

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

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR
DI VIA DELFICO - TERAMO**

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 della Biblioteca "M. Delfico" di via Delfico n.16.

Per servizio bar s'intende l'approvvigionamento e preparazione dei prodotti e fornitura bevande 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, etc.).

ART. 2 Utenza

Le erogazioni del servizio bar sono ad uso dei dipendenti della Giunta della Regione Abruzzo ed assimilati, degli assessori regionali, dei consiglieri regionali nonché degli utenti. Nel dettaglio, attualmente, a titolo puramente indicativo e non vincolante, si registrano 9 dipendenti regionali e circa 11.000 iscritti di cui 5.000 frequentanti annualmente. 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. Inoltre, come previsto dal Datore Unico del Lavoro, nel Piano di Riapertura delle Biblioteche Regionali del 22.09.2021, gli ingressi sono contingentati e non è possibile usufruire di tutti gli spazi della Biblioteca stessa.

L'Amministrazione non assume alcuna obbligazione circa il numero effettivo delle consumazioni al bar giornaliera e totali. L'impresa concessionaria non potrà avanzare alcuna pretesa, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancata utilizzazione da parte degli utenti.

Art. 3 – Canone di concessione

L'Amministrazione regionale rende disponibili al Concessionario per l'espletamento del servizio, per tutta la durata della concessione, i locali bar e relativi servizi igienici presso la Biblioteca "M. Delfico" di via Delfico n. 16, allestiti con parte di attrezzature e arredi e locali accessori con servizi. I locali messi a disposizione sono illustrati nelle planimetrie di cui all'**Allegato A.2** mentre le attrezzature e gli arredi, presenti negli stessi, devono essere rimossi dal precedente gestore.

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 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 1.800,00 (milleottocentoeuro,00) per l'intera durata della concessione, che compensa l'occupazione di suolo pubblico e la corresponsione delle utenze, che rimangono intestate alla committenza. Inoltre, l'Amministrazione concede in uso all'appaltatore gli impianti, nonché tutte le attrezzature e le apparecchiature fisse e mobili, asserviti alle aree concesse in comodato e necessari e funzionali al servizio. Il canone annuale relativo alla concessione dovrà essere versato in due rate semestrali anticipate, aventi ognuna importo pari a 900,00 euro.

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.

L'oggetto della Concessione prevede, inoltre, per lo svolgimento del servizio, che il Concessionario provveda alla sostituzione tramite acquisto, o revisione e rimessa in funzione di diversi apparati ed attrezzature nonché all'esecuzione di piccole lavorazioni edili, come da elenco costituente l'**Allegato E** del presente progetto di servizio.

Riguardo la sostituzione delle apparecchiature, l'aggiudicatario, entro 20 (venti) giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto o dalla consegna del servizio, si obbliga a trasmettere alla Amministrazione la documentazione a comprova dell'acquisto di tutti i macchinari di cui trattasi. I

suddetti macchinari devono quindi essere acquisiti e messi in opera a cura e spese del Concessionario, e collaudati dall'Amministrazione.

La sostituzione delle apparecchiature deve essere effettuata dal Concessionario entro i successivi 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto o dalla consegna del servizio. Il suddetto termine è prorogabile di ulteriori 30 (trenta) giorni esclusivamente per vicende afferenti alla casa produttrice, che devono comunque essere comunicate.

In caso di mancata ottemperanza alle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una contestazione scritta, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, con conseguente applicazione delle penali di cui all'art.25 del presente documento.

In caso di collaudo non positivo, il Concessionario si obbliga a sostituire l'attrezzatura non idonea con altra nuova di fabbrica e di medesime caratteristiche tecniche entro i successivi 60 (sessanta) giorni, nel frattempo provvedendo autonomamente e senza oneri per l'Amministrazione.

