

Presidenza del Consiglio dei Ministri

SECRETARIATO GENERALE

*DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE DI GESTIONE, PROMOZIONE
E SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE E STRUMENTALI*



Gara informale per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., dei servizi di ristorazione e bar presso la sede P.C.M. di via della Mercede n.96 (Lotto 1), del servizio bar presso la sede P.C.M. di Largo Chigi n.19 (Lotto 2) e del servizio bar presso la sede P.C.M. di via della Ferratella in Laterano n.51 (Lotto 3).

CAPITOLATO D'ONERI LOTTO 2

Servizio bar presso la sede P.C.M. di Largo Chigi n.19

CIG n. 553047110C

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Con il presente Capitolato d'oneri la Presidenza del Consiglio dei ministri – Dipartimento per le politiche di gestione, promozione e sviluppo delle risorse umane e strumentali (in seguito denominato semplicemente "Amministrazione") - stabilisce le modalità qualitative e quantitative con le quali la Ditta aggiudicataria della concessione dei locali (in seguito denominata "Aggiudicataria") per l'espletamento del servizio bar, destinato ai dipendenti della Presidenza del Consiglio dei ministri e all'utenza esterna autorizzata, garantito nei giorni, orari e prescrizioni di seguito indicati nel presente Capitolato.

La Presidenza metterà a disposizione, previo pagamento di un canone mensile, successivamente specificato, i locali destinati al punto bar nonché gli arredi, le attrezzature e gli impianti necessari all'espletamento del servizio bar, il tutto come da "Verbale di Inventario e Consegnà" sottoscritto dalle Parti all'inizio dell'attività.

La fornitura, l'installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi supplementari necessari all'espletamento del servizio bar, sono a totale carico della Aggiudicataria, che deve anche provvedere alla loro manutenzione. La 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.

Il servizio bar sarà svolto all'interno della sede di Largo Chigi n. 19, sita in Roma.

Il servizio bar sarà rivolto complessivamente a circa 160 dipendenti.

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

Si evidenzia, altresì, che nella suddetta sede di Largo Chigi n. 19 sono presenti distributori automatici di generi di conforto, i quali coesisteranno con il servizio bar richiesto.

L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo atto e nei relativi Allegati che costituiscono parte integrante del Capitolato per la concessione del servizio bar.

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

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

Tutti gli Allegati sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato d'oneri.

ART. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione, come da paragrafo 2.7 del Disciplinare di gara, è pari a 3 (tre) anni, con decorrenza dalla data indicata nel contratto.

L'Amministrazione si riserva, in analogia all'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., di ricorrere all'affidamento di attività consistenti nella ripetizione di servizi analoghi già affidati all'operatore economico aggiudicatario, come da paragrafo 2.8 del Disciplinare di gara.

ART. 3 – MODALITA' DEL SERVIZIO

3.1 - Tipologia del servizio

- servizio bar, con servizio al banco.

3.2 – Materiale di gestione e pulizia

L'Aggiudicataria dovrà fornire:

- tutte le stoviglie, quali a titolo esemplificativo bicchieri, tazze, tazzine, cucchiaini e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio di bar. 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.

3.3 - Orari di erogazione del servizio

Il servizio bar osserverà il seguente orario:
dalle ore 07:30 alle ore 17:30.

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

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.).

3.4 – Funzionalità e qualità del servizio

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto è del tutto libera, pertanto l'Amministrazione non assume alcun impegno a garanzia di un numero minimo di utenti per l'espletamento dello stesso.

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. CE 29.04.2004, n. 852 e 853/2004.

E' obbligo dell'Aggiudicataria predisporre una o più cassette per la raccolta dei moduli (Allegato "A") relativi alla *customer-satisfaction* che potranno essere aperte esclusivamente a cura dell'Amministrazione (come da paragrafo 2.8 del Disciplinare di gara).

3.5 – Specifiche sul servizio bar

Il servizio bar dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, dalle ore 07:30 alle ore 17:30.

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.).

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.

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.
È fatto divieto di vendita di superalcolici.

3.6 Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa

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 dalla sede di Largo Chigi n. 19, 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.

Il progetto sarà valutato ai sensi del paragrafo 3.11 del Disciplinare di gara.

ART. 4 – VOCI ECONOMICHE A BASE D'ASTA E PREZZI DEI PRODOTTI BAR

Le voci economiche a base d'asta sono le seguenti:

SERVIZIO BAR IN LARGO CHIGI N.19

- prezzi di riferimento bar categoria 3/4, **percentuale unica di ribasso** sulle singole voci a base d'asta riportate nel "**Listino prezzi Assobar**" di cui nell'Allegato "D".

I prezzi offerti dalla Concorrente per il servizio bar presenteranno una percentuale di ribasso rispetto al "Listino prezzi Assobar" e l'Aggiudicataria si impegna a mantenerli 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 "Listino prezzi Assobar".

Per i successivi anni di vigenza del contratto, ferma restando la percentuale di sconto applicata dall'Aggiudicataria 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'Aggiudicataria nell'offerta economica presentata in fase di gara.

