



GIUNTA REGIONALE

DETERMINAZIONE      **DPB004/115**                      **del 23/05/2024**

DIPARTIMENTO        **RISORSE**

SERVIZIO            **GARE E CONTRATTI**

UFFICIO              **APPALTI OPERE PUBBLICHE**

**OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA (art.71 del d.lgs. 36/2023 con il criterio dell'oevp di cui all'art.108 d.lgs 36/2023), PER L'APPALTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO - CIG:B06FE4B725**

**APPROVAZIONE DEI VERBALI DI GARA, AGGIUDICAZIONE, DICHIARAZIONE DI EFFICACIA DELL'AGGIUDICAZIONE e IMPEGNO CONTRIBUTO ANAC.**

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO**

**Premesso che:**

- con Determinazione n.DPB004/31 del 16/02/2024 è stato approvato il progetto della concessione del servizio Bar da svolgersi presso la sede aquilana della Giunta Regionale, sita in Via Leonardo da Vinci n.6 di durata quinquennale, eventualmente prorogabile per un periodo di ulteriori due anni, avente un valore pari ad€.925.918,27, inclusi oneri della sicurezza dovuti a rischi di interferenza per €1.687,50e al netto dell'iva, al fine di indire una apposita procedura di gara aperta europea per l'affidamento della concessione stessa;
- con il medesimo atto è stata altresì autorizzata l'indizione della gara aperta ai sensi dell'art.71 del d.lgs. 36/2023, per l'affidamento in concessione del servizio bar e mensa nella sede aquilana della Giunta regionale sita in via Leonardo da Vinci n.6 sulla piattaforma regionale di e-procurement TRASPARE;
- Nella stessa determinazione veniva stabilito inoltre di aggiudicare l'appalto mediante l'utilizzo del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto

qualità/prezzo, ai sensi ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs 36/2023 e s.m.i., sulla base di parametri, meglio descritti nei documenti di progetto, che privilegiano la concorrenza sugli aspetti qualitativi, secondo la seguente ripartizione dei punteggi tra offerta tecnica e prezzo:

- o a) qualità della proposta tecnica: punti 80/100
- o b) prezzo: punti 20/100

e che la prestazione del servizio in questione dà luogo al riconoscimento, a favore dell'Amministrazione Regionale, di un canone concessorio che realizza una previsione di entrata, oggetto di accertamento contabile, pari ad € 1.000,00 per ciascun mese di contratto e sarà riscossa anticipatamente in quattro rate trimestrali per ogni annualità, come descritto nel CSA e che saranno oggetto di ulteriori specifici atti di accertamento;

- il bando di gara unitamente agli elaborati di progetto ed ai restanti atti di gara veniva pubblicato su PCP, sulla GUUE e sul sito istituzionale della regione Abruzzo, in data 20/02/2024;
- il termine di scadenza per la ricezione delle offerte da parte degli operatori economici è stato fissato, nei documenti di gara, al 21/03/2024 ore 23:59;
- entro il suddetto termine di scadenza sono pervenute sulla piattaforma telematica TRASPARE le seguenti offerte, riportata nella tabella sottostante:

N°	OPERATORE ECONOMICO	C.F. / P.IVA	SEDE	DATA E ORA DI ARRIVO DELL'OFFERTA SULLA PIATTAFORMA TRASPARE
1	A.P. Pluriservice Società Cooperativa	01550930661	via panfilo tedeschi 1, L'Aquila (AQ), 67100	19/03/2024 11:41
2	Ambient Società Cooperativa	02574850422	Via B. Buozi 53, 60131 Ancona (AN)	20/03/2024 10:38
3	Marek s.r.l.s.	02138250663	Via Leonardo da Vinci n.21, 67100 L'Aquila (AQ)	21/03/2024 17:15

**Vista** la documentazione in atti relativa alle operazioni in capo al seggio di gara, nominato con nota prot.n.0124414/24 del 22/03/2024, quale organo deputato al controllo della integrità della documentazione amministrativa caricata su TRASPARE, della sua completezza e correttezza formale, secondo le seguenti fasi:

- apertura ed esame, in seduta pubblica, della documentazione amministrativa prodotta dai concorrenti in gara, nonché ammissione con riserva alle successive fasi di gara, giusto verbale n.1 in data 22/03/2024;
- apertura ed esame, in seduta pubblica, a seguito di quanto emerso nella seduta di gara del 04/04/2024, della documentazione amministrativa fornita in riscontro alle note di attivazione del soccorso istruttorio prot. 126257/24, 126258/24 e 126259/24 del 23/03/2023, formulate ai sensi dell'art.101 del d.lgs.36/2023 e ss.mm.ii, giusto verbale n.2 in data 02/04/2024;

**Richiamata** la propria determinazione n. DPB004/055 del 26/03/2024 con la quale, successivamente al termine di scadenza stabilito per la presentazione delle offerte, si è proceduto alla nomina della Commissione giudicatrice deputata all'esame e valutazione delle offerte tecniche ed economiche presentate dagli operatori economici concorrenti, giusta disposizione di cui al

comma 3 dell'art. 93 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.;

**Visti** i verbali, all'uopo redatti dalla nominata Commissione Giudicatrice, riguardanti le fasi di:

- insediamento della commissione, in seduta pubblica, giusto verbale di gara n.1 in data 03/04/2024;
- valutazione, in seduta riservata, delle offerte tecniche di cui sopra e loro valutazione, giusto verbale n.2 in data 04/04/2024;
- apertura, in seduta pubblica, della documentazione costituente le offerte economiche prodotte dai concorrenti in gara, e loro valutazione, giusto verbale n.3 in data 05/04/2024;

**Ritenuto pertanto**, sulla base delle risultanze di cui ai verbali di gara n.1 del 22/03/2024 e n.2 del 02/04/2024 del seggio di gara ed ai verbali di gara n.1 del 03/04/2024, n.2 del 04/04/2024 e n.3 del 05/04/2024 della commissione giudicatrice, di indicare quale aggiudicatario della gara per l'affidamento della *“concessione del servizio Bar e Mensa da svolgersi presso palazzo Silone, in Via Leonardo da Vinci n.6, sede della Giunta Regionale d'Abruzzo”*, all'operatore economico MAREK s.r.l.s. con sede legale a L'Aquila (AQ) in L. Da Vinci n.21 – Partita I.V.A. e Codice Fiscale n.02138250663;

#### **Dato atto che**

- la durata della concessione è di 5 anni, decorrente dalla data di sottoscrizione del contratto ovvero dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna del servizio con opzione, alla scadenza, per il rinnovo di n.2 ulteriori anni agli stessi patti e condizioni;
- la prestazione del servizio in questione dà luogo al riconoscimento, a favore dell'Amministrazione Regionale, di un canone concessorio che realizza una previsione di entrata, oggetto di accertamento contabile, pari ad € 1.000,00 per ciascun mese di contratto e sarà riscossa anticipatamente in quattro rate trimestrali per ogni annualità, come descritto del CSA e che saranno oggetto di ulteriori specifici atti di accertamento;

**Vista ed esaminata** la documentazione, appresso elencata, agli atti del Servizio Gare e Contratti, atta a dimostrare il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara in capo all'Operatore Economico MAREK s.r.l.s. con sede legale a L'Aquila (AQ):

- per le verifiche sull'assenza di cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del codice dei contratti effettuati tramite il sistema nazionale FVOE 2.0:
  - Visura Camerale LZG0RSNQ147WGTXL27L estratta in data 12/03/2024;
  - Certificati del casellario giudiziale n.2480460/2024/R, estratti in data 11/04/2024 dal casellario giudiziale del Ministero della Giustizia, relativi ai soggetti che vantano poteri di rappresentanza nella società di che trattasi, aventi entrambi come esito “NULLA”;
  - Certificato di regolarità fiscale della società MAREK s.r.l.s. sul quale è riportato che “la posizione è risultata REGOLARE”, elaborato in data 12/04/2024;
  - Documento Unico di Regolarità Contributiva della società MAREK s.r.l.s., prot. NAIL\_42725223 con scadenza al 27/06/2024 avente esito REGOLARE nei confronti

dell'I.N.P.S. e dell'I.N.A.I.L.;

- certificato recante l'elenco, per estratto, delle annotazioni iscritte sul Casellario delle imprese dell'ANAC riferito alla società MAREK s.r.l.s., estratto in data 11/04/2024, da cui non sono emerse annotazioni comportanti l'esclusione dalla presente procedura di gara;
- certificato dell'anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato n.2480453/2024/R estratto in data 12/04/2024 dal sistema informativo del Casellario del Ministero della Giustizia, relativo all'operatore nella sua forma giuridica, avente come esito "NULLA";
- per le verifiche sul possesso dei requisiti di capacità economico-finanziarie e tecnico-professionale di cui all'art. 100 del codice dei contratti, previsti negli atti di gara:
  - presentazione di idonea dichiarazione, rilasciata da un istituto bancario autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1 settembre 1993 n. 385;
  - bilanci d'esercizio riferiti alle annualità 2022, reperito direttamente d'ufficio attraverso la piattaforma "Telemaco", e bilancio provvisorio 2023, che dimostrano l'avvenuta esecuzione, nel triennio precedente a quello oggetto di concessione, di un importo complessivo ben superiore a quello minimo richiesto all'articolo 6.3 del Disciplinare di gara;

#### **Dato atto**

che in data 23.04.2024 con numero di protocollo PR\_AQUTG\_Ingresso\_0023674\_20240423 è stata inoltrata formale richiesta di INFORMAZIONE ANTIMAFIA per l'O.E. MAREK srls P.IVA 02138250663, ma che ad oggi non è ancora pervenuto riscontro alla stessa;

#### **Considerato**

che sono trascorsi 30 giorni dalla richiesta, e alla data odierna consultata la B.D.N.A. la richiesta risulta ancora in istruttoria, opera il silenzio assenso. Pertanto nel contratto che si andrà a stipulare si inserirà la clausola risolutiva, e qualora dovesse pervenire, successivamente, alla stipula del contratto, il provvedimento di Interdizione da parte della Prefettura competente, il contratto verrà immediatamente risolto;

#### **Ritenuto che:**

- la documentazione di cui all'elenco che precede attesta e comprova il possesso in capo al concorrente MAREK s.r.l.s., con sede legale a L'Aquila (AQ) in Viale L. Da Vinci n.21 – Partita I.V.A. e Codice Fiscale n. 02138250663, in qualità di soggetto aggiudicatario della procedura, dei requisiti prescritti dalla "lex specialis" debitamente dichiarati in sede di gara, giusta documentazione contenuta nella "busta telematica "A" trasmessa per la partecipazione alla procedura;
- pertanto è possibile procedere, contestualmente all'aggiudicazione che si sta disponendo con la presente determinazione, anche alla dichiarazione di efficacia della stessa;

**Vista** la bozza di contratto definitivo che verrà sottoscritto tra le parti decorso il termine di cui all'art. 18 comma 3 del D.lgs. 36/2023 e allegato al presente provvedimento;

**Visto** il Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36 e ss.mm.ii. ed in particolare:

- l'articolo 17 sulle fasi delle procedure di affidamento che specifica, tra l'altro, al comma 5, che dopo aver verificato il possesso dei prescritti requisiti in capo all'aggiudicatario, dispone l'aggiudicazione, che è immediatamente efficace;

**VISTO** il D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii;

**VISTA** la L.R. 77/99 e successive modifiche ed integrazioni;

**VISTA** la L.R. 25.03.2002, n. 3 e s.m.i. inerente "Ordinamento contabile della Regione Abruzzo";

**VISTO** il D. Lgs. n. 118/2011 recante "Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle regioni e degli enti locali e dei loro organismi;

**VISTA** la *Legge Regionale 25-01-2024 n.4*, recante "Disposizioni finanziarie per la redazione del Bilancio di previsione finanziario 2024-2026 della Regione Abruzzo (Legge di stabilità regionale 2024);

**VISTA** la *Legge Regionale 26-01-2024 n.5*, recante "Bilancio di previsione finanziario 2024-2026";

**VISTA** la *deliberazione di Giunta regionale n. 69 del 31-01-2024* avente ad oggetto "Documento tecnico di accompagnamento e bilancio finanziario gestionale per il triennio 2024-2026 e relativi allegati, approvazione";

**Precisato** che il presente atto riveste contenuto vincolato ed obbligatorio e rientra nell'autonomia e competenza della funzione attribuita ai dirigenti dagli artt. 5 e 24 della sopra citata legge regionale 14 settembre 1999, n. 77;

## **DETERMINA**

*per le motivazioni espresse in narrativa integralmente richiamate*

1. di **approvare**, ai sensi dell'art. 17 comma 5 D.Lgs 36/2023 e ss.mm.ii. i verbali di seguito riportati, con le risultanze dei lavori del seggio di gara e della commissione di gara:
  - a) verbali del seggio di gara nominato con nota prot.n.0124414/24 del 22/03/2024, n.1 del 22/03/2024 e n.2 del 02/04/2024;
  - b) verbali della commissione giudicatrice nominata con Determinazione Dirigenziale DPB004/055 del 26/03/2024, n.1 del 03/04/2024, n.2 del 04/04/2024 e n.3 del 05/04/2024;

