



Direzione Regionale dell'Abruzzo

Ufficio Risorse Materiali

CAPITOLATO TECNICO

Affidamento in concessione della gestione del servizio BAR all'interno degli immobili di proprietà del Fondo Immobili Pubblici (FIP), sedi di vari enti pubblici, in L'Aquila via F.F. Guelfi e Teramo Largo Madonna delle Grazie.

Iniziativa CONSIP "ALIMENTI, RISTORAZIONE E BUONI PASTO – Gestione Bar".

RDO N. 1993645

Lotto 1 – CIG [7616635609]

Lotto 2 – CIG [7616640A28]

L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

INDICE

<i>Premessa</i> -----	3
<i>Art. 1 - Condizioni generali della concessione</i> -----	3
<i>Art. 2 - Oggetto della concessione, valore contrattuale, importi a base d'asta.</i> -----	4
<i>Art. 3 - Manutenzioni, migliorie, addizioni e innovazioni dei locali concessi in sublocazione dell'Agenzia del demanio.</i> -----	5
<i>Art. 4 - Modalità del servizio</i> -----	6
4.1 <i>Tipologia del servizio:</i> -----	6
4.2 <i>Materiale di gestione e pulizia:</i> -----	6
4.3 <i>Orari di erogazione del servizio</i> -----	6
4.4 <i>Interruzione del servizio</i> -----	7
4.5 <i>Funzionalità e qualità del servizio</i> -----	7
4.6 <i>Varietà "minima" dei prodotti da somministrare.</i> -----	7
4.7 <i>Qualità dei Prodotti</i> -----	8
4.8 <i>Progetto consegna alimenti residuati.</i> -----	9
<i>Art. 5 - Conformità degli alimenti e degli ambienti</i> -----	9
<i>Art. 6 - Organi di controllo</i> -----	9
<i>Art. 7 - Obblighi dell'aggiudicataria</i> -----	11
7.1 <i>Spese</i> -----	11
7.2 <i>Danni</i> -----	12
7.3 <i>Oneri Diversi</i> -----	12
7.4 <i>Igiene e Sicurezza</i> -----	13
<i>Art. 8 - Direttore responsabile del servizio</i> -----	13
<i>Art. 9 - Responsabile del contratto</i> -----	13
<i>Art. 10 - Personale</i> -----	13
<i>Art. 11 - Penalità</i> -----	14

Premessa

Il presente documento disciplina, per gli aspetti tecnici e normativi l'affidamento in concessione dei servizi di gestione di due BAR e la conduzione in locazione dei relativi locali. I locali sono ubicati all'interno di due immobili, di proprietà del Fondo Immobili Pubblici (FIP), sedi di vari uffici della Pubblica Amministrazione, situati a L'Aquila e Teramo. I servizi e le prestazioni da eseguire sono descritti nel dettaglio nel presente Capitolato Tecnico e nella restante documentazione allegata alla presente RDO.

Quanto esposto definisce le caratteristiche tecniche e prestazionali minime che dovranno caratterizzare i servizi oggetto dell'affidamento in concessione.

I servizi, le attività e le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente Capitolato e nella restante documentazione allegata alla presente RDO. In ogni caso, l'impresa si obbliga ad osservare nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificamente inerenti al settore alimenti e ristorazione a cui i servizi si riferiscono e, in particolare, quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del Contratto.

Le prestazioni tecniche e normative contenute nel presente documento formano parte integrante del contratto che sarà stipulato in modalità telematica con il fornitore. Per quanto non previsto nel presente documento si fa espresso riferimento alla ulteriore documentazione allegata alla RDO, alla documentazione del bando di abilitazione CONSIP "ALIMENTI, RISTORAZIONE E BUONI PASTO – Gestione Bar", alle regole del sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione e alla normativa vigente.

Art. 1 - Condizioni generali della concessione

L'assunzione della concessione di cui al presente capitolato implica da parte della ditta Aggiudicataria la piena conoscenza di tutte le norme generali e particolari che si riferiscono al servizio da effettuare.

