

**REGIONE ABRUZZO - GIUNTA REGIONALE
SERVIZIO GARE E CONTRATTI**

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA SEDE REGIONALE DI PALAZZO
SILONE IN VIA L. DA VINCI NR.6 DI L'AQUILA**

All. A – Capitolato Speciale e Tecnico

ART. 1 Oggetto del servizio

Il presente capitolato disciplina l'affidamento in concessione del servizio bar da svolgersi nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione regionale nella sede aquilana di via Leonardo da Vinci n.6 (Palazzo Silone).

Il servizio bar e pasti veloci sarà svolto nei locali posti al piano -1.

Per servizio bar s'intende l'approvvigionamento, la preparazione e somministrazione di bevande e pasti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, lo svolgimento del servizio al banco, nonché delle attività di pulizia del locale bar, degli arredi, delle attrezzature e dei locali di pertinenza (bagni, spogliatoi del personale etc.).

ART. 2 Utenza

Le erogazioni dei servizi bar e pasti veloci sono ad uso esclusivo del personale dipendente della Giunta regionale e del Consiglio regionale, degli Assessori regionali, dei Consiglieri regionali nonché dei visitatori preventivamente autorizzati all'accesso in sede e di altre utenze esterne appositamente autorizzate dalla stazione appaltante.

I dati relativi al numero dei dipendenti della Giunta regionale sono 231 dipendenti regionali che hanno come sede lavorativa Palazzo Silone.

Poiché la fruizione dei servizi è a domanda individuale, i valori numerici sopra riportati ai fini della quantificazione del valore della concessione, sono puramente indicativi e presuntivi anche alla luce delle recenti Linee guida in materia di lavoro agile nelle amministrazioni pubbliche, ai sensi dell'articolo 1, comma 6, del Decreto del Ministro per la Pubblica Amministrazione 8 ottobre 2021.

L'Amministrazione non assume alcuna obbligazione circa il numero minimo delle consumazioni al bar e dei pasti somministrati quotidianamente e in totale. L'impresa concessionaria non potrà avanzare alcuna pretesa, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancata fruizione del servizio da parte degli utenti.

Eventuali periodi di chiusura dei bar saranno preventivamente concordati con il Servizio Gare e Contratti e dallo stesso autorizzati.

Art. 3 – Canone di concessione

L'Amministrazione regionale rende disponibili al Concessionario per l'espletamento del servizio, i locali cucina, bar, allestiti con attrezzature e arredi, locali accessori e relativi servizi igienici presenti presso palazzo Silone. Le planimetrie dei locali messi a disposizione e l'elenco delle attrezzature e degli arredi ivi presenti sono riportati nell'Allegato F del progetto.

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 corrispettivo per l'erogazione dei generi da bar e dei pasti veloci sarà versato direttamente dall'utenza di cui all'articolo precedente, secondo quanto di seguito specificato.

Il Concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Amministrazione regionale un canone annuo fisso pari ad euro 1.100,00 (mille e cento) per l'intera durata della concessione, che compensa l'occupazione di suolo pubblico e la corresponsione delle utenze, che rimangono intestate alla committenza.

Il pagamento, da effettuarsi a mezzo bonifico bancario, non potrà essere ritardato per alcun motivo. In caso di mancato pagamento, anche parziale, della rata del canone entro il termine di scadenza, la somma dovuta sarà gravata dagli interessi di legge. In caso di mancato tempestivo o integrale pagamento del canone, l'amministrazione regionale può risolvere il contratto ai sensi dell'art.29.

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 concessionario è tenuto ad integrare le eventuali apparecchiature mancanti necessarie alla corretta esecuzione dei servizi bar senza nulla pretendere da parte della Stazione Appaltante. Il canone annuale relativo alla concessione dovrà essere versato in due rate semestrali anticipate, da versare entro il quindicesimo giorno del primo mese del semestre, aventi ognuna importo pari al 50%.

La consegna all'aggiudicatario dei locali, degli arredi e delle attrezzature in genere avverrà previa redazione di un verbale di consegna che, debitamente sottoscritto dalle parti, formerà parte integrante e sostanziale del contratto che si andrà a stipulare.

L'Amministrazione regionale, si farà carico delle spese relative all'utenza dell'acqua, al riscaldamento degli ambienti, allo smaltimento dei rifiuti nonché delle spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali e alla manutenzione straordinaria e conduzione di tutti gli impianti posti a servizio dei locali adibiti a bar. Il Concessionario deve segnalare entro ventiquattro ore dal riscontro della problematica,

agli indirizzi e-mail forniti dall'Amministrazione, eventuali guasti degli impianti o comunque ogni necessità di intervento indicandone le cause. L'Amministrazione, effettuate le opportune verifiche, qualora ne ravvisi la necessità e l'opportunità, provvede a propria cura e spese, fatta salva la responsabilità del Concessionario per negligenza e imperizia.

Nessun indennizzo è riconosciuto al Concessionario in caso di chiusura dei locali e degli spazi per attività di manutenzione dovute a situazione di emergenza o pericolo.

Le manutenzioni saranno eseguite nei periodi e negli orari comunicati dall'Amministrazione al Concessionario, che deve consentire libero accesso agli spazi in occasione di lavori di manutenzione dei locali, delle strutture e degli impianti.

In caso di interventi di manutenzione che pregiudichino la regolare prestazione delle attività affidate in concessione per un periodo eccedente le quattro ore lavorative, si procede ad una riduzione del canone di concessione nella misura forfettaria di euro 10,00 giornalieri.

Anche successivamente alla scadenza del contratto, il Concessionario rimane obbligato per debiti, accertamenti o per sanzioni relative al periodo in cui era gestore del servizio.

Art. 4 – Oneri della sicurezza

Gli oneri per la sicurezza relativi ai rischi d'interferenza sono stati quantificati in € 225,00 per ogni annualità di contratto, in base a quanto riportato nei due DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) redatti dal Servizio Datore di Lavoro, a norma dei commi 3 e 5 dell'art. 26 del D.lgs n. 81 del 9 aprile 2008.

Art. 5 - Normativa di riferimento e standards di qualità del servizio

Il servizio oggetto della presente concessione dovrà essere conforme a tutte le normative vigenti in materia, in particolare:

- DPR 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii. *“Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”*;
- D.Lgs. 03/03/1993 n. 123 e ss.mm.ii. *“Attuazione della Dir. 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari”*;

- D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 e ss.mm.ii. *“Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”*.
- D.Lgs. 50 del 19.4.2016 e ss.mm.ii. nonché tutti i decreti e linee guida ANAC attuativi dello stesso.

Art. 6 - Corrispettivi delle consumazioni e modalità di pagamento

Effettuata la scelta degli alimenti e bevande, ciascun commensale provvederà all'immediato pagamento, utilizzando denaro contante, ovvero sistemi di pagamento elettronici, a propria scelta, ivi comprese le carte di credito e di debito.

L'Amministrazione regionale non erogherà alcun compenso al concessionario. Il rischio gestionale, pertanto, ai sensi del C.C. e del vigente Codice dei Contratti è interamente a carico del Concessionario, senza alcuna possibilità di rivalsa economica nei confronti dell'Amministrazione.

L'operatore economico aggiudicatario si impegna ad accettare, in luogo del pagamento in contanti o moneta elettronica, i buoni pasto elettronici rilasciati al personale dipendente dall'Amministrazione regionale e attualmente del valore facciale di € 7,00 (sette) procurandosi gli opportuni strumenti per consentirne l'utilizzo, anche parziale del medesimo buono, da parte del personale stesso nonché per il pagamento elettronico (POS per buoni elettronici e per la moneta elettronica). In caso di utilizzo parziale del buono pasto il resto dovrà risultare dallo scontrino che potrà essere riutilizzato per ulteriori e successive consumazioni.

Il concessionario, in occasione di ogni consumazione, è tenuto a rilasciare regolare scontrino a norma delle vigenti leggi.

Si precisa che nel corso della validità contrattuale potrà cambiare la società emittente il buono pasto. In tale ipotesi l'operatore economico aggiudicatario è obbligato ad accettare i buoni pasto emessi dalla società subentrante a quella che attualmente eroga il servizio buoni pasto “Repas Lunch Coupon S.r.l.”.

I prezzi per il servizio bar, che l'aggiudicatario si obbliga a praticare agli utenti, sono riportati nell'Allegato A.1 al presente capitolato. Detto listino prezzi sarà posto a base di gara e l'operatore economico dovrà offrire in sede d'offerta, rispetto allo stesso, un ribasso percentuale unico, applicabile a tutti i prodotti. In definitiva, i prezzi del servizio bar saranno quelli risultanti dall'applicazione della percentuale di sconto offerta dall'operatore economico aggiudicatario. 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.

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi contenuti nei listini bar, così come ribassati in sede di gara, sono 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 della revisione e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto o di avvio del servizio.

Art. 7 - Modalità di esecuzione del servizio bar

Il servizio bar, da svolgersi nella sede regionale di via Leonardo da Vinci nr.6, consiste nell'approvvigionamento e somministrazione, al banco, di alimenti e bevande, di cui al listino prezzi costituente l'Allegato A.1 del presente capitolato, nonché di ulteriori prodotti proposti dal Gestore, comunemente distribuiti negli esercizi aperti al pubblico, dei quali deve essere ben visibile il relativo prezzo. L'operatore economico si impegna inoltre ad effettuare un servizio di paninetteria, fornendo panini di varia tipologia da farcire al momento con vari ingredienti a scelta dell'utenza.

