del d.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento e intende fornire ai concorrenti le informazioni essenziali per la predisposizione delle relative offerte nel rispetto delle disposizioni normative vigenti.

Il concessionario ha la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione dell'investimento attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

Il presente piano economico-finanziario base è finalizzato ad individuare la dinamica finanziaria generata dalla realizzazione e gestione del servizio bar, tramite la predisposizione di un modello in grado di indicare in maniera non vincolante i costi di realizzazione, di gestione e di manutenzione e di individuare l'equilibrio economico e finanziario complessivo della concessione. Le spese relative a corrente elettrica, acqua, riscaldamento e illuminazione dei locali sono da intendersi ricomprese nel canone di concessione.

Il valore stimato della concessione ai sensi dell'art. 179 del d.lgs. n. 36/2023 è pari ad euro 3.931.200 ed il valore dell'investimento stimato ammonta complessivamente a euro 95.000.

2. Il contesto socio-economico

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti, personale esterno alla struttura, pazienti, visitatori e fruitori di prestazioni ambulatoriali presso il Presidio Ospedaliero, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi al numero giornaliero di presenze, dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

N.ro dipendenti in servizio Ospedale	1.500
N.ro posti letto	378
N.ro studenti frequentanti	143
N.ro accessi ambulatoriali compreso lab. Analisi	864.384
N.ro accessi annui al PS	51.542

I valori sopra riportati sono da ritenersi puramente indicativi

Si evidenzia che nel presidio sono attualmente presenti distributori automatici di bevande e prodotti alimentari preconfezionati che saranno presenti anche nel corso della concessione.

3. Caratteristiche ed oggetto della concessione

La concessione ha ad oggetto la gestione del servizio di bar, da erogare presso la sede dell'ospedale S. Eugenio per un periodo di cinque anni.

L'orario di apertura e di chiusura del servizio bar sarà svolto con orario continuativo tutti i giorni dal lunedì alla domenica, compresi i festivi, dalle ore 7.00 alle ore 19.00

L'eventuale variazione dell'orario del servizio, compresa la chiusura di una o più giornate, dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Direzione Sanitaria di Presidio

Si ipotizza un'affluenza giornaliera nei giorni feriali di circa 780 persone dal lunedì al venerdì con una consumazione media pari ad euro 3,50 per un valore complessivo annuo pari a circa euro 709.000. Durante il weekend l'affluenza media è stata rimodulata in relazione agli ipotizzati flussi di utenza.

Il bar si sviluppa complessivamente, su un'area di 90 mq, così ripartita:

- Area bar /ristoro di circa mq 60;
- Area magazzini, cucina e servizio igienico riservato di circa 30 mq

4 Piano economico-finanziario di massima

Di seguito è rappresentato il conto economico previsionale dell'iniziativa. Si stima per l'iniziativa proposta un conto economico presuntivo per i primi sei anni di attività.

