

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
DELLA GESTIONE E CONDUZIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI E MENSA DIPENDENTI
PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" DI JESI
E PRESSO ALTRE STRUTTURE SANITARIE E RESIDENZIALI
DELLA SEDE OPERATIVA DI JESI
DELL'AREA VASTA N. 2
DELLA AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE DELLE MARCHE**

CAPITOLATO TECNICO DELLE OPERE E DEGLI IMPIANTI

**PER L'ALLESTIMENTO LOCALI CUCINA E PERTINENZE
PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI"**

PREMESSE

I locali individuati per l'allestimento dei locali cucina e relative pertinenze presso il Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" dove dovrà essere svolto il servizio oggetto di appalto sono stati approntati circa 7 anni fa, sulla base di un progetto risalente all'anno 2008. Oltre alla estrema generalità del progetto base, si riscontrano allo stato attuale un degrado di quanto installato ed una intervenuta non rispondenza delle opere a suo tempo eseguite con le disposizioni normative vigenti. Pertanto risultano necessarie importanti opere di completamento / modifica e di integrazione rispetto a quanto presente.

Vengono pertanto di seguito descritte nel presente CAPITOLATO TECNICO le opere minime e indispensabili necessarie per il completamento murario ed impiantistico dell'area, ubicata presso il "primo livello" del "blocco A" del Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" di JESI. Oltre a quelle di seguito descritte, dovranno essere eseguite tutte le opere legate allo specifico lay-out dell'offerta aggiudicata e presentata dall'Impresa aggiudicataria.

Le indicazioni fornite sono da considerarsi come linea guida per la redazione dei vari livelli progettuali e per l'esecuzione delle opere edili ed impiantistiche da parte dell'Impresa aggiudicataria. Ne andrà naturalmente verificata la fattibilità e dovranno essere apportate tutte le modificazioni necessarie per poter realizzare a regola d'arte ambienti perfettamente funzionali e funzionanti, costruiti nel rispetto di tutte le normative e disposizioni di leggi vigenti.

Potranno inoltre essere apportate tutte le migliorie che l'Impresa aggiudicataria ritenga opportuno proporre, al fine di ottenere un'opera di maggiore qualità e di maggiore funzionalità, anche sotto l'aspetto del risparmio energetico.

La realizzazione delle opere è da intendersi integralmente e rigorosamente "chiavi in mano", nel senso che tutti i locali e gli impianti toccati dall'intervento, in qualsiasi posizione si trovino, dovranno essere completamente finiti e funzionanti senza che questa stazione appaltante debba realizzare alcunché sul nuovo o sull'esistente in conseguenza all'intervento oggetto del presente appalto.

Tutte le opere e i materiali utilizzati dovranno inoltre essere della migliore qualità e in linea con quanto realizzato nelle altre parti del fabbricato per garantire, senza eccezione alcuna, compatibilità, funzionalità e durata nel tempo.

L'operatore economico partecipante alla gara dovrà provvedere a presentare, in sede di presentazione dell'offerta e secondo le modalità individuate nel disciplinare di gara, nel capitolato speciale d'appalto e nel presente CAPITOLATO TECNICO, una propria proposta progettuale riguardante ogni indispensabile ed eventuale intervento ritenuto necessario per l'allestimento e la messa a norma dei locali cucina e relative pertinenze del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" di JESI ed ogni relativa fornitura di impianti, attrezzature ed apparecchiature per assicurare la migliore funzionalità ed erogazione del servizio, secondo le normative vigenti in tema di igiene degli alimenti ed in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro.

In esito a detta proposta progettuale, detti strutture, impianti, attrezzature ed apparecchiature dovranno in ogni caso, con oneri a carico dell'impresa appaltatrice, essere resi conformi a quanto previsto dalle normative vigenti, intendendosi la Stazione appaltante sollevata da ogni responsabilità derivante dalla inosservanza delle normative stesse.

Il progetto per l'allestimento e per la messa a norma delle strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" dovrà tenere conto dello sfruttamento razionale degli spazi disponibili, quali indicati nella Planimetria in allegato al presente CAPITOLATO TECNICO e riscontrati in sede di sopralluogo, nei quali dovranno essere ubicate tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi necessari per la preparazione / composizione / confezione / distribuzione dei pasti per i pazienti / utenti e per i dipendenti, per lo stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari in genere e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio, nel rispetto di ogni normativa vigente in materia igienico - sanitaria per la somministrazione di alimenti e bevande, in materia edilizia, in materia antinfortunistica ed in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro, in modo da garantire, a conclusione dei lavori, le necessarie certificazioni di agibilità e di autorizzazione sanitaria.