Il servizio bar comprende altresì lo svolgimento delle attività di pulizia del locale bar, degli arredi, delle attrezzature e dei locali di pertinenza (bagni, spogliatoi del personale etc.).

L'esercizio del bar deve essere fornito di una vasta gamma di generi di consumo e in quantità adeguata e sufficiente tale da soddisfare le esigenze del personale regionale durante tutto l'orario di servizio.

I prodotti somministrati dovranno essere sempre di ottima qualità e prima scelta nonché di note marche, anche di produzione regionale. La qualità e la provenienza devono essere certe e documentabili a richiesta dell'Amministrazione.

Considerato che nella cucina oggetto di concessione non risultano al momento utilizzabili gli elettrodomestici necessari per cucinare, qualora il concorrente intenda fornire anche pasti caldi provenienti da un centro cottura esterno, è necessario che il concessionario trasmetta tutta la documentazione inerente l'autorizzazione all'utilizzo del predetto centro cottura e che all'interno dello stesso siano rispettate le prescrizioni del presente capitolato per quanto attiene allo standard qualitativo, di igiene e sicurezza. In assenza di tale documentazione, non sarà permessa l'introduzione di pasti

dall'esterno, pena la risoluzione del contratto. L'utilizzo di un centro di cottura esterno dovrà essere indicato in sede di gara.

L'aggiudicatario si obbliga al pieno rispetto di tutte le norme vigenti che disciplinano la vendita e consumo di alimenti e bevande nei pubblici esercizi.

Il caffè utilizzato dovrà essere esclusivamente di prima scelta e di marchi di primaria notorietà nazionale. Le miscele dovranno contenere almeno l'80% di arabica. È fatto assoluto divieto all'operatore economico di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica, ad eccezione del caffè corretto dopo il pasto.

Si obbliga, altresì, all'osservanza, del seguente orario di apertura e chiusura dell'esercizio:

- **lunedì, mercoledì e venerdì: apertura 8:00, chiusura ore 16:00;**
- **martedì e giovedì: apertura 8:00, chiusura ore 17:00;**
- **sabato, domenica e ulteriori giorni festivi: chiusura totale.**

Durante l'orario del servizio il gestore è custode dei locali e delle pertinenze, dei beni, mezzi ed attrezzature di cui alla presente concessione. Dopo l'orario di chiusura non è più consentito l'accesso ai locali.

Il concessionario fornisce a propria cura e spese le stoviglie e quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio. Salvo casi particolari, non è consentito l'utilizzo di bicchieri o supporti monouso. Il Concessionario si impegna a rinnovare le attrezzature e le stoviglie rotte, deteriorate od obsolete con altre nuove di fabbrica e di buona qualità.

Eventuali periodi di chiusura del bar (festività natalizie, periodo estivo) saranno preventivamente concordati con l'Amministrazione regionale e dalla stessa autorizzati.

L'Amministrazione Regionale si riserva la facoltà di richiedere e il concessionario è obbligato ad adempiere, l'apertura e chiusura dell'esercizio al di fuori degli orari stabiliti ed in concomitanza di particolari situazioni e sopravvenienze (seminari, convegni, manifestazioni in genere, ecc.).

Art. 8 – Consegna e manutenzione dei beni

L'Amministrazione regionale metterà a disposizione del concessionario i locali per lo svolgimento del servizio bar e pasti veloci, con le relative attrezzature ed arredi presenti al piano -1 presso l'immobile Palazzo Silone in via L. Da Vinci 6, riportati nell'Allegato F del progetto.

I locali e le attrezzature di proprietà regionale nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati dall'operatore economico aggiudicatario al momento dell'assunzione del servizio.

La consegna dei locali, degli arredi e delle attrezzature, avverrà previa redazione di apposito verbale di consegna che, debitamente sottoscritto dalle parti, formerà parte integrante e sostanziale del contratto che si andrà a stipulare. Al verbale sarà allegato un analitico inventario descrittivo dello stato dei locali, degli impianti fissi, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e di quant'altro presente e dato in uso all'operatore economico per l'espletamento del servizio. Il verbale costituirà, inoltre, elemento di confronto rispetto al corrispondente verbale di restituzione dei locali redatto al termine del periodo di concessione.

L'operatore economico si impegna a mantenere in buono stato i locali, le attrezzature, gli arredi, le macchine e quant'altro ad esso affidato con verbale di consegna, assicurandone in ogni momento un utilizzo corretto. Il concessionario si impegna ad utilizzare gli spazi concessi e le relative pertinenze ai soli fini dell'esecuzione del servizio e con la dovuta diligenza. E' fatto divieto di modificare, anche parzialmente, la destinazione d'uso dei locali, dei macchinari e delle attrezzature in concessione. Sarà vietata la concessione a terzi, sia pubblici che privati, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione.

Qualora durante lo svolgimento del servizio bar e affinché lo stesso risulti sempre efficiente ed ottimale, si renda necessario sostituire delle attrezzature, in quanto definitivamente non idonee al funzionamento per guasto, per obsolescenza tecnica o per ogni altro caso previsto dalle vigenti norme, i relativi costi di sostituzione saranno a carico dell'Amministrazione regionale.

Resta ferma la piena assunzione di responsabilità nell'utilizzo delle stesse da parte del concessionario.

Le apparecchiature eventualmente integrate dal concessionario, sono di sua proprietà e saranno rimosse a sua cura e spese alla scadenza della concessione.

L'operatore economico è tenuto a segnalare immediatamente all'ufficio che gestisce il contratto ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali o delle cose, nonché ad evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone o cose.

Eventuali contratti di noleggio o di leasing delle apparecchiature, di manutenzione ed assistenza tecnica stipulati dal concessionario non saranno in alcun caso opponibili all'Amministrazione, che rimane indenne anche per i canoni non riscossi o per il recupero del residuo dell'investimento.

A partire dalla data di sottoscrizione del Verbale di consegna, l'operatore economico assume tutti i rischi per danni, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati. A riguardo si precisa che l'Amministrazione regionale è sollevata da qualsiasi responsabilità inerente danneggiamenti o furti che saranno a carico totalmente dell'operatore economico aggiudicatario.

L'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto ad avere la massima cura dei beni, mobili e immobili, mantenendoli sempre in perfetta efficienza rispondendo per eventuali rotture e guasti imputabili al cattivo uso da parte del proprio personale, degli utenti e di terzi. Eventuali danni saranno riparati a cura e spese dell'operatore economico aggiudicatario.

Il concessionario si obbliga a tenere in ordine e riassortire in mancanza le stoviglie, il vasellame, i vassoi, la posateria e, in generale, tutto quanto dallo stesso utilizzato per l'esecuzione dei servizi.

L'utilizzatore è invitato a riporre, al termine della consumazione, i vassoi e le stoviglie utilizzati in appositi raccoglitori/carrelli messi a disposizione e gestiti dal Concessionario.

Il Concessionario comunica all'Amministrazione ogni necessità di adeguamento delle strutture e degli impianti fissi, quale che sia la causa che tuttavia si obbliga a specificare. L'Amministrazione, effettuate le verifiche di competenza, qualora ne ravvisi la necessità o l'opportunità, provvede a propria cura a spese. Il concessionario si impegna a segnalare entro 24 (ventiquattro) ore agli indirizzi e-mail che verranno forniti dall'Amministrazione eventuali guasti degli impianti o comunque segnalazioni di necessità di intervento.

Alla scadenza del contratto l'operatore economico è tenuto a:

- riconsegnare all'Amministrazione regionale i locali, gli impianti fissi, le attrezzature, le macchine, gli arredi e quant'altro ricevuto in dotazione, puliti e in ordine e in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso;
- trasmettere un prospetto delle eventuali variazioni della consistenza dei beni avvenuta durante il periodo della gestione stessa, rispetto al corrispondente verbale di consegna, con l'indicazione della causa delle variazioni. L'Amministrazione sulla scorta di tali variazioni, effettuerà le opportune verifiche, e quelle eccedenti il normale degrado d'uso, formeranno oggetto di contestazione e valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni. Si precisa pertanto che lo svincolo della garanzia fideiussoria sarà effettuato entro sessanta giorni dalla scadenza contrattuale o dall'effettiva cessazione del servizio, previa emanazione del certificato di corretta esecuzione dello stesso o documento equipollente, corredato da apposito verbale recante le effettive condizioni delle attrezzature e degli arredi.

La riconsegna deve risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità del verbale di consegna. Gli interventi di manutenzione ordinaria di impianti e attrezzature sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario, quelli di manutenzione straordinaria saranno a carico dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture e, in caso di accertata incuria nell'adempiere agli obblighi di cui sopra, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute all'operatore economico aggiudicatario.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale o anticipata, non ha titolo a esigere alcun indennizzo o buonuscita, né ha diritto all'avviamento commerciale, non rientrando il rapporto nelle fattispecie locative di cui alla legge 392/1978.

Art. 9 Direttore dell'esecutore del contratto

Ai sensi dell'articolo 31 del d.lgs. 50/2016 l'Amministrazione regionale con il provvedimento di aggiudicazione nomina il direttore dell'esecuzione del contratto. Il direttore dell'esecuzione svolge, in coordinamento con il RUP, le attività di controllo e vigilanza nella fase di esecuzione del contratto.