2. di **stabilire** che i suddetti verbali, allegati al presente atto, ne costituiscono parte integrante e sostanziale;
3. di **aggiudicare**, per l'effetto, la procedura di gara indetta per l'affidamento della "CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO-CIG: B06FE4B725", all'operatore economico MAREK s.r.l.s. con sede legale a L'Aquila (AQ) in Via L. Da Vinci n.21 – Partita I.V.A. e Codice Fiscale n.02138250663, alle condizioni indicate nel progetto della concessione e alle condizioni migliorative e/o aggiuntive indicate nel progetto tecnico offerto in sede di gara dalla medesima ditta;
4. di **stabilire** che il Concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione Regionale un canone concessorio che realizza una previsione di entrata, oggetto di accertamento contabile, pari ad € 1.000,00 per ciascun mese di contratto e sarà riscossa anticipatamente in quattro rate trimestrali per ogni annualità, come descritto del CSA e che saranno oggetto di ulteriori specifici atti di accertamento;
5. di **impegnare** sul capitolo di spesa 11443, piano dei conti 1.03.02.16001, annualità 2024, le somme corrispondenti al contributo ANAC, pari complessivamente ad € 410,00;
6. di **dare atto** che:
  - l'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 17, comma 6 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. non equivale ad accettazione dell'offerta. L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine di cui al comma 6 del citato articolo;
  - a norma dell'articolo 17 comma 5 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. sulle fasi delle procedure di affidamento, dopo aver verificato il possesso dei prescritti requisiti in capo all'aggiudicatario, dispone l'aggiudicazione, che è immediatamente efficace;
  - ai sensi dell'art.17 comma 8 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. "l'esecuzione del contratto può essere iniziata, anche prima della stipula, per motivate ragioni. L'esecuzione è sempre iniziata prima della stipula se sussistono le ragioni d'urgenza di cui al comma 9";
  - il R.U.P. procederà, unitamente al Direttore dell'Esecuzione, all'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza qualora se ne riscontrassero le ragioni di cui sopra;
7. di **dichiarare**, per l'effetto, efficace, ai sensi dell'art. 17 comma 5 del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., l'aggiudicazione della concessione del SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO, alle condizioni previste negli atti di gara nell'offerta presentata dal concorrente;
8. di **provvedere** alle comunicazioni di legge, ai sensi dell'art. 90 comma 1 del D.lgs.36/2023, mediante il portale di e-procurement TRASPARE e/o invio di P.E.C. ai destinatari del presente provvedimento;
9. di **dare atto** che la stipula del contratto de quo con la ditta MAREK srls, avrà luogo entro i successivi 60 giorni e non prima dei 35 giorni dall'aggiudicazione, anche in pendenza di

contenzioso, e che lo stesso soggiace alla disciplina dello “*stand still period*”, giusta disposizione di cui all’art. 18 comma 3 del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.;

10. di **procedere**, ai sensi dell’art.1 comma 16 della legge 06/11/2012 n. 190 recante “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica amministrazione”, alla pubblicazione del presente provvedimento nella sezione web appositamente dedicata “amministrazione trasparente”;
11. di **adempiere** agli ulteriori obblighi di pubblicità di cui all’art. 28 del D.Lgs.n.36/2023 con l’applicazione delle disposizioni di cui al D.lgs. n.33 del 14/03/2013;
12. di **dare atto**, infine, che il procedimento di gara de quo si è concluso nell’arco temporale di 98 (novantotto) giorni decorrente dalla data di avvio del procedimento, giusta determinazione a contrarre DPB004-031 adottata in data 16/02/2024;
13. di **approvare**, la bozza del contratto definitivo da sottoscrivere tra le parti decorso il termine di cui al precedente punto 9 e allegato al presente provvedimento;
14. di **trasmettere** il presente provvedimento al Direttore del Dipartimento Risorse per l’inserimento nella raccolta delle Determinazioni Dirigenziali adottate dal Dirigente in ruolo Dott.ing. Fabrizio Pieri.

### **IL Dirigente del Servizio Gare e Contratti**

*Dott. Ing. Fabrizio Pieri*

*(Firmato Digitalmente ai sensi artt. 20-21- 24*

*D. Lgs. 7/03/2005 n. 82 ed s.m.i.)*

### **L’Estensore**

Geom. Carmine Damiani

*(Firmato elettronicamente)*

### **Il Responsabile dell’Ufficio**

Ing. Marco Balassone

*(Firmato elettronicamente)*



**DIPARTIMENTO RISORSE**  
*Servizio Innovazione, Gare e Contratti*

**Via Leonardo da Vinci n.6 – 67100 L'Aquila**

**VERBALE DEL SEGGIO DI GARA N. 2**

Procedura aperta ai sensi dell'art.71 del D. Lgs. 36/2023 con il criterio dell'O.E.P.V. di cui all'art.108 del D. Lgs. 36/2023.

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO. - C.I.G.: B06FE4B725.**

L'anno duemilaventiquattro, addì due del mese di aprile, alle ore 09:30, si è nuovamente riunito il seggio di gara per l'avvio della seconda seduta pubblica per "l'affidamento della concessione del servizio bar e mensa da svolgersi presso Palazzo Silone, in Via Leonardo da Vinci n.6, L'Aquila, sede della Giunta Regionale d'Abruzzo. C.I.G.: B06FE4B725, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, del D.lgs.36/2023 e ss.mm.ii.; seggio nominato con nota prot.n. 0124414/24 del 22/03/2024 e così costituito:

- Dott. Ing. Fabrizio Pieri in qualità di Presidente del seggio di gara;
- Ing. Marco Balassone in qualità di componente;
- Geom. Carmine Damiani in qualità di componente.

Il Dott. Ing. Fabrizio Pieri, presidente, alla presenza dei due componenti accede alla piattaforma TRASPARE, nella sezione dedicata alla gara d'appalto di che trattasi, entra nell'area ove è possibile visionare la documentazione amministrativa e, richiamati brevemente i contenuti dei documenti di gara, dà atto che:

- con note prott.126257/24, 126258/24 e 126259/24 del 23/03/2024 si è proceduto ad attivare il cd. "soccorso istruttorio", ai sensi dell'articolo 101 del d.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., richiedendo ai tre operatori economici che hanno presentato offerta, di produrre l'ulteriore documentazione richiamata nel verbale del seggio di gara 01;
- il termine di scadenza per la ricezione della documentazione integrativa è stato fissato al 29/03/2024;
- entro il suddetto termine di scadenza tutti gli operatori economici hanno fornito riscontro, così' come riportate nella tabella sottostante:

N°	OPERATORE ECONOMICO	Codice Fiscale / P.IVA	DATA E ORA DI ARRIVO DEI DOCUMENTI SULLA PIATTAFORMA
1	A.P. Pluriservice Società Cooperativa	01550930661	26/03/2024 16:23

2	Ambient Società Cooperativa	02574850422	25/03/2024 11:38
3	Marek s.r.l.s.	02138250663	28/03/2024 16:56

Il Presidente del seggio, alle ore 09:35, procede con l'apertura della busta elettronica presentata dall'O.E. A.P. Pluriservice Società Cooperativa (file denominato "SOCCORSO ISTRUTTORIO.zip" firmato in formato CADES), contenente n.6 documenti, verificando per ognuno la validità della firma digitale, la conformità, la regolarità e la completezza di quanto presentato rispetto a quanto disposto nei documenti di gara.

I componenti del seggio di gara rilevano che è stata trasmessa una sola dichiarazione bancaria con diversa dicitura rispetto a quella indicata all'articolo 6.2 del Disciplinare di gara e che il secondo file denominato "Referenze Intesa" costituisce la manleva dell'O.E. all'istituto bancario.

Nonostante le carenze suddette, la dimostrazione del requisito di capacità economica e finanziaria si intende dimostrato, stante il limitato importo annuale della concessione di che trattasi, anche alla luce della copiosa giurisprudenza esistente in materia.

A mero titolo esemplificativo, si riporta quanto più volte affermato dal Consiglio di Stato ovvero che:

- "in sede di gara le referenze bancarie non devono essere consacrate in formule sacramentali" e per la loro idoneità è sufficiente l'indicazione della correttezza e puntualità dei rapporti tra la cliente e l'istituto bancario";
- "la trasmissione di una sola referenza bancaria, in luogo delle due referenze richieste dal bando di gara, può giustificarsi anche semplicemente con la scelta dell'operatore economico di intrattenere rapporti professionali con un solo istituto bancario".

Alle ore 09:55, terminato l'esame della prima busta amministrativa integrativa, si dispone l'ammissione alle successive fasi di gara dell'Operatore Economico A.P. Pluriservice Società Cooperativa.

Alle ore 09:57 si passa all'apertura della busta elettronica presentata dall'O.E. Ambient Società Cooperativa (file denominato "SOCCORSO ISTRUTTORIO.zip" firmato in formato CADES), contenente n.3 documenti, verificando per ognuno la validità della firma digitale, la conformità, la regolarità e la completezza di quanto presentato rispetto a quanto disposto nei documenti di gara.

Alle ore 10:02, terminato l'esame della seconda busta amministrativa integrativa, si dispone l'ammissione alle successive fasi di gara dell'Operatore Economico Ambient Società Cooperativa.

Alle ore 10:03 si passa all'apertura della busta elettronica presentata dall'O.E. Marek s.r.l.s. (file denominato "SOCCORSO ISTRUTTORIO.zip" firmato in formato CADES), contenente n.4 documenti, verificando per ognuno la validità della firma digitale, la conformità, la regolarità e la completezza di quanto presentato rispetto a quanto disposto nei documenti di gara.

L'O.E. ha allegato una dichiarazione in cui viene attestato che *"al momento la società Marek srls intrattiene rapporti esclusivamente con un istituto bancario – Intesa San Paolo s.p.a."* e *"che per quanto riguarda la richiesta di dichiarazione bancaria nel disciplinare di gara, oltre quella che già è stata inserita nella busta amministrativa, è stato fatto sollecito all'istituto ma i tempi per produrla risultano essere più lunghi della scadenza di integrazione fissata al 29 marzo 2024"*.

Nonostante le carenze suddette e quelle evidenziate nel verbale precedente, la dimostrazione del requisito di capacità economica e finanziaria si intende dimostrato, stante il limitato importo annuale della concessione di che trattasi, anche alla luce della copiosa giurisprudenza esistente in materia.

A mero titolo esemplificativo, si riporta quanto più volte affermato dal Consiglio di Stato ovvero che:

- “in sede di gara le referenze bancarie non devono essere consacrate in formule sacramentali” e per la loro idoneità è sufficiente l’indicazione della correttezza e puntualità dei rapporti tra la cliente e l’istituto bancario”;
- “la trasmissione di una sola referenza bancaria, in luogo delle due referenze richieste dal bando di gara, può giustificarsi anche semplicemente con la scelta dell’operatore economico di intrattenere rapporti professionali con un solo istituto bancario”.

Alle ore 10:10, terminato l’esame della terza busta amministrativa integrativa, si dispone l’ammissione alle successive fasi di gara dell’Operatore Economico Marek s.r.l.s.

Alle ore 10:12 interviene di persona alla seduta pubblica in corso di svolgimento il Sig. Roberto Piccinini in rappresentanza dell’O.E. A.P. Pluriservice Società Cooperativa. Lo stesso chiede notizie circa la documentazione esaminata ed il Presidente lo informa della carenza riscontrata e della sua ammissione sulla scorta della copiosa giurisprudenza in materia. L’O.E. comunica di essere in possesso anche della seconda dichiarazione bancaria e per supportare la sua affermazione, alle ore 10:15 decide autonomamente di trasmettere quanto sopra descritto alla mail istituzionale del servizio. Il seggio di gara chiaramente non terrà conto di tale documento integrativo.

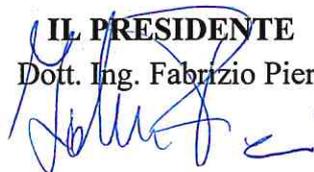
Di seguito si riporta l’esito dell’esame condotto con indicazione dell’ammissione definitiva, dell’ammissione con riserva o dell’esclusione dell’O.E.

N°	OPERATORE ECONOMICO	Codice Fiscale / P.IVA	STATO DEL CONCORRENTE (ammesso/ ammesso con riserva/ escluso)
1	A.P. Pluriservice Società Cooperativa	01550930661	AMMISSIONE DEFINITIVA ALLE SUCCESSIVE FASI DI GARA
2	Ambient Società Cooperativa	02574850422	AMMISSIONE DEFINITIVA ALLE SUCCESSIVE FASI DI GARA
3	Marek s.r.l.s.	02138250663	AMMISSIONE DEFINITIVA ALLE SUCCESSIVE FASI DI GARA

Alle ore 10:25 il seggio di gara termina l’odierna seduta.

