

## **CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR PER L'A.S.L. ROMA 1**

### **ALLEGATO 3 CAPITOLATO TECNICO**

## INDICE

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| 1. UTENZA.....                                        | 1  |
| 2. LOCALI DI SERVIZIO - AVVIO .....                   | 1  |
| 3. PRODOTTI.....                                      | 3  |
| 4. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....          | 4  |
| 5. ORARIO ED EVENTUALI SOSPENSIONI DEL SERVIZIO ..... | 5  |
| 6. MANUTENZIONE.....                                  | 6  |
| 7. PULIZIA .....                                      | 6  |
| 8. DIVIETI .....                                      | 7  |
| 9. CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI .....         | 7  |
| 10. TERMINE DELLA CONCESSIONE .....                   | 8  |
| 11. DISPOSIZIONI SUL PERSONALE .....                  | 9  |
| 12. NORME DI SICUREZZA.....                           | 10 |
| 13. RESPONSABILITA' .....                             | 10 |
| 14. AVVIAMENTO COMMERCIALE.....                       | 11 |

## PREMESSA

Il presente Capitolato disciplina la concessione del servizio bar presso i locali siti nei presidi della ASL Roma 1, di seguito definiti anche punti di ristoro, nel rispetto delle modalità ed alle condizioni di seguito riportate.

L'oggetto della presente procedura non può in alcun modo configurarsi quale locazione di tipo commerciale, con tutte le conseguenze dallo stesso derivanti, quali a titolo meramente esemplificativo, la non configurabilità di alcun tipo avviamento aziendale in capo al concessionario.

### 1. UTENZA

Potranno accedere ai locali destinati ai servizi in oggetto, i dipendenti e degenti dell'ASL Roma 1, nonché gli utenti esterni aventi accesso ai locali.

A titolo puramente indicativo, e quindi non vincolante per l'Amministrazione, si precisa che il numero di dipendenti complessivo per entrambe le sedi è pari a circa 1.000 unità.

All'interno della struttura sono inoltre presenti ulteriori potenziali fruitori, tra cui personale delle ditte che eseguono servizi all'interno della struttura, visitatori, ecc.

L'ASL Roma 1 non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti.

La remunerazione della Ditta Aggiudicataria avverrà esclusivamente attraverso lo sfruttamento economico dei servizi oggetto della presente procedura.

La stessa Ditta non potrà, quindi, avanzare alcuna richiesta economica all'ASL Roma 1, né richiedere modifiche al contratto in ragione di un'eventuale affluenza inferiore rispetto a quella attesa.

Nelle sedi oggetto del servizio di cui alla presente concessione sono installati distributori automatici di snack, acqua e bevande calde a pagamento nell'edificio di cui trattasi.

### 2. LOCALI DI SERVIZIO - AVVIO

I locali destinati al servizio sono siti in Roma all'interno dei Presidi Santo Spirito e Oftalmico e posti al piano terra. Nell'Allegato 11 sono riportate le planimetrie dei suddetti punti di ristoro. L'ASL Roma 1 a seguito di apposito verbale di consegna immetterà la Ditta Aggiudicataria nel possesso dei locali.

Nel termine massimo di 30 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data del verbale di consegna dei locali, la Ditta Aggiudicataria, a proprio esclusivo carico ed onere, dovrà predisporre quanto necessario all'operatività del servizio, tra cui:

- a. curare le pratiche amministrative relative al rilascio dei permessi, delle autorizzazioni e delle licenze delle quali sussista la obbligatorietà. Il mancato rilascio dei prescritti nulla osta e/o autorizzazioni amministrative o l'eventuale revoca per cause non addebitabili all'ASL Roma 1 comporteranno unicamente la revoca dell'affidamento in concessione del servizio, senza che l'Impresa possa pretendere od abbia diritto a rimborsi di spese sostenute o somme a titolo risarcitorio;
- b. predisporre contatori a defalco per il rimborso dei consumi di energia elettrica, acqua e gas. ovvero qualora le utenze fossero erogate con modalità a canone, la ditta si impegna sin d'ora senza riserve od eccezioni a rimborsare i relativi costi in favore dell'Azienda Sanitaria, così come calcolati e quantificati dall'Assuntore dell'Appalto del Multiservizio Tecnologico;
- c. curare l'installazione dei registratori di cassa per l'emissione degli scontrini fiscali. La vendita dovrà avvenire secondo le disposizioni vigenti in materia fiscale e tributaria;
- d. dotare i punti di ristoro delle attrezzature, degli arredi e quant'altro necessario al corretto avvio del servizio;
- e. impegnarsi ad adeguarsi ad ogni altra prescrizione normativa di settore.