Art. 4 – Oneri della sicurezza

Gli oneri per la sicurezza relativi ai rischi d'interferenza sono stati quantificati come segue, in base a quanto riportato nei due DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) redatti dalla Struttura Datore di Lavoro, a norma dei commi 3 e 5 dell'art. 26 del D.lgs n. 81 del 9 aprile 2008:
- per palazzo della Biblioteca "M. Delfico": € 200,00 per ogni annualità di contratto;

Art. 5 - Conformità a Standard Sociali Minimi

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere effettuato in conformità agli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite. Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità allegata alla lettera d'invito che, sottoscritta dall'aggiudicatario, diverrà parte integrante del Contratto. Al fine di consentire il monitoraggio, da parte della Giunta Regionale d'Abruzzo, della conformità agli standard, il concessionario sarà tenuto a:

1. Informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei servizi oggetto del presente appalto, che la Giunta Regionale d'Abruzzo ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto;

2. Fornire, su richiesta della Giunta Regionale d'Abruzzo ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei servizi;
 3. Accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori di beni e servizi, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte della Giunta Regionale d'Abruzzo o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;
 4. Intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura di beni e servizi, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti della Giunta Regionale d'Abruzzo, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura di beni e servizi;
 5. Dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita alla Giunta Regionale d'Abruzzo, che le clausole sono rispettate e documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.
- La violazione delle clausole contrattuali appena elencate comporta l'applicazione della risoluzione del contratto prevista all'art.29 del presente Capitolato Speciale.

Art. 6 - 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 succ. mod. e int. *“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 succ. mod. e int. *“Attuazione della Dir. 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari”*;
- D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 e succ. mod. e int. *“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. 7 - Corrispettivi delle consumazioni e modalita' di pagamento

Effettuata la scelta degli alimenti e bevande, ciascun commensale provvederà all'immediato pagamento, utilizzando denaro contante, il buono pasto elettronico 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 al pasto successivo ovvero presentato per consumazioni di generi da bar e viceversa.

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.

Il Concessionario ha facoltà di richiedere l'incremento dei corrispettivi, sulla base dell'aumento degli indici ISTAT FOI, indipendentemente dalla circostanza temporale ma comunque non prima del terzo

anno, qualora l'incremento percentuale cumulato dei prezzi dall'avvio del servizio superi il 10%, ai sensi dell'art. 1, comma 511, legge 28 dicembre 2015, n. 208.

Art. 8 - Modalità di esecuzione del servizio bar

Il servizio bar, da svolgersi nella sede regionale di via Delfico n. 16 – Teramo, 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. L'aggiudicatario si obbliga al pieno rispetto di tutte le norme 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. E' fatto assoluto divieto all'operatore economico di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica, ad eccezione del caffè corretto dopo il pasto.

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

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

- **lunedì, mercoledì e venerdì: apertura 09:00 chiusura ore 14:00;**
- **martedì e giovedì: 09:00 – 14:00 / 15:30 - 17:30;**
- **sabato, domenica e ulteriori giorni festivi: chiusura totale.**

Durante l'orario del servizio il gestore è costituito 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. 9 – Consegna e manutenzione dei beni

L'Amministrazione regionale metterà a disposizione del concessionario per lo svolgimento del servizio bar presso l'immobile sito in via Delfico n. 16, i locali posti a piano terra descritti nell'Allegato A.2.

La consegna dei locali 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 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. 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 e affinché lo stesso risulti sempre efficiente ed ottimale, si renda necessario sostituire delle attrezzature, diverse da quelle oggetto della fornitura iniziale 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 oggetto della fornitura iniziale, acquistate dal concessionario, sono di sua proprietà fino alla scadenza della concessione. Alla scadenza naturale del contratto, l'Amministrazione regionale si riserva la scelta di acquisire in proprietà le stesse nello stato in cui si trovano e senza alcun obbligo a corrisponderne un valore residuo, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

In caso di scadenza anticipata del contratto, quale che sia la causa, dette attrezzature sono acquistate dall'Amministrazione regionale, la quale sottrae al valore di acquisto un ammortamento annuale del 20%, e di conseguenza corrispondendo al Concessionario il valore residuo in relazione alla loro vetustà, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

L'Amministrazione può sempre eccepire il non normale degrado d'uso, qualora dipendente dal non corretto utilizzo o dalla mancata o non appropriata manutenzione effettuata dal concessionario, sottraendo dal valore o in alternativa imputando alla garanzia definitiva il costo del ripristino delle stesse.