Del che si è redatto il presente verbale in unico esemplare originale che, previa lettura e conferma, sarà inviato a tutti i componenti del seggio di gara per la relativa sottoscrizione così come segue:

**IL PRESIDENTE**  
Dott. Ing. Fabrizio Pieri



**I MEMBRI:**

Ing. Marco Balassone



Geom. Carmine Damiani







**DIPARTIMENTO RISORSE**  
*Servizio Innovazione, Gare e Contratti*

**Via Leonardo da Vinci n.6 – 67100 L'Aquila**

**VERBALE DEL SEGGIO DI GARA N. 1**

Procedura aperta ai sensi dell'art.71 del D. Lgs. 36/2023 con il criterio dell'O.E.P.V. di cui all'art.108 del D.Lgs. 36/2023.

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO  
SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA  
REGIONALE D'ABRUZZO  
C.I.G.: B06FE4B725**

L'anno duemilaventiquattro, addì ventidue del mese di marzo, alle ore 10:05, si è riunito il seggio di gara per l'avvio della seduta pubblica finalizzata all'esame della documentazione amministrativa presentata a corredo dell'unica offerta pervenuta per "l'affidamento della concessione del servizio bar e mensa da svolgersi presso Palazzo Silone, in Via Leonardo da Vinci n.6, L'Aquila, sede della Giunta Regionale d'Abruzzo. C.I.G.: B06FE4B725, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, del D.lgs.36/2023 e ss.mm.ii.; seggio nominato con nota prot.n. 0124414/24 del 22/03/2024 e così costituito:

- Dott. Ing. Fabrizio Pieri in qualità di Presidente del seggio di gara;
- Ing. Marco Balassone in qualità di componente;
- Geom. Carmine Damiani in qualità di componente.

Il Dott. Ing. Fabrizio Pieri, presidente, alla presenza dei due componenti accede alla piattaforma TRASPARE, nella sezione dedicata alla gara d'appalto di che trattasi, entra nell'area ove è possibile visionare le buste amministrative pervenute e, richiamati brevemente i contenuti dei documenti di gara, dà atto che:

- con Determinazione dirigenziale DPB004/031 del 16/02/2024 la Regione Abruzzo ha stabilito di indire sulla piattaforma regionale di e-procurement TRASPARE, la procedura di gara aperta, dell'art.71 del d.lgs. 36/2023, per l'affidamento in concessione del servizio bar e mensa nella sede aquilana della Giunta regionale sita in via Leonardo da Vinci n.6 – Palazzo Silone, ed ha approvato gli atti necessari all'indizione della procedura di gara;
- con la medesima determinazione è stato determinato di aggiudicare l'appalto mediante l'utilizzo del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs 36/2023 e s.m.i., sulla base di parametri, meglio descritti nei documenti di progetto, che privilegiano la concorrenza sugli aspetti qualitativi;
- il termine di scadenza per la ricezione delle offerte da parte degli operatori economici interessati è stato fissato, nei documenti di gara, al 21/03/2024 ore 23:59;

- entro il suddetto termine di scadenza sono pervenute, sulla piattaforma regionale di e-procurement TRASPARE, numero TRE offerte riportate nella tabella sottostante:

N°	OPERATORE ECONOMICO	Codice Fiscale / P.IVA	DATA E ORA DI ARRIVO DELL'OFFERTA SULLA PIATTAFORMA
1	A.P. Pluriservice Società Cooperativa	01550930661	19/03/2024 11:41
2	Ambient Società Cooperativa	02574850422	20/03/2024 10:38
3	Marek s.r.l.s.	02138250663	21/03/2024 17:15

Il Presidente del seggio, a questo punto, procede con l'apertura della prima busta elettronica presentata (file denominato "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip" firmato in formato CADES), contenente n.10 documenti, verificando per ognuno la validità della firma digitale, la conformità, la regolarità e la completezza di quanto presentato rispetto a quanto disposto nei documenti di gara.

Viene esaminata la visura camerale della società di che trattasi, per la verifica dei soci e dei soggetti titolari di diritti su azioni e quote.

Alle ore 12:15, terminato l'esame della prima busta amministrativa, si dispone l'ammissione con riserva del primo Operatore Economico.

Alle ore 12:20 si passa all'apertura della seconda busta elettronica presentata (file denominato "BUSTA AMMINISTRATIVA.zip" firmato in formato CADES), contenente n.10 documenti, verificando per ognuno la validità della firma digitale, la conformità, la regolarità e la completezza di quanto presentato rispetto a quanto disposto nei documenti di gara.

Viene esaminata la visura camerale della società di che trattasi, per la verifica dei soci e dei soggetti titolari di diritti su azioni e quote.

Alle ore 13:00, terminato l'esame della seconda busta amministrativa, si dispone l'ammissione con riserva del secondo Operatore Economico.

Alle ore 13:05 si passa all'apertura della terza busta elettronica presentata (file denominato "BUSTA AMMINISTRATIVA P7M.zip" firmato in formato CADES), contenente n.19 documenti, verificando per ognuno la validità della firma digitale, la conformità, la regolarità e la completezza di quanto presentato rispetto a quanto disposto nei documenti di gara.

Il seggio di gara prende atto della presenza, nella busta elettronica amministrativa, di ulteriore documentazione oltre quella richiesta dal Disciplinare di Gara; tali elementi non verranno presi in considerazione per l'esame della documentazione amministrativa.

Viene esaminata la visura camerale della società di che trattasi, per la verifica dei soci e dei soggetti titolari di diritti su azioni e quote.

Alle ore 14:10, terminato l'esame della terza busta amministrativa, si dispone l'ammissione con riserva anche dell'ultimo Operatore Economico.

Di seguito si riporta l'esito dell'esame condotto con indicazione dell'ammissione definitiva, dell'ammissione con riserva o dell'esclusione dell'O.E., unitamente all'elenco della

documentazione integrativa da trasmettere, nel caso di ammissione con riserva, in virtù del ricorso all'istituto del soccorso istruttorio ai sensi dell'art.101 del D. Lgs.36/2023 e ss.mm.ii.

N°	OPERATORE ECONOMICO	Codice Fiscale / P.IVA	STATO DEL CONCORRENTE (ammesso/ ammesso con riserva/ escluso)
1	A.P. Pluriservice Società Cooperativa	01550930661	<p><b>AMMISSIONE CON RISERVA d'integrazione della seguente documentazione:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nel modulo di Domanda a pg. 11 occorre indicare la quota (pari o superiore al 30%) riservata all'occupazione femminile;</li> <li>2. Nelle "dichiarazioni integrative":               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) modello D2 pg. 4 va indicato nella tabella il dettaglio richiesto per i componenti del CDA;</li> <li>b) modello D5 pag. 16 va indicato il codice fiscale del dichiarante;</li> </ol> </li> <li>3. In merito al punto 7 dell'art. 15 del "Disciplinare di gara", avendo dichiarato un organico superiore alle 50 unità, va trasmessa copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'art. 46 del D. Lgs. 198/2006;</li> <li>4. Come indicato al punto 6.2 del "Disciplinare di gara" e come da voi dichiarato nel modulo di domanda, va trasmessa la documentazione attestante la capacità economica e finanziaria a mezzo di due idonee dichiarazioni rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati che attestino specificatamente che "l'offerente ha sempre fatto fronte agli impegni assunti con l'istituto o intermediario con regolarità, correttezza e puntualità". Si evidenzia che l'operatore economico che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante;</li> <li>5. Restituire ALL. L "Patto Integrità" firmato digitalmente.</li> </ol>
2	Ambient Società Cooperativa	02574850422	<p><b>AMMISSIONE CON RISERVA d'integrazione della seguente documentazione:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Modulo di Domanda a pg. 11</u> occorre indicare la quota (pari o superiore al 30%) riservata all'occupazione giovanile e la quota riservata all'occupazione femminile;</li> <li>2. <u>DGUE:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Chiarire la difforme attestazione in merito alla appartenenza alla categoria piccola/media impresa (così come invece indicato nella domanda ALL D1), anche a seguito della riduzione dell'importo della garanzia provvisoria;</li> <li>b. Chiarire l'impossibilità a fornire la certificazione circa i pagamenti dei contributi previdenziali così come indicato nella PARTE II, lett. A, punto e) di pag. 3;</li> </ol> </li> <li>3. <u>Fornire schema di contratto sottoscritto digitalmente.</u></li> </ol>
3	Marek s.r.l.s.	02138250663	<p><b>AMMISSIONE CON RISERVA d'integrazione della seguente documentazione:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Modulo di Domanda:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) a pg. 9 occorre specificare i contratti, gli importi e il soggetto per cui è stato svolto il servizio per gli anni, così</li> </ol> </li> </ol>

			<p>come indicato nella tabella (vedasi art. 6.3 del "Disciplinare di gara");</p> <p>b) a pg. 11 occorre indicare la quota (pari o superiore al 30%) riservata all'occupazione giovanile e la quota riservata all'occupazione femminile;</p> <p>c) va fornito l'annullamento del bollo applicato sulla domanda così come indicato nel "Disciplinare di gara";</p> <p>2. <u>nel DGUE</u> indicare il possesso del requisito di capacità tecnica e professionale indicato nelle pagine 31 e 32 del DGUE stesso (nella voce fatturato medio annuo/fatturato medio specifico indicare i servizi analoghi) così come richiesto all'art. 6.3 del "Disciplinare di gara";</p> <p>3. <u>Fornire schema di contratto sottoscritto digitalmente.</u></p> <p>4. <u>Come indicato al punto 6.2 del "Disciplinare di gara"</u> e come da voi dichiarato nel modulo di domanda, va trasmessa la documentazione attestante la capacità economica e finanziaria a mezzo di due idonee dichiarazioni rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati che riportino l'esatta attestazione che <i>"l'offerente ha sempre fatto fronte agli impegni assunti con l'istituto o intermediario con regolarità, correttezza e puntualità"</i>. Si evidenzia che l'operatore economico che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante;</p> <p>5. <u>Restituire ALL. L "Patto Integrità" firmato digitalmente.</u></p>
--	--	--	---

Il seggio dà atto che i tre operatori economici che hanno presentato offerta, che partecipano alla gara in forma singola e senza ricorso ad avvalimento, sono stati ammessi con riserva di integrare quanto elencato nel presente verbale ricorrendo al soccorso istruttorio di cui all'art. 101 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. che verrà attivato ad opera del R.U.P. Ing. Marco Balassone.

Alle ore 14:15 il seggio di gara termina l'odierna seduta.

Del che si è redatto il presente verbale in unico esemplare originale che, previa lettura e conferma, sarà inviato a tutti i componenti del seggio di gara per la relativa sottoscrizione così come segue:

**IL PRESIDENTE**

Dott. Ing. Fabrizio Pieri

**I MEMBRI:**

Ing. Marco Balassone

Geom. Carmine Damiani

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO - C.I.G.: B06FE4B725.**

**Verbale Commissione Giudicatrice n. 1/2024**  
(Insediamento Commissione)

L'anno **duemilaventiquattro**, il giorno **tre** del mese di **aprile**, alle ore **10:15**, presso l'Ufficio della Dott.ssa Barbara Mascioletti, piano 4°, lato B, di "Palazzo Silone", sito in via Leonardo da Vinci n. 6 - L'Aquila, su convocazione tramite e-mail del 02.04.2024, si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale DPB004/55 del 26.03.2024, per lo svolgimento delle attività di competenza relative alla valutazione, dal punto di vista tecnico ed economico, delle offerte presentate nell'ambito della Gara europea a procedura aperta per l'Appalto di Concessione del servizio bar e mensa da svolgersi presso Palazzo Silone, in Via Leonardo da Vinci 6, L'Aquila, sede della Giunta Regionale D'Abruzzo - C.I.G.: B06FE4B725

Detta Commissione è così composta:

- Presidente                      Dott.ssa Barbara MASCIOLETTI
- Componente                    Ing. Michela ROMITO
- Componente                    Ing. Monica CIRASA
- Segretario                      sig. Francesco PIZZOLA

Il Presidente prende atto della temporanea assenza del Sig. Francesco Pizzola, causa malattia, comunicata dal dirigente Dott. Ing. Fabrizio Pieri. In considerazione dell'urgenza manifestata di procedere alla valutazione delle offerte, il Presidente decide di avviare i lavori della commissione in assenza del segretario verbalizzante, le cui funzioni vengono assunte in sua vece dalla Dott. Ing. Monica Cirasa.

Di seguito, il Presidente dà atto che tutti i componenti della commissione hanno reso consapevoli dichiarazioni in merito al possesso dei requisiti di moralità e compatibilità nonché di assenza di conflitti di interesse in relazione ai partecipanti alla gara, come comunicati dal RUP, di seguito elencati:

N°	OPERATORE ECONOMICO	SEDE
1	AP PLURISERVICE SOC. COOP. P.IVA: 01550930661	Via P. Tedeschi, 1 – 67100 L'Aquila
2	AMBIENT Società Cooperativa P.IVA: 02574850422	Via Bruno Buoizzi, 53 – 60131 Ancona
3	MAREK srls P.IVA: 02138250663	Via L. Da Vinci, 21 – 67100 L'Aquila

In tal senso, infatti, tutti i commissari hanno esaminato le visure camerali dei predetti operatori economici riportanti i nominativi dei soggetti ricoprenti ruoli e funzioni per i medesimi confermando le dichiarazioni rese in materia di assenza di conflitto di interessi.