In tal senso, sono a carico dell'Impresa appaltatrice tutte le opere edili ed impiantistiche non eventualmente già predisposte dalla Stazione appaltante e tutte le forniture necessarie per il corretto allestimento dei locali e relative pertinenze destinati allo svolgimento del servizio, ritenendosi in tal senso l'appalto affidato con la formula "chiavi in mano".

STATO DI FATTO

Lo stato di fatto degli ambienti su cui si dovrà intervenire, delle zone adiacenti e della dotazione impiantistica esistente sarà rilevabile al momento del sopralluogo obbligatorio, da effettuarsi secondo le modalità di cui all'articolo 4 del capitolato speciale d'appalto.

Il piano dell'edificio denominato "Primo livello - Blocco A" dove dovranno essere allestiti gli ambienti per cucina, mensa e dispensa è a piano terra. Sono già state realizzate le opere murarie e di finitura (pavimenti e rivestimenti) dei servizi igienici della mensa e degli spogliatoi del personale di cucina, mentre sono da realizzare tutte le opere elettriche e di impiantistica meccanica dei suddetti ambienti. Qualora il lay-out dell'operatore economico concorrente preveda la collocazione di tali ambienti in altre zone, il progetto ed i lavori dovranno comprendere le opere di demolizione e di ricostruzione conseguenti.

L'operatore economico offerente dovrà comunque verificare l'esattezza delle informazioni fornite e prendere visione dei luoghi, delle strutture e degli impianti per poter produrre un progetto corretto e di qualità.

Al piano terra è stato realizzato un piazzale destinato a carico e scarico merci. L'ingresso delle merci è costituito da un portone che immette direttamente ai locali della dispensa. Nel concepire la logistica dei trasporti si dovrà tenere conto dello stato di fatto sopra descritto e di tutto quanto riscontrabile sul posto.

ARTICOLO 1 – CONSEGNA DEI LOCALI OVE EFFETTUARE I LAVORI

La Stazione appaltante mette a disposizione dell'Impresa appaltatrice i locali del nuovo Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI", presso i quali deve essere espletato il servizio di ristorazione previo allestimento edile ed impiantistico ed installazione delle attrezzature, secondo il progetto redatto a cura dell'impresa. I locali saranno consegnati con un verbale redatto in contraddittorio tra le parti.

La Stazione appaltante mette a disposizione dell'Impresa appaltatrice i locali destinati a cucina e relative pertinenze presso il nuovo Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" nello stato riscontrato in sede di sopralluogo, i quali dovranno essere allestiti, messi a norma e forniti di tutti gli impianti, apparecchiature ed attrezzature necessari per garantire – a regime – la gestione e conduzione del servizio di ristorazione ai pazienti / utenti e dipendenti presso le strutture stesse, secondo le circostanze esplicitate nel capitolato speciale d'appalto e nel presente CAPITOLATO TECNICO.

ARTICOLO 2 – OPERE EDILI ED IMPIANTISTICHE

Nel presente CAPITOLATO TECNICO vengono riportate tutte le indicazioni tecniche e disposizioni generali necessarie per la elaborazione del PROGETTO DEFINITIVO – da presentare in sede di offerta tecnica nel senso di cui all'articolo 2 del disciplinare di gara ed al punto 1. della sezione VALUTAZIONE QUALITA' DELL'OFFERTA TECNICA dell'articolo 62 del capitolato speciale d'appalto – e per la elaborazione del progetto esecutivo, da effettuarsi successivamente all'intervenuta aggiudicazione dell'appalto, per la realizzazione delle opere di allestimento della cucina e relative pertinenze presso il Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" - "Primo livello – Blocco A".

Il PROGETTO DEFINITIVO e LAY-OUT DISTRIBUTIVO da presentare in sede di offerta tecnica dovrà essere orientativamente sviluppato e costituito in senso tematico da tutti gli elaborati previsti dagli articoli 24 e seguenti – ove pertinenti – del D.P.R. n. 207/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni, avendo cura, nel senso espressamente esplicitato nel disciplinare di gara, **che in tale documentazione non sia fatto alcun riferimento a prezzi o all'offerta economica.**

Più precisamente, tali elaborati – ove pertinenti (*) – dovranno essere prodotti in formula ed esposizione tecnico – tematica, priva di elementi che si riconducano a quotazioni economiche (e pertanto, ad esempio: l'eventuale computo metrico dovrà essere prodotto in formula NON ESTIMATIVA; non dovranno essere prodotti elenchi prezzo e/o quadri economici, etc.)

(*) Per "pertinenti" si intendono gli elaborati attinenti in senso tecnico - tematico all'oggetto dell'appalto ed espositivi degli elementi ritenuti utili per la valutazione dell'offerta tecnica, escludendosi pertanto gli elaborati che non attengono per loro natura all'oggetto dell'appalto stesso (quali, ad esempio, le documentazioni previste all'articolo 31 della citata normativa regolamentare).

