



REGIONE LAZIO



AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE RIETI
Via del Terminillo n. 42 – 02100 RIETI – Tel. 0746 2781
Codice Fiscale e Partita IVA 00821180577

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO, AI
SENSI DELL’ART. 144 DEL D. LGS. 163/06, DI UNA
CONCESSIONE PER LA PROGETTAZIONE, LA
COSTRUZIONE E LA GESTIONE FUNZIONALE ED
ECONOMICA DI UNA “CAFETERIA” DA SITUARE
ALL’INTERNO DEL COMPLESSO DELL’EX O.P.P.
DI RIETI.
C.I.G. 3649424FF0.**

CAPITOLATO SPECIALE

ART.1 – OGGETTO

Il presente Disciplinare regola l'affidamento, ai sensi dell'art. 144 del D. Lgs. 163/06 e ss.mm.ii., di una concessione per la progettazione, la costruzione e la gestione funzionale ed economica di una “Cafeteria” (cfr. art. n. 7 del C.S.A.), da realizzarsi attraverso la ristrutturazione di un edificio già esistente all'interno del complesso dell'ex Ospedale Provinciale Psichiatrico di Rieti sito in Via del Terminillo n. 42.

Il servizio di Cafeteria è destinato alla utilizzazione diretta da parte sia dei dipendenti della A.U.S.L. di Rieti, nonché di tutti i visitatori della suddetta struttura.

In particolare; il concessionario dovrà:

- eseguire la progettazione definitiva ed esecutiva, quest'ultima, in coerenza al progetto definitivo approvato dal concedente;
- eseguire i lavori di realizzazione di una Cafeteria da situare all'interno del complesso dell'ex O.P.P. di Rieti, secondo quanto stabilito nel progetto esecutivo approvato dalla S.A.;
- realizzare l'opera completa degli impianti tecnologici e delle necessarie attrezzature ed arredi;
- corrispondere in favore di questa Azienda un importo mensile nella misura che risulterà dall'offerta dell'aggiudicatario, e comunque non inferiore ad € 1.200,00 mensili, quale corrispettivo del diritto di superficie per tutta la durata della concessione pari a 20 anni;
- gestire economicamente e funzionalmente la nuova Cafeteria sulla base del piano di gestione redatto in conformità a quanto indicato dalla S.A. nel progetto preliminare e nei documenti ad esso allegati, nonché a quanto indicato dal concorrente nel piano gestionale presentato in sede di offerta e approvato dal concedente.

ART. 2 . LUOGO DI ESECUZIONE: Complesso dell'Ex O.P.P. di Rieti, sito in Via del Terminillo n. 42.

Il fabbricato, da realizzarsi con le caratteristiche dimensionali di cui al progetto esecutivo approvato dalla stazione appaltante, insisterà sul terreno di proprietà della A.U.S.L. di Rieti, censito al N.C.T. del Comune di Rieti al Foglio 78 , Particella n. 180.

L'area verrà concessa in diritto di superficie, ai sensi dell'art. 143 c. 5 D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., per tutta la durata contrattuale alle condizioni specificate nel presente atto.

ART. 3 AMMONTARE COMPLESSIVO DELL'INVESTIMENTO. CORRISPETTIVO CONCESSIONARIO .

L'importo complessivo della concessione ammonta ad € 325.000,00 di cui: € 230.000,00 per lavori, € 5.000,00 per oneri di sicurezza, €40.000,00 per spese tecniche (per progettazione, D.L., coordinamento per la sicurezza, collaudi, analisi geologica, permessi, etc.) di cui €17.000,00 oltre I.V.A., C.N.P.A.I.A. inclusa per la sola progettazione, oltre ad €50.000,00 per arredi e impianti cucina , oltre I.V.A. al 21%.

Al concessionario non viene corrisposto alcun compenso per i lavori eseguiti ed i servizi prestati, in cambio per tutta la durata della concessione, ha però il diritto di gestire ed incamerare i proventi derivanti dall'esercizio dell'attività e di eventuali servizi accessori svolti in conformità al presente Disciplinare.

ART. 4 DURATA MASSIMA DELLA CONCESSIONE

La durata massima della concessione è di anni 20 (venti) decorrenti dalla stipula del contratto di concessione.