La Commissione prende atto della nota prot.n.137674 del 02.04.2024, con cui viene comunicata l'ammissione alla procedura delle seguenti ditte:

N°	OPERATORE ECONOMICO	SEDE
1	AP PLURISERVICE SOC. COOP. P.IVA: 01550930661	Via P. Tedeschi, 1 – 67100 L'Aquila
2	AMBIENT Società Cooperativa P.IVA: 02574850422	Via Bruno Buozzi, 53 – 60131 Ancona
3	MAREK srls P.IVA: 02138250663	Via L. Da Vinci, 21 – 67100 L'Aquila

e procede nell'esame della documentazione di gara.

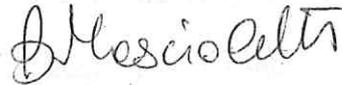
Alle ore 11.00 la commissione concorda nel fissare la seduta per l'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche per la giornata odierna alle ore 12.30 e provvede per il tramite del RUP all'inserimento in piattaforma della comunicazione al fine dell'invio della PEC ai concorrenti.

Alle ore 11.20 il Presidente scioglie la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale in unico esemplare originale che, previa lettura e conferma, è sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

Dott.ssa Barbara Mascioletti



I COMPONENTI:

Ing. Michela Romito



Ing. Monica Cirasa



**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO - C.I.G.: B06FE4B725.**

**Verbale Commissione Giudicatrice n. 2/2024**  
(Apertura e Valutazione Offerte Tecniche)

L'anno **duemilaventiquattro**, il giorno **quattro** del mese di **aprile**, alle ore **9:15**, presso l'Ufficio della Dott.ssa Bárbara Mascioletti, piano 4°, lato B, di "Palazzo Silone", sito in via Leonardo da Vinci n. 6 - L'Aquila, su convocazione tramite e-mail del 02.04.2024, si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale DPB004/55 del 26.03.2024, per lo svolgimento delle attività di competenza relative alla valutazione, dal punto di vista tecnico ed economico, delle offerte presentate nell'ambito della Gara europea a procedura aperta per l'Appalto di Concessione del servizio bar e mensa da svolgersi presso Palazzo Silone, in Via Leonardo da Vinci 6, L'Aquila, sede della Giunta Regionale D'Abruzzo - C.I.G.: B06FE4B725

Detta Commissione è così composta:

- |              |                              |
|--------------|------------------------------|
| - Presidente | Dott.ssa Barbara MASCIOLETTI |
| - Componente | Ing. Michela ROMITO          |
| - Componente | Ing. Monica CIRASA           |
| - Segretario | sig. Francesco PIZZOLA       |

Il Presidente prende atto del permanere dell'assenza del Sig. Francesco Pizzola, causa malattia, come già comunicata dal dirigente Dott. Ing. Fabrizio Pieri. In considerazione dell'urgenza manifestata di procedere alla valutazione delle offerte, il Presidente decide di proseguire i lavori della commissione in assenza del segretario verbalizzante, le cui funzioni vengono assunte in sua vece dalla Dott. Ing. Monica Cirasa.

Di seguito, il Presidente dà atto che l'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica – per il quale il RUP ha già trasmesso nella giornata di ieri comunicazione a mezzo PEC agli operatori tramite la Piattaforma Traspare in quanto prevista per le ore 12.30 del 03.03.2024 – è stata eseguita dal medesimo RUP secondo le regole di funzionamento della piattaforma rendendole disponibili alla commissione giudicatrice attraverso l'invio ai componenti della medesima dell'apposito link.

La commissione procede quindi ad accedere alla piattaforma e a scaricare le offerte tecniche di tutti gli operatori ammessi verificando che, come per le relative istanze di partecipazione, l'archivio informatico contenente la documentazione tecnica è firmato digitalmente:

- Per l'operatore economico AP PLURISERVICE SOC. COOP dal Presidente del C.d.A.;
- Per l'operatore economico AMBIENT Società Cooperativa dal Legale Rappresentante;
- Per l'operatore economico MAREK srls dal Legale Rappresentante;

La commissione prosegue, poi, con l'apertura delle offerte tecniche rilevando che:

- Nell'archivio artt.318.zip.p7m relativo alla busta tecnica dell'operatore economico AP PLURISERVICE SOC. COOP è presente l'offerta tecnica composta da 52 facciate correttamente firmata digitalmente dal Presidente del CdA;
- Nell'archivio artt.321.zip.p7m relativo alla busta tecnica dell'operatore economico AMBIENT Società Cooperativa sono presenti numerosi file riconducibili alla busta amministrativa, firmati dal legale rappresentante, ma è assente l'offerta tecnica. La

commissione procede ad aprire i singoli file allo scopo di verificare eventuali errori di denominazione dei medesimi traendo conferma dell'assenza dell'offerta tecnica;

- Nell'archivio artt.324.zip.p7m relativo alla busta tecnica dell'operatore economico MAREK srls è presente l'offerta tecnica correttamente firmata digitalmente dal legale rappresentante composta da una facciata.

La commissione prende atto, quindi, dell'impossibilità di valutare dal punto di vista tecnico l'operatore AMBIENT Società Cooperativa per la mancata presentazione dell'offerta tecnica non presente in piattaforma. L' AMBIENT Società Cooperativa è quindi esclusa per impossibilità di procedere alla valutazione.

La commissione procede ad esaminare l'offerta tecnica presentata dalla AP PLURISERVICE SOC. COOP attribuendo le valutazioni di cui alla tabella Allegato 1 al presente verbale.

La commissione passa poi ad esaminare l'offerta tecnica presentata dalla MAREK srls attribuendo le valutazioni di cui alla tabella Allegato 2 al presente verbale.

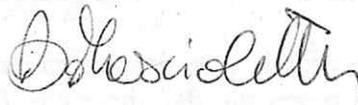
La commissione decide quindi di fissare per le ore 9.15 del 05.04.2024 la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche dei due operatori ammessi, incaricando il presidente della relativa comunicazione per il tramite della piattaforma, e di riconvocarsi per le ore 9.00 della medesima giornata.

Le attività di valutazione terminano alle ore 14.30 e il Presidente scioglie la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale in unico esemplare originale che, previa lettura e conferma, è sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

Dott.ssa Barbara Mascioletti

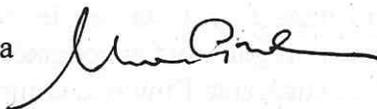


I COMPONENTI:

Ing. Michela Romito



Ing. Monica Cirasa



VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA AP PLURISERVICE SOC. COOP

Criterio	SUB Criterio	P MAX	Coefficienti			Punteggio	Motivazioni
			A	B	B		
A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio rispetto alle mansioni da svolgere. Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita	6	0,20	0,20	0,20	1,20	pur essendo proposto un percorso di formazione non viene esplicitata la formazione e l'esperienza del personale proposto
	A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio. Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 4 ore al giorno fino ad un massimo di 2 punti.	4	4,00	4,00	4,00	4,00	Proposti n. 4 adetti al bar
	A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'inventario) e della produzione dei rifiuti. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	5	0,80	0,80	0,80	4,00	buona descrizione delle iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati
	A.4 - Modalità di gestione delle intolleranze alimentari. Saranno valutate positivamente le tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione	5	0,60	0,60	0,60	3,00	Sufficiente la descrizione dei prodotti utilizzati
B - QUALITÀ DEI PRODOTTI OFFERTI	B.1 - Prodotti DOP o IGP. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione	9	0,60	0,80	0,74	6,66	Più che sufficiente elencazione di prodotti DOP o IGP
	B.2 - Prodotti di produzione locale o a KM 0. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti a KM 0 offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	9	0,80	0,80	0,80	7,20	Buona elencazione dei prodotti locali o a KM 0 con indicazione di alcuni fornitori
	B.3 - Prodotti da agricoltura biologica. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	8	0,80	0,80	0,80	6,40	Buona elencazione dei prodotti da agricoltura biologica pur in assenza di specifiche sulla provenienza/fornitori
C - MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO	C.1 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio. C.1 - Sostituzione delle apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato F (dal n.20 al n.27) o con caratteristiche più elevate. Saranno assegnati i punti per la proposta di sostituzione di un'attrezzatura esistente con nuovo e più performante rispetto a quelle descritte nell'Allegato F, fino ad un massimo di 26 punti - così come definiti nell'allegato F stesso (l'O.E. si impegna ad anticipare le somme necessarie che saranno poi rimborsate dall'Amministrazione con decurtazione dal canone di concessione mensile fino alla decorrenza della spesa precedentemente validata ed autorizzate (per un massimo di 36 mensilità).	26	15,00	15,00	15,00	15,00	Manca proposta di sostituzione delle attrezzature di cui ai punti 25 e 27 dell'allegato F
	C.2 - Incremento orario di apertura. Saranno assegnati 0,5 punti per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 2 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/15:30; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 17:45.	2	0,00	0,00	0	0,00	Gli orari proposti coincidono con quelli previsti in disciplinare
D - PARITÀ DI GENERE	C.3 - Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione dei generi alimentari serviti, delle unità di personale messe a disposizione, degli arredi e suppellettili utilizzati	4	0,80	0,80	0,80	3,20	Buona descrizione degli alimenti serviti e dell'organizzazione del personale; manca l'indicazione di arredi e suppellettili
	Punteggio da attribuire alle imprese (art.108 d.lgs. 36/2023) che attestano il possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo n. 196/2006 (Codice delle pari opportunità).	2	0,00	0,00	0	0,00	Non dichiarata e non allegata la certificazione
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO OFFERTA TECNICA</b>							<b>50,66</b>

A  
B  
C

*Barbara Mascioletti*  
*Michela Romito*  
*Monica Cirasa*

Criterio	SUB Criterio	P. MAX	Coefficienti			Punteggio	Motivazioni
			A	B	C		
A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio rispetto alle mansioni da svolgere. Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita	6	0,20	0,20	0,20	1,20	Pur indicando le professionalità assegnate al servizio, manca l'esplicitazione della formazione e dell'esperienza del personale proposto rispetto alla mansione da svolgere
	A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio. Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntivo che presta servizio per minimo 4 ore al giorno fino ad un massimo di 2 punti.	4	0,00	0,00	0,00	0,00	L'offerta non propone personale aggiuntivo
	A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'inventaduto) e della produzione dei rifiuti. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	5	0,00	0,00	0,00	0,00	Assente la descrizione delle azioni generalmente adottate e delle iniziative per la riduzione dei rifiuti
	A.4 - Modalità di gestione delle intolleranze alimentari. Saranno valutate positivamente le tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione	5	0,20	0,20	0,20	1,00	Malgrado la disponibilità offerta per pasti per celiaci, non sono elencati né descritti i prodotti. Mancano riferimenti ad altre intolleranze
	B.1 - Prodotti DOP o IGP. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti DOP o IGP offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e mensa. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	9	0,20	0,20	0,20	1,80	Malgrado la disponibilità offerta manca l'elencazione e la descrizione dei prodotti proposti
	B.2 - Prodotti di produzione locale o a KM 0. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti a KM 0 offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	9	0,00	0,00	0,00	0,00	L'offerta non propone prodotti di produzione locale o a KM 0
	B.3 - Prodotti da agricoltura biologica. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	8	0,20	0,20	0,20	1,60	Malgrado la disponibilità offerta manca l'elencazione e la descrizione dei prodotti proposti
	C.1 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio. C.1 - Sostituzione delle apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato F (dal n.20 al n.27) o con caratteristiche più elevate. Saranno assegnati i punti per la proposta di sostituzione di un'attrezzatura esistente con nuovo e più performante rispetto a quelle descritte nell'Allegato F, fino ad un massimo di 26 punti - così come definiti nell'allegato F stesso (l'O.E. si impegna ad anticipare le somme necessarie che saranno poi rimborsate dall'Amministrazione con decurtazione dal canone di concessione mensile fino alla decorrenza della spesa precedentemente validata ed autorizzate (per un massimo di 36 mensilità).	26	26,00	26,00	26,00	26,00	E' offerta la sostituzione di tutte le attrezzature
	C.2 - Incremento orario di apertura. Saranno assegnati 0,5 punti per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 2 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/15:30; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 17:45.	2	0,00	0,00	0,00	0,00	L'offerta non esplicita gli orari
	C.3 - Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione dei generi alimentari serviti, delle unità di personale messe a disposizione, degli arredi e suppellettili utilizzati	4	0,20	0,20	0,20	0,80	Malgrado la disponibilità ad effettuare catering, non è presente l'illustrazione di prodotti, personale dedicato, arredi e suppellettili
D - PARITÀ DI GENERE	Punteggio da attribuire alle imprese (art.108 d.lgs. 36/2023) che attestano il possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo n. 196/2006 (Codice delle pari opportunità).	2	0,00	0,00	0,00	0,00	Non dichiarata e non allegata la certificazione
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO OFFERTA TECNICA</b>							<b>32,40</b>

A Dott.ssa Barbara Mascioletti  
 B Ing. Michela Ramito  
 B Ing. Monica Cirasa

*Handwritten signature and initials*

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO - C.I.G.: B06FE4B725.**

**Verbale Commissione Giudicatrice n. 3/2024**  
(Apertura Offerte Economiche e Proposta di aggiudicazione)

L'anno **duemilaventiquattro**, il giorno **cinque** del mese di **aprile**, alle ore **9:00**, presso l'Ufficio della Dott.ssa Barbara Mascioletti, piano 4°, lato B, di "Palazzo Silone", sito in via Leonardo da Vinci n. 6 - L'Aquila, su convocazione stabilita nella seduta del 04.04.2024, si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale DPB004/55 del 26.03.2024, per lo svolgimento delle attività di competenza relative all'apertura delle offerte economiche presentate nell'ambito della Gara europea a procedura aperta per l'Appalto di Concessione del servizio bar e mensa da svolgersi presso Palazzo Silone, in Via Leonardo da Vinci 6, L'Aquila, sede della Giunta Regionale D'Abruzzo - C.I.G.: B06FE4B725 e alla redazione della graduatoria finale.