Con il presente Capitolato, la documentazione di gara, i relativi allegati, la documentazione del bando di abilitazione CONSIP "ALIMENTI, RISTORAZIONE E BUONI PASTO – Gestione Bar", e le regole del sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione, l'Agenzia stabilisce le modalità qualitative e quantitative e le condizioni con le quali l'Aggiudicataria dovrà espletare e garantire il servizio bar.

L'Agenzia del Demanio metterà a disposizione, previo pagamento di un canone di locazione mensile, i locali destinati ai punti bar.

La fornitura, l'installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi necessari all'espletamento del servizio bar, sono a totale carico dell'Aggiudicataria.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento dell'attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

Si precisa che l'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, la Aggudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per la eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Si evidenzia, altresì, che nelle suddette sedi sono presenti distributori automatici di generi di conforto, i quali coesisteranno con il servizio bar richiesto.

E' vietata la concessione a terzi da parte dell'Aggudicataria dell'uso anche saltuario dei locali oggetto della concessione.

E' richiesto che l'Aggudicataria, nell'esecuzione del servizio, impronti costantemente la propria attività a criteri di eco-sostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, etc.).

Tutti gli allegati sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato tecnico e del contratto di concessione che sarà stipulato in via telematica.

Art. 2 - Oggetto della concessione, valore contrattuale, importi a base d'asta.

L'importo presunto della concessione valevole per un periodo stimato in poco meno di quattro anni, calcolato in base ad un numero presunto medio di utenti, un consumo pro capite stimato e un'apertura prevista di 225 giorni/anno, è di € 405.000,00 IVA esclusa, senza impegno di ammontare minimo da parte dell'Amministrazione.

Nello specifico per i 2 lotti i valori presunti sono stati stimati come di seguito indicati:

Lotto 1 – Bar in L'Aquila via F.F. Guelfi – Il valore presunto della concessione è di € 180.000.

Lotto 2 – Bar in Teramo Largo Madonna delle Grazie – il valore presunto della concessione è di € 225.000,00.

Entrambi i lotti verranno aggiudicati con il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 94 comma 4 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n.50.

I concorrenti dovranno proporre un ribasso percentuale unico, a corpo, rispetto ai prezzi di riferimento delle bevande e degli alimenti, riportati nell'Allegato A "Listino prezzi BAR Agenzia delle Entrate". I prezzi riportati si intendono IVA inclusa.

I prezzi del nuovo listino ottenuti dopo l'applicazione del ribasso devono essere arrotondati, per eccesso o difetto, alla cifra decimale (es: 1,54 = 1,50 / 1,55=1,60).

L'Aggudicataria si impegna a mantenere i prezzi offerti fissi ed immutabili per i primi 24 mesi (due anni) di vigenza del contratto di concessione, a prescindere dalle eventuali variazioni che potrà subire il mercato dei prezzi.

Per i successivi anni di vigenza del contratto, ferma restando la percentuale di sconto applicata dall'Aggudicataria della presente gara informale, i prezzi bar potranno essere sottoposti a revisione, in accordo con l'Amministrazione.

Il bar venderà tutti i prodotti al prezzo offerto in sede di gara ("prezzo vincolato") garantendo che anche all'utenza esterna autorizzata dall'Amministrazione saranno applicati ai medesimi prezzi indicati dall'Aggudicataria nell'offerta economica presentata in fase di gara.

I prezzi dell'offerta per il servizio bar si intendono riferiti ai costi di approvvigionamento, di produzione, distribuzione e del personale in atto alla data della presentazione dell'offerta.

L'Aggiudicataria comunque dovrà predisporre un listino prezzi di tutti i prodotti in vendita; per i prodotti confezionati dal gestore in locali diversi da quelli del bar detto listino dovrà riportare pure qualità e quantità dei principali ingredienti. Tali listini, scritti in caratteri ben leggibili, dovranno essere approvati dal Comitato di Vigilanza (rif. articolo 6 del presente Capitolato) e affissi in punti ben visibili per gli utenti.

L'Aggiudicataria sottoporrà le analisi dei costi al Comitato di Vigilanza, per l'approvazione dei prezzi.

Non potranno essere messi in vendita prodotti ad un prezzo maggiore rispetto a quello indicato nei listini ed approvato dal Comitato di Vigilanza.

Art. 3 - Manutenzioni, migliorie, addizioni e innovazioni dei locali concessi in sublocazione dell'Agenzia del Demanio.