I locali destinati al servizio, così come gli impianti, saranno tenuti dalla Ditta Aggiudicataria costantemente e per tutta la durata della concessione in ottimo stato di conservazione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso e dal tempo.

La Ditta Aggiudicataria provvederà a dotare gli spazi oggetto del servizio di ogni elemento ritenuto (a titolo indicativo materiali, attrezzature, arredi, tavoli, sedie ecc.) utile e necessario allo svolgimento dello stesso.

Tutti i materiali, le attrezzature e gli arredi dovranno rispondere alle normative vigenti nonché ai migliori standard qualitativi.

In merito ai punti di ristoro si evidenzia inoltre quanto segue:

#### **A. Punto di ristoro Presidio Santo Spirito Via Borgo Santo Spirito 3, Roma**

Nel locale di servizio sito al piano terra devono essere organizzati tutti gli spazi necessari a:

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

Il consumo medio di caffè è indicativamente superiore a 4 kg al giorno.

## **B. Punto di ristoro Presidio Oftalmico, P.le degli Eroi 11, Roma**

Nel locale di servizio sito al piano terra devono essere organizzati tutti gli spazi necessari a:

- a. somministrazione dei prodotti da bar e delle bevande con spazio sufficiente per la consumazione anche con sgabelli a sedere;
- b. confezionamento dei prodotti di bar e tavola fredda;
- c. dispensa;
- d. quant'altro necessario ad assicurare la regolare erogazione del servizio.

Oltre quanto espressamente previsto si evidenzia che:

- la Ditta Aggiudicataria, nel corso della concessione, potrà proporre la realizzazione di eventuali migliorie, quali ad esempio impianti ed attrezzature di maggiore efficienza o qualità superiore, elementi architettonici decorativi, controsoffitti, tinteggiature o rivestimenti parietali particolari, che dovranno comunque essere preventivamente approvati dall'ASL Roma 1;
- qualora, su autorizzazione dell'Amministrazione concedente, venissero eseguiti interventi nei punti di ristoro, quanto eseguito sarà al termine del rapporto, acquisito dal patrimonio dell'ASL Roma 1, senza che la Ditta Aggiudicataria possa vantare diritti di sorta.

Il consumo medio di caffè è indicativamente di 2 kg al giorno.

## **3. PRODOTTI**

La Ditta Aggiudicataria deve assicurare la somministrazione di prodotti di bar, nel rispetto delle caratteristiche alimentari e delle grammature di seguito indicate.

I prodotti messi in vendita, sia confezionati in altro luogo o dalle case produttrici, sia preparati in loco, devono essere di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti. La Ditta Aggiudicataria deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire presso i locali la somministrazione e la vendita ai dipendenti ed ai visitatori dell'ASL Roma 1, dei seguenti prodotti alimentari, nel rispetto delle date di scadenza e delle norme vigenti in materia di conservazione degli alimenti:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato e di soia), acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zucchero o a bassa gradazione alcolica o dealcolate

(birra);

- panini, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche integrali ed anche in formato “mignon”, gelati confezionati, cioccolate, anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero;
- macedonie, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra

L'attività di somministrazione non potrà prevedere all'interno la produzione di pasti espressi, ma solo la loro eventuale rigenerazione.

La grammatura dei suddetti prodotti deve essere rispondente a quanto previsto nel Listino prezzi Allegato 10.

Il servizio deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

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

Il listino dei prezzi del bar dovrà essere esposto in modo ben visibile nei punti di ristoro e dovrà indicare il prezzo di ogni singolo prodotto.