Detta Commissione è così composta:

- Presidente                      Dott.ssa Barbara MASCIOLETTI
- Componente                    Ing. Michela ROMITO
- Componente                    Ing. Monica CIRASA
- Segretario                      sig. Francesco PIZZOLA

Il Presidente avvia i lavori della commissione mantenendo le funzioni di segretario verbalizzante in capo alla Dott. Ing. Monica Cirasa e comunica di aver inserito in piattaforma nel pomeriggio del 04.04.2024 la comunicazione di fissazione della seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche per la giornata odierna, alle ore 9.15.

Con comunicazione a mezzo PEC generata dalla piattaforma e acquisita al Protocollo Regionale Nr. 0142665/24 del 04/04/2024 i due operatori ammessi alla valutazione delle offerte economiche - AP PLURISERVICE SOC. COOP e MAREK SRLS – sono stati avvisati della data e dell'orario di apertura delle offerte economiche.

Alle ore 9.15 il presidente accede alla piattaforma Traspare e apre la seduta pubblica, dando preliminarmente atto dell'assenza di rappresentanti delle ditte offerenti.

Si procede quindi a dare lettura dei concorrenti esclusi dopo l'apertura delle Buste contenenti l'offerta tecnica, come di seguito riportato:

Concorrente	Motivazione
AMBIENT Società Cooperativa	Motivazione: La busta tecnica non contiene l'offerta tecnica da valutare ma la sola documentazione amministrativa

*Handwritten signatures: RB, A, NR*

Si verifica la presenza delle buste contenenti l'offerta economica rilevando la seguente situazione:

Partecipante	Indirizzo	Data e ora di arrivo	Protocollo
AP PLURISERVICE SOC. COOP.	via panfilo tedeschi 1, L'Aquila (AQ), 67100	19/03/2024 11:41	n. del 19/03/2024
MAREK SRLS	Via Leonardo da Vinci 21, L'Aquila (AQ), 67100	21/03/2024 17:15	n. del 21/03/2024

Si procede all'apertura delle offerte economiche dei concorrenti, sottoscritte digitalmente, con il risultato che segue:

Partecipante	Informazioni busta economica	Ribasso Economico Offerto (%)
AP PLURISERVICE SOC. COOP.	Nome file: OFFERTA ECONOMICA.zip.p7m Dimensione file: 0.02 MB Impronta MD5: a87c9263e738ca6a937b6f6d5c079189	0.01
MAREK SRLS	Nome file: BUSTA ECONOMICA.zip.p7m Dimensione file: 1.45 MB Impronta MD5: 29281747757031f2a6e64e2cc23cbeb1	0.92

La commissione procede quindi ad attribuire i punteggi alle offerte economiche secondo le disposizioni del disciplinare di gara, così come riportati nella tabella che segue:

Partecipante	ribasso %	coefficiente Ci	punti attribuiti su ribasso % Ci*P
AP PLURISERVICE SOC. COOP	0.01%	0.01	<b>0.217</b>
MAREK SRLS	0.92%	1.00	<b>20.000</b>

Ne risultano i seguenti punteggi complessivi attribuiti ai due operatori, dati dalla somma del punteggio complessivo dell'offerta tecnica e del punteggio dell'offerta economica e la seguente graduatoria.

Concorrente	Punteggio		
	Offerta Tecnica	Offerta Economica	Totale
1. MAREK SRLS	32.4	20.0	52.4
2. AP PLURISERVICE SOC. COOP.	50.66	0.217	50.877

Dalla verifica di congruità delle offerte, eseguita ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs 36/2023, nessuna offerta è da ritenersi anomala.

Rilevato che l'offerta economicamente più vantaggiosa risulta essere quella di Marek srls, che ha conseguito il punteggio finale pari a 52.4;

pertanto la Commissione

### PROPONE

aggiudicataria dell'appalto sopra indicato la ditta Marek srls con sede in Via Leonardo da Vinci 21, L'Aquila (AQ), 67100, che ha offerto il ribasso del 0,92% (zero,novantadue%)

### LA COMMISSIONE RIMETTE

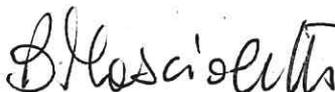
il presente verbale ed il verbale delle sedute precedenti, unitamente a tutti gli atti di gara, alla Stazione Appaltante, per il tramite del Responsabile Unico del Progetto, ai fini della conseguente aggiudicazione, previo espletamento di tutte le verifiche da effettuarsi sull'affidatario provvisorio a norma di legge e di bando.

Le attività di valutazione terminano alle ore 10.00 e il Presidente scioglie la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale in unico esemplare originale che, previa lettura e conferma, è sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

Dott.ssa Barbara Mascioletti



I COMPONENTI:

Ing. Michela Romito



Ing. Monica Cirasa







**DPB - DIPARTIMENTO RISORSE**  
**DPB004 - SERVIZIO INNOVAZIONE, GARE E CONTRATTI**  
*Via Leonardo Da Vinci, 6 – 67100 L'Aquila*

**Contratto per la concessione del servizio di gestione della mensa e del bar presso la sede aquilana della Giunta Regionale - Via Leonardo Da Vinci 6 – L'Aquila - Servizio a ridotto impatto ambientale D.M. 65/2020 – art. 57 comma 2 D.lgs 36/2023 - CIG: B06FE4B725**

Il giorno----- 2024 in Via Leonardo Da Vinci n. 6, la Regione Abruzzo, Dipartimento Risorse, Servizio Innovazione Gare e Contratti (di seguito denominata anche semplicemente “Amministrazione”), con sede in L'Aquila, Via Leonardo Da Vinci n. 6, codice fiscale e Partita IVA 80003170661, in questo atto rappresentata dal Ing. Fabrizio Pieri nella sua qualità di Dirigente del Servizio Innovazione, Gare e Contratti, domiciliato per la carica presso la sede della Giunta Regionale d'Abruzzo, Via Leonardo da Vinci n. 6, L'Aquila,

E

Il Rappresentante Legale della società \_\_\_\_\_ con sede legale in via \_\_\_\_\_ nr. \_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - P. IVA \_\_\_\_\_  
- nella persona del sig. \_\_\_\_\_

**PREMESSO CHE**

- con Determinazione n. DPB004/\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ è stato approvato il progetto della concessione del servizio di gestione della mensa e del Bar, da svolgersi presso la sede aquilana della Giunta Regionale, sita in Via Leonardo da Vinci n.6, di durata di anni 5 con eventuale opzione di rinnovo per un periodo di ulteriori anni 2, avente un valore pari a 961.200,00 euro IVA inclusa ed inclusi oneri della sicurezza dovuti a rischi di interferenza per euro 1.575,00 e al netto dell'iva;
- la procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs 36/2023, è stata aggiudicata mediante ricorso all'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i principi di cui all'art. 108 del D.Lgs 36 del 2023 (di seguito: Codice) e individuata, ai sensi dell'art. 184 e art.184 del Codice, sulla base dei criteri di aggiudicazione elencati in ordine decrescente di importanza nel disciplinare di gara.
- in esito alla procedura è risultata prima in graduatoria la Società \_\_\_\_\_ che ha conseguito il punteggio di XXXXXXXX\_\_\_\_\_;
- nei confronti della cennata Società sono state acquisite le certificazioni comprovanti il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 94 e seguenti del Codice;
- con determinazione DPB004\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ il servizio in concessione è stato aggiudicato a favore della Società XXXXXX la cui offerta ha ottenuto il punteggio migliore, pari a ...../100 con un ribasso unico e incondizionato del \_\_\_\_\_% sui prezzi massimi listino servizi bar Confcommercio;
- la Società ha trasmesso la documentazione necessaria e propedeutica alla stipula del presente contratto, tra cui:
  - certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
  - licenza per la vendita di prodotti alcolici;
  - polizza assicurativa, le cui quietanze dovranno essere comunicate alla stazione appaltante,
    - per responsabilità civile verso terzi con un massimale superiore ad € \_\_\_\_\_;
    - per responsabilità verso i prestatori di lavoro con un massimale superiore ad € \_\_\_\_\_;
    - polizza incendio con un massimale superiore ad € \_\_\_\_\_; acquisita agli atti al prot. n. \_\_\_\_\_;

- registrazione all'Azienda Sanitaria Locale di L'Aquila di impresa alimentare con tipologia di attività di ristorazione collettiva e ristorazione pubblica, acquisita agli atti al prot. n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_;
- la Società ha dichiarato che quanto risulta dal presente Atto, dal Disciplinare di gara, dal Capitolato speciale d'appalto e dai relativi allegati, definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni e, in ogni caso, ha potuto acquisire tutti gli elementi necessari per una idonea valutazione tecnica economica dell'offerta formulata,

## **SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE**

### **Art. 1 – OGGETTO – DEFINIZIONI – NORMATIVA APPLICABILE**

Il presente contratto ha ad oggetto il servizio di gestione della mensa e del bar, le cui attività, come meglio descritte nel Capitolato Speciale di Appalto, consistono principalmente nelle seguenti specifiche:

- per servizio mensa si intende l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura degli alimenti e la somministrazione dei pasti agli utenti, la predisposizione dei tavoli, la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature, la pulizia e il riassetto di tutti i locali di pertinenza (bagni, spogliatoi del personale etc.) concessi per l'espletamento del servizio, la predisposizione e affissione del menù all'interno dei locali mensa.
- per servizio bar s'intende l'approvvigionamento e preparazione dei prodotti, la fornitura di bevande comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, lo svolgimento del servizio al banco, nonché le attività di pulizia del locale bar, degli arredi, delle attrezzature e dei locali di pertinenza (bagni, spogliatoi del personale etc.).

Nel dettaglio è previsto lo svolgimento del servizio bar e del servizio mensa aziendale nei locali posti al piano -1 della sede regionale di Via Leonardo Da Vinci n. 6 (AQ).

Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai "CAM" Criteri ambientali minimi di cui al D.M. 65/2020 (G.U. 90 del 04/04/2020) riguardante i "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*"

Nell'ambito del presente contratto si intende per:

- "Contratto di concessione": il presente atto, comprensivo dei documenti ivi richiamati;
- "Concessionario": l'operatore economico cui è affidata la concessione;
- "Amministrazione Committente": Servizio Gare e Contratti che ha indetto la procedura di gara per l'individuazione dell'operatore economico cui affidare la concessione;
- "Capitolato speciale d'appalto" - (di seguito denominato anche CSA): il documento parte integrante e sostanziale della disciplina di gara nel quale vengono precisate nel dettaglio le modalità, i tempi ed i livelli di servizio che l'operatore economico concessionario dovrà garantire;
- "Offerta": l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'operatore economico concessionario ha presentato ai fini della partecipazione alla procedura;

Le premesse di cui sopra, gli atti e i documenti richiamati nella restante parte del presente atto, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto di concessione. Costituiscono, altresì, parte integrante e sostanziale il Capitolato Speciale d'Appalto, l'Offerta Tecnica e quella Economica con i relativi allegati.

La sottoscrizione del presente contratto di concessione da parte del Concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici.

In particolare, il presente contratto è regolato:

- dal contenuto del contratto e dei suoi allegati;
- dalle disposizioni contenute nel D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.;
- dal codice civile.

Il Concessionario, all'atto della firma del contratto di concessione, accetta tutte le clausole contenute

nelle suddette disposizioni di legge, nonché quelle contenute nel C.S.A. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni e circostanze di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del Concessionario circa la convenienza di assumere il contratto di concessione, anche in relazione alle prestazioni da rendere ed ai prezzi offerti.

La sottoscrizione del contratto di concessione implica il pieno rispetto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

## **Art. 2 - MODALITÀ DI ESECUZIONE**

I servizi devono essere erogati dal Concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal Capitolato speciale d'appalto, dalla relazione tecnica (offerta tecnica) e dalle soluzioni migliorative proposte dal Concessionario in sede di offerta.