ART. 5 CATEGORIE RICHIESTE:

Per i lavori:

Ai sensi del D.P.R. 207/2010, l'intervento oggetto del presente Disciplinare si compone delle seguenti lavorazioni:

Categoria prevalente: OG1 €160.000,00 classifica I.

Categoria scorponabile: OG11 €70.000,00 classifica I, a qualificazione obbligatoria subappaltabile nei limiti del 30%, ai sensi dell'art. 37, comma 11 del D. Lgs. n. 163/06 e ss.mm.ii..

Art. 6 TEMPI DI PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO CAFETERIA. DURATA DELLA CONCESSIONE.

Il concessionario dovrà completare gli sviluppi delle fasi progettuali come segue:

– consegna progetto esecutivo entro 30 (trenta) giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva. L'inizio dei lavori dovrà avvenire entro 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi dalla data di autorizzazione da parte dell'Ente competente.

I programmi e i tempi di esecuzione dell'opera sono individuati nel "Cronoprogramma dei tempi di esecuzione delle opere e modalità realizzative della struttura da adibire a Cafeteria presentato in sede di gara, salva la facoltà per la Concessionaria di concordare con il Responsabile del Procedimento modifiche dell'ordine e dei tempi intermedi indicati nel cronoprogramma, fermo comunque restando l'obbligo del rispetto dei tempi contrattuali di avvio e di ultimazione dei lavori. L'attività di gestione dovrà iniziare entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dal verbale di collaudo e agibilità delle opere ed impianti.

La **durata massima della concessione è di anni 20 (venti)**, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto di concessione.

Art. 7 - DESCRIZIONE DELLA CONCESSIONE E CONDIZIONI CONTRATTUALI - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di una Cafeteria.

Si precisa che con il termine "Cafeteria" si intende un tipo di ristorazione in cui il servizio al tavolo non è presente o se lo è, solo in minima parte. Invece del servizio al tavolo, ci sono banconi adibiti alla distribuzione dei pasti, ai quali è possibile accedere sia formando una fila o permettendo percorsi arbitrari. I clienti prendono il pasto che richiedono man mano che procedono e lo posano su un vassoio. Inoltre, vi sono casi in cui i clienti ordinano un tipo di alimento e attendono che venga preparato. Ciò accade in particolare per cibi come bistecche i quali devono essere serviti caldi e possono essere preparati velocemente. In alternativa, viene consegnato al cliente un numero e l'ordine viene poi portato al tavolo. A volte, per alcuni tipi di alimenti e bevande, i clienti prendono un contenitore vuoto, pagano alla cassa, e riempiono il contenitore dopo il pagamento. In questo sistema sono spesso ammesse seconde porzioni.

Solitamente i clienti pagano una tariffa unica per l'ammissione (come in un buffet), o pagano alla cassa per ogni alimento. Alcune mense self-service fanno pagare a seconda del peso dell'alimento presente nel piatto del cliente.

Il concessionario deve assicurare il servizio Cafeteria, con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e della vigente normativa in materia.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico – sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione del Decreto Legislativo 31.03.1998 n. 114 e della restante normativa in materia con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi.

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.

La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o, comunque, non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, darà luogo alla revoca del servizio.

Si precisa che, in ogni caso, è TASSATIVAMENTE vietata la distribuzione e la vendita di tabacchi e di bevande alcoliche o superalcoliche, anche per asporto, nonché l'installazione di videogiochi.

La Cafeteria e la rivendita dovranno essere forniti di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare le esigenze del pubblico, sempre di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazioni sanitarie e corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Il personale impiegato dovrà essere adeguato in modo da garantire la perfetta continuità e la regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico - sanitarie ed assicurative – previdenziali.

In ogni caso il gestore della Cafeteria dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro permettendo all'AUSL di accertare in qualsiasi momento la regolarità della conduzione del servizio e il rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Art. 8 –MESSA A DISPOSIZIONE DELLE AREE.

L'Azienda USL per l'assolvimento del servizio di cui al presente atto mette a disposizione delle aree definite all'interno del complesso dell'Ex O.P.P. di Rieti identificate nel progetto preliminare.