Art.10 - Accesso ai locali e divieto di variazione della destinazione d'uso

L'accesso del personale addetto al servizio (*staff per la gestione*), dovrà essere effettuato previa identificazione presso la postazione della vigilanza situata all'ingresso della sede. Il Concessionario, ai fini dell'autorizzazione all'accesso, dovrà altresì comunicare al Direttore dell'Esecuzione i nominativi dei fornitori, dei vettori nonché quelli del personale addetto alle consegne.

Qualsiasi variazione dei nominativi di cui al comma 1 deve essere comunicata tempestivamente al D.E.C..

Nei locali oggetto della concessione, adibiti alla preparazione degli alimenti e in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso ad alcuno, fatta eccezione per il R.U.P., il D.E.C. o loro delegati, gli incaricati della vigilanza armata, gli operatori dei servizi di pulizie per le attività periodiche, e della eventuale manutenzione edile ed impiantistica dell'Amministrazione.

L'Amministrazione, in ogni caso, si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento, per effettuare verifiche sullo stato d'uso e sul mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in essi custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio debitamente comunicata anche senza preavviso.

Al termine dell'orario di effettuazione dei servizi in oggetto non è consentito l'accesso. Il gestore pertanto si obbliga a chiudere gli accessi, trattenendo con sé le chiavi. Si specifica opportunamente che copia delle chiavi è in deposito dell'Amministrazione, in busta sigillata, trattenuta dal soggetto gestore del servizio di vigilanza armata, per le necessità di sicurezza dei locali.

L'Amministrazione concede i locali adibiti allo svolgimento del servizio, per le esclusive finalità della gestione del servizio. È fatto espresso divieto al concessionario di modificare, anche parzialmente, la destinazione d'uso dei locali, dei macchinari e delle attrezzature. Non potrà modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati.

Art. 11 - Piano delle manutenzioni

Il Concessionario si obbliga a presentare il programma relativo agli interventi manutentivi previsti e alla loro cadenza periodica. L'Amministrazione può comunque richiedere almeno un ulteriore passaggio mensile di controllo nel rispetto di quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione, nonché di quanto indicato dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro, a cura e spese del Concessionario.

Il programma è inviato all'Amministrazione che potrà chiedere altri chiarimenti.

L'Amministrazione si riserva anche di verificare in ogni momento che le manutenzioni siano eseguite correttamente. Qualora fossero riscontrate inadempienze, il Concessionario vi dovrà provvedere entro il termine ultimo di 5 (cinque) giorni dalla richiesta scritta. Decorso tale termine l'Amministrazione, accertato il mancato intervento, provvederà direttamente se del caso incaricando una ditta esterna per l'esecuzione della manutenzione contestata, e quindi rivalendosi nei confronti del concessionario per il recupero dei costi sostenuti.

Tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale dipendente o dei fornitori graveranno sul concessionario che si farà carico dei costi relativi al ripristino.

Art. 12 – Pulizia dei locali

All'aggiudicatario è demandata la pulizia accurata dei locali bar e di tutti gli spazi/locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle procedure di autocontrollo, nonché il lavaggio e sanificazione giornaliera di stoviglie, contenitori termici, e di tutte le apparecchiature utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Oltre a garantire la massima pulizia delle aree adibite alla distribuzione e al consumo di alimenti, nonché dei tavoli e degli arredi, l'operatore economico dovrà assicurare che sale, tavoli ed arredi siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati durante le ore di servizio all'utenza assicurando nel contempo il rispetto di tutte le disposizioni anti COVID-19.

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, compresa la preparazione dei cibi nei centri cottura, è obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia e della normativa specifica disciplinante materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola, recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio).

Il Concessionario è tenuto ad adeguarsi a eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegna a manlevare l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

È assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e distribuzione alimenti e bevande, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo. Gli interventi di pulizia e sanificazione dei locali dovranno essere svolte unicamente dopo che tutte le attività di preparazione e distribuzione alimenti e bevande sono state concluse.

I materiali di consumo (detersivi, guanti, strofinacci, scope, spazzoloni, ecc.) e le piccole e/o grandi attrezzature necessarie per la pulizia della cucina e dei locali, inclusa la pulizia ed il lavaggio dei pavimenti (aspirapolveri, lavapavimenti, ecc.), devono essere fornite dall'operatore economico aggiudicatario.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Con cadenza annuale e con oneri a proprio carico, il Concessionario deve provvedere ad effettuare, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge.

Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza di almeno

un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario stesso; il referto dei risultati deve essere trasmesso all'Amministrazione.

Art. 13 Manuale di autocontrollo HACCP

Il Concessionario deve provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.

Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti adottati, devono essere segnalate all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario, pertanto, deve presentare, entro il termine di giorni 10 (dieci) antecedenti la stipula del contratto, il proprio *Manuale di Autocontrollo* che sarà eventualmente integrato entro trenta giorni dall'inizio del servizio, in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004.

Art. 14 –Rifiuti

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate giornalmente nel rispetto delle norme comunali vigenti in materia di raccolta differenziata e coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione regionale.

I rifiuti solidi urbani prodotti devono essere differenziati per materia e raccolti in sacchi chiusi e quindi stoccati in appositi contenitori e luoghi messi a disposizione dell'Amministrazione regionale. Il Concessionario è tenuto a predisporre i contenitori per la raccolta differenziata presso i locali in concessione.

L'operatore aggiudicatario è tenuto a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

In particolare i rifiuti speciali provenienti dalle attività in concessione (gli olii esausti, le sostanze grasse, etc.) devono essere trattati in conformità alle normative vigenti e sono smaltiti, a cura e spese del Concessionario, mediante ditta specializzata provvista delle prescritte autorizzazioni di legge.

Il Concessionario è tenuto a rimborsare l'importo delle eventuali sanzioni che dovessero venire comminate all'Amministrazione regionale in quanto imputabili all'irregolare gestione dei rifiuti da parte del Concessionario medesimo, il quale rimane l'unico responsabile del rispetto delle disposizioni vigenti in materia.

Art. 15 – Personale

Il concessionario dovrà provvedere, a suo completo carico, all'assunzione del personale addetto ai servizi bar. Il personale dovrà essere adeguato ed idoneo a garantire un servizio diligente, efficiente e scorrevole tale da evitare attese prolungate e possibili lamentele da parte dei fruitori.

Il personale dovrà consentire lo svolgimento del servizio bar, il perfetto riordino e pulizia al termine del servizio di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo della consumazione.

Il personale scelto dalla concessionaria per lo svolgimento dei servizi di che trattasi dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria e dovrà possedere i requisiti sanitari, tecnici e professionali rispondenti al servizio da espletare e a tutte le vigenti norme che regolano il settore merceologico specifico. Il Concessionario deve essere in regola con il pagamento degli stipendi, nonché con gli adempimenti fiscali, assicurativi e previdenziali.

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 accertare la regolarità del Concessionario rispetto all'applicazione delle disposizioni in materia di lavoro, di contrattazione, di retribuzione, assistenza e previdenza, di sicurezza, etc..

Il concessionario dovrà inoltre garantire la presenza di un Responsabile cui l'Amministrazione regionale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

L'operatore economico aggiudicatario, in ottemperanza alle disposizioni vigenti in materia di salute e sicurezza, deve:

- a. provvedere affinché il proprio personale incaricato dell'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, abbia ricevuto una adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;

- b. dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi, a seguito della valutazione del rischio ed in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente capitolato;
- c. garantire che il personale sia professionalmente qualificato e costantemente formato e aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione nel rispetto delle normative vigenti in materia;
- d. garantire che il personale impiegato nell'esercizio abbia un dignitoso comportamento.

L'operatore economico aggiudicatario deve fornire al proprio personale ogni dispositivo di protezione individuale necessario per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti che svolgono le attività di sanificazione. Qualora non già previsti, per le normali condizioni di lavoro, gli addetti/operatori che svolgono le attività oggetto del presente capitolato devono correttamente seguire le procedure, i protocolli, le modalità, e adottare l'uso di Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) previsti nel Documento di Valutazione del Rischio aziendale, integrato con appendice rischio biologico generico - Covid19, dell'operatore economico.

Il personale deve indossare una divisa tale da rendere identificabili gli operatori. La divisa deve essere provvista di porta-cartellino di riconoscimento dell'operatore, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, riportante la denominazione del datore di lavoro, generalità, numero di matricola, mansione e fotografia. La divisa deve essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro.

Qualora il personale dovesse svolgere attività lavorativa senza idoneo vestiario, DPI e tesserino di riconoscimento verrà allontanato dalle sedi e segnalato all'operatore economico aggiudicatario per le conseguenti azioni disciplinari. Le divise indossate per la somministrazione dei cibi e bevande dovranno essere distinte e visibilmente diverse da quelle adoperate per le operazioni di pulizia, lavaggio locali, etc..

È onere dell'operatore economico aggiudicatario:

- provvedere alla dotazione del vestiario a norma di legge per tutto il personale;
- garantire che il personale addetto ai servizi sia in possesso dell'idoneità sanitaria prescritta, nonché indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti;
- controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate dal personale.