I servizi oggetto di affidamento sono erogati presso i locali indicati all'art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto, assegnati al concessionario in uso al solo ed unico fine di consentirne l'erogazione.

La concessione dei locali è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata e alle vicende della concessione dei servizi, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto di concessione da cui deriva.

Il servizio dovrà essere eseguito secondo le modalità definite nel Capitolato tecnico, al quale si fa espressamente rinvio ed in base all'offerta tecnica presentata dal Concessionario in sede di gara, che viene integralmente recepita.

L'orario minimo di funzionamento del servizio bar è compreso nella fascia oraria tra le ore 8,00 e le ore 17,45 nei giorni di martedì e giovedì, e tra le ore 08.00 e le ore 15,30 nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali (art. 12 del CSA).

L'orario minimo di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nella fascia oraria 13:00 – 15:00 per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali (art. 12 del CSA).

Deve essere garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù giornaliero almeno sino alle ore 14,15.

L'utilizzo della mensa potrà essere concesso insindacabilmente dall'Amministrazione, previa specifica autorizzazione, anche a soggetti esterni e/o non dipendenti, alle medesime condizioni contrattuali riservate ai dipendenti.

Il Concessionario si impegna espressamente ad espletare il servizio nel rispetto della vigente normativa fiscale.

L'Amministrazione riserva altresì la facoltà, con preavviso di 15 giorni, di modificare le modalità e l'orario di erogazione del servizio.

Qualora l'Amministrazione debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio mensa anche per periodi rilevanti, il Concessionario non avrà diritto ad alcun risarcimento.

Il contraente non potrà utilizzare la struttura del servizio per la preparazione di pasti da destinare all'esterno dell'Amministrazione e non potrà esporre o utilizzare materiale pubblicitario di qualsivoglia genere all'interno dei locali del servizio bar/mensa.

Nella composizione dei pasti devono essere osservate le tipologie elencate nel Capitolato e le grammature minime di cui all'allegato A.2) al Capitolato.

Gli alimenti somministrati, inoltre, dovranno avere le caratteristiche di qualità e caratteristiche organolettiche richieste dal Capitolato.

L'Amministrazione si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate. I menù dovranno essere predisposti in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità, con la possibilità di concordare scelte alternative, senza peraltro comportare variazioni del prezzo pattuito.

Potrà essere richiesta la predisposizione di un menù per celiaci.

L'esecuzione del servizio dovrà avvenire nel rispetto rigoroso delle previsioni del Capitolato (Artt. 11 e ss.).

### **Art. 3 - DECORRENZA E DURATA**

Il presente contratto ha la durata di 5 (cinque) anni consecutivi, decorrenti dalla data del verbale di consegna dei locali. Nel caso di esecuzione anticipata, la predetta durata decorrerà dalla data di presa in carico del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare delle modifiche alla concessione ai sensi dell'art. 189 del Codice.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, per una durata pari a ulteriori 2 (due) anni previa disponibilità del Concessionario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata, inoltre, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, stimato in 6 mesi, e comunque entro i limiti previsti dall'art. 189, comma 4, del Codice.

### **Art. 4 – CANONE DI CONCESSIONE**

L'Amministrazione regionale rende disponibili al Concessionario per l'espletamento del servizio, i locali mensa, cucina, bar, allestiti con attrezzature e arredi, locali accessori e relativi servizi igienici presenti presso la sede di Via Leonardo da Vinci n. 6, piano -1.

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio per tutta la durata della concessione.

Il Concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Amministrazione regionale un canone annuo fisso pari ad euro 12.000,00 (dodicimila/00) annui, volto anche a remunerare in maniera forfettaria gli oneri per l'occupazione da parte dell'operatore economico aggiudicatario degli spazi pubblici.

Inoltre, l'Amministrazione concede in uso all'appaltatore gli impianti, nonché tutte le attrezzature e le apparecchiature fisse e mobili, asserviti alle aree concesse in comodato e necessari e funzionali al servizio.

Il canone annuale relativo alla concessione dovrà essere versato in quattro rate trimestrali anticipate, aventi ognuna importo pari ad euro 3.000,00 (tremila/00).

A decorrere dal termine del secondo anno di vigenza contrattuale, si applica la revisione del canone di concessione. Tale revisione deve essere calcolata applicando l'indice ISTAT annuo nazionale di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, rilevato il mese precedente la richiesta di revisione e calcolato rispetto all'indice ISTAT dell'anno precedente.

Salvo diversa indicazione, il canone dovrà essere versato sul c/c bancario Tesoriere della Regione Abruzzo (BANCA BPER Codice IBAN IT85O0538703601000000040300).

La ricevuta dell'avvenuto versamento dovrà essere inviata via PEC all'indirizzo dpb004@pec.regione.abruzzo.it entro 30 giorni dalla maturazione del predetto credito.

### **Art. 5 – RIPRISTINO LOCALI CUCINA – PROPRIETA' DEI BENI ACQUISTATI DAL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario dovrà valutare e preventivare la spesa occorrente per il necessario ripristino della funzionalità del locale cucina, in modo che la stessa, debitamente documentata e preventivamente validata ed approvata dall'Ufficio regionale competente, sarà riconosciuta dall'Amministrazione esentando il Concessionario dal pagamento del canone di concessione per il periodo corrispondente al raggiungimento dell'importo effettivamente speso, fino alla decorrenza massima di 36 mensilità nell'ipotesi più onerosa di completa sostituzione ed integrazione delle apparecchiature (art. 22 del Capitolato Speciale).

Il Concessionario mantiene la proprietà dei beni acquistati per tutta la durata della Concessione, conservando a proprio carico tutti gli oneri che ne derivano, ed accetta di cedere la proprietà dei beni all'Amministrazione alla scadenza della Concessione stessa.

I beni dei locali cucina saranno pertanto acquisiti al patrimonio della Regione secondo le procedure ordinarie vigenti.

Qualora invece la concessione cessi anticipatamente, occorrerà distinguere due fattispecie:

- Nell'ipotesi di risoluzione del contratto per inadempimento del Concessionario o di suo recesso anticipato, quest'ultimo accetta fin d'ora di cedere la proprietà dei beni del locale cucina in favore dell'Amministrazione, e di non avere nulla a pretendere, salve comunque le ulteriori conseguenze di cui agli artt. 21 e 22 del presente contratto.
- Laddove invece il recesso anticipato sia dovuto ad iniziativa dell'Amministrazione ai sensi dell'art. 22 del presente contratto, quest'ultima acquisisce la proprietà dei beni installati, per un importo calcolato quale differenza tra il valore residuo dei beni, se superiore, ed il valore delle rate di canone non pagate fino a quel momento. (DA RIFLETTERE BENE)

#### **Art. 6 – CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO DEI BENI**

L'inventario dei beni sottoscritto tra le Parti all'atto della consegna dei locali dove si svolgeranno le attività oggetto della Concessione, costituisce parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

Premesso quanto previsto dall'art. 1 del CSA, tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute fino alla scadenza del contratto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni fatta salva l'autorizzazione dell'Amministrazione.

#### **Art. 7 – INVENTARI DI RICONSEGNA**

Alla scadenza del presente contratto il Concessionario dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali, in numero, specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna e nell'Inventario dei beni. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra le Parti.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, nonché in caso di mancata restituzione di beni concessi in uso, questi saranno oggetto di valutazione economica;

le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, anche mediante l'incameramento, totale o parziale, della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

#### **Art. 8 - OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

L'Amministrazione concede in concessione il servizio di cui all'art. 1 al Concessionario sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme, patti e condizioni e modalità contenute nel Disciplinare di Gara e nel Capitolato tecnico completo dei suoi allegati, approvati in sede di indizione della gara con determinazione n. \_\_\_ del \_\_\_\_\_, che, sottoscritti dal Concessionario per integrale accettazione, si intendono facenti parte integrante del presente contratto, anche se materialmente non vengono allegati.

Ad ulteriore specificazione di quanto previsto dal Capitolato Speciale (artt. 22 e ss.), sono a carico del Concessionario i seguenti oneri:

- adeguamento funzionale dei locali-cucina, al fine di predisporre l'operatività per la preparazione delle consumazioni del servizio mensa;

- inizio dell'attività del Servizio mensa entro, e non oltre, il 30° giorno dalla sottoscrizione del verbale di consegna dei locali;
- l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- la preparazione/cottura e distribuzione degli alimenti al banco bar e presso il Servizio mensa;
- il mantenimento, per tutta la durata della concessione, degli standard qualitativi previsti dal Capitolato, sia per quanto concerne la composizione dei pasti e la loro varietà, sia per quanto afferisce alle caratteristiche di qualità ed organolettiche richieste.
- l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio bar e per il servizio mensa, muniti di software per la gestione di tessere magnetiche;
- le imposte e le tasse di qualsiasi tipo, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione (tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani);
- le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio mensa;
- gli indumenti di lavoro del personale, i Dispositivi di Protezione Individuale che il Concessionario fornirà al proprio personale, nonché i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- il rifornimento di tovagliette sottovassoio, bicchieri e tovaglioli; il Concessionario dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti e di erogazione del servizio bar - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.), forniti a propria cura e spese (art. 11 CSA). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, forniti dal contraente. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN13432:2002. Il contraente dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
- l'integrazione e sostituzione di attrezzature, arredi, materiali, vasellame, posateria e vassoi ricevuti in comodato dall'Amministrazione;
- il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori previsti sui tavoli presenti in sala mensa (All. A.3 al CSA);
- le spese per la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- pulizia della cucina e delle attrezzature in essa presenti, con osservanza di tutte le norme di igiene, secondo quanto specificato nel Capitolato e sulla base di quanto richiesto dalla normativa vigente;
- pulizia giornaliera degli spazi utilizzati dal pubblico per le consumazioni;
- l'intestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni (ASL);
- la pulizia delle superfici vetrate presenti nei locali;
- l'individuazione, nell'attività oggetto del servizio, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.lgs. 193/2007;
- report riepilogativo nel quale dovranno essere evidenziati tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per il servizio, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007/10). Tale report dovrà essere fornito alla Commissione Mensa e Bar per i dovuti controlli entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento. Il report dovrà riguardare le Specifiche tecniche di base. Il Concessionario, è tenuto inoltre, ad assolvere agli obblighi di comunicazione, prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA), prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti, tovaglie, tovaglioli, pulizie dei locali delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie, secondo le modalità di cui agli art. 18 e 19 del Capitolato tecnico.

Nei casi di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario deve darne notizia all'Amministrazione possibilmente con un anticipo di almeno 24 ore, nelle modalità di cui all'art. 21 del Capitolato.

In situazioni di emergenza, come ad esempio la mancanza di acqua o di energia elettrica, il Concessionario produrrà i pasti necessari utilizzando un centro di cottura esterno indicato all'interno dell'offerta tecnica. Tali pasti dovranno essere trasportati presso la mensa dell'Amministrazione in contenitori termici sigillati conformi agli standard di qualità previsti per tale tipo di servizio; i cibi saranno conformi, per qualità e quantità, a quanto stabilito nel Capitolato e serviti caldi. Nel caso in cui si renda oggettivamente impossibile procedere alla preparazione del menù del giorno, il contraente dovrà predisporre un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico devono avvicinarsi il più possibile a quelli del pasto sostituito. A tale scopo le scorte di magazzino saranno adeguatamente rifornite per far fronte alle situazioni di emergenza.

Verranno tuttavia concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

Il Concessionario dovrà garantire il rispetto dei massimi standard di qualità del servizio e degli alimenti offerti, secondo quanto disciplinato nel dettaglio dalle specifiche previsioni del Capitolato (artt. 8 e ss.).

Nell'esecuzione della prestazione di cui al presente atto, i collaboratori a qualsiasi titolo dell'affidatario, sono tenuti ad osservare, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti nel Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici, approvato con DPR 16 aprile 2013, n. 62 e del Codice di comportamento della Giunta Regionale d'Abruzzo già sottoscritto per accettazione. La violazione di detti obblighi di condotta può comportare la risoluzione o la decadenza del rapporto di cui al presente atto.

I locali saranno presi in carico dal Concessionario e dovranno essere mantenuti e adeguati, a cura del Concessionario stesso, a norma delle vigenti leggi in materia di sicurezza (D.lgs.n. 81/2008) nonché in materia di igiene degli alimenti (D.lgs. n. 155/1997).

Per quanto concerne gli spazi ed i beni sopraindicati il Concessionario provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dall'Amministrazione:

- 1) alla manutenzione ordinaria delle strutture, con ogni annesso e pertinenza, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di igiene e di sicurezza;
- 2) a trasmettere all'Amministrazione copia del contratto di manutenzione ordinaria e copia degli atti attestanti gli interventi a tale titolo effettuati.

Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

- interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti;
- controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
- controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
- manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);
- sostituzione delle guarnizioni;
- sostituzione delle lampade;
- sostituzione periodica di eventuali terminali in gomma di adduzione del gas;
- sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc);
- controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);

□ ogni prescrizione dell'ASL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti;

3) alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico, salvo diversamente scelto dall'Amministrazione, delle attrezzature, arredi e materiali vari consegnati dall'Amministrazione e presenti nei locali oggetto della concessione, che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza, ed agli eventuali oneri conseguenti di manutenzione ordinaria relativi agli allacciamenti ed al ripristino; tali integrazioni e sostituzioni dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione e potranno essere acquisite dall'Amministrazione al termine del contratto ad un prezzo di stima del valore residuo concordato tra le parti; invece i beni e le attrezzature eventualmente forniti dal Concessionario nel corso della durata contrattuale derivanti da sostituzioni e/o integrazioni per il miglioramento del servizio a giudizio del Concessionario, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà dell'Amministrazione.

Qualora il Concessionario sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, l'Amministrazione potrà chiedere al Concessionario di adempiere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per ottemperare senza che il Concessionario abbia provveduto, l'Amministrazione ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo alla Ditta tutti gli oneri finanziari conseguenti;

4) al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali, delle attrezzature, stoviglie, utensileria, biancheria, ecc. presenti nella mensa e nel bar, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente sia a seguito di interventi straordinari di manutenzione straordinaria eseguiti dall'Amministrazione;

5) agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei locali concessi in comodato, se e quando necessari;

6) pulizia degli infissi e delle superfici vetrate sia interni che esterni presenti nei locali cucina, preparazione pasti e magazzino;

7) alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio delle cucine e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti.

Il Concessionario dovrà presentare un programma di manutenzione ordinaria delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei materiali, comprese le scadenze periodiche che intende applicare.

Il Concessionario avrà comunque l'onere del controllo delle parti dei locali che riceverà in locazione e l'obbligo di segnalare all'Amministrazione la necessità di interventi di manutenzione straordinaria.

Il Concessionario avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dall'Amministrazione. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in locazione, per attività di coordinamento o controllo da svolgersi a cura del proprio personale responsabile del servizio, o per ogni altra esigenza di servizio.

## **Art. 9 - PERSONALE DI SERVIZIO**

Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione ovvero di un servizio erogato a perfetta regola dell'arte.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Il Concessionario garantisce la stabilità del personale esistente, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

L'Amministrazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

Il personale dovrà presentarsi in ordine e munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto devono essere distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc..

Qualora il personale incaricato dal Concessionario sia ritenuto dall'Amministrazione non idoneo ad operare all'interno delle proprie strutture, dovrà essere sostituito con altro che risponda pienamente ai requisiti che si esigono.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, con nota motivata, la sostituzione del responsabile della cucina, qualora il servizio prestato non riscontri il gradimento degli utenti.

La Ditta deve garantire il rispetto degli obblighi di Formazione del personale addetto al servizio, che fa parte integrante del presente contratto e a cui integralmente si rinvia. Inoltre, deve garantire a tutto il personale che sarà impiegato nelle prestazioni in oggetto lo svolgimento di attività di formazione, addestramento ed aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto, di durata congrua. In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare, tra l'altro:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense.

Il Concessionario si obbliga ad adempiere le disposizioni previste dall'art. 20 del CSA.

## **Art. 10 - OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEI DIPENDENTI**

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

E' fatto obbligo al Concessionario di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta dei funzionari dell'Amministrazione, la documentazione comprovante la regolarità contributiva.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che il Concessionario osservi le prescrizioni di legge in materia di lavoro.

## **Art. 11 - SICUREZZA SUL LUOGO DEL LAVORO**

Il Concessionario, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D.lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Devono inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI) e le regole di cui all'allegato DUVRI e atti connessi.

Il Concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il Concessionario si impegna, infine, ad uniformarsi alle procedure di emergenza e di pronto soccorso sanitario in vigore presso la sede ove si svolgeranno le attività contrattuali.

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

#### **Art. 12 - RAPPRESENTANTI DELLE PARTI (Rappresentante del Concessionario-DDE-Commissione Mensa-RUP-Amministrazione)**

Il Concessionario nominerà un proprio Responsabile del servizio con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di ristorazione vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

Il Dirigente del Servizio Innovazione Gare e Contratti ed il Direttore dell'Esecuzione del contratto, saranno gli unici interlocutori del Responsabile del servizio nominato dal Concessionario e della Commissione di vigilanza di cui sotto.

L'Amministrazione ha istituito un'apposita Commissione di vigilanza ("Commissione Mensa e Bar") incaricata di verificare periodicamente, di norma con cadenza trimestrale, la qualità e la rispondenza del servizio proposto ai dipendenti. La Commissione ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi e alle bevande somministrate, sia con riguardo alla cura e alla pulizia dei locali e delle attrezzature. La medesima facoltà è riconosciuta al Direttore dell'Esecuzione.

La Commissione di vigilanza riferirà gli esiti delle attività di propria competenza, debitamente verbalizzate in maniera dettagliata, al Direttore dell'Esecuzione del presente Contratto.

Nel caso in cui vengano rilevati gravi inadempimenti o si verificano casi per cui l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere di diritto il contratto, il Direttore dell'Esecuzione comunica tempestivamente al Responsabile del Procedimento - anche tramite e-mail - ogni elemento utile alla determinazione della gravità della situazione ai fini della valutazione della risoluzione del contratto.

Il Responsabile del Procedimento, su segnalazione del Direttore dell'Esecuzione, propone all'Amministrazione l'applicazione delle penali e/o la risoluzione del contratto.

Il provvedimento di applicazione delle penali e di risoluzione del contratto sono adottati dal Dirigente del servizio Innovazione Gare e Contratti, su proposta del Responsabile del Procedimento.

#### **Art. 13 - SUBAPPALTO**

Si rinvia a quanto previsto dal Disciplinare di gara e dal CSA.

#### **Art. 14 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI**

I controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL competente per territorio, e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

Il Concessionario sarà obbligato a facilitare tutti i suddetti controlli senza limitazioni di giorni, ore e modalità di accesso.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità in merito all'eventualità che i controlli effettuati dalle Autorità competenti possano avere esito negativo, e si riserva di assumere, nell'ipotesi di carenze riscontrate e per le fattispecie previste dal Capitolato in materia di controlli igienico-sanitari, le iniziative opportune ai sensi degli artt. 33 e 34 dello stesso (Penalità e Risoluzione).

L'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare o far effettuare a terzi visite e controlli dei locali con prelievo di campioni dei generi somministrati secondo quanto meglio dettagliato all'art. 32 del Capitolato Speciale e Tecnico.

Dal canto suo il Concessionario, sin dall'inizio dell'attività, deve avviare tutte le procedure di autocontrollo per verificare l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.lgs. 155/97.

Qualsiasi inosservanza a quanto prescritto dalle presenti condizioni sarà contestata per iscritto.

Le eventuali non conformità alle leggi vigenti in materia di igiene e sanità, saranno denunciate alle competenti Autorità.

In caso di reiterata inosservanza o contestazione e comunque al terzo richiamo scritto, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione contrattuale.

### **Art. 15 - ASSICURAZIONI - RESPONSABILITA' – LICENZE**

Il Concessionario assume la piena ed esclusiva responsabilità di tutti i danni che possono capitare, tenendo manlevata e indenne l'Amministrazione per ogni e qualsiasi danno cagionato a persone e cose verificatosi nelle aree di pertinenza della Concessione, siano essi terzi o personale del Concessionario, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

Il contenuto tecnico delle coperture assicurative è definito dal disciplinare.

Il Concessionario ha trasmesso:

- una polizza per responsabilità civile verso terzi (compreso la stazione appaltante) con massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 (tremilioni/00) nr. \_\_\_\_\_ emessa da \_\_\_\_\_ - Amministrazione \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_, via \_\_\_\_\_ nr. \_\_\_ - con scadenza all' \_\_\_\_\_;
- una polizza per RCO con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 (unmilione/00) nr. \_\_\_\_\_ emessa da \_\_\_\_\_ - Amministrazione \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_, via \_\_\_\_\_ nr. \_\_\_ - con scadenza all' \_\_\_\_\_;
- una polizza incendio con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 (unmilione/00) pari all'importo stimato per la ricostruzione a nuovo della struttura, nr. \_\_\_\_\_ emessa da \_\_\_\_\_ - Amministrazione \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_, via \_\_\_\_\_ nr. \_\_\_ - con scadenza all' \_\_\_\_\_.

Tali polizze operano a copertura dei rischi connessi all'attività oggetto del presente atto, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari.

Sono escluse eventuali franchigie.

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio ed al rinnovo delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

### **Art. 16 - RESPONSABILITA' CIVILE**

Il Concessionario si obbliga a sollevare l'Amministrazione da qualunque pretesa, azione o molestia che potesse derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da persone o cose, dell'Amministrazione e/o terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze o quant'altro attiene all'esecuzione delle prestazioni.

Il Concessionario è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi e si assume tutti i rischi d'impresa.

Il Concessionario è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti, nonché degli eventuali danni diretti o indiretti che potrebbero derivare all'Amministrazione o a terzi per atti, fatti e comportamenti riconducibili all'affidatario.

## **Art. 17 – CAUZIONE**

A garanzia degli obblighi contrattuali, il Concessionario ha costituito una cauzione definitiva in favore dell'Amministrazione regionale, mediante polizza n. \_\_\_\_\_, conservata agli atti dell'Amministrazione, di importo pari a € \_\_\_\_\_.

Tale cauzione è vincolata per tutta la durata del presente contratto sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con il Concessionario.

Nel caso di risoluzione del presente contratto per colpa del Concessionario, l'Amministrazione provvederà all'incameramento della garanzia definitiva.

Qualora l'ammontare della cauzione definitiva dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Concessionario dovrà provvedere al reintegro fino a concorrenza del suo ammontare entro il termine di 30 giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte dell'Amministrazione.

In caso di esercizio della facoltà dell'Amministrazione di rinnovare o prorogare la durata della concessione, la cauzione definitiva dovrà essere reintegrata entro il termine di 30 giorni lavorativi dall'avvio dell'ulteriore periodo di esecutività della concessione.

La mancata reintegrazione della garanzia comporterà l'applicazione il diritto dell'Amministrazione di risolvere il contratto.

Al termine della durata della concessione, lo svincolo della garanzia sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione.

## **Art. 18 - CORRISPETTIVI E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Il Concessionario riscuote i corrispettivi per i pasti erogati e le consumazioni direttamente dai soggetti beneficiari del servizio.

Il pagamento dei pasti e delle consumazioni da parte degli utenti, di norma, avviene mediante "buoni pasto elettronici" rilasciati dall'Amministrazione, oppure in contanti o mediante tessera elettronica o magnetica per le consumazioni presso il punto bar.

Il pagamento mediante buoni pasto dovrà essere accettato anche nell'ipotesi in cui dovesse cambiare il Concessionario emittente dei buoni pasto e/o il valore degli stessi.

L'Amministrazione potrà aderire alle convenzioni Consip per la fornitura dei buoni pasto, ovvero procedere ad autonoma selezione. Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle Società emittitrici.

Il Concessionario si organizzerà con opportuni strumenti (es. schede magnetiche) per consentire ai dipendenti dell'Amministrazione l'utilizzo del buono pasto.

Il Concessionario si impegna a rispettare i prezzi indicati nella dichiarazione di offerta economica presentata in sede di gara, che costituisce parte integrante del presente Contratto di concessione.

Eventuali modifiche dovranno essere concordate con l'Amministrazione.

I prezzi dei servizi in concessione sono fissi e invariabili per l'intera durata contrattuale, fatto quanto previsto dall'art. 177, comma 6, del D.Lgs 36/2023.

I prezzi per il servizio bar, che l'aggiudicatario si obbliga a praticare agli utenti, sono quelli risultanti dall'applicazione della percentuale di sconto offerta dal Concessionario. I corrispettivi si intendono comprensivi di tutti gli oneri e le spese sostenute, nonché dell'utile di impresa.

Il predetto listino base deve essere esposto ben visibile all'interno del locale. Non sono ammesse variazioni o riduzioni di componenti, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione. Il concessionario deve aggiungere un ulteriore listino per altri alimenti e/o bevande (es.: biscotti, cioccolatini, snack, caramelle, ecc.), il quale, per i generi previsti, deve riportare il relativo costo massimo.

Per quanto riguarda il servizio mensa, invece, i prezzi sono quelli indicati nell'Allegato A.2 al Capitolato con indicazione delle grammature minime, appartenenti alle categorie dei primi, dei secondi, dei contorni, dei piatti unici, dei dessert e della frutta. I prezzi definitivi delle varie portate sono quelli risultanti dall'applicazione della percentuale di sconto offerta dal Concessionario in sede di offerta. I corrispettivi dei singoli pasti o dei menu base non potranno subire variazioni, nemmeno in relazione all'andamento stagionale, trattandosi di vicenda afferente al rischio operativo in capo al concessionario, né è conseguentemente autorizzata una modifica unilaterale alle prestazioni.

Il Concessionario dichiara che i prezzi sopra indicati sono stati determinati prendendo in considerazione le ultime variazioni dei prezzi di mercato di tutti i beni ed i servizi necessari al servizio.