2.1. – OPERE EDILI

L'esecuzione delle opere è da intendersi integralmente e rigorosamente "chiavi in mano", nel senso che tutti i locali e gli impianti toccati dall'intervento, oltre a quelli esistenti che dall'intervento rimarranno coinvolti, dovranno essere resi completamente finiti e funzionanti senza che la stazione appaltante debba realizzare alcunché sul nuovo o sull'esistente in conseguenza all'intervento oggetto del presente appalto.

2.1.1. – Interventi alle Opere Civili

- ✓ Verificare la corretta posizione di tutte le griglie a pavimento di raccolta dei liquidi di cucina e di lavaggio, prevedendone, se ed in quanto necessario, la sostituzione / spostamento.
- ✓ Verificare l'effettiva performance antisdrucchiolo del pavimento cucina ora installato e prevedendone, se ed in quanto necessario, la sostituzione.

- ✓ Prevedere l'applicazione della sguscia mancante su tutte le pavimentazioni operative.
- ✓ Occorre prevedere un contro - soffitto piano chiuso a h 3,00 per i locali di preparazione pasti, andando a rivestire le tubazioni aeree a vista, in modo da evitare accumulo di polvere o difficoltà nelle operazioni di pulizia.
- ✓ 5. Occorre raccordare con cartongesso verticale il volume ribassato costituito dalle cappe di aspirazione, a partire dal bordo superiore delle stesse (h.= 24,40 m circa) fino al contro - soffitto.
- ✓ Occorre garantire una luce di passaggio libera delle porte interne di almeno 90 cm di passaggio di luce netta per consentire il transito dei carrelli e ridurre drasticamente i danni alle porte per gli inevitabili urti, in conformità alle dimensioni dei carrelli proposti in sede di offerta.
- ✓ Prevedere zanzariere sulle parti apribili dei serramenti perimetrali.
- ✓ Prevedere chiusura con cartongesso verticale del volume soprastante le celle frigorifere (circa h 2,60 m).
- ✓ Prevedere la possibilità di incassare a filo pavimento il pavimento della cella gelo.
- ✓ Prevedere la segnaletica d'esodo.
- ✓ Predisporre il piano di evacuazione / emergenza.
- ✓ Verificare la pendenza verso le pilette dei pavimenti, al fine di evitare il formarsi di ristagni d'acqua.
- ✓ Verificare esistenza impermeabilizzazione sotto il pavimento per proteggere i vani sottostanti dalle infiltrazioni.
- ✓ Creazione box ufficio per dietista all'interno dell'area di preparazione;
- ✓ Predisposizione di pensilina per protezione area di scarico merci ed area di spedizione pasti per strutture ospedaliere esterne.

2.1.2. – Demolizioni

Tutte le demolizioni necessarie saranno completamente a carico dell'Impresa aggiudicataria, compreso il trasporto in pubblica discarica di tutte le macerie.

2.2. – IMPIANTI MECCANICI

L'esecuzione delle opere è da intendersi integralmente e rigorosamente "chiavi in mano" anche per gli impianti meccanici; pertanto tutti i locali e gli impianti comunque interessati dall'intervento, oltre ovviamente a quelli esistenti che dall'intervento rimarranno condizionati, dovranno essere restituiti completamente finiti e funzionanti, senza che la stazione appaltante debba realizzare alcunché sul nuovo o sull'esistente in conseguenza all'intervento oggetto del presente appalto.

Tutte le eventuali necessarie modifiche da apportare alle reti fluidi esistenti a causa dell'intervento in oggetto saranno unicamente a carico dell'Impresa aggiudicataria.

2.2.1. – Interventi agli impianti meccanici

- ✓ Predisposizione scarico acque condensa celle.
- ✓ Installazione di comandi a pedale su WC e lavabi addetti / addette.
- ✓ Installazione comandi a fotocellula su lavabi e asciugamani meccanici bagni utenti mensa.
- ✓ Installazione tenda su vani box doccia.
- ✓ Verifica presenza degrassatore acque di scarico cucina.
- ✓ Predisposizione linea di alimentazione idrica per lancia di lavaggio nel locale stoccaggio temporaneo rifiuti.
- ✓ Verifica idoneità portata impianto di aspirazione cappa.
- ✓ Verifica completamento canalizzazioni di aspirazione zona lavaggio pentole e lavaggio stoviglie.
- ✓ Verifica idoneità caratteristiche (portata, temperatura / accumulo) per acqua calda sanitaria, acqua fredda addolcita.
- ✓ Verifica idoneità impianto di reintegro aria trattata per locali sprovvisti di idonei rapporti aeranti naturali (cottura, confezionamento, preparazioni, lavaggio).
- ✓ Riscaldamento e ricambi d'aria spogliatoi addetti / addette.