I locali oggetto di sublocazione verranno consegnati dall'Agenzia del Demanio all'Aggiudicataria all'inizio della concessione, a seguito di stipula del contratto di locazione, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.

L'Aggiudicataria dovrà usare la massima diligenza nella conduzione dei locali a loro affidati, curandone la custodia, la manutenzione ordinaria e, ove previsto dal contratto di locazione, la manutenzione straordinaria.

L'Aggiudicataria, inoltre, assumerà l'onere delle eventuali manutenzioni straordinarie rese necessarie da inadempimenti degli obblighi di manutenzione ordinaria.

Alla scadenza del contratto l'Aggiudicataria dovrà riconsegnare i locali e gli eventuali beni affidatigli nello stato e nelle quantità risultanti dagli inventari e dal verbale di consegna, fatto salvo l'usura derivante dall'utilizzo normale e responsabile; qualora l'Agenzia del Demanio rilevasse danni a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al gestore.

Gli arredi, le attrezzature e le dotazioni acquistate per lo svolgimento dei servizi resteranno di proprietà del gestore e dovranno essere sgomberati alla riconsegna dei locali.

Della riconsegna sarà sottoscritto apposito verbale in contraddittorio tra l'Aggiudicataria e l'Agenzia del Demanio.

L'Aggiudicataria si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso dei locali e a non modificare la configurazione e l'utilizzo dei locali e delle attrezzature salvo eventuali modifiche concordate con l'Agenzia del Demanio.

L'Aggiudicataria si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

E' a carico dell'Aggiudicataria l'individuazione e la segnalazione obbligatoria all'Agenzia del Demanio delle eventuali modifiche di adeguamento tecnico – normativo che si rendessero necessarie per la tipologia di attività di bar espletate.

È fatto espresso divieto all'Aggiudicataria di eseguire, direttamente o indirettamente, migliorie, addizioni e/o innovazioni di qualsiasi natura sul bene oggetto della subconcessione senza preventivo assenso scritto dell'Agenzia del Demanio, la quale avrà precedentemente ottenuto medesimo assenso scritto dalla Proprietà dell'immobile. Qualora particolari modifiche dello stato del bene locato siano necessarie per lo svolgimento delle attività, l'Aggiudicataria dovrà presentare

all'Agenzia del Demanio apposita istanza corredata dalla documentazione prevista dalla normativa vigente.

L'Aggiudicataria dovrà presentare, a fine lavori, planimetria aggiornata dello stato dei luoghi. Gli interventi suddetti non potranno comunque essere eseguiti senza preventivo consenso scritto rilasciato dall'Agenzia del Demanio, la quale avrà precedentemente ottenuto medesimo assenso scritto dalla Proprietà dell'immobile (FIP).

Eventuali lavori, migliorie, addizioni ed innovazioni apportate dall'Aggiudicataria rimarranno di diritto acquisite alla proprietà, senza che l'Aggiudicataria possa asportarle o pretendere indennizzi alla fine della concessione, resta salvo ed impregiudicato il diritto dell'Agenzia del Demanio di richiedere, a suo insindacabile giudizio, la riduzione in pristino a spese dell'Aggiudicataria; in caso di inadempimento vi provvederà direttamente l'Agenzia del Demanio, addebitando le spese alla Aggiudicataria.

L'Aggiudicataria dovrà lasciare liberi gli spazi condominiali e quelli riservati alle via di fuga; in particolare, per i locali ubicati nell'immobile di L'Aquila, gli spazi da lasciare esclusivamente liberi saranno indicati direttamente dall'Agenzia del Demanio in fase di stipula del contratto.

L'Aggiudicataria dovrà prevedere, qualora lo ritenesse necessario, a sue spese e previa autorizzazione dell'Agenzia del Demanio e della Proprietà all'isolamento della porzione locata nelle ore di chiusura dell'attività commerciale con adeguati mezzi antintrusione.

L'Aggiudicataria è tenuta a operare in ambienti che rispettino la vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, nonché di igiene e sicurezza del lavoro.