A partire dalla seconda annualità contrattuale, i prezzi dei prodotti offerti saranno aggiornati, in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto. La revisione dei prezzi sarà riconosciuta solo per l'eccedenza superiore al dieci per cento (10%) delle variazioni accertate rispetto al prezzo originario. La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

#### **Art. 19 - DIVIETO DI CESSIONE**

È fatto divieto al Concessionario di cedere il presente contratto. Ogni atto contrario nullo.

In caso di inosservanza, da parte del Concessionario, del predetto divieto, l'Amministrazione, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni danno e spesa, avrà facoltà di risolvere immediatamente il contratto e di commissionare a terzi l'esecuzione delle residue prestazioni contrattuali in danno del Concessionario.

E' ammessa la cessione dei crediti, ai sensi dell'art. 106, comma 12, D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

#### **Art. 20 - CESSIONE DELL'AZIENDA E/O MUTAMENTO DELL'OGGETTO SOCIALE**

Il Concessionario, qualora intenda cedere l'intera azienda o il ramo di attività che assicura le prestazioni contrattuali o prima di mutare tipo sociale, deve darne comunicazione scritta all'Amministrazione, trasmettendo al Servizio Innovazione, Gare e Contratti tutta la documentazione riguardante l'operazione, almeno 30 giorni prima del compimento della stessa.

L'Amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, di proseguire o meno il rapporto contrattuale con il soggetto cessionario ovvero di recedere dal contratto.

Il mancato preavviso di cui sopra fa sorgere in capo all'Amministrazione la facoltà di recedere dal presente contratto.

#### **Art. 21 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, l'Amministrazione ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 15 giorni entro il quale il Concessionario si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, a mezzo PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno del Concessionario.

L'Amministrazione potrà risolvere il contratto di diritto ex art. 1456 cod. civ., mediante semplice comunicazione formale, senza bisogno di messa in mora, in tutti le ipotesi indicate dall'art. 34 del Capitolato.

Viene applicato l'art. 124 del Codice a cui si fa espresso rinvio.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno del Concessionario inadempiente, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto, o di attivare una nuova procedura concorsuale per l'espletamento del servizio. L'affidamento a terzi verrà comunicato al Concessionario inadempiente, mediante comunicazione scritta, trasmessa via PEC o raccomandata, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione e degli importi relativi.

Al Concessionario inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse possono essere prelevate dal deposito cauzionale, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione sui beni del Concessionario. Nel caso di minore spesa nulla compete al Concessionario inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

## **Art. 22 – RECESSO**

Il Concessionario espressamente acconsente a che l'Amministrazione possa recedere dal contratto in qualsiasi momento, per motivi di interesse pubblico, secondo quanto previsto dall'art. 123, D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. dandone avviso, mediante PEC o lettera raccomandata, almeno 90 giorni prima della data in cui il recesso deve avere esecuzione.

Il Concessionario rinuncia, fin d'ora, a qualsiasi pretesa di indennizzo e/o risarcimento e/o rimborso alcuno a qualsiasi titolo, salve le previsioni di cui all'art. 5 del presente contratto.

Non è in alcun caso ammesso il recesso parziale del Concessionario da singoli servizi (es.: solo bar; sola mensa).

Qualora il Concessionario, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse interrompere l'erogazione dei servizi, l'Amministrazione tratterà la garanzia definitiva a titolo di penale, e procederà alla risoluzione del contratto a norma dell'art. 1453 del codice civile.

L'Amministrazione addebiterà inoltre al Concessionario inadempiente, a titolo di risarcimento danni, le maggiori spese derivanti dall'assegnazione a terzi dei servizi oggetto di concessione.

## **Art. 23 – PENALI**

Per il mancato rispetto delle prescrizioni contrattuali ed in particolar modo degli adempimenti ed oneri a carico del Concessionario, nonché in caso di disservizi imputabili a responsabilità del Concessionario, l'Amministrazione regionale si riserva di applicare le penali, che sono determinate in rapporto alla gravità dell'inadempimento, nella misura prevista dal Capitolato.

La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni, secondo le modalità espressamente definite dall'art. 33 del CSA.

Si procederà al recupero della penalità mediante versamento diretto da parte del Concessionario o in subordine mediante escussione della garanzia definitiva. In tal caso il Concessionario ha l'obbligo di reintegrare immediatamente la garanzia.

L'Amministrazione può altresì procedere nei confronti del Concessionario alla determinazione degli ulteriori danni sofferti, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Fatto salvo quanto previsto ai precedenti commi, il Concessionario si impegna espressamente a rifondere all'Amministrazione l'ammontare di eventuali oneri che la stessa Amministrazione dovesse

subire – anche per causali diverse da quelle di cui all’art. 33 del CSA – a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità del Concessionario stesso.

#### **Art. 24 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 - Piano straordinario contro le mafie nonché delega in materia di normativa antimafia - art. 3 (tracciabilità dei flussi finanziari):

- il Concessionario assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari per il quale deve comunicare all’Amministrazione gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro il termine perentorio di 7 (sette) giorni dell'accensione del conto dedicato.
- tutte le transazioni devono essere eseguite avvalendosi di banche o del Concessionario Poste Italiane Spa, pena la risoluzione di diritto del presente contratto.
- il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.
- ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall’Amministrazione e dal Concessionario, il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall’Autorità di vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture.

Ai sensi del comma 7 dell’art. 3 della legge citata il conto dedicato è il seguente:

XXXX XXXX XXXX XXXX

Il Concessionario si impegna a comunicare all’Amministrazione, entro 7 giorni, ogni eventuale variazione relativa ai predetti conti correnti e ai soggetti autorizzati ad operare su di essi.

Il Concessionario, inoltre, si obbliga ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e subcontraenti un’apposita clausola, a pena di nullità assoluta, con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità finanziaria prescritti dalla citata legge.

Il Concessionario si impegna a dare immediata comunicazione all’Amministrazione ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della provincia di L’Aquila - della notizia di inadempimento della propria controparte (subappaltatore-subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Il Concessionario si impegna, altresì, a trasmettere i predetti contratti all’Amministrazione, stante l’obbligo di verifica imposto alla stazione appaltante dal comma 9 del predetto art. 3 della legge 136/2010 e s.m.i.

Il Concessionario si impegna, ancora, ad effettuare i pagamenti destinati ai dipendenti, ai consulenti nonché ai fornitori di beni e servizi rientranti nelle spese generali nonché quelli destinati ad immobilizzazioni tecniche tramite il conto corrente dedicato.

Ai sensi dell’art. 3, comma 5 della L. 136/2010 e s.m.i., l’Amministrazione indica che il Codice Identificativo di Gara (CIG) è: 9543502AFB

#### **Art. 25 - DISPOSIZIONI ANTIMAFIA**

Il Concessionario prende atto che la validità e l’efficacia del presente contratto è subordinata all’integrale e assoluto rispetto della vigente legislazione antimafia, incluse le disposizioni di cui alla L. 136/2010 relativa al “Piano straordinario contro le mafie” e s.m.i. In particolare, il Concessionario garantisce che nei propri confronti non sono stati emessi provvedimenti definitivi o provvisori, che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla predetta normativa, né sono pendenti procedimenti per l’applicazione delle medesime disposizioni, ovvero condanne che comportino l’incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente all’Amministrazione, pena la risoluzione di diritto del presente contratto:

- eventuali procedimenti o provvedimenti, definitivi o provvisori, emessi a carico del Concessionario stesso ovvero del suo legale rappresentante, nonché dei componenti del proprio organo di amministrazione, anche successivamente alla stipula del contratto;
- ogni variazione della propria composizione societaria eccedente il 2% (due per cento), ed ogni altra modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario, nella struttura, negli organismi tecnici e/o

amministrativi;

- ogni altra situazione eventualmente prevista dalla legislazione emanata successivamente alla stipula del presente contratto.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia relativamente a tutti i soggetti di cui ai commi precedenti.

Le parti convengono espressamente che, nel caso fossero emanati i provvedimenti di cui al precedente comma 1 nell'arco della durata del contratto, esso si intenderà immediatamente risolto, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

#### **Art. 26 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA**

Il Concessionario si impegna, pena la risoluzione del presente contratto e fatto salvo, in ogni caso, il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei danni subiti:

- a non divulgare, anche successivamente alla scadenza del contratto, notizie relative all'attività svolta dall'Amministrazione quale Pubblica Amministrazione, delle quali sia venuta a conoscenza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali,
- a non utilizzare tali notizie per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto,
- a non eseguire e a non permettere che altri eseguano copia, estratti, note od elaborazioni di qualsiasi genere di atti di cui sia eventualmente venuta in possesso in ragione dell'incarico ad essa affidato con il presente contratto.

Il Concessionario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti.

Il Concessionario si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal del Regolamento 2016/679/UE (General Data Protection Regulation – GDPR) in materia di riservatezza.

#### **Art. 27- TUTELA DEI DATI PERSONALI**

I dati personali forniti ai fini della stipula del presente contratto saranno trattati in conformità al Regolamento UE 2016/679.

I dati personali forniti potranno essere trattati, direttamente e/o tramite terzi, unicamente per le finalità strettamente connesse e necessarie alla esecuzione del contratto.

Il trattamento dei dati, improntato alla massima riservatezza e sicurezza nel rispetto della normativa sopra richiamata, dei regolamenti e della normativa comunitaria, avverrà con strumenti manuali, elettronici o comunque automatizzati.

I dati potranno essere comunicati nel rispetto della normativa vigente, al personale dell'Amministrazione, a professionisti incaricati dalla stessa, al fine di svolgere gli adempimenti scaturenti dalla stipula.

I dati personali non sono soggetti a diffusione.

Il Titolare del trattamento è la Regione Abruzzo, in persona del suo legale rappresentante, Dott. Marco Marsilio, con sede in Via Leonardo da Vinci, 6 – 67100 L'Aquila (AQ). I dati forniti saranno trattati da personale incaricato nominato.

Il soggetto Delegato al trattamento è l'Ing. Fabrizio Pieri, Dirigente del Servizio Innovazione, Gare e Contratti, con sede in Via L. Da Vinci nr.6 – 67100 L'Aquila.

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è contattabile all'indirizzo [dpo@regione.abruzzo.it](mailto:dpo@regione.abruzzo.it)

I dati personali sono trattati per un periodo di 10 anni ai fini della tracciabilità del servizio erogato e per le disposizioni amministrative interne.

#### **Art. 28 - RAPPRESENTANZA LEGALE**

Per la forma e l'esecuzione del presente contratto le Parti sono rappresentate come segue:

- il Concessionario: \_\_\_\_\_, domiciliato per la carica in \_\_\_\_\_, via

\_\_\_\_\_;  
- Amministrazione: \_\_\_\_\_, Dirigente del Servizio Innovazione, Gare e Contratti,  
domiciliato per la carica in Via Leonardo da Vinci, n. 6 – L’Aquila.

### **Art. 29 - DOMICILIO LEGALE**

A tutti gli effetti del presente contratto le Parti convengono di eleggere il proprio domicilio come segue, per tutta la durata della prestazione:

- Il Concessionario: \_\_\_\_\_;  
- l’Amministrazione: sede della Giunta regionale presso Via Leonardo da Vinci 6, L’Aquila – indirizzo  
PEC: dpb004@pec.regione.abruzzo.it.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate in forma amministrativa tramite PEC.

Resta pertanto inteso che ogni comunicazione relativa al presente contratto deve essere indirizzata al domicilio di cui al precedente comma.

### **Art. 30 – ONERI FISCALI E CONTRATTUALI**

Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri fiscali e le spese contrattuali.

A tal fine il Concessionario dichiara che le prestazioni previste dal presente contratto sono effettuate nell’esercizio dell’impresa e che trattasi di operazioni imponibili all’imposta sul valore aggiunto, che il Concessionario è tenuta a versare con diritto di rivalsa, ai sensi del D.P.R. 26 ottobre 1972 n. 633 e successive modificazioni ed integrazioni.

### **Art. 31 - FORO COMPETENTE**

Le parti convengono che per qualsiasi controversia derivante dall’interpretazione e/o dall’esecuzione del presente contratto, il Foro competente sia esclusivamente quello di L’Aquila.

### **Art. 32 – SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE e TASSE**

Sono a carico del Concessionario tutte le spese del contratto e dei relativi oneri connessi alla sua stipulazione e registrazione in caso d’uso compresi quelli tributari.

### **Art. 33 – CLAUSOLA FINALE**

Il presente Atto costituisce manifestazione integrale della volontà negoziale delle Parti che hanno altresì preso piena conoscenza di tutte le relative clausole, avendone negoziato il contenuto, che dichiarano quindi di approvare specificamente singolarmente nonché nel loro insieme e, comunque, qualunque modifica al presente Atto non potrà aver luogo e non potrà essere provata che mediante atto scritto. L’eventuale invalidità o l’inefficacia di una delle clausole del contratto non comporta l’invalidità o inefficacia del medesimo nel suo complesso.

Il Concessionario

L’Amministrazione

-----

-----