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.

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 del servizio.

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.

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

Il Concessionario, ai fini dell'autorizzazione all'accesso, dovrà comunicare all'Amministrazione i nominativi dei fornitori, dei vettori nonché quelli del personale addetto alle consegne.

Nei locali oggetto della concessione non sarà consentito l'accesso ad alcuno, fatta eccezione per il R.U.P., il D.E.C. o loro delegati, 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, 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. E' 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 accessori utilizzati per lo svolgimento del servizio, nonché il lavaggio e sanificazione giornaliera di stoviglie, e di tutte le apparecchiature utilizzate per lo svolgimento del servizio.

L'operatore economico dovrà assicurare che sale, tavoli ed arredi siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati durante le ore di servizio all'utenza e garantire il rispetto di tutte le disposizioni anti COVID-19 vigenti.

I materiali di consumo (detersivi, guanti, strofinacci, scope, spazzoloni, ecc.) e le piccole e/o grandi attrezzature necessarie per la pulizia, 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.

Art. 13 - Rifiuti

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. La ditta aggiudicataria è tenuta 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 bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 14 – Personale

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

L'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie allo svolgimento del servizio bar, al 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.

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..

E' 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 o riduzione dovuta ad una strutturale modifica del numero di pasti serviti. 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 e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici.

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;
- la conservazione, la stagionalità degli alimenti e la territorialità dei prodotti;
- 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. 15 - 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. 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.

Art. 16 - 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 dei prodotti alimentari, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili, sia infine in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore.

E' 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, 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**) 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;
- provvedere ad effettuare, con cadenza annuale e con oneri a proprio carico, 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 dovrà essere trasmesso all'Amministrazione;
- 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 dei pasti, 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;
- 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;
- svolgere il servizio con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio a proprio carico;

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

- le pulizie generali dei locali dati in concessione;
- 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, dei prodotti alimentari e degli ingredienti nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali;
- il canone annuale di 1.800 euro e le spese di manutenzione ordinaria riguardante sia i locali utilizzati che tutte le attrezzature e gli impianti fissi e mobili;
- la corretta gestione della raccolta differenziata nel rispetto delle disposizioni normative in vigore;
- ogni altro e qualsiasi onere strettamente connesso allo svolgimento del servizio.

Art.17 – 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, 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 disposti 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, del 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 inerente la gestione del servizio di bar/ristorazione veloce.

Art.18 – Spendita del nome e cessione del contratto

Nei rapporti con i terzi fornitori è fatto assoluto divieto all'operatore economico di presentarsi con la denominazione della Giunta Regionale d'Abruzzo.

E' altresì vietato concludere contratti di fornitura a nome della Giunta Regionale d'Abruzzo. Tutti i contratti conclusi dall'operatore economico per la gestione del servizio di bar servizi accessori non costituiscono titolo per le parti contraenti o per terzi per far valere alcun diritto o pretesa nei confronti dell'Amministrazione.

E' vietata la cessione anche parziale del contratto.

Art.19 – Servizi aggiuntivi di catering

In occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, l'Amministrazione potrà richiedere all'operatore economico di erogare 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:

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)
- Pasticceria mignon
- Acqua minerale
- Bibite
- Caffè
- Vino

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
- The
- Acqua minerale
- Succhi di frutta
- Brioches o pasticceria mignon

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

- Caffè
- Latte
- The
- 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 di

ristorazione e di 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 il servizio di ristorazione e bar e dovrà risultare altamente qualificato.

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

I costi del servizio saranno a carico delle Strutture regionali che ne faranno richiesta.