Art. 9 - PREDISPOSIZIONE DEI LOCALI - IMPIANTISTICA – ARREDI

All'interno dell' area di cui all'art. 2, il Concessionario dovrà farsi carico della progettazione e della costruzione dei locali, di tutti gli impianti (elettrici, termomeccanici, antincendio idrici) e degli arredi occorrenti all'attività. Tutte le suddette opere, ricomprese nel progetto per la realizzazione dell'esercizio, sono a completo carico dell'aggiudicatario, con assoluto divieto al Concessionario di utilizzare, per qualsivoglia motivo, altre superfici. Gli impianti eseguiti a cura e spese del concessionario dovranno essere dichiarati a regola d'arte e realizzati nel rispetto della normativa vigente dalla ditta installatrice. Relativamente alle utenze (energia elettrica, acqua, ecc.) il Concessionario dovrà installare i contatori divisionali per la lettura del consumo dell'acqua e dell'energia elettrica.

Sono a carico del gestore, altresì, le spese necessarie per eventuali allacciamenti in rete.

Tutti gli adempimenti (eventuali concessioni e autorizzazioni amministrative e sanitarie) dovranno essere ad esclusivo carico del Concessionario. Prima dell'assunzione del servizio il Concessionario dovrà presentare le licenze rilasciate dalle Autorità competenti nonché tutte le autorizzazioni e i permessi necessari per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione.

Il Concessionario, presa visione dei locali che verranno consegnati nello stato di fatto strutturale in cui ora si trovano, dovrà redigere i progetti definitivi ed esecutivi delle opere e degli impianti, al fine di evidenziare con inequivocabile chiarezza, la soluzione ritenuta più rispondente sotto gli aspetti funzionali, estetici, normativi, della sicurezza ecc., detto progetto dovrà essere supportato da schemi, piante e sezioni in scala appropriata di tutti gli interventi previsti sia strutturali che d'impiantistica e dei materiali impiegati, anche gli arredi e le apparecchiature dovranno essere dettagliatamente descritti. I progetti di cui sopra dovranno essere approvati da parte di questa Azienda.

Art. 10- ONERI A CARICO DEL GESTORE

Rimangono ad esclusivo carico del gestore i seguenti oneri:

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

- la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi presenti nell'ambiente in cui è effettuato il servizio;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata, al di fuori del complesso ospedaliero;
- il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature ed attrezzature fornite;
- tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal Decreto Legislativo 26.05.1997 n. 155;
- in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che saranno eventualmente stabilite da parte dei servizi del Dipartimento di Prevenzione, N.a.s. e/o altri servizi di vigilanza.

In particolare il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione rilasciata dal Sindaco del Comune di Rieti per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, prevista dalla normativa vigente, nonché delle altre autorizzazioni necessarie per l'esercizio delle attività. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del gestore;

- il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni;
- il pagamento del premio di assicurazione per la stipula di polizza antincendio;
- il pagamento del premio di assicurazione contro il rischio della responsabilità civile per danni a cose, persone e/o terzi, derivanti dall'utilizzo del fabbricato e dalla gestione dei pubblici servizi;
- in generale ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del Cafeteria ai sensi del presente Capitolato Speciale di gara.

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

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

La violazione degli obblighi di cui alle lettere a), b), c), d), e) f) g) h) del presente articolo, comporterà l'applicazione di una penale a partire da €51,00= e fino a €516,00=, a seconda della gravità dell'inadempienza.

La ditta aggiudicataria è inoltre tenuta:

- a segnalare per iscritto all'AUSL la necessità di eventuale manutenzione straordinaria. L'AUSL non risponde di danni derivati da difetti di manutenzione straordinaria qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente alla stessa gli interventi manutentivi necessari. Il gestore non potrà richiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità del bene soggetto a manutenzione straordinaria,

- all'uso esclusivo dei locali per l'attività interna, pertanto è fatto divieto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti il contratto,
- a non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo nelle aree e nei locali avuti in concessione senza la preventiva autorizzazione da parte dell'AUSL,
- a far rispettare all'interno dei locali del Cafeteria l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile preposto all'osservanza del divieto, così come previsto dalla normativa vigente in materia. Il nominativo del responsabile dovrà essere apposto sui cartelli, a norma di legge, che dovranno essere esposti in maniera ben visibile,
- a non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori in cartone o quanto altro, nemmeno in via provvisoria, al di fuori dei locali assegnati,
- a provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del Cafeteria non ostacolino la normale attività dell'intero Complesso;
- a provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'AUSL per inadempienze o per responsabilità del gestore, all'immediato e totale rimborso a favore della stessa che, in caso contrario si rifarà sul deposito cauzionale richiedendone la ricostituzione nella misura prevista.