L'Aggiudicataria è tenuta ad accettare in pagamento anche per il servizio bar i buoni pasto forniti ai propri dipendenti dall'Amministrazione (come da paragrafo 1.3 del Disciplinare).

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nel punto bar.

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.

La percentuale di sconto applicata ai prezzi del "Listino prezzi Assobar" sarà valutata dalla Commissione giudicatrice come da paragrafo 3.11 del Disciplinare di gara.

ART. 5 – CONFORMITA' 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 (Allegato "B").

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 senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento 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 il presente Capitolato, vedasi seguente art. 18 (Penalità).

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Il/I Responsabile/i nominato/i dall'Amministrazione;
- 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.

E' previsto il monitoraggio continuo della qualità del servizio tramite la modulistica riportata all'Allegato "B" del presente Capitolato.

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 detersione e la disinfezione;
- controllo del personale;
- osservazione delle modalità operative;
- stato d'usura e conservazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti.

ART. 7- LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, l'Aggiudicataria utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

A tal proposito si precisa che, **in sede di sopralluogo obbligatorio**, i potenziali concorrenti dovranno anche accertare lo stato in cui si trovano le attrezzature.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di concessione e sottoscritto da entrambi i contraenti. Per locali si intendono bar, servizi e spogliatoi; per attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dall'Aggiudicataria all'inizio della concessione, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.

Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura 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 delle 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.

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'Amministrazione.

È vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.

Sulla base dei spazi assegnati all'Aggiudicataria per la concessione del servizio, come stabilito all'art. 9 del presente Capitolato, saranno calcolati i rimborsi "forfettari" annuali dovuti all'Amministrazione per le spese sostenute dall'Amministrazione medesima 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 si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

ART. 8– OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione, per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, si impegna a :

- fornire i locali e le attrezzature esistenti per l'espletamento del servizio affidato in concessione;
- effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria solo degli impianti di condizionamento, elevatori ed elettrici;
- provvedere alla pulizia delle vetrate e degli infissi esterni.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento e/o furto delle attrezzature e degli arredi eventualmente aggiunti dall'Aggiudicataria.

L'Amministrazione è esonerata dall'eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dall'Aggiudicataria ai locali in concessione.

ART. 9– OBBLIGHI DELLA AGGIUDICATARIA

9.1 Spese

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

- 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'Amministrazione 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;
- 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;
- fornitura di tutto quanto specificato all'art. 3 del presente Capitolato;
- 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 degli commensali, al termine della linea distributiva ed in modo ben visibile, una o più cassette per la raccolta dei moduli relativi alla *customer-satisfaction* che potranno essere aperte esclusivamente a cura dell'Amministrazione, come previsto dall'art.3.4 del presente Capitolato.

L'Aggiudicataria si impegna altresì ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature e quant'altro messo a disposizione dall'Amministrazione con la massima cura e diligenza, nonché a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale.

Entro 30 giorni dall'affidamento della concessione, l'Aggiudicataria dovrà produrre copie controllate dell'organigramma con i nominativi del personale e le registrazioni relative al loro grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione ed aggiornamento).

I rischi 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 apparecchiature ed attrezzature, nonché, in caso di assenza, la sostituzione del personale con pari qualifica affinché il servizio non abbia a risentirne.

Restano, invece, esclusi i locali messi a disposizione dall'Amministrazione (indicati nella planimetria allegata), che sono affidati in concessione, in funzione esclusiva dello svolgimento del servizio, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa.

9.2 Manutenzione

Saranno interamente a carico dell'Aggiudicataria la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché la manutenzione straordinaria, salvo quanto previsto all'art.8 del presente Capitolato.

Qualora, durante il periodo di vigenza della concessione, si presentasse la necessità di provvedere alla sostituzione delle apparecchiature necessarie allo svolgimento del servizio, a prescindere dalle cause di tale necessità, l'Aggiudicataria provvederà a proprie spese ed il bene acquistato resterà di sua proprietà allo scadere della concessione.

Qualora l'Aggiudicataria non provveda puntualmente alle suddette manutenzioni, l'Amministrazione si riserva la facoltà di provvedere autonomamente agli interventi necessari e le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Aggiudicataria a valere sulla cauzione definitiva.

L'Aggiudicataria si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali e gli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché le attrezzature, apparecchiature ed arredi da essa forniti attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza ed igiene.

9.3 Pulizie

L'Aggiudicataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia le aree di distribuzione, le sale di consumazione, i magazzini, gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, la posateria e la biancheria. L'Aggiudicataria dovrà, altresì, sempre tenere in perfetto stato di pulizia ed ordine anche le aree esterne di pertinenza dei locali consegnati, in particolare di quelle destinate alla raccolta dei rifiuti.

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.

L'Aggiudicataria è tenuta al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato e relativi Allegati, dall'offerta e dal relativo contratto.