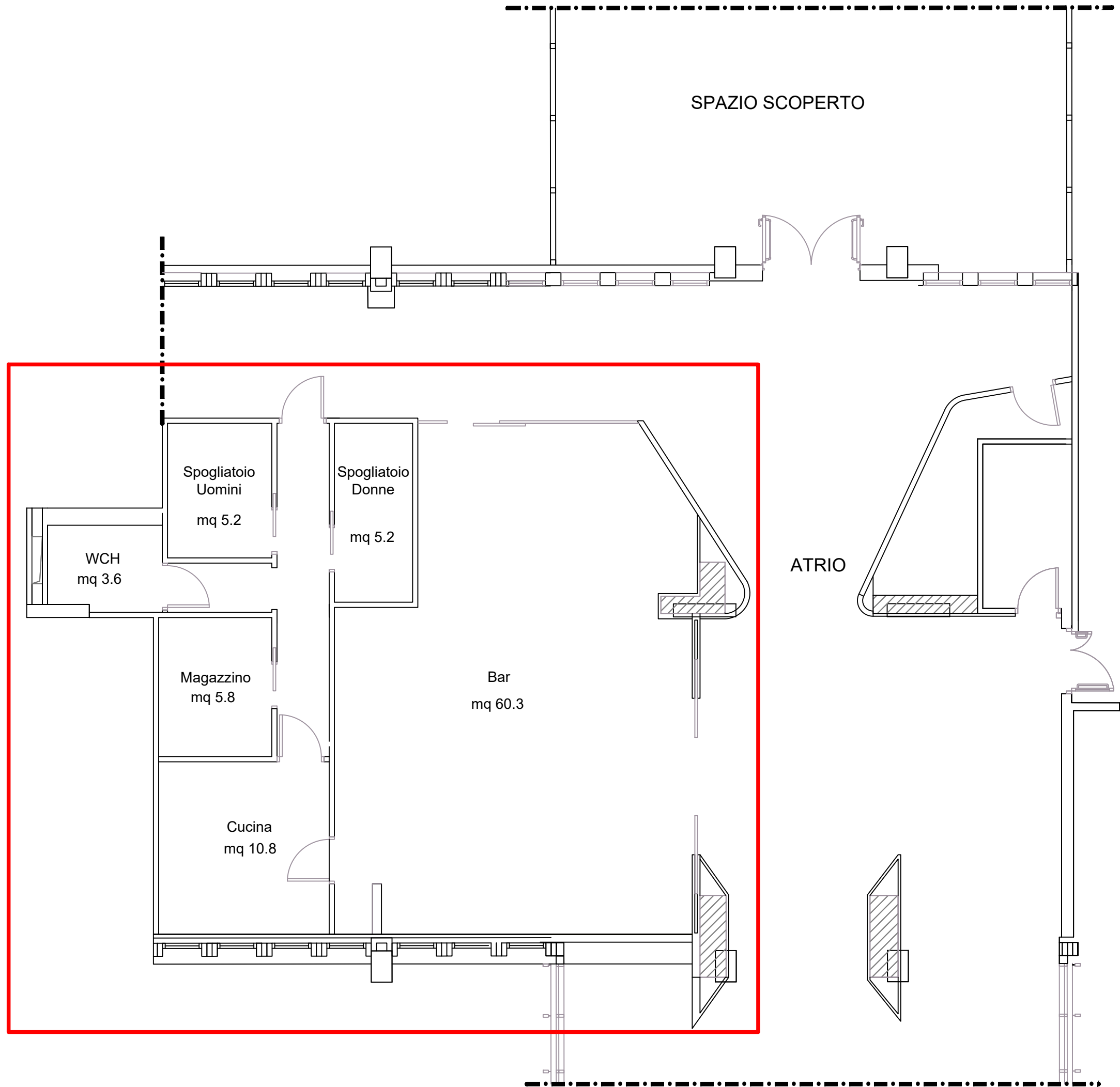
CONTO ECONOMICO	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	totale
Fatturato (Ricavi delle vendite e delle prestazioni)	786.240	786.240	786.240	786.240	786.240	3.931.200
A) Valore della produzione	786.240	786.240	786.240	786.240	786.240	3.931.200
Acquisti materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	275.184	275.184	275.184	275.184	275.184	1.375.920
Acquisizione di servizi, consulenze, trasporti, pubblicità ecc	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	75.000
Canoni concessori**	170.000	170.000	170.000	170.000	170.000	850.000
Personale	190.000	190.000	190.000	190.000	190.000	950.000
Accantonamenti	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	75.000
Ammortamenti	19.000	19.000	19.000	19.000	19.000	95.000
Oneri diversi di gestione	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	60.000
B) Costi della produzione	696.184	696.184	696.184	696.184	696.184	3.480.920
Proventi finanziari						-
Interessi e oneri finanziari	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	25.000
C) Proventi e oneri finanziari	- 5.000	- 5.000	- 5.000	- 5.000	- 5.000	-25.000
Proventi straordinari	-	-	-	-	-	-
Oneri straordinari	-	-	-	-	-	-
D) Proventi e oneri straordinari	-	-	-	-	-	-
Risultato ante imposte (A - B - C)	85.056	85.056	85.056	85.056	85.056	425.280

**Il valore della concessione è comprensivo del costo delle utenze

ALLEGATO B
AL CAPITOLATO TECNICO

PLANIMETRIE

**PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 E 176 DEL D.LGS 36/2023 PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR,
PRESSO IL P.O. S. EUGENIO – ASL ROMA 2 .**



ALLEGATO C

AL CAPITOLATO TECNICO

MODULO VERBALE DI SOPRALLUOGO

**PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 E 176 DEL D.LGS 36/2023 PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR,
PRESSO IL P.O. S. EUGENIO – ASL ROMA 2 .**

(Facsimile di dichiarazione da inserire nella documentazione amministrativa) ALLEGATO C

Spett.le
ASL Roma 2
Via Maria Brighenti, 23 Edificio B
00159 Roma

**Oggetto: PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 E 176 DEL D.LGS 36/2023
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR,
PRESSO IL P.O. S. EUGENIO – ASL ROMA 2 .**

ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

Il/La Sottoscritto/a _____

Nella sua qualità di _____

autorizzato a rappresentare legalmente l'impresa/società _____

partecipante alla gara di cui in oggetto

DICHIARA

di essersi recato, con la scorta dei documenti di gara, nel P.O. del S. Eugenio e di avere preso conoscenza delle condizioni dei locali e delle aree da adibire a bar, nonché di tutte le circostanze generali e particolari, ed ha assunto tutte le informazioni che possono influire sulla determinazione dell'offerta e necessarie per l'elaborazione della stessa.

Timbro e firma del dichiarante

Visto dell'Organo competente per l'ASL ROMA 2 che rilascia al Sig. _____

identificato mediante esibizione del documento _____.

Per la ASL Roma 2

Luogo e data _____