Qualora ciò non dovesse avvenire l'AUSL ha la facoltà di risolvere in contratto.

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

Relativamente a quanto richiesto per il personale ASL il concessionario dovrà rispettare indicativamente il seguente orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle ore 7,30 alle ore 17,30. La domenica ed i giorni festivi è prevista la chiusura.

Art. 11 UTENZE

L'aggiudicatario è inoltre tenuto ad installare contatori divisionali per la lettura del consumo dell'acqua e dell'energia elettrica.

Sono a carico del gestore, altresì, le spese necessarie per eventuali allacciamenti in rete.

Art. 12 RICONSEGNA DEI LOCALI

Alla scadenza contrattuale i locali dovranno essere restituiti all'AUSL nello stato in cui si trovano; in questo modo l'immobile rientrerà nella piena disponibilità dell'Amministrazione concedente. Tutte le attrezzature, gli arredi e i macchinari dovranno essere rimossi a cura e spese del gestore entro i termini intimati dall'Amministrazione.

Art. 13 UTENTI E PREZZI

La Cafeteria è a servizio sia dei dipendenti dell'AUSL di Rieti che dell'utenza esterna.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale dell'esercizio in esame, a titolo meramente indicativo e non vincolante, si informa gli operatori economici che il numero dei dipendenti che giornalmente prestano la propria attività lavorativa all'interno del complesso dell'ex O.P.P. di Rieti è di circa n. 230 unità.

Si precisa che l'utilizzo del servizio Cafeteria è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, la ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata partecipazione degli utenti. Si precisa, altresì, che all'interno degli immobili di proprietà dell'AUSL di Rieti sono presenti distributori di generi di conforto che coesisteranno con il servizio richiesto.

I prezzi dei generi e delle merci poste in vendita dovranno essere affissi nel locale e non potranno essere superiori a quelli degli esercizi pubblici di pari categoria.

I prezzi fissati all'inizio della gestione debbono rimanere fissi per un anno, mentre le successive eventuali variazioni andranno tassativamente approvate dalla Direzione Generale dell'AUSL, stante l'obiettivo di contenimento dei prezzi perseguito da questa Amministrazione ed in considerazione del carattere sociale dell'iniziativa intrapresa.

Si precisa che ciascun concorrente dovrà offrire una percentuale di ribasso sul prezzo totale delle voci che compongono sia il pasto completo che l'attività di bar, così come specificato nel listino indicativo e nel Progetto preliminare disponibili sul sito www.asl.rieti.it.

E' onere del concessionario accettare quale forma di pagamento, contanti o buoni pasto riconosciuti da questa Azienda ai propri dipendenti. E' facoltà del concessionario prevedere ulteriori modalità di pagamento, come ad esempio, l'addebito degli importi in busta paga attraverso la timbratura con badge magnetico.

Art. 14 IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature previste dalla vigente normativa in materia.

I residui alimentari e gli altri scarti della produzione alimentare dovranno essere gestiti e trattati secondo il disposto di cui al capitolo VI dell'allegato al Decreto Legislativo 26.05.1997 n. 155 e dovranno sostare negli ambienti della Cafeteria non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione, somministrazione quotidiana degli alimenti.

Art. 15 MANUTENZIONE ORDINARIA

Sarà esclusivo onere del concessionario provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature in uso assicurando la manutenzione ordinaria totale (beni mobili, arredi, attrezzature, immobili e impianti).

Parimenti, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla pulizia quotidiana dei locali e delle macchine ed alla loro periodica disinfezione, nonché al lavaggio e pulitura delle attrezzature mobili utilizzate.