L'Aggiudicataria dovrà mantenere i locali (ivi comprese le vetrate interne ed esterne), il mobilio e tutto il materiale del bar in uno stato di decoro e di perfetta pulizia, attenendosi scrupolosamente alle norme attualmente in vigore ed a quelle che potranno essere emanate in seguito dalle autorità competenti in materia di igiene e sanità.

Art. 4 - Modalità del servizio

4.1 Tipologia del servizio:

servizio bar e piccola ristorazione, con servizio al banco e ove possibile tavolini.

4.2 Materiale di gestione e pulizia:

L'Aggiudicataria dovrà fornire:

- Tutti gli arredi, i macchinari e le attrezzature necessarie al corretto svolgimento del servizio;
- tutte le stoviglie quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, bicchieri, tazze, tazzine, cucchiaini, piatti, posate e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio di bar e piccola ristorazione. Tale dotazione avrà caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;
- materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, degli arredi e dei locali adibiti al servizio di bar. Tale materiale dovrà essere adeguato alle vigenti normative in materia.
- Sarà consentito l'uso di bicchieri di plastica usa e getta.

4.3 Orari di erogazione del servizio

Il servizio bar osserverà generalmente il seguente orario: dalle ore 07:30 alle ore 17:30 e comunque secondo le direttive impartite dai Direttori Provinciali.

Il servizio bar dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

I dipendenti hanno facoltà, in qualunque giorno della settimana, di avvalersi del servizio bar durante la pausa pranzo, anche in alternativa al servizio ristoro.

Su motivata richiesta dell'Aggiudicataria, previa autorizzazione dell'Amministrazione, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", etc.).

Qualora l'Agenzia necessiti del servizio nella giornate al di fuori del predetto orario, in occasione di convegni, meeting, etc., il gestore è tenuto ad estendere l'orario ordinario del servizio, previa richiesta, anche ad horas, del Direttore dell'esecuzione del contratto (Direttore Provinciale) e sulla base di quanto indicato nella richiesta stessa.

L'Aggiudicataria si obbliga a fornire il servizio anche in altri locali indicati dall'Agenzia per necessità temporanee (per la durata di manifestazioni, riunioni, iniziative diverse) alle stesse modalità e condizioni di cui al presente capitolato.

La chiusura, per il periodo di agosto, è pari a una settimana, e deve essere concordata con il Direttore dell'esecuzione del contratto o Comitato di vigilanza.

4.4 Interruzione del servizio

L'Aggiudicataria si obbliga a provvedere al servizio senza interruzione per qualsiasi circostanza; in nessun caso può, quindi, sospendere od interrompere lo stesso anche nell'ipotesi di sciopero.

Per ogni giorno di mancata effettuazione del servizio, fatto salvo il maggior danno, il concessionario dovrà erogare all'Agenzia una somma a titolo di penale.

L'Agenzia si riserva di sospendere il servizio, previo preavviso di giorni 30, comunicato per iscritto all'Aggiudicataria, il cui termine può essere abbreviato in caso di indifferibile urgenza, nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edilizi o impiantistici nello stabile o nei locali.

4.5 Funzionalità e qualità del servizio

L'Aggiudicataria dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione avvengano secondo le modalità, le varietà e la qualità previste nel presente Capitolato e relativi Allegati, garantendo in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche degli alimenti.

A tal fine l'Aggiudicataria dovrà produrre prima dell'avvio del servizio la seguente documentazione:

- piano generale del controllo qualità previsto;
- piano di autocontrollo igienico che è tenuta a predisporre in ottemperanza del REG. 29.04.2004, n. 852 e 853/2004.

E' obbligo dell'Aggiudicataria predisporre una o più cassette per la raccolta dei moduli (Allegato 4) relativi alla customer-satisfaction che potranno essere aperte esclusivamente a cura dell'Agenzia.

4.6 Varietà "minima" dei prodotti da somministrare.

L'Aggiudicataria deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco, ai dipendenti ed all'utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato o privo di lattosio), bevande fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra);

- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato “mignon”, gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.
- alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
- i prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. legumi, cereali, verdure sott’olio, insalata russa ed alimenti simili), dovranno essere preparati in loco dall’Aggiudicataria, nel rispetto della normativa di legge;
- primi e secondi piatti da cuocere (pasta, riso – carne, pesce, legumi, cereali), non preparabili in loco, utilizzando servizi di catering.