#### 4. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'ASL Roma 1 senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa/e adeguato al numero degli utenti.

Dovrà essere adibito un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

Dovrà essere sempre presente, nell'orario di apertura e presso i punti di ristoro, un Responsabile con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

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

Il listino prezzi applicato deve essere quello individuato nell'offerta economica della Ditta

Aggiudicataria.

A tal riguardo la Ditta Aggiudicataria si impegna, in ottemperanza al principio di minimizzazione dei rifiuti e del risparmio di risorse perseguito dall'ASL Roma 1 nell'ambito della politica di "acquisti verdi", all'utilizzo di posate e stoviglie riutilizzabili nonché di tovaglioli e tovaglie in tessuto, o, in mancanza di questi, prodotti biodegradabili e compostabili.

Dovranno essere utilizzati inoltre imballaggi di cibo e bevande riutilizzabili; nell'impossibilità di riutilizzo del materiale di cui sopra la Ditta Aggiudicataria provvederà al loro smaltimento attraverso la raccolta differenziata.

Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico della Ditta Aggiudicataria che dovrà provvedervi nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata.

L'erogazione dei servizi, oltre quanto espressamente previsto nel presente Capitolato, deve essere improntata al corretto rispetto dei criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al Re. CE 852/2004 e ss.mm.ii., della tracciabilità dei prodotti alimentari (Re. CE 178/2002) e di dichiarazione, redatta ai sensi del DPR 445/2000, di etichettatura (D.Lgs. 109/2002, di recepimento della Direttiva Europea 2000/13/CE).

## 5. ORARIO ED EVENTUALI SOSPENSIONI DEL SERVIZIO

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire per tutto l'arco dell'anno il seguente orario minimo di apertura al pubblico:

- **Punto di ristoro Presidio Santo Spirito:** dal lunedì al sabato dalle ore 7.00 alle 19.00; domenica dalle ore 7:00 alle ore 15:00.
- **Punto di ristoro Presidio Oftalmico:** dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.00 alle 19.00; sabato dalle ore 7:00 alle ore 15:00.

Resta ferma la facoltà della Ditta Aggiudicataria di richiedere eventuali modifiche ai suddetti orari previo accordo con l'ASL Roma 1. Quest'ultima si riserva, inoltre, la facoltà di comunicare, con congruo anticipo ed almeno 24 ore naturali e consecutive prima, eventuali modifiche da apportare al suddetto orario che si dovessero rendere necessarie.

Qualora l'ASL Roma 1 debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione dei servizi oggetto di gara anche per periodi rilevanti, la Ditta Aggiudicataria non avrà diritto ad alcun risarcimento salvo esonero dal pagamento del canone mensile riferito alla sede interessata quando la sospensione sia superiore ai 7 giorni.

## 6. MANUTENZIONE

Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria tutte le manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti messi a disposizione dall'ASL Roma 1, nonché quelle ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi forniti dalla stessa Ditta Aggiudicataria.

Nella manutenzione ordinaria rientrano le operazioni di tinteggiatura dei locali che dovranno essere effettuate, a carico della Ditta, almeno allo scadere, ciascuna, di due anni di esercizio.

L'ASL Roma 1, laddove necessario, si farà carico di effettuare eventuali interventi straordinari ai locali e agli impianti forniti connessi al funzionamento dei servizi.

Saranno, altresì, a carico della Ditta Aggiudicataria, le manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti derivate da cause imputabili alla stessa. Qualora la Ditta Aggiudicataria non provveda puntualmente alle suddette manutenzioni, l'ASL Roma 1 si riserva la facoltà di provvedere autonomamente agli interventi necessari; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate alla Ditta Aggiudicataria a valere sulla cauzione definitiva.