Il concessionario dovrà altresì assicurare la manutenzione ordinaria corrente, intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i locali, le attrezzature ed i beni mobili utilizzati in perfetto stato d'uso. In particolare, nell'ambito delle prestazioni di manutenzione ordinaria sono richiesti anche interventi periodici e continuativi durante i quali dovranno essere effettuate tutte le operazioni necessarie ad evitare l'insorgenza di situazioni di funzionamento degenerativo di apparecchiature, beni mobili, infissi concessi in uso o comunque finalizzate ad assicurare ottimali condizioni di lavoro, anche mediante la sostituzione di parti danneggiate o soggette ad usura e consumo.

La fornitura e l'impiego dei prodotti occorrenti per la pulizia e manutenzione di cui sopra a carico del concessionario, il quale avrà pure la responsabilità degli interventi effettuati.

A titolo meramente esemplificativo e non esclusivo le prestazioni di manutenzione ordinaria a carico del gestore dovranno riguardare quelle da farsi agli impianti di acqua, luce e sanitari, alle serrature e alle chiavi, ai cardini degli infissi, alle piastrelle di pavimentazione e di rivestimento; tutte le attività dovranno comunque essere preventivamente autorizzate dal servizio preposto dell'AUSL.

Qualora il gestore non provvedesse all'ordinaria manutenzione dei locali messi a disposizione sarà facoltà dell'Amministrazione eseguire in via sostitutiva le prestazioni addebitandone il relativo costo al soggetto contraente. Le somme di cui sopra potranno essere trattenute dal deposito cauzionale definitivo.

Art. 16 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La manutenzione straordinaria dei locali resta a carico dell'AUSL che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo terzi.

Restano esclusi dagli oneri dell'AUSL e posti a carico dell'appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza ovvero per uso improprio da parte del personale dipendente del gestore.

Art. 17 - PERSONALE

Il gestore deve impiegare proprio personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali, e che sia in possesso dei requisiti di accesso all'attività previsti all'art. 5 del Decreto Legislativo 31.03.1998 n. 114.

La ditta aggiudicataria è ritenuta responsabile unica dell'operato del personale utilizzato.

Il personale addetto alle attività date in concessione deve essere regolarmente assunto dalla ditta aggiudicataria, ovvero trovarsi in posizione di rapporto disciplinato da un contratto d'opera con la ditta medesima o da una forma di contratto di lavoro regolare prevista dalla normativa vigente.

La ditta aggiudicataria è obbligata altresì ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto di contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile alla località. Tale obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopraindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

In particolare la ditta aggiudicataria si impegna ad applicare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti nazionali di categoria, nonché adempiere agli oneri assicurativi, assistenziali e di qualsiasi specie in conformità alle leggi, regolamenti e norme in vigore.

A richiesta dell'Amministrazione, il gestore dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto e le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste e dovrà tenere nei confronti degli ammalati, dei loro congiunti e di tutti coloro che frequentano l'esercizio un contegno irreprensibile.

In particolare il personale in servizio presso il Cafeteria dovrà essere munito di apposita divisa di lavoro (la fornitura delle divise è a carico del gestore) e di cartellino di riconoscimento, secondo la normativa in vigore.

L'AUSL si riserva in qualsiasi momento la facoltà di richiedere al gestore l'allontanamento immediato di coloro che, a suo giudizio, non tenessero una condotta consona alla natura del luogo all'interno del quale prestato la loro opera.

Ogni addetto dovrà mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale indossando indumenti sempre puliti. Il cambio degli indumenti dovrà avvenire in un locale apposito diverso dai locali adibiti al Cafeteria.

Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'AUSL e il personale addetto all'espletamento del servizio Cafeteria che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Azienda, mantenendolo sempre aggiornato, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'effettuazione del servizio, con l'indicazione della qualifica e delle mansioni attribuite nell'ambito della concessione, recante gli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi, con impegno a segnalare entro tre giorni ogni eventuale variazione.

Il concessionario dovrà nominare, entro la data di inizio del servizio, un proprio responsabile operativo disponibile in loco, rintracciabile nelle ore di apertura, che sia munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione delle prestazioni.

Art 18 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio.

La ditta aggiudicataria deve garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto della presente concessione, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza

durante il lavoro, con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici, a cura del medico competente, ove previste e risultanti dal documento di valutazione dei rischi.

Nel caso in cui la valutazione dei rischi della ditta aggiudicataria preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al decreto del Ministero della Sanità del 28.9.1990 e del D. Lgs. 81/2008.