Il prezzo di detti servizi sarà il seguente:

- Buffet Lunch
 - rafforzato: 24 euro a persona + IVA
 - 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.20 – 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 31	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.	7	qualitativo

<p>A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 5 ore al giorno fino ad un massimo di 3 punti.</p>	3	tabellare
<p>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.</p>	7	qualitativo
<p>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.</p>	7	qualitativo
<p>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</p>	7	qualitativo
Criterio B- Qualità dei prodotti offerti: Max Punti 24	Max punti:	Tipologia parametro
<p>B.1 – Prodotti DOP o IGP Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti DOP o IGP offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.</p>	8	qualitativo
<p>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.</p>	8	qualitativo
<p>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.</p>	8	qualitativo
Criterio C - Miglioramento del servizio: Max Punti 35	Max punti:	Tipologia parametro
<p>C.1 - Fornitura di ulteriori apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato E o con caratteristiche più elevate Sarà assegnato un punto per ogni attrezzatura aggiuntiva e 0,5 punti per la proposta di un'attrezzatura con caratteristiche più elevate rispetto a quelle descritte nell'Allegato E, fino ad un massimo di 5 punti.</p>	5	tabellare
<p>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 12 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 07:30/14:30; martedì e giovedì dalle 07:30 alle 17:30.</p>	12	tabellare
<p>C.3 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio Saranno oggetto di valutazione positiva le soluzioni economiche volte a ritorni economici diretti per i consumatori abituali con adeguati strumenti gestionali quali ad esempio menù promozionali per la colazione o per pasti veloci, carnet di caffè etc.</p>	8	qualitativo
<p>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</p>	10	qualitativo

I **10 punti** relativi all'OFFERTA ECONOMICA saranno attribuiti utilizzando una formula lineare che prevede l'attribuzione del punteggio massimo all'offerta che presenta la più alta percentuale di ribasso da applicare sul relativo listino prezzo allegato. 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. 21 – 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 cibi contaminati o avariati nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione di prodotti alimentari offerti dall'Impresa.

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

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 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 € 3.000.000,00 (tremilioni/00);
- una polizza per RCO con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 (unmilione/00);
- una polizza incendio con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 (unmilione/00) pari all'importo stimato per la ricostruzione a nuovo della struttura.

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. 22 – 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. 23 - Responsabilità

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare la Giunta Regionale d'Abruzzo 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 la Giunta Regionale d'Abruzzo dovesse eventualmente sostenere a tale titolo dovranno essere rimborsate dalla ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso Giunta Regionale d'Abruzzo 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 alla Giunta Regionale d'Abruzzo o a terzi.

Art. 24 - 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 sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei prodotti alimentari e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsto dalle disposizioni sanitarie vigenti.

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

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-lists di valutazione appositamente predisposte dal Direttore dell'Esecuzione. Tali check-lists 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 sono a totale carico dell'Aggiudicataria.

Art. 25 – Inadempienze e Penalità

La stazione appaltante fa pervenire per iscritto all'aggiudicatario le osservazioni e le contestazioni rilevate anche dagli organi di controllo e le eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà conformarsi entro il termine di 15 (quindici) giorni, con possibilità, entro detto termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Se entro il suddetto termine l'aggiudicatario non presenta contro deduzioni o non fornisce una controprova probante la stazione appaltante applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Qualora tale contestazione riguardi aspetti particolarmente gravi, la stazione appaltante può chiedere l'adeguamento del servizio entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla data della comunicazione e, in carenza di questo, procedere immediatamente alla risoluzione del contratto.

Le penali verranno inderogabilmente applicate se l'operatore economico non avrà fornito alcuna giustificazione probante entro il termine previsto per le controdeduzioni o se le giustificazioni fornite, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, saranno considerate insufficienti o inadeguate. La decisione verrà assunta dall'ufficio che cura la gestione 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 contestazione rispetto a malori o malesseri dovuti a tossinfezioni di origine alimentare verificate, € 2.500,00.