Sono a carico del concessionario le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Il concessionario dovrà altresì dichiarare di essere a conoscenza del codice di comportamento approvato dalla Regione Abruzzo con DGR 72/2014 ed aggiornato con DGR 983/2018, impegnandosi a farlo rispettare al proprio personale. La violazione delle disposizioni del predetto codice sarà passibile di risoluzione contrattuale. Il personale dell'operatore economico adibito ai servizi ha l'obbligo di riservatezza in merito a quanto può venire a sua conoscenza durante l'espletamento del servizio, con particolare riferimento alle informazioni relative al personale e all'organizzazione delle attività svolte dalla Stazione Appaltante.

Nello specifico l'operatore economico deve:

- mantenere la più assoluta riservatezza su documenti, informazioni ed altro materiale;
- non divulgare informazioni acquisite durante lo svolgimento delle attività.

L'operatore economico deve prendere i necessari provvedimenti nei confronti dei propri dipendenti a seguito di segnalazioni da parte della Stazione Appaltante.

I dipendenti dell'operatore economico, che prestano servizio nelle strutture della Stazione Appaltante e nelle aree ad essa pertinenti, sono obbligati a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire, in ogni occasione, con diligenza professionale.

Almeno 10 (dieci) giorni prima dell'attivazione del servizio, l'operatore economico dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco nominativo completo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto dell'appalto con indicazione dei dati anagrafici, della data di assunzione, della qualifica professionale, del livello, delle mansioni cui è adibito, della tipologia di contratto e del monte ore settimanali.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato in fase di offerta tecnica dall'operatore economico, fatta salva l'eventuale integrazione dovuta ad una strutturale modifica del numero di consumazioni servite. Tali eventuali variazioni dovranno essere debitamente motivate e saranno soggette all'approvazione dall'Amministrazione regionale. La consistenza dell'organico dovrà essere riconfermata all'Amministrazione, con comunicazione scritta, con cadenza almeno annuale e in ogni caso ad ogni variazione dell'organico.

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri addetti assenti per ferie, malattie, permessi o qualsiasi altro motivo, senza recare alcun disservizio all'Amministrazione o all'utenza. Qualora si rendesse necessaria la sostituzione di una delle persone facenti parte dello *staff* per la gestione del servizio, il Concessionario dovrà darne comunicazione scritta all'Amministrazione con preavviso di almeno 1 (uno) giorno lavorativo.

In casi particolari di sopraggiunta ed improvvisa assenza, dovuta a malattia o ad altra impossibilità del personale operante (inclusa l'astensione dal lavoro anche non concordata), dovrà esserne inviata comunicazione scritta (*al recapito del R.U.P. o D.E.C.*) almeno 2 (due) ore prima dell'inizio dell'orario di lavoro, e comunque deve essere assicurata la sostituzione senza che l'Amministrazione abbia a soffrire alcun disservizio o ritardo.

L'Amministrazione potrà comunque richiedere, con preavviso scritto di almeno 3 (tre) giorni lavorativi, la sostituzione motivata delle persone non ritenute idonee al servizio o non gradite, in relazione a comportamenti oggetto di rilievo scritto. In caso di sostituzione non temporanea, il Concessionario dovrà fornire all'Amministrazione il *curriculum vitae* del personale supplente al fine di ottenere la necessaria autorizzazione. Il *curriculum vitae* del nuovo personale dovrà essere equivalente a quello del personale sostituito.

L'aggiudicatario dovrà impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente in materia di svolgimento dei servizi bar e ristorazione veloce.

In conformità al Reg. (CE) n. 852/2004 (Cap. XII – “Formazione”) e alle norme vigenti della legislazione nazionale, in particolare agli artt. 36 (“Informazione ai lavoratori”) e 37 (“Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti”) del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., che prevedono il rispetto di specifici requisiti in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, ogni fine anno, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi (*staff*) sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza e rispetto dell'ambiente.

Le tematiche da trattare dovranno riguardare, a solo titolo indicativo e non esaustivo, i seguenti aspetti:

- l'igiene alimentare;
- l'autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- la salute, l'alimentazione e la dietetica;
- l'ambiente, l'uso di detersivi a basso impatto ambientale e la gestione dei rifiuti;
- le norme sulla sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro;
- le norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio;
- la prevenzione incendi;
- il primo soccorso.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 16 - Sciopero e/o interruzione del servizio, casi di forza maggiore e situazioni di emergenza

In caso di sciopero che possa riguardare il personale dell'aggiudicatario o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influenzare il normale espletamento del servizio, deve esserne data informazione alla stazione appaltante con almeno 24 ore di anticipo. Al verificarsi di talune di dette evenienze potranno concordarsi con la stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative. Le interruzioni per causa di forza maggiore - ove è da intendersi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo usando la normale diligenza - non danno luogo a responsabilità alcuna da ambo le parti, né a indennizzi di sorta, purché comunicate per iscritto non appena conosciuto l'evento.

Art. 17 - Obblighi del concessionario

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, conservazione, confezione e somministrazione degli alimenti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili, sia infine in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore.

È fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali adibiti ai servizi, cucina, magazzini, sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto anche colposo proprio o dei suoi dipendenti o collaboratori.

Il Concessionario si impegna a manlevare l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il concessionario è obbligato:

- all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei

rischi”) e dall’art. 77 (“Obblighi del datore di lavoro”); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà presentare il proprio Documento Valutazione dei Rischi aziendali da trasmettere, entro 10 (dieci) giorni dalla data di formale inizio del servizio; in tale documento sono definite anche le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza. L’Amministrazione organizza immediatamente l’apposita riunione di coordinamento;

- al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell’Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente. A tale proposito, si rappresenta che l’Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità della Concessione in oggetto, ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI – Allegato I del progetto) e stimato gli oneri relativi alla sicurezza necessari per la riduzione dei rischi da interferenze;
- all’osservanza e all’applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l’incolumità delle persone addette e dei terzi;
- al rispetto delle norme vigenti, in materia di igiene degli alimenti redigendo apposito documento di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dal Regolamento della Comunità Europea n. 852/2004;
- ad approvvigionarsi di generi alimentari di prima qualità, confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia, nel rispetto dell’offerta presentata e ad attuare i sistemi di autocontrollo igienico-nutrizionale previsti nella stessa;
- ad adottare tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Gli alimenti immagazzinati dovranno essere opportunamente conservati in modo da evitare deterioramenti e la loro contaminazione;
- al rispetto delle norme vigenti, che regolano le disposizioni in materia di contenimento e gestione dell’emergenza epidemiologica COVID 19, sia all’atto della stipula del contratto sia durante tutta

la sua durata. L'operatore economico dovrà implementare interventi finalizzati a contrastare la diffusione del virus, così come indicato dai vigenti DPCM.

Il concessionario inoltre dovrà:

- essere in possesso, alla data di avvio del servizio, delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale;
- essere in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg.to 852/2004 nonché adempiere alle prescrizioni in esso contenute;
- supervisionare lo svolgimento dei servizi personalmente o tramite persona delegata, che abbia capacità e potere decisionale;
- effettuare i servizi con personale qualificato, in possesso dei prescritti requisiti professionali e sanitari, in modo da garantirne la continuità, la perfetta regolarità e la sicurezza sanitaria;
- assumere il personale occorrente per lo svolgimento dei servizi in scrupolosa osservanza delle normative vigenti in materia, rimanendo l'Amministrazione regionale completamente estranea al rapporto di lavoro. Il gestore si obbliga ad attenersi scrupolosamente alle norme in materia di contratti di lavoro per il personale dipendente (soci e non) di categoria sia per quanto attiene al trattamento giuridico ed economico, sia per quanto concerne i trattamenti assistenziali, assicurativi e previdenziali obbligatori, la sicurezza nel lavoro, la prevenzione di infortuni, sollevando l'Amministrazione regionale da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo;
- stipulare idonea copertura assicurativa per infortuni e responsabilità civile, relativamente al personale e agli utenti;
- provvedere alla conservazione e manutenzione ordinaria dei locali ed a quella ordinaria degli impianti e delle attrezzature per tutta la durata del contratto;
- mantenere costantemente puliti, igienizzati e sanificati i locali, le attrezzature e gli arredi di proprietà ed assegnati, in modo da garantire il rispetto degli obblighi derivanti dalla vigente normativa (nello specifico le vigenti disposizioni per contrastare la diffusione del virus – Covid 19);
- provvedere inoltre a propria cura e spese alla disinfestazione e derattizzazione, qualora ciò si rendesse necessario;
- provvedere all'approvvigionamento ed al trasporto dei generi alimentari necessari per il funzionamento del servizio a propria cura e spese;

- assumere a proprio carico tutti gli oneri della gestione, compresi quelli relativi alla sicurezza degli impianti (fissi e mobili) e dell'ambiente di lavorazione degli alimenti, assicurando tutte le prestazioni dovute in forza del presente capitolato, della lettera d'invito, della legislazione nazionale e regionale di riferimento e dell'offerta presentata in sede di gara;
- utilizzare in buona parte prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta per la qualità degli alimenti e quelli a chilometro zero tenendo conto di quanto previsto nelle Linee guida e nelle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione;
- garantire la presenza della squadra tipo indicata nell'offerta e sostituire il personale assente per qualunque motivo;
- sollevare l'Amministrazione regionale da ogni responsabilità amministrativa, civile e penale che potesse derivare dalla gestione del servizio bar e mensa;
- svolgere il servizio con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio a proprio carico;
- dotarsi di dispositivi per il pagamento mediante buoni pasto in dotazione all'Amministrazione regionale, entro il termine di avvio del servizio.