2.3. – IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO

L'impianto di condizionamento dovrà rispettare, oltre al Regolamento d'Igiene del Comune di JESI, la norma UNI 10339, con particolare riferimento alla portata d'aria esterna, all'efficienza di filtrazione richiesta, alla velocità dell'aria nel volume convenzionale occupato.

Al termine dei lavori dovrà essere presentato alla Stazione appaltante un certificato di avviamento e collaudo degli impianti, redatto da tecnico abilitato, che attesti la conformità alla norma UNI 10339, la conformità al progetto e la corretta installazione da parte del costruttore.

Nel collaudo dovranno essere verificati i seguenti requisiti tecnologici e microclimatici: sistemi di filtrazione sia sull'aria esterna che sul ricircolo, portate, velocità di diffusione dell'aria nell'ambiente, rumorosità indotta dall'impianto e dalle canalizzazioni, sistema di controllo della temperatura e dell'umidità relativa.

2.4. – IMPIANTI ELETTRICI

L'esecuzione delle opere è da intendersi anche per gli impianti elettrici integralmente e rigorosamente "chiavi in mano", nel senso che tutti i locali e gli impianti toccati dall'intervento, oltre a quelli esistenti che dall'intervento rimarranno condizionati, dovranno essere restituiti completamente finiti e funzionanti senza che la stazione appaltante debba realizzare alcunché sul nuovo o sull'esistente in conseguenza all'intervento oggetto del presente appalto.

Tutte le eventuali necessarie modifiche da apportare ai quadri esistenti a monte dei locali interessati all'intervento (e naturalmente la relativa documentazione necessaria) saranno unicamente a carico dell'Impresa aggiudicataria.

2.4.1. – Interventi agli impianti elettrici e speciali

Gli impianti elettrici e speciali risultano incompleti e realizzati in maniera difforme dalle specifiche di progetto e risultano inutilizzabili e irrecuperabili, per cui è necessaria la loro completa realizzazione.

- ✓ Il quadro generale di bassa tensione deve essere sostituito (non risultando conforme alla normativa vigente ed essendo stato oggetto di collaudo negativo per gravi carenze costruttive).
- ✓ Le linee elettriche di alimentazione delle varie utenze, realizzate a pavimento, sono annegate nella muratura senza possibilità di essere sfilate e/o recuperate. (Oltre al loro posizionamento, sicuramente non idoneo, le stesse sono inutilizzabili per la errata colorazione delle anime: in molti casi per il conduttore di neutro è stato utilizzato il giallo-verde, colore esclusivamente riservato al conduttore di protezione).
- ✓ L'impianto, previsto nel progetto originario con tubazioni in acciaio INOX e apparecchiature in metallo, è stato realizzato con tubazioni e apparecchi in PVC, materiale non compatibile con l'ambiente cucina.
- ✓ Gli apparecchi d'illuminazione risultano di tipo non adatto all'ambiente di installazione e devono essere sostituiti.
- ✓ Il grado di protezione meccanica degli involucri e dei componenti dell'impianto è, in molti casi, non idoneo all'ambiente.
- ✓ L'impianto di rivelazione fumi è incompleto e da rifunionalizzare; inoltre le cavetterie di collegamento devono essere sostituite in quanto non rispondenti alla normativa vigente.
- ✓ L'impianto di diffusione sonora non è realizzato con componenti e cavetterie idonee all'ambiente ed alle norme attualmente in vigore.
- ✓ Non esistono gli impianti di allarme intrusione, di controllo degli accessi e di video - sorveglianza.

2.5. – IMPIANTO ANTRINTRUSIONE

Nel caso l'operatore economico aggiudicatario lo ritenesse opportuno, potrà essere installato all'interno dei locali un impianto antintrusione, di controllo degli accessi e di video - sorveglianza.

2.6. – PRESCRIZIONI ANTINCENDIO

Per quanto riguarda la normativa antincendio si precisa che gli spazi destinati alla cottura degli alimenti dovranno essere dotati di attrezzature elettriche e a vapore.

Comunque, nel caso in cui l'introduzione da parte dell'Impresa aggiudicataria di carichi elettrici superiori a quelli disponibili nella rete impiantistica del fabbricato dovesse comportare la necessità di interventi di potenziamento, questi saranno a totale suo carico e non dovranno comportare oneri aggiuntivi alla stazione appaltante.