Inoltre l'Impresa è tenuta a dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione, nonché di ogni altra indicazione, contenute nel "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) e costi relativi alla sicurezza del lavoro" prodotto dall'AUSL ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.

L'AUSL fornirà all'Impresa concessionaria dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività di cui all'art. 26, c. 1, lett. b) del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii..

La ditta aggiudicataria è tenuta, senza oneri a carico dell'AUSL, a conformarsi a tutte le prescrizioni, anche future, in merito a misure di prevenzione, sicurezza ed emergenza, da adottare in relazione alle attività connesse alla concessione, che saranno impartite dalle competenti strutture dell'AUSL.

Art. 19 - AVVIAMENTO COMMERCIALE

In caso di risoluzione per qualsiasi causa e al termine del contratto, l'aggiudicatario non potrà pretendere nulla a titolo di avviamento commerciale.

Non verrà altresì effettuato alcun rimborso per beni o attrezzi di proprietà dell'aggiudicatario né riconosciuto alcun indennizzo per eventuali migliorie apportate dal gestore ai locali nel corso del contratto.

Art. 20 - GARANZIA PER VIZI

L'aggiudicatario è obbligato ad eliminare, a proprie spese, tutti i difetti manifestatisi durante il periodo di fornitura nei beni forniti, dipendenti o da vizi di fabbricazione/confezionamento o da difetti dei materiali impiegati o da cattiva conservazione od altri inconvenienti.

Art. 21 - INADEMPIENZE, PENALI, CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, CAUSE DI RECESSO

Art. 21.1 INADEMPIENZE E PENALI

Il servizio bar deve svolgersi secondo le norme del presente Capitolato Speciale di gara. In caso di accertata violazione delle norme che disciplinano l'attività in oggetto l'AUSL applicherà una penale di Euro 500,00 per ogni violazione riguardante i seguenti aspetti:

- qualità del servizio non conforme a quanto prescritto dal presente Capitolato Speciale;
- qualità degli alimenti distribuiti e qualità delle preparazioni;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- irregolarità a seguito dei controlli effettuati dall'Amministrazione;
- qualità e stato di conservazione delle merci;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- corretto stato e uso dei locali, attrezzature e arredi;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- impiego del personale non corrispondente a quanto prescritto dal Capitolato Speciale di gara;
- scarso decoro e correttezza nei rapporti con l'utenza;
- scarsa manutenzione dei distributori automatici di bevande;

In caso di reiterate inadempienze sarà facoltà dell'Amministrazione procedere alla risoluzione del contratto per inadempienza secondo quanto successivamente specificato. La somma di cui sopra potrà essere trattenuta dal deposito cauzionale definitivo.

Art. 21.2 CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'AUSL risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, nei seguenti casi:

- reiterati ritardi o omissioni nel pagamento del canone;
- mancato reintegro del deposito cauzionale eventualmente escusso entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'AUSL;
- mancata proroga della validità del deposito cauzionale entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'AUSL in caso di proroga o rinnovo del contratto;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione anche saltuaria del servizio da parte del gestore;
- gravi e reiterate inadempienze e inottemperanze a quanto riportato nel presente Capitolato Speciale.

Il contratto cesserà la sua efficacia nei seguenti casi:

- cessazione dell'attività oppure concordato preventivo, fallimento, stati di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario o prosegua l'attività sotto la direzione di un curatore, un fiduciario o un commissario che agisce per conto dei suoi creditori, oppure entri in liquidazione;
- allorché si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli l'esecuzione del contratto;
- qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
- allorché sia stata pronunciata una sentenza definitiva per un reato che riguardi il comportamento professionale del concessionario, ivi compresa la violazione di diritti di brevetto
- qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal concessionario nel corso della procedura di gara ovvero nel caso in cui vengano meno i requisiti minimi richiesti per la regolare esecuzione del contratto;
- il concessionario ceda il contratto;
- il concessionario subappalti senza autorizzazione dell'AUSL.