2. Per ogni contestazione relativa al rispetto delle norme sanitarie e di igiene, € 250,00.
3. Per accertate assenze del personale dichiarato presente al servizio, € 500,00;
4. Per accessi negli ambienti dati in concessione, negli orari di apertura del bar, di terzi non dipendenti dell'aggiudicatario o non espressamente incaricati di ispezioni dalla stazione appaltante, € 500,00.
5. Per accessi negli ambienti dati in concessione, negli orari di apertura del bar, di terzi non dipendenti dell'aggiudicatario o non espressamente incaricati di ispezioni dalla stazione appaltante o non facenti parte di ditte incaricate della manutenzione € 250,00;
6. Per corpi estranei (senza alcun carattere di tossicità o inquinamento) rinvenuti nei prodotti alimentari, € 250,00;
7. Per carenze igieniche riscontrate presso i locali adibiti a bar, € 500,00;
8. Per ogni parametro non conforme alle specifiche igieniche ambientali o di pulizia delle singole zone, € 500,00;
9. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione degli alimenti o quanto altro previsto dalla legge in materia, € 500,00;
10. Per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, € 500,00;
11. Per ogni prodotto che abbia superato il termine indicato "*da consumarsi preferibilmente entro il*" rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, € 500,00;
12. Per ogni derrata rinvenuta che risulti essere sofisticata, contraffatta, o risulti essere un surrogato o contenga additivi non ammessi, € 1.000,00;
13. Per ogni derrata rinvenuta che contenga OGM in quantità tale da escludere la derrata dalla classificazione "Alimento privo di OGM", € 1,000,00;
14. Per ogni giorno di ritardo, rispetto ai tempi stabiliti nell'art. 3 del presente capitolato, nella consegna/rimessa in funzione delle attrezzature € 250,00;
15. Per la mancata manutenzione/funzionalità delle attrezzature, con conseguenze sullo svolgimento del servizio bar, € 500,00 per ogni contestazione, salvo dimostrata accidentalità dell'evento e conseguente e dimostrata immediata operazione di riparazione/sostituzione;
16. 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;
17. Per ogni giorno di interruzione anche parziale del servizio bar non preventivamente comunicata all'Amministrazione e non imputabile a cause di forza maggiore, € 500,00;

18. Per ogni ulteriore irregolarità rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, non ricompresa nelle casistiche sopra elencate, € 250,00.

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.

Art. 26. 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 la consegna dei servizi di cui all'articolo 1.

Art. 27. 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. 28 - 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 in forma amministrativa, 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 alla L. n. 575/1965 e al DPR n. 252/98, 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;
- non assolvimento degli adempimenti ed oneri di cui agli articoli precedenti;
- applicazione di penali per un importo ammontante complessivamente a 0,02 volte il valore dell'appalto;
- subappalto del servizio, tranne che per i servizi indicati in offerta e regolarmente autorizzati;
- 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 esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- mancata reintegrazione del deposito cauzionale entro i termini previsti nel presente documento;
- 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..

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.

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. 29 - Recesso dal contratto

E' sempre facoltà dell'Ente recedere dal contratto, per motivi di interesse pubblico, debitamente accertati e comunicati al concessionario, con un obbligo di preavviso scritto di 90 (novanta) giorni. Non è in alcun caso ammessa la disdetta o il recesso parziale del concessionario dai servizi oggetto di affidamento. 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.30 - 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 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. 31 – Divieti

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

E' 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.

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

Art.32 - Controversie

In caso di controversie di qualsiasi natura relative al contratto, la competenza, in via esclusiva spetta al Foro di Teramo

Art. 33 - Trattamento dei dati personali e designazione dell'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati personali

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, 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.

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

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.

Art. 34 – 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. 35 - 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”*;
- Allegato A.2 - *“PLANIMETRIA DEI LOCALI DA CONCEDERE IN USO”*;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

(Dott. Carlo Tereo de Landerset)

Firmato digitalmente