2.7. – CONTENIMENTO ENERGETICO ED ASPETTI AMBIENTALI

E' opportuno che nella scelta delle apparecchiature e delle attrezzature da installare vengano tenuti in massima considerazione gli aspetti legati al contenimento dei consumi energetici e della produzione di energie rinnovabili, alla riduzione delle emissioni CO₂, ove possibile e sostenibile in termini di costi / benefici e ad una corretta gestione ambientale.

Si sottolinea che, qualora l'operatore economico aggiudicatario dovesse prevedere l'uso di apparecchiature alimentate da batteria, quali muletti o lavasciuga, dovranno essere previsti ed installati tutti gli apprestamenti atti ad impedire la formazione di atmosfere esplosive connesse alle operazioni di ricarica.

2.8. – GARANZIA SU MATERIALI E COMPONENTI

In fase esecutiva delle opere, la campionatura dei materiali utilizzati e delle apparecchiature impiantistiche installate dovrà preventivamente essere sottoposta all'approvazione della Unità Operativa Patrimonio, Nuove Opere ed Attività Tecniche della sede operativa di JESI di questa Area Vasta n. 2 dell'Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire che ogni lavorazione sia realizzata a regola d'arte, con materiali della migliore qualità, secondo i più aggiornati criteri costruttivi ed indenni da vizi palesi e/o occulti e da difetti di fabbrica.

Per effetto di questa garanzia, l'Impresa aggiudicataria si impegna a sostituire e/o riparare, integralmente e a sue spese, quelle parti che risultassero difettose per materiale o lavorazione e che pregiudicassero il perfetto funzionamento delle apparecchiature o che non consentissero alle stesse di fornire le prestazioni e i rendimenti garantiti.

La sostituzione è intesa nel senso che l'Impresa aggiudicataria, a seguito del manifestarsi di difetti o inconvenienti riscontrati sulle apparecchiature, dovrà spedire a sue spese e con il mezzo più rapido le parti necessarie e provvedere ad eseguire le necessarie riparazioni e/o sostituzioni, con intervento di proprio personale diretto, a sue complete spese.

ARTICOLO 3 – TEMPISTICA DELLA PROGETTAZIONE

L'impresa aggiudicataria, prima della redazione del progetto esecutivo propedeutico all'esecuzione dei lavori, dovrà presentare agli enti preposti (Comando Provinciale Vigili del Fuoco, Servizio di Igiene e Sanità Pubblica presso la stazione appaltante, ecc.), a sua cura ed onere ed a firma di tecnico abilitato, il progetto definitivo e tutta la documentazione necessaria per ottenere le prescritte autorizzazioni entro 15 giorni naturali consecutivi a decorrere dal 36° giorno successivo alla comunicazione di aggiudicazione definitiva ex articolo 79 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Nel caso in cui gli enti preposti alle autorizzazioni dovessero prescrivere correzioni sul progetto presentato, queste dovranno essere prontamente recepite nel progetto esecutivo.

L'impresa aggiudicataria, entro 60 giorni a decorrere dal 36° giorno successivo alla comunicazione di aggiudicazione definitiva ex articolo 79 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni, dovrà rendere esecutiva la progettazione presentata in fase di gara consegnando n. 2 copie su carta, oltre alla copia su supporto informatico, della progettazione esecutiva delle opere stesse. La progettazione esecutiva dovrà essere completa di tutti gli allegati come previsto dagli articoli 33 - 43 del D.P.R. n. 207/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni. Ottenute le autorizzazioni ed elaborato il progetto esecutivo, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare, entro 7 giorni naturali consecutivi dalla validazione, apposita SCIA al Comune di JESI, o qualora necessario, richiesta di altro titolo abilitativi, completa di tutti i documenti tecnici ed amministrativi prescritti, redatti a suo carico a firma di tecnico / i abilitato /i, per l'ottenimento del titolo abilitativo.

I giorni sopraindicati saranno eventualmente aumentati in funzione del tempo occorso per il rilascio delle autorizzazioni da parte delle competenti autorità.

L'Impresa aggiudicataria dovrà redigere, contestualmente al progetto esecutivo e prima dell'inizio dei lavori, il **Piano di Sicurezza e Coordinamento**.

Tutti gli elaborati dovranno essere presentati timbrati e firmati in originale da professionista / i abilitato / i ai sensi di legge, nell'ambito delle specifiche professionalità e dell'iscrizione all'albo professionale.

Ottenute le suddette autorizzazioni e il titolo abilitativo, dei quali l'Impresa aggiudicataria dovrà darne tempestiva comunicazione alla Stazione appaltante, nonché consegnati alla medesima tutti i documenti facenti parte del progetto esecutivo ed approvato, la Stazione appaltante stessa procederà alla consegna delle aree interessate dall'intervento, di cui verrà redatto il verbale sottoscritto dalle parti.