4.7 *Qualità dei Prodotti*

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

- impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi: l’impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell’elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l’uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico ed i suoi sali.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull’involucro l’indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge, e la scadenza. Quest’ultima in particolar modo dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere rispondenti alla normativa prevista per l’etichettatura.

L’Aggiudicataria potrà preparare – secondo norma – cibi freddi (panini farciti, insalate) confezionati in loco.

Il pane (escluso quello da toast e le piadine), i panini e le focacce, di qualsiasi tipo e forma, dovranno essere freschi di giornata; lo stesso dicasi per brioches e paste di pasticceria.

Ogni genere di consumo, confezionato o meno dall’Aggiudicataria, dovrà essere sottoposto ai giudizi di qualità organolettica e igienica richiesti dal Comitato di Vigilanza. Il Comitato di Vigilanza potrà effettuare detti controlli di qualità in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, sia direttamente sia avvalendosi di propri fiduciari; l’Aggiudicataria sarà tenuta a rimuovere immediatamente dai locali del bar i generi che in seguito ai controlli siano stati ritenuti non idonei.

Per gli articoli confezionati direttamente dal gestore o da fornitori esterni di natura non industriale per conto del gestore stesso il controllo di qualità potrà essere associato con la verifica delle quantità degli ingredienti.

La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, fatte salve le eventuali sanzioni di legge a carico del gestore.

4.8 Progetto consegna alimenti residuati.

L'Aggiudicataria dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi.

Detti prodotti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, ad Enti di beneficenza, Associazioni di volontariato, etc., situati in località distanti non più di 20 km dalle sedi dei bar per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno.

Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE" a pagina 7 di 12.

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, anche tramite apposito D.D.T. debitamente firmato, etc. Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.

Art. 5 - Conformità degli alimenti e degli ambienti

L'Aggiudicataria si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti del servizio bar siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, dalla letteratura scientifica del settore ed alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione dei prodotti, l'igiene e la sanità degli stessi e delle materie prime impiegate e/o da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di effettuare il riciclo dei prodotti giornalmente offerti, nonché degli avanzi.

L'Aggiudicataria si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, del bar, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, comprese le stoviglie, ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta ed assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sui prodotti venduti agli utenti l'Amministrazione si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico della Aggiudicataria qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art. 6 - Organi di controllo

L'Amministrazione, tramite propri incaricati di fiducia, si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza alla legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nonché a quanto previsto nel presente capitolato, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti rilevassero difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Aggiudicataria sarà tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per le

verifiche effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con la documentazione della presente RDO. Le sanzioni saranno applicate secondo modalità e tempi riportati nel presente capitolato e nelle condizioni particolari di contratto.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- I Comitati di Vigilanza nominati dalle Amministrazioni;
- Gli organi di vigilanza ed ispezione dell'ASL, per quanto di competenza;
- Gli organi di vigilanza ed ispezione dei NAS.

L'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso, per l'accesso ai locali dati in concessione.

L'Aggiudicataria comunicherà, prima dell'inizio del servizio, il nome del personale autorizzato a presenziare alle verifiche ed a firmare, per presa visione gli eventuali rapporti di non conformità, redatti contestualmente alla loro rilevazione. L'assenza del personale autorizzato di cui sopra, sottintende l'accettazione dei rilievi formulati.

Tali controlli potranno riguardare:

- registrazioni e documenti previsti dal presente capitolato;
- qualità merceologica delle materie prime;
- date di scadenza dei prodotti;
- temperature e metodi di stoccaggio delle derrate;
- pulizia ed igiene delle attrezzature e degli ambienti;
- controllo dei prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo, la deterzione e la disinfezione;
- controllo del personale;
- osservazione delle modalità operative;
- stato d'usura e conservazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti.

Comitati di vigilanza.

La gestione dei Bar sarà controllata da due Comitati di Vigilanza, uno per ogni sede, nominati dalle Amministrazioni ubicate nelle due sedi. Ogni comitato di vigilanza sarà costituito da un Presidente che sarà il Direttore della Direzione Provinciale dell'Agenzia delle Entrate ubicata nella sede ospitante il Bar e da tanti membri quanti sono gli Enti Pubblici presenti nella sede ospitante il Bar.