L'ASL Roma 1 è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

## 7. PULIZIA

È a completo carico del concessionario la pulizia ordinaria e straordinaria di tutti gli spazi richiamati nel presente Capitolato Tecnico nonché di ogni elemento fisso e mobile ivi presente. Sono ricomprese le prestazioni di sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione, le aree di distribuzione, le sale di consumazione e ogni altra area utilizzata dal personale ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà, altresì, sempre tenere in perfetto stato di pulizia e ordine anche le aree destinate alla raccolta dei rifiuti.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP. Per l'effettuazione della pulizia la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri di impatto ambientale stabiliti dalla vigente normativa di settore.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore ed è altresì tenuta al pagamento dell'imposta sui rifiuti,

direttamente al Comune di Roma.

La Ditta Aggiudicataria è inoltre tenuta al rispetto di tutte le normative in materia igienico-sanitaria, anche con riferimento al personale impiegato dalla stessa; l'ASL Roma 1 si riserva sul punto di procedere a controlli ed ispezioni, senza fornire preavviso alcuno.

#### 8. DIVIETI

La Ditta si impegna a non utilizzare i locali destinati ai servizi in oggetto per un uso difforme da quello indicato nel contratto, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti tutti, se non previa formale autorizzazione dell'ASL Roma 1, né a concederne l'uso totale o parziale, a terzi. E' fatto divieto alla Ditta di sub concedere gli spazi e i servizi affidati.

E' fatto espresso divieto alla Ditta Aggiudicataria di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente capitolato, ad eccezione delle forniture relative agli arredi ed all'allestimento dei locali.

E' fatto espresso divieto alla Ditta Aggiudicataria di trasferire in capo a terzi in tutto o in parte i diritti derivanti dalla presente concessione

Non possono essere installati nei locali oggetto del servizio jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe. È fatto infine divieto di vendita di superalcolici.

#### 9. CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

Sono preposti ai controlli di carattere qualitativo e quantitativo, e più in generale finalizzati alla verifica del rispetto di ogni normativa di settore, nonché degli obblighi di cui al contratto di concessione:

- gli organi di controllo previsti dalle disposizioni di settore vigenti;
- ogni ulteriore organo o figura regionale o comunque indicata dall'ASL Roma 1, che la stessa si riserva in ogni momento di incaricare.

L'ASL Roma 1 si riserva la facoltà di effettuare o di disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli qualitativi e quantitativi - presso i locali su cui si svolge il servizio - per verificare la corrispondenza di quest'ultimo alle prescrizioni in precedenza indicate. La Ditta Aggiudicataria sarà tenuto a garantire l'effettuazione degli opportuni controlli, l'accesso in qualsiasi momento ai locali oggetto del servizio, nonché a fornire ogni tipo di collaborazione.

A titolo indicativo e non esaustivo sono oggetto di controllo e di rilevamento:

1. caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei

pasti preparati;

2. modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
3. termine minimo di conservazione e data di scadenza;
4. modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di riscaldamento;
5. stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
6. organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
7. modalità di sgombero dei rifiuti;
8. modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
9. caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati;
10. professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
11. quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
12. residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
13. residui sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;
14. rilascio di documentazione fiscale per ogni vendita idonea.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento giuridico nazionale.

Le procedure di campionamento e d'analisi adottate dagli organi ufficiali di vigilanza sono definite dalle leggi sanitarie in vigore.

## 10. TERMINE DELLA CONCESSIONE

Alla data di scadenza del contratto, fatta salva la facoltà di ripetizione, il servizio si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte dell'ASL Roma 1. La Ditta procederà alla riconsegna dei locali entro il termine di 10 giorni, lasciando gli stessi nelle condizioni esatte in cui gli sono stati consegnati.

Qualora, trascorsi i suddetti 10 giorni, la Ditta non abbia provveduto allo sgombero totale dei locali, l'ASL Roma 1 provvederà a spese della Aggiudicataria alla rimozione e al successivo deposito.

Della riconsegna dei locali verrà redatto apposito verbale, in contraddittorio tra le parti, attestante lo stato di conservazione di quanto consegnato; eventuali interventi che si rendessero

necessari per eliminare i danni causati dalla Ditta Aggiudicataria saranno, previa comunicazione scritta, immediatamente ripristinati da parte della stessa Ditta.