L'impresa aggiudicataria dovrà procedere al completamento edile ed impiantistico dei locali ed al successivo allestimento entro n. 120 (centoventi) giorni naturali e consecutivi (o entro il minor termine indicato dall'aggiudicatario in sede di offerta) dalla data del sopra citato verbale di consegna delle aree.

I lavori dovranno essere realizzati sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa aggiudicataria. L'Impresa aggiudicataria è l'unico responsabile dell'esecuzione delle opere in conformità alle buone regole della tecnica e nel rispetto di tutte le norme di legge vigenti all'epoca della loro realizzazione. La presenza sul luogo di svolgimento dei lavori di personale di sorveglianza, le disposizioni da esso impartite, l'approvazione delle tipologie dei materiali e delle soluzioni tecniche e qualunque intervento del genere si intendono esclusivamente finalizzati ad una maggior tutela della stazione appaltante e non diminuiscono la responsabilità dell'Impresa appaltatrice, che sussiste in modo pieno ed esclusivo dalla consegna dei locali per l'esecuzione delle opere alla data del collaudo, fatto salvo il maggior termine di cui agli articoli 1667 e 1669 del Codice Civile.

L'Impresa aggiudicataria, prima dell'inizio dei lavori, dovrà provvedere ad individuare una figura tecnica iscritta all'albo e di professionalità tecnica commisurata alle opere da realizzare, che nell'ambito delle proprie professionalità figurerà quale referente per la corretta conduzione e realizzazione delle opere edili ed impiantistiche, oltre che figurare quale responsabile nelle comunicazioni che saranno rese agli organi che rilasciano autorizzazioni per le opere che dovranno essere realizzate.

Il nominativo del professionista individuato dovrà essere comunicato dall'Impresa aggiudicataria alla Unità Operativa Patrimonio, Nuove Opere ed Attività Tecniche della sede operativa di JESI, con congruo anticipo rispetto all'inizio dei lavori.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre proporre alla stazione appaltante il nominativo del Coordinatore per la Sicurezza in Fase di Progetto.

La Unità Operativa Patrimonio, Nuove Opere ed Attività Tecniche della stazione appaltante provvederà alla sorveglianza dei lavori in corso d'opera, per verificare la corretta esecuzione delle opere e degli impianti che verranno eseguiti dall'Impresa aggiudicataria, ed alla nomina del Coordinatore per la Sicurezza in Fase di Esecuzione.

Il personale incaricato della sorveglianza dei lavori avrà il potere di accedere in cantiere tutte le volte che lo riterrà opportuno e senza preavviso. La sorveglianza del personale della stazione appaltante non esonera l'Impresa aggiudicataria dalle responsabilità circa la perfetta esecuzione delle opere a norma del presente capitolato tecnico e del progetto, nonché dalla scrupolosa osservanza delle regole d'arte, della qualità dei materiali impiegati, anche se eventuali deficienze fossero passate inosservate al momento dell'esecuzione.

L'Impresa appaltatrice potrà apportare in corso d'opera, a proprie spese e cura, eventuali ulteriori modifiche, solo previa espressa autorizzazione della Stazione appaltante.

Dell'avvenuto completamento e allestimento delle aree consegnate l'Impresa dovrà darne tempestiva comunicazione alla Stazione appaltante, che ne verificherà, attraverso le proprie articolazioni, l'effettiva ultimazione. Di tale constatazione verrà sottoscritto apposito verbale tra le parti.

Dalla data del suddetto verbale, l'Impresa aggiudicataria procederà nel termine massimo di 30 giorni naturali e consecutivi al collaudo tecnico funzionale dei lavori e delle attrezzature installate, in presenza delle articolazioni della Unità Operativa Patrimonio, Nuove Opere ed Attività Tecniche della stazione appaltante. Il collaudo delle apparecchiature da cucina sarà effettuato dal fornitore, alla presenza del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e della Direzione Lavori, ai quali sarà fornito il verbale di collaudo.

Al termine dei lavori, l'Impresa aggiudicataria dovrà allestire ed inoltrare istanza di rilascio di certificato di agibilità al Comune di JESI, completa di tutti i documenti e le certificazioni necessarie, compreso l'accatastamento, se necessario, e istanza per l'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio della propria attività entro il termine massimo di 30 giorni naturali consecutivi dalla data del suddetto verbale di constatazione di ultimazione dei lavori di allestimento.