L'AUSL ha altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

- il concessionario non dia inizio all'erogazione del servizio alla data stabilita nel contratto il concessionario non esegua il servizio in modo strettamente conforme alle disposizioni del contratto;
- il concessionario non impieghi personale o mezzi con i requisiti concordati;
- il concessionario non si conformi, entro un termine ragionevole, all'ingiunzione dell'AUSL di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente la corretta esecuzione del contratto nei termini prescritti;
- il concessionario si renda colpevole di frode e/o grave negligenza e per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel presente capitolato speciale, dopo l'applicazione delle penali;
- il concessionario sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili al concessionario stesso;

In caso di risoluzione del contratto per una delle su indicate cause, l'AUSL si riserva di incamerare, a titolo di penale e di indennizzo, l'intero deposito cauzionale prestato dalla ditta aggiudicataria, salvo il risarcimento del maggior danno, nessuno escluso, per l'affidamento a terzi del servizio.

Nessun indennizzo è dovuto al concessionario aggiudicatario inadempiente. L'esecuzione in danno non esime il concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

L'AUSL ha facoltà di esercitare i diritti indicati al presente articolo senza aver prima intimato o costituito in mora il concessionario e senza bisogno di pronuncia giudiziaria, benefici ai quali la Ditta aggiudicataria rinuncia con la stessa presentazione dell'offerta.

Art. 21.3 CAUSE DI RECESSO

L'AUSL può recedere dal contratto qualora nelle strutture già esistenti all'interno del complesso dell'ex Ospedale Provinciale Psichiatrico di Rieti intervengano trasformazioni di natura tecnico-organizzativa rilevanti ai fini ed agli scopi del servizio.

L'AUSL può recedere dal contratto, previa dichiarazione da comunicare al concessionario, per motivi di interesse pubblico, che saranno specificatamente motivati nel provvedimento di recesso dal contratto. In tal caso i locali dovranno essere restituiti all'AUSL nello stato in cui si trovano; in questo modo l'immobile rientrerà nella piena disponibilità dell'Amministrazione concedente.

Art. 22- RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE - ASSICURAZIONE

La ditta aggiudicataria assume a proprio carico ogni responsabilità civile e penale derivante dal buon funzionamento del servizio.

L'AUSL è esonerata da ogni responsabilità per tutti i danni, sia diretti che indiretti, compresi gli infortuni o altro, che potessero derivare, a cose e/o persone, incluso il personale della ditta aggiudicataria, dall'espletamento delle attività di cui al presente capitolato od a cause ad esso connesse.

La Ditta aggiudicataria, pertanto, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita ex lege, in favore del proprio personale, si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, mantenendola per tutta la durata del contratto di concessione, una polizza RCT/RCO, che dovrà prevedere:

- a) l'espressa inclusione della Stazione Appaltante nel novero dei terzi a tutti gli effetti;
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio, nell'esercizio delle attività svolte per conto della Ditta aggiudicataria.

Il predetto contratto assicurativo, dovrà includere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, e/o avvelenamenti, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia, i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori, e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

Il concessionario dovrà produrre una polizza C.A.R. dovrà prevedere i seguenti massimali:

- € 2.500.000,00 per Responsabilità Civile Terzi;
- € 500.000,00 per la copertura di eventuali danni subiti dalla Stazione Appaltante per il danneggiamento delle opere preesistenti;
- € 500.000,00 per la copertura di eventuali danneggiamenti alle opere oggetto della concessione.

L'AUSL è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere durante l'esecuzione del servizio al personale dipendente della Ditta aggiudicataria.

Nella garanzia di RCO, si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e con contratto di somministrazione lavoro, eventualmente utilizzati dalla Ditta aggiudicataria.

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali ed al danno biologico. Tutti i massimali vanno rideterminati, in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, qualora subiscano un aumento superiore al 20% del dato iniziale.

La validità temporale della polizza RCT/RCO, dovrà estendersi ai danni denunciati nei sei mesi successivi alla scadenza del contratto, purché verificatisi durante la vigenza dello stesso.

L'esistenza di tale polizza, non esime la Ditta aggiudicataria dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'AUSL di Rieti.

Art. 23 – COLLAUDO DELLE APPARECCHIATURE

Si intendono a totale carico della ditta aggiudicataria tutte le obbligazioni ed oneri di collaudo. Il collaudo dovrà accertare che tutto quanto previsto sia stato consegnato, installato, sia regolarmente funzionante, che soddisfi le esigenze per esso previste, e sia conforme alle indicazioni di capitolato e dell'offerta.