In ogni caso la Ditta Aggiudicataria riconosce che la cessazione del rapporto concessorio non può dar luogo ad alcuna pretesa.

#### 11. DISPOSIZIONI SUL PERSONALE

La Ditta Aggiudicataria impiega, per l'espletamento del servizio, personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore, retribuito in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di categoria; assolve inoltre tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e similari. L'organico del personale deve essere adeguato al servizio richiesto.

La Ditta Aggiudicataria, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio, è tenuta a fornire all'ASL Roma 1 copia dell'estratto del libro unico del lavoro "L.U.L." riguardante il personale impiegato nel servizio, nonché ad indicare il nominativo del Responsabile del Servizio, quale soggetto cui l'ASL Roma 1 può in ogni momento rivolgersi per esigenze legate all'esecuzione del servizio.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogni qualvolta avvengano modifiche all'organico impiegato o per sostituzioni oppure per l'impiego di nuovo personale, entro tre giorni dalla variazione.

Il personale deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabili alle esigenze del servizio.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a manlevare l'ASL Roma 1 da qualsiasi responsabilità derivante da azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione da parte di dipendenti o fornitori del concessionario, così come si obbliga a manlevare la stessa da qualsiasi conseguenza dannosa a persone o cose che terzi dovessero subire a causa del servizio prestato.

In caso di sciopero del personale, la Ditta Aggiudicataria deve darne notizia all'ASL Roma 1 con un anticipo di almeno 2 giorni e comunque garantire l'effettuazione del servizio bar.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a garantire la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dell'utenza, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

La Ditta Aggiudicataria deve assicurare che, in relazione all'attività svolta, gli operatori addetti al servizio siano controllati e siano costantemente istruiti in materia di igiene alimentare,

assumendosene i relativi oneri.

Il personale adibito al servizio sarà dipendente dell'impresa concessionaria, con la quale intercorrerà un rapporto di lavoro subordinato a tutti gli effetti di legge.

La Ditta Aggiudicataria deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori, nonché far osservare le stesse alle ditte subappaltatrici.

Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi, sono a carico della Ditta Aggiudicataria, senza che possa essere avanzata nei confronti dell'ASL Roma 1 alcuna rivendicazione da parte del personale del soggetto aggiudicatario.

La Ditta Aggiudicataria, qualora abbia l'esigenza di disporre di personale ulteriore/in aggiunta/altro a quello già presente nella sua organizzazione per lo svolgimento delle attività rientranti fra quelle oggetto dell'appalto, si impegna, in via prioritaria, all'assunzione di quello che già opera alle dipendenze dell'appaltatore uscente, dalla stessa individuato come idoneo, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa. A tal fine nell'Allegato 9 è riportata una indicazione del personale che attualmente esegue i servizi oggetto della presente concessione.

## 12. NORME DI SICUREZZA

La Ditta Aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante la durata del rapporto concessorio.

Per motivi di sicurezza, il personale della Ditta Aggiudicataria sarà dotato di apposito badge personale dal quale evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura.

## 13. RESPONSABILITA'

La Ditta Aggiudicataria:

- a. assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e di danni eventualmente arrecati all'ASL Roma 1 o a terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio;
- b. si impegna inoltre a manlevare e tenere indenne la stessa ASL Roma 1 da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale derivante dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti;
- c. è direttamente responsabile per tutte le attività connesse all'esecuzione del servizio o all'allestimento dei locali svolte da soggetti giuridici terzi e solleva l'ASL Roma 1 da ogni

eventuale responsabilità per danni a cose o persone.

L'ASL Roma 1:

- a. non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla Ditta Aggiudicataria o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato o per qualsiasi altra causa;
- b. è sollevata da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e di terzi che usufruiscono dei servizi oggetto di gara presso i punti di ristoro.

#### 14. AVVIAMENTO COMMERCIALE

Trattandosi di concessione di servizio, il cui uso è consentito dall'ASL Roma 1 alla Ditta Aggiudicataria nelle forme, modi e durata, indicati dal relativo contratto di concessione, la Ditta stessa riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale impegnandosi, quindi, a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo, a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, del contratto.