L'Aggiudicataria, oltre a quanto già specificato, è tenuta a tutte le spese necessarie a soddisfare gli obblighi richiesti; l'Amministrazione resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

L'Aggiudicataria è tenuta ad osservare tutti gli obblighi in materia di retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione antinfortunistica, libretti di idoneità sanitaria e ogni altro adempimento, prestazione e obbligo inerente il rapporto di lavoro col personale dipendente, derivante da leggi e contratti in vigore e che dovessero intervenire in corso di vigenza del contratto, sollevando l'Ente da ogni responsabilità al riguardo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accorgimenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra Autorità Pubblica di controllo al fine di assicurarsi che l'Aggiudicataria osservi le prescrizioni suddette.

ART. 10 – 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 dall'Amministrazione.

ART. 11 - PERSONALE

L'Aggiudicataria dovrà assicurare il servizio bar e la pulizia/sanificazione degli ambienti con proprio personale.

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, nonché dall'art. 9 del presente Capitolato. 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); è vietato indossare indumenti civili sotto la divisa. Tutto il personale dovrà essere in possesso di cartellino di riconoscimento.

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

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. 12 – OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI A TUTELA DELLA MANO D'OPERA

L'Aggiudicataria è unica responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento del servizio. Essa è obbligata ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza.

L'Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali dell'Amministrazione, manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

L'Aggiudicataria ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente Capitolato, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento, vigenti od emanati in corso d'opera in tema di assicurazioni sociali ed è tenuta al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

L'Aggiudicataria è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati per l'esecuzione del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nella località e nei tempi in cui si svolgono i lavori.

I suddetti obblighi vincolano l'Aggiudicataria per tutta la durata del servizio anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura e dimensioni dell'Aggiudicataria di cui titolare o legale rappresentante e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

ART. 13– DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.)

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene allegato al presente Capitolato (Allegato "C").

Entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, l'Aggiudicataria dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante dell'Aggiudicataria, previo sopralluogo obbligatorio presso la sede interessata.

Successivamente verranno indette delle riunioni per la valutazione congiunta dei rischi connessi alla concessione, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

ART. 14 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico dell'Amministrazione o in solido con l'Amministrazione, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della medesima.

L'Amministrazione si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

ART. 15 – COPERTURE ASSICURATIVE

L'Aggiudicataria è tenuta a osservare tutte le disposizioni generali dell'Amministrazione, assumendo a suo carico tutte le responsabilità civili e penali relative al servizio in oggetto e tutte le responsabilità per danni alle persone, alle cose, ed a terzi che comunque potessero derivare in conseguenza del servizio ad essa affidato.

A tal fine l'Aggiudicataria deve stipulare presso primarie Compagnie di Assicurazione e successivamente far pervenire all'Amministrazione in copia conforme, unitamente alla quietanza di pagamento dell'ultimo premio, polizza di Responsabilità Civile con massimale non inferiore ad Euro 1.000.000,00.= (Euro unmilione/00)) a copertura di qualsiasi danno provocato all'Amministrazione o a terzi con l'estensione ai danni cagionati dai prodotti somministrati o venduti.

Qualora la polizza abbia una validità inferiore al tempo previsto per l'esecuzione del servizio, dovrà prodursi una dichiarazione contenente l'impegno a rinnovare la polizza almeno fino al suo termine.

L'Aggiudicataria dovrà informare obbligatoriamente ed immediatamente l'Amministrazione nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla Compagnia oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto.

ART. 16 – RESPONSABILITA'

L'Aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare 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 ed i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'Aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potranno derivare all'Amministrazione o a terzi.

Deve altresì garantire l'adozione nell'esecuzione dei lavori di procedimenti e cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e di terzi nel rispetto delle norme di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro.

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.

ART. 17 – CANONE DI CONCESSIONE

L'Aggiudicataria dovrà corrispondere all'Agenzia del Demanio, con la quale stipulerà apposito contratto di locazione, un canone annuo pari all'importo di Euro 12.600,00 (dodicimilaseicento/00) da corrispondere ai sensi del DPR 296/2005.

ART. 18 - PENALITA'

L'Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, 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, l'Aggiudicataria sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto.

Per inadempienze a seguito di controlli saranno applicate le seguenti penali:

- 1) mancato avvio del servizio a decorrere dal giorno indicato dall'Amministrazione, penale di Euro 500,00.= per ogni giorno di ritardo;
- 2) per ogni non conformità a quanto previsto dall'art. 3 e 4, penale di € 500,00=;
- 3) igiene, pulizia carenti verificate presso i locali dati in concessione e/o relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, penale di € 500,00.= per ogni voce interessata al deficit;
- 4) mancato rispetto di quanto indicato nell'Allegato "A", penale di € 500,00.= per ogni indicazione non rispettata.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o P.E.C.) e l'assegnazione di un termine di giorni 3 (tre) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sulla cauzione definitiva, che dovrà di volta in volta essere reintegrata in modo tale da costituire l'ammontare previsto.

Nel caso in cui le penali applicate eccedano la somma del 10% del valore della concessione, l'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto e di affidarlo al concorrente successivamente classificato nella graduatoria definitiva.