Altri oneri a carico esclusivo del concessionario oltre a quelli specificati, sono:

- le pulizie generali dei locali dati in comodato;
- le spese per il corredo dei locali e quelle comunque riferite al personale dipendente che deve essere munito di indumenti di lavoro, sempre in ordine, e di dispositivi di protezione individuale;
- l'approvvigionamento delle bibite e degli alimenti nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali;
- il canone annuale di euro 1.100,00 e le spese di manutenzione ordinaria riguardante sia i locali utilizzati che tutte le attrezzature e gli impianti fissi e mobili.

Art.18 – Altri oneri del concessionario

Oltre a quanto specificato nel precedente articolo, sono a carico del concessionario:

- la corretta gestione della raccolta differenziata nel rispetto delle disposizioni normative in vigore;
- le spese per la rimozione e lo smaltimento dei rifiuti speciali provenienti dalle attività in concessione quali oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.. Questi ultimi dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea a mezzo di ditta specializzata.

È altresì a carico dell'impresa aggiudicataria ogni altro e qualsiasi onere strettamente connesso allo svolgimento del servizio.

Art.19 – Relazione sull'andamento del servizio - reportistica

Il concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione, su base annuale, entro 90 (novanta) giorni solari successivi a ciascun anno di riferimento, una relazione sull'andamento del servizio svolto, contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alle risultanze economiche della gestione, un rendiconto in formato elettronico aperto e rielaborabile recante gli incassi realizzati suddivisi per trimestre, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio ed alla eventuale segnalazione di problematiche connesse con il servizio stesso, a tutto quanto proposto nell'Offerta tecnica.

A seguito della relazione, potranno essere disposte riunioni con l'Amministrazione, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

L'Amministrazione, in ogni caso, si riserva la facoltà di apportare modifiche, nonché varianti, al contratto di concessione, su proposta motivata del R.U.P., con le modalità e nei limiti previsti dall'art. 175, d.lgs. 50/2016.

Per il periodo di vigenza contrattuale, a conclusione di ogni anno solare, il concessionario si impegna a comunicare all'amministrazione il valore del fatturato annuo per la gestione del servizio di bar e pasti veloci.

Art.20 – Spendita del nome, divieto di cessione del contratto

Nei rapporti con i terzi fornitori è fatto assoluto divieto all'operatore economico di presentarsi con la denominazione dell'Amministrazione regionale. È altresì vietato concludere contratti di fornitura a nome dell'Amministrazione regionale. Tutti i contratti conclusi dall'operatore economico per la gestione del servizio bar e dei servizi accessori non costituiscono titolo per le parti contraenti o per terzi per far valere alcun diritto o pretesa nei confronti dell'Amministrazione. Pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della garanzia e il risarcimento degli ulteriori danni, è fatto espresso divieto al Concessionario di cedere, anche parzialmente, il contratto. L'eventuale cessione è nulla.

Art.21 – Servizi aggiuntivi di catering

In occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, l'Amministrazione potrà richiedere all'operatore economico di erogare, presso la sede di via L. Da Vinci i seguenti servizi di catering:

- Buffet lunch;
- Coffee break;
- Caffetteria.

A titolo indicativo, le tipologie di generi alimentari da fornire per ciascun servizio sono le seguenti:

a) Buffet lunch rafforzato (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 20 commensali):

- Aperitivi analcolici;
- Finger food di varia tipologia (tartine, tramezzini, pizzette, crocchette, rustici, fritti);
- Assaggi di primi/secondi;
- Pasticceria mignon;
- Acqua minerale;
- Bibite;
- Caffè;
- Vino.

b) Buffet lunch light (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 20 commensali):

- Finger food di varia tipologia (tartine, tramezzini, pizzette, crocchette, rustici)
- Acqua minerale
- Bibite
- Caffè

Coffee break (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 25 commensali):

- Caffè
- Latte
- Tè
- Acqua minerale
- Succhi di frutta
- Brioches o pasticceria mignon

Caffetteria (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 25 commensali):

- Caffè
- Latte
- Tè
- Acqua minerale.

I generi alimentari serviti e le unità di personale messe a disposizione per l'erogazione delle diverse tipologie di servizi saranno quelle previste dall'offerta tecnica presentata dall'operatore economico in sede di gara. Per l'erogazione dei buffet lunch, dei coffee break e dei servizi di caffetteria non viene riconosciuto all'operatore economico un diritto di esclusiva. L'Amministrazione si riserva pertanto la facoltà di affidare detti servizi ad altri operatori.

L'Amministrazione comunicherà con almeno 3 giorni di anticipo all'operatore economico il luogo, il giorno e l'ora in cui devono essere erogati i servizi, nonché il numero di partecipanti.

A fronte di un numero minimo di partecipanti pari a 10 l'operatore economico sarà necessariamente tenuto ad erogare il servizio.

Per l'espletamento di detti servizi, l'operatore economico dovrà provvedere alla fornitura di tutto il materiale necessario per l'allestimento (tavoli, tovaglie, tovaglioli, bicchieri, posateria, thermos, caraffe, etc.) che dovrà risultare di pregevole fattura. Sarà compito del personale dell'operatore economico curare l'allestimento e provvedere alla pulizia dei locali al termine del servizio. Le modalità di allestimento e cura del servizio saranno quelle previste dall'offerta tecnica presentata dall'operatore economico in sede di gara.

L'erogazione dei servizi accessori non dovrà arrecare pregiudizio al regolare svolgimento dei servizi bar. Il personale impiegato dall'operatore economico per l'espletamento dei servizi accessori dovrà pertanto essere reclutato al di fuori dell'organico del personale previsto per lo svolgimento del servizio bar e dovrà risultare altamente qualificato.

In via eccezionale, ove dovesse rendersi necessario adibire ai servizi accessori uno o più operatori in servizio presso i bar, questi dovranno essere sostituiti con altro personale di pari qualifica e professionalità.

I costi del servizio accessorio saranno a carico delle Strutture dell'Amministrazione che ne faranno richiesta.

Il prezzo di detti servizi sarà il seguente:

- Buffet Lunch rafforzato: 24 euro a persona + IVA;
- Buffet Lunch light: 14 euro a persona + IVA

- Coffee break: 5 euro a persona + IVA
- Caffetteria: 3 euro a persona + IVA

In caso di disdetta del servizio richiesto o di comunicazione di riduzione del numero di partecipanti con meno di 24 ore di anticipo, l'operatore economico ha diritto al pagamento del 50% dell'importo totale o dell'importo corrispondente al prezzo che sarebbe stato corrisposto per i mancati partecipanti. Eventuali diverse tipologie di servizio potranno essere concordate direttamente con l'operatore economico aggiudicatario dal richiedente. In tal caso il prezzo corrisposto sarà quello pattuito fra le parti.

Art.22 – Criteri premiali per la valutazione delle offerte

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ex art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016. L'offerta sarà valutata sulla base dei seguenti elementi:

A) OFFERTA TECNICA90 PUNTI
 B) OFFERTA ECONOMICA.....10 PUNTI
 TOTALE.....100 PUNTI

I 90 punti relativi all'offerta tecnica saranno attribuiti sulla base dei criteri premiali indicati nella tabella che segue:

Criterio A - Organizzazione del servizio: Max Punti 30	Max punti:	Tipologia parametro
A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio bar rispetto alle mansioni da svolgere Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita.	5	qualitativo
A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio Saranno assegnati 4 punti per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 4 ore a settimana fino ad un massimo di 8 punti.	8	tabellare
A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) 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.	6	qualitativo
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.	6	qualitativo
A.5 - Piano delle manutenzioni; pulizie e sanificazioni Sarà oggetto di valutazione positiva il programma delle manutenzioni proposto e la dettagliata descrizione delle metodologie utilizzate per le pulizie e sanificazioni	5	qualitativo
Criterio B- Qualità dei prodotti offerti: Max Punti 30	Max punti:	Tipologia parametro
B.1 – Prodotti DOP o IGP	7	qualitativo

Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti DOP o IGP offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.		
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 veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti reperibili presso aziende del territorio (tipologia, caratteristiche e marca).	16	qualitativo
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 veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	7	qualitativo
 criterio C - Miglioramento del servizio: Max Punti 30	Max punti:	Tipologia parametro
C.1 - Incremento della frequenza annuale di controlli microbiologici effettuati attraverso laboratori di analisi certificati ISO 9001:2008 ed accreditati secondo la norma UNI CEI EN 17025:2005 2 2.5 rispetto a quelli previsti nel Capitolato (freq. 1/anno) Il concorrente che offrirà il massimo incremento di controlli annuali, conseguirà il punteggio massimo pari a 3 punti. Il punteggio degli altri concorrenti sarà calcolato utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.	3	quantitativo
C. 2 Incremento orario di apertura Sarà assegnato un punto per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 5 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/17:00; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 18:00.	5	tabellare
C.3 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio Saranno oggetto di valutazione positiva forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute da fruire in determinati archi temporali quali ad esempio menù promozionali per la colazione o per pasti veloci, carnet di caffè, raccolte punti finalizzate ad ottenere degli sconti etc.	11	qualitativo
C.4 – 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	11	qualitativo

I **10 punti** relativi all'OFFERTA ECONOMICA saranno attribuiti mediante una formula lineare che prevede l'assegnazione del punteggio massimo all'offerta che presenta la più alta percentuale di ribasso da applicare sul listino prezzi bar allegato al presente Capitolato. Alle altre imprese sarà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:

$$P = (P_{\text{off.i}}/P_{\text{off.max}}) \times \text{PNT}_{\text{max}}$$

dove

P = è il punteggio da assegnare ad ogni singola impresa

$P_{\text{off.i}}$ = è la percentuale di ribasso offerta dall'impresa considerata

$P_{\text{off.max}}$ = è la percentuale di ribasso offerta, più alta

PNT_{max} = punteggio massimo pari a "10".