Al termine delle operazioni, da effettuarsi entro e non oltre 30 giorni dall'installazione, la ditta provvederà alla stesura di tutte le certificazioni attestanti il buon esito delle prove. In tale sede, la ditta dovrà altresì farsi carico della consegna di tutte le documentazioni di rito e di quelle previste espressamente per legge, con particolare riguardo all'idoneità costruttiva secondo le norme legislative in vigore.

L'AUSL, tramite i suoi funzionari, si riserva di richiedere specifiche prove o di procedere direttamente a verifiche strumentali, oltre a richiedere modifiche all'installazione ed alla configurazione affinché la fornitura sia rispondente a quanto è stato offerto ed alle normative vigenti.

In caso di collaudo con esito negativo, la Ditta si dovrà impegnare nella tempestiva eliminazione di tutti i difetti e/o vizi riscontrati o nel completamento della fornitura.

Ogni collaudo con esito negativo dovrà essere seguito da un nuovo collaudo fino alla completa eliminazione di tutti gli inconvenienti o le mancanze riscontrati.

Art. 24 COLLAUDO STATICO

Le spese dell'eventuale collaudo statico si intendono a totale carico della ditta aggiudicataria e sarà realizzato dal collaudatore indicato dall'Ente Appaltante al momento della presentazione del progetto strutturale. Il collaudo tecnico-amministrativo sarà realizzato dall'U.O.C. Tecnico Patrimoniale della A.U.S.L. di Rieti.

Art. 25 – CONTROLLI E VIGILANZA SULLA GESTIONE DEI SERVIZI

L'AUSL si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli quali/quantitativi sulle prestazioni contrattuali aventi per oggetto:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti
- qualità dei prodotti forniti
- modalità di svolgimento del servizio
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti previste dal Decreto Legislativo n.155/1997
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute degli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie.
- rispetto di tutte le norme previste dal presente Capitolato Speciale di gara.

L'Amministrazione dell'AUSL si riserva il più ampio diritto di accesso ai locali adibiti a bar, onde effettuare i necessari controlli tecnici relativi alla qualità ed alla quantità dei prodotti somministrati e commercializzati, nonché alla pulizia dei locali.

Il sistema di controllo si realizzerà, mediante verifiche a campione, ad opera di Funzionari dell'AUSL.

La verifica da parte dei predetti funzionari, avverrà sempre alla presenza di un addetto della ditta aggiudicataria, mediante visite ispettive presso i locali oggetto della concessione. Alla verifica seguirà un verbale del sopralluogo inviato per conoscenza alla Ditta. Il Referente della ditta aggiudicataria rilevata la mancanza e/o carenza del servizio, dovrà provvedere immediatamente a farlo eseguire nuovamente, senza nulla pretendere, ferma restando l'applicazione delle multe e penali.

Le inadempienze che daranno origine all'applicazione delle penali di cui agli articoli del presente capitolato, si intendono debitamente contestate dall'avvenuto sopralluogo congiunto, effettuato da un rappresentante dell'AUSL e da uno della concessionaria, seguito da comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria, da parte del Responsabile della U.O.C. T.P.

L'Impresa potrà presentare le proprie controdeduzioni entro 5 giorni dalla data di ricevimento della predetta comunicazione.

Espletate le verifiche del caso, l'Amministrazione applicherà le multe e le penali di cui sarà data notifica a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

L'AUSL, attraverso propri incaricati sanitari, potrà disporre, in qualsiasi momento, controlli di tipo igienico-sanitario nei locali oggetto della presente concessione, nonché prelevare campioni di generi alimentari da sottoporre ad analisi bromatologiche.

Al di fuori degli incaricati dell'AUSL sopradetti, la ditta dovrà interdire l'accesso negli spazi non aperti al pubblico a tutte le persone estranee al servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà individuare, nello svolgimento dell'attività, ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune misure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Devono pertanto essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche dei prodotti finali, analizzando ed individuando i punti critici, ed adottando tutte le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

L'AUSL non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dall'aggiudicatario verso i propri fornitori.

ART. 26 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa antimafia vigente, in particolare, si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L.136/10 e ss.mm.ii. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della Provincia di Rieti della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.