ARTICOLO 4 – DOCUMENTI FINALI

L'Impresa appaltatrice al termine dei lavori di allestimento dei locali destinati al servizio di ristorazione presso il Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" dovrà consegnare, in duplice copia, alla Stazione appaltante, gli "as built", schemi degli impianti, dichiarazioni di conformità, certificazioni, collaudi e verifiche eseguite richiesti da tutte le leggi, norme e regolamenti, necessari ad abilitare i manufatti all'esercizio cui sono destinati, oltre alla ulteriore documentazione richiesta espressamente nel CAPITOLATO TECNICO, cui si rinvia, nonché l'elenco e le schede tecniche di tutte le attrezzature installate.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e il Direttore dei Lavori potranno richiedere manuali tecnici e di funzionamento delle macchine ed attrezzature installate.

ARTICOLO 5 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

5.1. – Nomina coordinatori per la sicurezza e prime indicazioni per la predisposizione del Piano di Sicurezza e Coordinamento.

Il Piano di Sicurezza e Coordinamento è un documento facente parte del progetto esecutivo. Pertanto, al fine della redazione di tale documento, l'Impresa aggiudicataria dovrà nominare il Coordinatore per la Sicurezza, che espletterà la sua funzione in fase di progetto e che dovrà essere in possesso dai requisiti richiesti dall'articolo 98 del Decreto

Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni. Tale nomina dovrà essere presentata alla U.O. Patrimonio, Nuove Opere ed Attività Tecniche della Stazione appaltante per il preventivo benessere, prima della redazione del progetto esecutivo.

Il Piano di Sicurezza e Coordinamento dovrà essere consegnato alla Stazione appaltante, unitamente agli altri elaborati costituenti il progetto esecutivo, per il preventivo benessere, e costituirà parte integrante del contratto.

La Stazione appaltante, prima dell'inizio dei lavori, provvederà alla nomina del **Coordinatore in Fase Esecutiva**.

Il Responsabile dei Lavori, anch'esso nominato dalla Stazione appaltante, provvederà, prima dell'inizio dei lavori, ad effettuare la notifica preliminare di cui all'articolo 99 del Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Tutti gli oneri e gli adempimenti in merito alla sicurezza saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria, compresi gli oneri del Coordinatore in Fase di Progettazione e di tutte le opere necessarie alla sicurezza in cantiere che dovessero scaturire dalla messa in pratica del Piano di Sicurezza e Coordinamento.

Nella redazione del Piano di Sicurezza e Coordinamento l'Impresa aggiudicataria dovrà valutare le interferenze con le attività sanitarie in corso per quanto concernente lo svolgimento dei lavori e l'approvvigionamento dei materiali. In particolare dovrà assicurare in ogni momento la piena percorribilità delle vie di fuga orizzontali e verticali e non potrà utilizzare gli impianti elevatori esistenti per trasportare al piano dei lavori i materiali occorrenti per gli stessi.

Il Piano di Sicurezza e Coordinamento dovrà contenere l'individuazione, l'analisi e la valutazione dei rischi, e le conseguenti procedure, gli apprestamenti e le attrezzature atti a garantire, per tutta la durata dei lavori, il rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni e la tutela della salute dei lavoratori, nonché la stima dei relativi costi che non sono soggetti a ribasso.

Il Piano conterrà altresì le misure di prevenzione dei rischi risultanti dalla presenza simultanea o successiva di più imprese o dei lavoratori autonomi ed è redatto al fine di prevedere, quando ciò risulti necessario, l'utilizzazione di impianti comuni quali infrastrutture, mezzi logistici e di protezione collettiva.

5.2. – Norme di sicurezza generali

I lavori per l'allestimento dei locali di cucina, mensa e dispensa dovranno svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro e in ogni caso in condizione di permanente sicurezza e igiene.

L'Impresa aggiudicataria è altresì obbligata ad osservare scrupolosamente le disposizioni del vigente Regolamento Locale di Igiene, per quanto attiene la gestione del cantiere.

L'Impresa aggiudicataria predispone, per tempo e secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni, gli appositi piani per la riduzione del rumore, in relazione al personale e alle attrezzature utilizzate.

L'Impresa aggiudicataria è obbligata ad osservare tutte le disposizioni contenute nel Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, anche per evitare danni a beni pubblici e privati. Ogni più ampia responsabilità sia civile che penale ricadrà pertanto sull'Impresa aggiudicataria nel caso di danni o infortuni, restando sollevata ed indenne la stazione appaltante nonché il personale preposto alla sorveglianza dei lavori.

L'Impresa aggiudicataria non può iniziare o continuare i lavori, qualora sia in difetto

nell'applicazione di quanto stabilito nel presente capitolo tecnico o nel capitolato speciale d'appalto.