Art.23. Avvio dell'esecuzione in pendenza della stipula del contratto

L'Amministrazione regionale, sulla base di quanto previsto all'art.8, c.1, lett.a) della L.120/2020 e ss.mm.ii., si riserva la facoltà di procedere all'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

In tale eventualità, dalla data del verbale di avvio, decorreranno i termini per l'espletamento dei servizi.

Art.24. Variazioni del contratto

L'Amministrazione regionale si riserva di chiedere all'aggiudicatario durante l'esecuzione del contratto di apportare modifiche al servizio erogato ai sensi e nei limiti di cui all'art. 175 lettera a) del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Non saranno riconosciute come varianti al contratto, le prestazioni e attività di qualsiasi genere eseguite dall'appaltatore senza la preventiva autorizzazione scritta del Responsabile del Procedimento, su proposta del Direttore dell'Esecuzione.

Art. 25 – Autorizzazioni e assicurazioni necessarie per la stipula del contratto

Prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà produrre all'Amministrazione regionale tutte le autorizzazioni e i permessi necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria, inoltre, resta l'unica responsabile di tutti i danni causati a terzi e a cose nell'esercizio della propria attività, nonché dei danni causati dal mancato rispetto delle norme in materia igienico sanitaria.

Essa si assume tutte le responsabilità derivanti da intossicazione o tossinfezione alimentare o avvelenamenti conseguenti all'ingerimento di alimenti contaminati o avariati nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione di prodotti alimentari preparati dall'Impresa e relative derrate.

L'aggiudicatario dovrà ritenere la stazione appaltante libera da ogni responsabilità diretta o indiretta nei riguardi di chiunque acceda ai locali del Bar e della cucina.

L'aggiudicatario è unico e il solo responsabile della gestione e del funzionamento della struttura, dei rapporti con gli utenti/clienti, con il proprio personale e con i terzi.

In relazione a quanto previsto dal precedente comma l'aggiudicatario solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità conseguente a tali rapporti.

Esso è inoltre responsabile di qualsiasi danno o inconveniente che possa derivare alle persone o alle cose a seguito dell'uso dell'immobile e delle attrezzature ed impianti, manlevando quindi la stazione appaltante da ogni responsabilità diretta o indiretta dipendente dall'esercizio della gestione e da eventuali danni a persone o cose.

L'aggiudicatario in particolare:

- risponde di tutti i danni e deterioramenti prodotti alla struttura, agli arredi, all'attrezzature ed impianti per colpa propria o di soggetti terzi da esso ammessi;
- esonera la stazione appaltante da ogni responsabilità per l'uso improprio della struttura.

A tal fine l'impresa aggiudicataria di è tenuta a stipulare polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione dei servizi di che trattasi per i seguenti importi:

- una polizza per responsabilità civile verso terzi (compreso la stazione appaltante) con massimale non inferiore ad € 1.500.000,00 (un milione e mezzo/00);
- una polizza per RCO con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 (un milione/00);
- una polizza incendio con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 (un milione/00) pari all'importo stimato per la ricostruzione a nuovo della struttura.

Nelle polizze suindicate dovrà essere riconosciuta la qualifica di "terzi" anche all'Amministrazione regionale committente.

Prima della stipula del contratto e/o comunque prima della consegna del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative unitamente alla polizza da stipulare a garanzia dell'esecuzione del contratto in conformità a quanto previsto all'art.103 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

La mancata presentazione di tutte le polizze sopra elencate e dell'ulteriore documentazione contrattuale entro i termini previsti, comporta la revoca immediata dell'aggiudicazione nonché l'incameramento della cauzione ed eventuale azione risarcitoria del danno.

Art. 26 – Richiami e contestazioni

Qualsiasi inosservanza a quanto prescritto dalle presenti condizioni sarà contestata per iscritto ed inviata a mezzo PEC.

Le eventuali non conformità alle leggi vigenti in materia di igiene e sanità, saranno oggetto di denuncia alle autorità competenti.

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

Art. 27 - Responsabilità

L'operatore economico aggiudicatario si obbliga a sollevare l'Amministrazione regionale 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.

Le spese che l'Amministrazione regionale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo dovranno essere rimborsate dall'operatore economico.

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

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare all'Amministrazione regionale o a terzi.

Art. 28 - Verifiche e vigilanza

Fatto salvo che 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, l'Amministrazione regionale si riserva la più ampia facoltà di effettuare periodicamente, anche senza preavviso, direttamente o tramite incaricati, sopralluoghi e controlli, anche presso i centri di cottura esterni al fine di verificare le modalità di conservazione e cottura dei cibi e di accertare la corrispondenza dei prodotti utilizzati con quanto dichiarato in sede di gara e nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato nonché appurare lo stato generale di pulizia dei locali e delle attrezzature. Lo svolgimento dei controlli non viene in alcun modo a limitare o a manlevare la piena responsabilità del Concessionario.

Il Concessionario sarà obbligato a facilitare tutti i suddetti controlli senza limitazioni di giorni, ore e modalità di accesso. E' obbligo del concessionario mettere a disposizione degli incaricati per

l'esecuzione dei controlli di conformità il piano di autocontrollo, nonché la documentazione inerente alla rintracciabilità in qualsiasi momento durante il periodo contrattuale.

Nel caso di verifiche effettuate in sede di consegna (o di consumo) resta inteso che eventuali non conformità (tali da determinare il respingimento della merce) comportano l'obbligo per il Concessionario di provvedere al ritiro dei prodotti contestati e alla loro sostituzione.

L'Amministrazione regionale si riserva la facoltà di effettuare controlli qualitativi e quantitativi sulle prestazioni contrattuali e di verificare in particolare:

- che tutti i generi di consumo siano conformi a quanto riportato nel presente disciplinare, nei suoi allegati e nell'offerta tecnica e rispondano appieno alle prescrizioni di legge vigenti in materia;
- pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione degli alimenti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
- validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- il rispetto della qualità degli alimenti somministrati, della conservazione degli alimenti, dell'integrità delle divise del personale;
- il rispetto dei prezzi dei listini;
- professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- in generale dell'osservanza delle prescrizioni contenute nel presente documento, nonché di tutte le disposizioni o pratiche previste nel manuale HACCP, di tutte le norme in materia di igiene e sanità.
- il rispetto di quanto previsto nei CAM di cui all'articolo 5.

Le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti

acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Il concessionario sarà obbligato a fornire tutte le informazioni e i documenti utili a perseguire le suddette finalità e a conformarsi alle richieste e prescrizioni impartite. Le ispezioni e le verifiche verranno effettuate anche sulla base di check-list di valutazione appositamente predisposte dal Direttore dell'Esecuzione. Tali check-list fungeranno anche da verbale e verranno notificate al concessionario al termine di ogni ispezione. Gli inadempimenti e le violazioni saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta.

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto. I suddetti controlli potranno essere eseguiti anche avvalendosi di competenti autorità.

Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali dell'Azienda Sanitaria o di altre autorità competenti, sono adottati i procedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento. Anche i tecnici incaricati dall'Amministrazione regionale possono effettuare prelievi di campioni alimentari e non, da destinare a laboratori di analisi e bloccare gli alimenti in attesa di accertamenti; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolto è addebitato alla società appaltatrice.

Verificandosi quest'ultima ipotesi, l'Amministrazione regionale produce, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni mosse dal personale incaricato dei controlli all'appaltatore, che può avvalersi del diritto del contraddittorio, entro giorni 10 dalla contestazione.

L'Aggiudicataria deve avviare tutte le procedure di autocontrollo 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.

Le eventuali irregolarità, accertate dall'Aggiudicataria nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati all'Amministrazione regionale che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo del servizio bar e pasti veloci sono a totale carico dell'Aggiudicataria.

Art. 29 – Inadempienze e Penalità

Le inadempienze, difformità o ritardi riscontrati, anche dagli organi di controllo, rispetto alle prescrizioni del presente capitolato sono contestate formalmente al Concessionario dal Direttore dell'esecuzione del contratto tramite PEC.

Il Concessionario può inviare le proprie controdeduzioni, a mezzo PEC, entro il termine perentorio di cinque giorni dalla formale contestazione. Trascorso tale termine senza che il concessionario abbia presentato le proprie difese o nel caso in cui, valutate le ragioni addotte, venga riscontrata la violazione contrattuale, si provvede all'applicazione delle seguenti penali, ferma restando la facoltà dell'Amministrazione regionale di agire per il maggior danno subito o per la risoluzione del contratto.

Gli importi delle penali saranno prelevate dalla cauzione e l'impresa è tenuta al reintegro della stessa entro 15 giorni dalla data di comunicazione, pena la risoluzione del contratto.

La penale non esime l'aggiudicatario dagli ulteriori obblighi di contratto e di legge. Ogni penale non pregiudica l'applicazione di altre e l'importo totale si somma.