Il Direttore Provinciale sarà anche il Direttore dell'esecuzione del contratto ai sensi dell'articolo 300 del Regolamento di attuazione ed esecuzione del Codice dei contratti, DPR 207/2010.

Ogni Comitato di Vigilanza, oltre quanto previsto dal paragrafo precedente, avrà il compito di:

- assicurare la regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- sovrintendere, per mezzo di ispezioni e controlli, al buon uso e alla conservazione dei locali e dei beni affidati al gestore;
- controllare la qualità e i prezzi dei prodotti venduti, la pulizia, e il funzionamento del bar in genere;
- monitorare tutti gli aspetti della gestione che possano condurre all'irrogazioni di penali.

Al fine di adempiere ai loro compiti, i Comitati di Vigilanza potranno adottare le misure che riterranno più opportune per effettuare i dovuti controlli. A titolo d'esempio potranno:

- effettuare sopralluoghi nei locali oggetto del presente capitolato senza alcun preavviso verso i gestori, i quali non potranno opporsi al loro svolgimento.
- richiedere per iscritto ai gestori ogni informazione ritenuta opportuna ai fini dell’esercizio delle proprie funzioni, i gestori dovranno tempestivamente dare adeguata risposta per iscritto, nei termini indicati.
- inoltrare periodicamente questionari all’utenza per misurare il “gradimento del servizio”, relativamente alla qualità degli alimenti distribuiti, alla qualità delle preparazioni, alla qualità del confezionamento dei cibi, alla presenza dei prodotti richiesti dal capitolato sul bancone, al rispetto dei prezzi esposti al pubblico, alla qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate, all’igiene del personale, dei locali e delle attrezzature, al rispetto degli orari di apertura e chiusura, alla qualità del servizio svolto dal personale e quant’altro ritenga utile per misurare la suddetta soddisfazione dell’utenza in merito al servizio in parola.

Art. 7 - Obblighi dell’aggiudicataria

Il rischio imprenditoriale, economico e gestionale dell’affidamento rimangono a totale carico dell’Aggiudicataria la quale si impegna ad eseguire la prestazioni a proprio carico a regola d’arte, e provvedendo a gestire l’attività in questione mediante propri capitali e l’organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricomprese arredi, apparecchiature ed attrezzature, nonché, in caso di assenza, la sostituzione del personale con pari qualifica affinché il servizio non abbia a risentirne.

7.1 Spese

Sono a carico dell’Aggiudicataria, e quindi si intenderanno compresi nell’offerta della stessa, anche tutte le spese sotto elencate:

- Gli arredi, i materiali, le attrezzature, le macchine, le apparecchiature e gli strumenti operativi necessari per fornire il servizio completo di ogni onere e magistero;
- la spesa inerente la stipula del contratto, compresa la registrazione e le eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio in oggetto;
- provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all’espletamento dell’attività oggetto della concessione, inclusa l’autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004;
- la spesa per l’adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l’incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l’adeguamento alle normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la spesa relativa alla dotazione di un’apposita divisa per il personale addetto al servizio;
- la spesa relativa all’acquisto di tutte le materie prime necessarie per lo svolgimento del servizio;
- eseguire gli opportuni controlli di qualità, ad esempio indagini analitiche sui semi lavorati e sui prodotti finiti ed i monitoraggi del piano di autocontrollo igienico. L’Agenzia si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, tutta la documentazione relativa ai controlli qualità ed ai monitoraggi del piano di autocontrollo igienico eseguiti che dovranno corrispondere al piano generale del controllo qualità ed al piano di autocontrollo igienico forniti dall’Aggiudicataria prima dell’avvio del servizio;

- la spesa relativa alla pulizia dei locali, ivi comprese le aree esterne, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- sono a carico dell'Aggiudicataria, in quota millesimale ove previsto, le spese per l'allacciamento e/o voltura e gestione delle utenze che dovranno essere intestate all'Aggiudicataria prima della firma del contratto; inoltre, sono a carico della conduttrice la tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e/o ogni altra tassa posta a carico del locatario dall'ente impositore.
- le spese per i consumi concernenti l'energia elettrica (luce, forza motrice), il gas e l'acqua, per i costi del servizio di riscaldamento e condizionamento, per l'usura degli impianti e la manutenzione degli stessi, nonché per la tassa sui rifiuti.