ARTICOLO 6 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria:

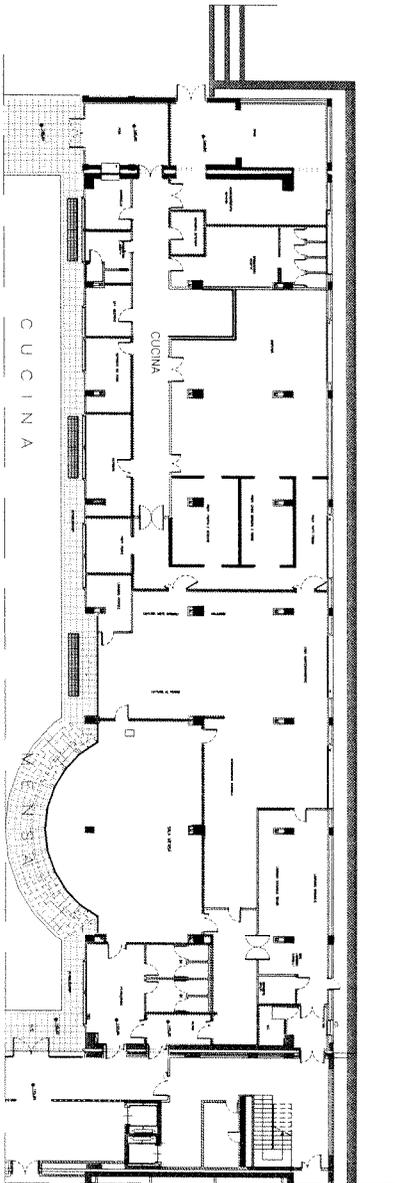
- tutti gli oneri di installazione, conduzione e smantellamento del cantiere;
- l'esecuzione di documentazione fotografica in formato digitale riguardante le opere in corso di realizzazione;
- la taratura e l'avviamento degli impianti, i collaudi ed il coordinamento di tutti gli interventi in garanzia delle società fornitrici di apparecchiature fino all'esito favorevole dei collaudi;
- gli oneri connessi alla redazione e all'inoltro di tutti gli elaborati necessari all'ottenimento delle autorizzazioni obbligatorie da parte degli organi competenti Enti ed Autorità preposte, ivi inclusi tutte le licenze, permessi, nulla osta, collaudi ecc. comunque denominati, connessi con la realizzazione delle opere comprese nel contratto, che siano richiesti da leggi, norme o altre procedure, avendo cura che ogni pratica risulti predisposta e presentata in tempo utile;
- la consegna, prima del collaudo tecnico funzionale, delle dichiarazioni di conformità degli impianti realizzati (D.M. n. 37 del 22/01/2008);
- la consegna dei manuali d'uso e manutenzione delle apparecchiature installate;
- l'approntamento, prima del collaudo, degli elaborati finali "as built", da consegnare alla stazione appaltante in n. 1 copia su carta, più una copia riproducibile su supporto magnetico;
- tutte le spese connesse alle operazioni di collaudo tecnico funzionale (per saggi, sondaggi, opere provvisorie, ecc.) esclusi i compensi di eventuali collaudatori incaricati dalla stazione appaltante;
- rilascio, prima del collaudo tecnico funzionale, di tutte le dichiarazioni previste dalla vigente normativa in materia di prevenzione incendi e richieste dal locale Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco sulla modulistica prevista, al fine di garantire la corretta esecuzione degli interventi e l'idoneità dei materiali posti in opera, corredate dalle certificazioni dei costruttori.

ALLEGATO al presente CAPITOLATO TECNICO delle opere e degli impianti

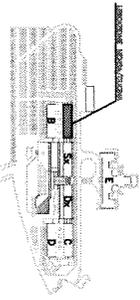
(disponibile in formato cartaceo presso il punto di contatto indicato nel bando integrale di gara, ovvero disponibile in formato elettronico in versione PDF presso i siti internet indicato nel bando stesso)

Planimetria della struttura presso cui eseguire le opere di allestimento produttivo dei nuovi locali cucina e relative pertinenze presso il Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI".

Per ulteriori allegati eventualmente resi disponibili dalla Stazione appaltante per la elaborazione del PROGETTO DEFINITIVO oggetto di gara, si fa riferimento a quanto previsto all'articolo 4 "SOPRALLUOGO" del capitolato speciale d'appalto.



PIANTA PRIMO LIVELLO
SCALA 1:200

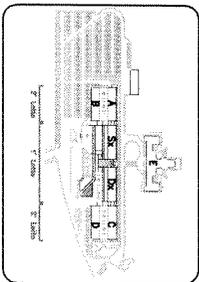


PLANIMETRIA DI INQUADRAMENTO



REGIONE MARCHE
VIA DELLA SANITARIA UNICA REGIONALE - AREA VASTANA 2

OSPEDALE CARLO URBANI
VIA DEI COLLI, 52 - JESI (AN)



REGIONE
PLANIMETRIA MENSA / CUCINA
1° LIVELLO CORPO "A"