Le penalità minime che la stazione appaltante si riserva di applicare - con contestazione scritta - sono le seguenti:

1. Per ogni carenza riscontrata in sala di posateria, tovagliette e tovaglioli, vassoi, bicchieri e posate € 100,00;
2. Per ogni contestazione rispetto a malori o malesseri dovuti a tossinfezioni di origine alimentare verificatasi, € 2.500,00;
3. Per ogni contestazione relativa al rispetto delle norme sanitarie e di igiene, € 250,00;
4. Per accertate assenze del personale dichiarato presente al servizio, € 500,00;
5. Per accessi agli ambienti di preparazione degli alimenti, nella fascia oraria 11:00-15:00, di terzi non dipendenti dell'aggiudicatario o non espressamente incaricati di ispezioni dalla stazione appaltante, € 500,00;
6. Per corpi estranei (senza alcun carattere di tossicità o inquinamento) rinvenuti nelle preparazioni dei pasti, € 250,00;
7. Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi non patogeni, € 250,00;
8. Per carenze igieniche riscontrate presso gli ambienti di esposizione/preparazione degli alimenti, € 500,00;

9. Per ogni parametro non conforme alle specifiche igieniche ambientali o di pulizia delle singole zone, € 500,00;
10. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione degli alimenti o quanto altro previsto dalla legge in materia, € 500,00;
11. Per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi € 500,00;
12. Per ogni prodotto che abbia superato il termine indicato "*da consumarsi preferibilmente entro il*" rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi € 500,00;
13. Per la mancata ed insufficiente manutenzione dei beni consegnati (arredi e vani) dopo espressa e reiterata formale segnalazione degli uffici competenti al controllo, € 500,00;
14. Per ogni giorno di interruzione anche parziale del servizio bar non autorizzata dal DEC e non imputabile a cause di forza maggiore, € 100,00 per ogni giorno di interruzione;
15. Per ogni ulteriore irregolarità rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, non ricompresa nelle casistiche sopra elencate, € 250,00;
16. in caso di ritardo nel pagamento del canone rispetto al termine previsto dall'articolo 3: euro 50,00 per ogni giorno di ritardo;
17. in caso di mancato rispetto degli orari di apertura o chiusura, il Concessionario è tenuto al pagamento di una penale di euro 10,00, per ogni ora di infrazione, per un massimo complessivo di euro 300,00;
18. in caso di mancata sostituzione del personale nel termine indicato dal DEC di cui all'articolo 15: euro 100,00 per ogni giorno di ritardo;
19. in caso di inadempimento anche di una sola delle specifiche tecniche o delle clausole contrattuali dei criteri ambientali minimi richiamati all'articolo 5: euro 200,00 per ogni infrazione o inadempimento riscontrati;
20. in caso di mancata presentazione o aggiornamento del proprio Manuale HACCP, formalmente contestata dall'Amministrazione ovvero dalle Autorità competenti: euro 250,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini previsti dall'articolo 13;

Dal secondo giorno di mancata esecuzione non adeguatamente motivata, si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso del contratto da parte della Stazione appaltante, senza necessità di ulteriori comunicazioni.

Riscontrato l'inadempimento o la violazione, il DEC invia una segnalazione al Concessionario con invito ad adempiere o a ripristinare la situazione di legittimità violata entro un termine stabilito dallo stesso, decorso il quale, per ogni giorno di ritardo, il DEC applica la penale.

E' fatto salvo in ogni caso il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito dall'Amministrazione regionale, ai sensi dell'articolo 1382 del c.c.

Art. 30 - Risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la stazione appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'aggiudicatario a mezzo PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'aggiudicatario e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 cod. civ., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono ipotesi per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- interruzione del servizio, fatti salvi i casi di forza maggiore;
- abbandono dell'appalto, salvo che per casi di forza maggiore;
- mancato rilascio della Certificazione, di cui al D.Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii., richiesta dalla stazione appaltante alla competente Prefettura;
- impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei locali adibiti al bar e alla preparazione degli alimenti;
- non assolvimento degli adempimenti ed oneri di cui agli articoli precedenti;
- sub concessione o cessione anche parziale del servizio;
- subappalto del servizio, tranne che per i servizi indicati in offerta, oggetto di regolare autorizzazione;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti Collettivi;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della società aggiudicataria, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
- mutamento della destinazione d'uso dei locali affidati;

- ogni altra inadempienza qui non contemplata e ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto;
- reiterata mancata presentazione o aggiornamento del proprio Manuale HACCP decorsi 15 giorni lavorativi dalla formale contestazione dell'Amministrazione ovvero dalle Autorità competenti;
- nei casi previsti agli artt.108 e 175 del Codice dei Contratti Pubblici;
- in tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c..
- in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 così come modificato dagli articoli 6 e 7 del decreto-legge 12 novembre 2010, n. 187;
- in caso di violazione del Codice di comportamento approvato dalla Regione Abruzzo con DGR 72/2014 ed aggiornato con DGR 983/2018;
- in caso di mancata accettazione dei buoni pasto in dotazione ai dipendenti del consiglio e della giunta regionale;
- in caso di mancata completa reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di dieci giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della relativa richiesta tramite PEC dell'amministrazione regionale.

La risoluzione, nei casi sopraelencati, porta come conseguenza l'incameramento da parte dell'Amministrazione, a titolo di penale, della cauzione definitiva a garanzia del contratto, salvo il risarcimento dei maggiori danni consequenziali all'esecuzione in danno dell'impresa aggiudicataria del servizio.

In caso di risoluzione non è dovuto alcun indennizzo in favore del Concessionario. L'eventuale credito del Concessionario a titolo di canone di concessione già pagato e relativo al periodo successivo al momento in cui la risoluzione ha avuto efficacia sarà rimborsato al Concessionario previa compensazione con eventuali debito di quest'ultimo.

Viene applicato l'art.110 del Codice recante: (*Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto e misure straordinarie di gestione*) a cui si fa espresso rinvio. Con la risoluzione del contratto sorge per l'Amministrazione regionale il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa aggiudicataria inadempiente stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto o l'attivazione di una nuova procedura concorsuale per l'espletamento del servizio.

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

Art. 31 - Recesso dal contratto

L'Amministrazione regionale e il concessionario possono recedere dal contratto in qualunque momento, con un preavviso di almeno novanta giorni. La facoltà di recesso è esercitata per iscritto a mezzo PEC.

Il recesso non ha effetto per i canoni già pagati dal Concessionario e le prestazioni già eseguite.

L'Amministrazione si obbliga a rimborsare al Concessionario l'importo del canone di concessione già pagato e relativo al periodo successivo al giorno di efficacia del recesso, previa compensazione con eventuali debiti del Concessionario.

Non è riconosciuto per il recesso, alcun corrispettivo, rimborso o indennizzo a qualsivoglia titolo.

Il Concessionario deve lasciare liberi i locali entro il termine indicato nella comunicazione di recesso.

L'abbandono o il rifiuto costituisce grave inadempimento contrattuale sanzionato con la risoluzione ai sensi dell'art. 1456 c.c., senza preventiva diffida ad adempiere o costituzione in mora, con la conseguenza di trattenere la garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

Art.32 - Esecuzione collaudi

Per ciò che riguarda il collaudo di installazione di ulteriori arredi e macchinari si fa rinvio alla vigente normativa in materia.

L'aggiudicatario al termine delle eventuali installazioni deve consegnare alla stazione appaltante la documentazione relativa a:

- a) certificati di conformità delle macchine installate alla normativa vigente in materia;
- b) manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate;
- c) certificazione di eventuali collaudi o prove già eseguite.

Art. 33 – Divieti

È vietato utilizzare i locali per fini ed usi diversi da quelli indicati nel presente capitolato.

È altresì vietato esporre nei locali avvisi o annunci di qualsiasi genere, ad eccezione di quelli riguardanti l'attività inerente i servizi bar o che siano preventivamente autorizzati dall'Amministrazione regionale e comunque da apporre su apposite bacheche all'uopo predisposte.

Il Concessionario dovrà eseguire in proprio tutte le prestazioni previste dal presente Capitolato. Pertanto, è fatto espresso divieto di cedere, anche parzialmente, la concessione a pena di nullità della stessa e di risoluzione immediata del contratto per grave inadempimento del contraente, ai sensi dell'art. 1456 c.c., senza preventiva diffida ad adempiere o costituzione in mora, con la conseguenza di trattenere la garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

È fatto espresso divieto di cedere a terzi eventuali crediti e di conferire procure all'incasso a terzi.

Art.34 - Controversie

In caso di controversie di qualsiasi natura relative al contratto, la competenza, in via esclusiva spetta al Foro di L'Aquila.

Art. 35 - Trattamento dei dati personali e designazione dell'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati personali – Patto di riservatezza.

Ai sensi del D.lgs 30/06/2003 n. 196 e ss. mm. e ii. nonché del Regolamento (UE) 2016/679 “*Codice in materia di protezione dei dati personali*”, si informa che tutti i dati forniti dall'operatore aggiudicatario saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le sole finalità di gestione del contratto e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico per le finalità del rapporto medesimo.