L'Aggiudicataria dovrà inoltre provvedere in proprio ai seguenti adempimenti:

- approvvigionamento di tutte le derrate alimentari e all'organizzazione e gestione del servizio bar;
- approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali bar e per il lavaggio/sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature;
- rimozione dei rifiuti solidi urbani secondo le normative vigenti e le linee guida del presente Capitolato;
- disinfestazione e derattizzazione, esclusivamente a proprie spese, di tutti i locali destinati al servizio in oggetto;
- risarcimento per danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti ed alle attrezzature affidati in concessione;
- mettere a disposizione dei commensali, al termine della linea distributiva ed in modo ben visibile, una o più cassette per la raccolta dei moduli (allegato D) relativi alla customer-satisfaction che potranno essere aperte esclusivamente a cura dell'Amministrazione,
- l'Aggiudicataria deve far osservare ai commensali la legge relativa al divieto di fumo nei locali concessi, è inoltre suo obbligo far mantenere un comportamento decoroso ai commensali.

7.2 Danni

L'Aggiudicataria è direttamente responsabile dei danni derivanti da negligenza, imprudenza, imperizia, ed inosservanza di prescrizioni di leggi, regolamenti, norme contrattuali, o direttive impartite dall'Agenzia, arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti o da persone da essa chiamate in luogo per qualsiasi motivo, a seguito dell'espletamento delle sue funzioni, sia al proprio personale ed a quello dell'Agenzia od a terzi comunque presenti, sia a cose proprie o dell'Agenzia o comunque pertinenti agli edifici ed ai loro impianti, ad attrezzature ed arredi, e ne risponderà in via esclusiva esonerando espressamente da ogni responsabilità l'Agenzia ed il suo personale.

L'Aggiudicataria assume a proprio carico ogni responsabilità penale e civile conseguente agli eventuali danni a cose e persone, per i quali è tenuta al risarcimento del danno.

7.3 Oneri Diversi

L'Aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienico sanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP.

L'Aggiudicataria si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

L'Aggiudicataria è tenuta ad accettare in pagamento anche i buoni pasto forniti ai propri dipendenti dall'Amministrazione.

7.4 Igiene e Sicurezza

L'Aggiudicataria deve ottemperare agli obblighi previsti dal D.lgs. n. 193/2007 “pacchetto igiene” inerente i regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari trattati nell'attività di cui sopra ed in particolare:

- valutare i rischi per gli alimenti e redigere il relativo Piano di autocontrollo;
- applicare tutte le misure di igiene e sicurezza previste in tale piano.

I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti utilizzati non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

Art. 8 - Direttore responsabile del servizio

L'Aggiudicataria deve affidare la direzione complessiva del servizio richiesto ad un direttore con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Funzione del direttore è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, di far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità del servizio.

Il direttore del servizio è referente unico dell'intero servizio affidato in concessione e deve pertanto mantenere un contatto continuo con il/i Responsabile/i nominato/i dalle Amministrazioni.

Art. 9 - Responsabile del contratto

L'aggiudicataria dovrà comunicare all'Agenzia, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del Responsabile del contratto e i relativi recapiti telefonici. Eventuali variazioni del Responsabile dovranno essere comunicate per tempo. In caso di assenza deve essere immediatamente sostituito.

Il Responsabile del contratto cura la realizzazione ed il buon andamento del servizio, mantiene le relazioni con i referenti istituzionali dell'Amministrazione e deve essere reperibile durante l'orario del servizio.

L'affidataria dovrà comunicare l'indirizzo e i recapiti ove inviare ogni eventuale comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio del Responsabile di contratto.

Tutte le contestazioni di inadempienze fatte in contraddittorio con il Responsabile del Contratto si intendono fatte direttamente all'Aggiudicataria.

Art. 10 - Personale

L'Aggiudicataria dovrà assicurare il servizio bar e la pulizia/sanificazione degli ambienti con proprio personale. Entro 30 giorni dall'affidamento della concessione, l'Aggiudicataria dovrà produrre copie dell'organigramma con i nominativi del personale e le registrazioni relative al loro grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione ed aggiornamento).

Tutto il personale scelto dall'Aggiudicataria dovrà indossare, durante le ore di servizio, un'apposita divisa di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni nei luoghi di lavoro.

Gli indumenti da lavoro dovranno essere distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione.

Le divise fornite devono essere complete (giacca e pantaloni, camice e pantaloni, cuffia, guanti ecc.).

Tutto il personale dovrà essere in possesso di cartellino di riconoscimento.

L'Aggiudicataria è, inoltre, tenuta agli obblighi di informazione/formazione in materia igienicosanitaria.

L'Aggiudicataria è tenuta ad informare tempestivamente l'Amministrazione dell'esistenza di malattie infettive e comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire le Autorità competenti.

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo l'Aggiudicataria dovrà garantire l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Aggiudicataria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dell'Amministrazione in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Amministrazione.

Art. 11 - Penalità

L'Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dalla presente concessione, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, senza autorizzazione preventiva dell'organo di controllo dell'Agenzia, l'Aggiudicataria sarà gravata di una penalità pari ad € 250,00; dal secondo al quinto giorno di mancata esecuzione le penali saranno raddoppiate; dal sesto giorno si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto.

Per inadempienze a seguito di controlli saranno applicate le penali come di seguito.

Nel caso in cui vengano riscontrate mancanze da parte dell'affidatario in relazione agli obblighi previsti dal presente capitolato e, in particolare, inadempimenti rispetto a:

- qualità degli alimenti distribuiti;
- qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate;
- igiene del personale, dei locali e delle attrezzature;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura;
- vendita e somministrazione di prodotti non preventivamente autorizzati;
- mancanza del certificato sanitario, nei casi in cui lo stesso è previsto dalla legge;
- vendita e somministrazione di prodotti deteriorati o scaduti;
- qualità del servizio svolto dal personale

- prezzi delle consumazioni, e/o al listino prezzi;
- presenza di animali nei locali;

le inadempienze saranno rilevate e verbalizzate dal Comitato di Vigilanza in contraddittorio con il Responsabile del Contratto e l'Agenzia applicherà una penale in misura variabile da € 100,00 a € 1.000,00 in relazione sia al numero di inadempienze riscontrate che alla gravità delle stesse.

La valutazione delle inadempienze e della loro gravità sarà effettuata dal Comitato di Vigilanza, anche in base a segnalazioni da parte dell'utenza, da parte delle Autorità sanitarie, a seguito di risultati di sondaggi periodici somministrati all'utenza.

Gli eventuali inadempimenti e gli importi della penale saranno contestati all'Aggiudicataria tramite il Direttore Provinciale e Direttore dell'Esecuzione di Contratto, anche per e-mail o per fax o a mano.

L'Aggiudicataria dovrà comunicare, via e-mail o fax o a mano, le proprie deduzioni nel termine massimo dei cinque giorni naturali e consecutivi dalla data di ricezione della contestazione.

Qualora dette deduzioni non siano accolte, ad insindacabile giudizio del Comitato di Vigilanza, ovvero non vi sia stata risposta dell'Aggiudicataria nei termini suddetti, potranno essere applicate al gestore le penali indicate dal Comitato di Vigilanza.

L'Agenzia provvederà ad incassare le penali a valere sulla cauzione, se le penali medesime non verranno pagate entro il termine indicato. In tal caso la cauzione dovrà essere reintegrata dal gestore con le medesime modalità indicate nel disciplinare di gara.

Nel caso in cui le penali applicate eccedano la somma del 10% del valore della concessione, ovvero nel caso di inadempienze particolarmente gravi o ripetute, l'amministrazione avrà facoltà, previa intimazione scritta all'impresa, di risolvere il rapporto contrattuale in atto, con semplice invio di lettera raccomandata, secondo quanto previsto dal codice civile, con tutte le conseguenze di Legge e di Capitolato che la risoluzione comporta. In tal caso l'Amministrazione avrà la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno dell'impresa, anche sulla base della graduatoria della gara esperita, fermo restando l'incameramento della cauzione.

Il Responsabile del procedimento
Guido D'Isidoro
(firmato digitalmente)