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (“GDPR”), ed in relazione ai dati personali riguardanti persone fisiche oggetto di trattamento, si informa che:

- i dati personali raccolti saranno trattati dall'Amministrazione regionale, in qualità di Titolare del trattamento, per le seguenti finalità:

1. gestione delle domande di partecipazione;
2. valutazione e verifica dei requisiti dei concorrenti/partecipanti ai fini dell'affidamento dei servizi oggetto del bando di gara;
3. instaurazione e gestione del rapporto contrattuale in caso di aggiudicazione dei servizi oggetto del bando di gara;
4. gestione degli adempimenti amministrativo-contabili e adempimenti di obblighi previsti dalla legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria applicabile in relazione a ciascuna delle suindicate attività.

- la base giuridica dei trattamenti di cui alle suindicate finalità è fondata:

- sull'adempimento degli obblighi precontrattuali e contrattuali derivanti dalle richieste formulate in maniera volontaria e spontanea da parte dei soggetti interessati alla partecipazione al bando (art. 6, par. 1, lett. b) del Reg. UE 2016/679);
 - sull'adempimento degli obblighi legali cui è soggetto il Titolare del trattamento per effetto dell'attività connessa alla gestione del bando (art. 6, par. 1, lett. c) del Reg UE 2016/679);
 - sull'esecuzione di un compito di rilevante interesse pubblico (art. 6, par. 1, lett. e), art. 9, par. 2, lett. g) del Reg. UE 2016/679 e art. 2–sexies, co. 2, lettera m) del D. Lgs. 10/8/2018 n. 101).
- i dati giudiziari (dati personali relativi a condanne penali e reati) sono richiesti ai sensi dell'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 e vengono trattati in conformità al disposto dell'art. 10 del Reg. UE 2016/679.
 - il conferimento dei dati personali deve considerarsi presupposto necessario per la partecipazione alla gara e per il perseguimento delle suindicate finalità; il mancato conferimento comporta l'impossibilità per il Titolare del trattamento di svolgere le predette attività con la conseguente esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione.
 - nel perseguimento delle finalità suesposte, i dati personali acquisiti potranno essere comunicati ad enti pubblici, pubbliche amministrazioni, organi dell'autorità giudiziaria, soggetti aventi titolo ai sensi della Legge 241/1990; il Titolare del trattamento potrà, inoltre, comunicare i dati raccolti ai soggetti dei quali si avvale per lo svolgimento di attività necessarie per il raggiungimento delle finalità sopra indicate e descritte. Tali soggetti, che trattano i dati per conto del Titolare, sono stati appositamente designati Delegati del trattamento dei dati.
 - i dati personali saranno conservati per l'intera durata della gara e dall'eventuale contratto da stipulare con il titolare. Successivamente alla cessazione del rapporto contrattuale i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.
 - in relazione al trattamento dei dati personali sopra descritto, potranno essere esercitati, in ogni momento, i seguenti diritti:
 - diritto di accesso, cioè il diritto di ottenere conferma o meno dell'esistenza di un trattamento di dati personali che riguardano l'interessato e, in tal caso, di ottenere l'accesso ai predetti dati, di riceverne una copia nonché le ulteriori informazioni previste dall'art. 15, Reg. (UE) 2016/679;
 - diritto di rettifica, cioè il diritto di ottenere la rettifica dei dati personali inesatti e l'integrazione dei dati personali incompleti, nella misura in cui ciò sia compatibile con le finalità del trattamento, ai sensi dell'art. 16 del Reg. (UE) 2016/679;

- diritto di limitazione di trattamento, cioè di ottenere la limitazione del trattamento di dati personali riferibili all'interessato, al ricorrere delle condizioni previste dall'art. 18 Reg. (UE) 2016/679;
- diritto alla cancellazione (c.d. "diritto all'oblio"), cioè il diritto dell'interessato di ottenere la cancellazione dei propri dati presenti all'interno degli archivi del Titolare qualora non rilevanti o necessari per obbligo di legge, ai sensi dell'art. 17 del Reg. (UE) 2016/679;
- diritto di reclamo, cioè il diritto di proporre reclamo presso l'autorità di controllo competente. Ai sensi dell'art. 2-bis, D. Lgs. 196/2003, l'autorità di controllo competente è il Garante per la Protezione dei Dati Personali;
- diritto di opposizione: l'interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati personali che lo riguardano effettuato nell'esecuzione di un compito connesso con i pubblici poteri di cui è investita l'Amministrazione regionale, ai sensi dell'art. 21 Reg. (UE) 2016/679. In tal caso il Titolare si asterrà dal trattare ulteriormente tali dati personali, salvo che ritenga sussistenti motivi legittimi cogenti per procedere al trattamento che siano ritenuti prevalenti sugli interessi, sui diritti e sulle libertà dell'interessato.

I diritti sopramenzionati possono essere esercitati rivolgendosi all'Amministrazione regionale.

Il Titolare del trattamento dei dati è il Presidente della Giunta Regionale d'Abruzzo, Dott. Marco Marsilio, con sede in Via Leonardo da Vinci nr.6, – 67100 L'Aquila (AQ).

Il soggetto Delegato al trattamento è la dott.ssa Roberta Rizzone, Dirigente del Servizio Gare e Contratti con sede in Via L. Da Vinci nr.6, – 67100 L'Aquila.

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) per la Regione Abruzzo è la dott.ssa Filomena Ibello, nominato con DGR n. 948 del 30.12.2021.

L'esercizio dei diritti in qualità di interessato è gratuito ai sensi dell'articolo 12 del Reg. (UE) 2016/679. Tuttavia, nel caso di richieste manifestamente infondate o eccessive, anche per la loro ripetitività, il Titolare potrebbe addebitare un contributo spese ragionevole, alla luce dei costi amministrativi sostenuti per gestire la richiesta, o negare la soddisfazione della richiesta stessa.

Relativamente a tutti i dati personali e alle informazioni necessarie al regolare svolgimento del servizio, l'Amministrazione regionale designerà l'impresa aggiudicataria quale responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR (Regolamento UE 2016/679); nell'applicazione della citata normativa l'impresa aggiudicataria dovrà adottare, garantendone il continuo aggiornamento, tutte le misure ed accorgimenti idonei a salvaguardare la riservatezza delle notizie e la sicurezza dei dati, compresa la

massima informazione ai propri addetti, sollevando l'Amministrazione regionale da qualsiasi onere di istruzione del personale incaricato.

Fermi restando le disposizioni e gli obblighi previsti dalle norme citate in merito alla tutela dei dati personali, tutti i dati economici, finanziari, patrimoniali, personali o di qualunque altro genere, che verranno a conoscenza del Concessionario in conseguenza dei servizi resi presso l'Amministrazione, sono riservati.

Il Concessionario si obbliga a mantenere riservati tali dati, a non divulgarli in alcun modo e a non utilizzarli per scopi diversi da quelli relativi all'esecuzione del contratto.

Il presente patto di riservatezza deve intendersi vincolante anche dopo la cessazione del presente accordo.

Art. 36 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali

Tutte le eventuali spese contrattuali inerenti e conseguenti e gli eventuali oneri connessi alla stipula del contratto sono a carico dell'aggiudicatario (imposta di bollo, imposta di registro etc.).

Art. 37 - Disposizioni finali

Il Concessionario si considera, all'atto della presentazione dell'offerta nonché dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature nonché del loro stato. La presentazione dell'offerta, da parte dell'operatore economico, sarà considerata piena accettazione di tutte le condizioni prescritte dal presente capitolato, nessuna esclusa.

Per tutto quanto qui non espressamente previsto si rinvia alla disciplina civilistica della concessione di servizio ed alla normativa nazionale e regionale di riferimento.

ALLEGATI:

- Allegato A.1 - "*LISTINO PREZZI A BASE D'ASTA SERVIZIO BAR*";

Il Tecnico
Ing. Paola Stornelli



AII. A.1 - LISTINO PREZZI A BASE D'ASTA SERVIZIO BAR

CAFFETTERIA	euro
Caffè espresso	0,90
Caffè freddo	1,40
Caffè decaffeinato	1,00
Caffè shakerato	2,00
Caffè orzo	1,00
Ginseng piccolo	1,10
Ginseng grande	1,50
Caffè latte	1,20
Cappuccino	1,20
Cappuccino decaffeinato	1,30
Latte	1,00
Cioccolato caldo	2,20
Cioccolato con panna	2,50
Thè	1,10
Thè freddo	1,50
Camomilla	1,10
Diger Selz	0,80
Correzioni normali	0,50
Correzioni con panna	0,50
Acqua minerale 1/2	0,80
COLAZIONI	
Paste fresche	1,00
Tranci di torta	1,80
Tramezzini	2,20
Tramezzini doppi	3,00
Pizzette o pizze al taglio farcite	1,80
Toast	1,80
Panini: rosetta o baguette con farcitura normale	2,50
Panini: pizza - rosetta - baguette con farcitura speciale	2,80
Panini grandi con farcitura spec.	3,10
Hot dog	2,00

VINI E SPUMANTI	euro
Vini italiani	2,00
Vino porto cherry prosecco	2,20
Spumante	2,20
BIBITE E BIRRE	
Bibite gassate	2,00
Sciropi	2,00
Succhi tropicali	2,50
Bibite in lattina	2,00
Succhi di frutta	1,50
Frappè	2,50
Spremute di stagione	2,50
Frullati di stagione	3,00
Birra nazionale media 1/3	2,00
Birra nazionale grande 2/3	2,50
Birra speciale in lattina	2,00
APERITIVI	
Aperitivi analcolici	2,50
Aperitivi alcolici	2,50
LIQUORI E AMARI	
Liquori nazionali, norm. e spec.	2,50
Liquori esteri normali	2,50