

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA AZIENDALE, BAR E BUVETTE, NONCHE’ DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE E FREDDI,  
PASTICCERIA CONFEZIONATA E PRODOTTI FRESCHI MEDIANTE MAX N. 22 (VENTIDUE)DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO LA SEDE DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLA  
CALABRIA IN VIA CARINALE PORTANOVA SNC –REGGIO CALABRIA

Affidamento in concessione della gestione del servizio di mensa aziendale, bar e buvette, nonche’ di somministrazione di bevande calde e fredde, pasticceria confezionata e prodotti freschi mediante max n. 22 (ventidue) distributori automatici presso la sede del Consiglio regionale della Calabria in via Cardinale Portanova snc –Reggio Calabria

**SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL D.M. 25/7/2011**

**CAPITOLATO SPECIALE E TECNICO DI CONCESSIONE CIG:**

## INDICE

### PREMESSE

<b>CAPO I – Principi Generali</b>	<b>pag. 4</b>
<b>SEZIONE I – Oggetto, ammontare e durata della concessione</b>	
<b>Art. 1 Oggetto (mensa, bar, buvette, distributori automatici)</b>	<b>pag. 4</b>
<b>Art. 2 Applicazione principi e criteri ex D.M. 25 luglio 2011</b>	<b>pag. 6</b>
<b>Art. 3 Utenti autorizzati a fruire dei servizi</b>	<b>pag. 6</b>
<b>Art. 4 Locali e spazi in concessione</b>	<b>pag. 7</b>
<b>Art. 4.1 Allestimento e arredamento</b>	<b>pag. 7</b>
<b>Art. 4.2 Accesso ai locali</b>	<b>pag. 8</b>
<b>Art. 4.3 Divieto di variazione della destinazione d’uso dei locali</b>	<b>pag. 9</b>
<b>Art. 4.4 Riconsegna dei locali</b>	<b>pag. 10</b>
<b>Art. 5 Durata della concessione</b>	<b>pag. 10</b>
<b>Art. 6 Divieto di cessione del contratto</b>	<b>pag. 11</b>
<b>Art. 7 Valore della concessione dei servizi di mensa, bar, buvette e distributori automatici</b>	<b>pag.11</b>
<b>Art. 8 Oneri del Concessionario e dell’Amministrazione</b>	<b>pag. 12</b>
<b>Art. 9 Piano Economico Finanziario. Progetto delle opere e delle forniture</b>	<b>pag. 13</b>
<b>SEZIONE 2 - PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO</b>	
<b>Art. 10 Personale addetto ai servizi</b>	<b>pag.14</b>
<b>Art. 11 Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale</b>	<b>pag. 16</b>
<b>Art. 12 Clausole sociali di protezione o di assorbimento</b>	<b>pag. 17</b>
<b>Art. 13 Altre disposizioni in materia di personale</b>	<b>pag. 17</b>
<b>Art. 14 Responsabili e referenti del Concessionario</b>	<b>pag. 18</b>
<b>SEZ. 3 – BUONA PRASSI IGIENCA E QUALITA’ DEL SERVIZIO</b>	
<b>Art. 15 Qualità ed igiene del servizio – Obblighi normativi</b>	
<b>Art. 15.1 Qualità del servizio</b>	<b>pag. 19</b>
<b>Art. 15.2 Igiene del servizio e obblighi normativi</b>	<b>pag. 20</b>
<b>Art. 16 Manuale di autocontrollo HACCP</b>	<b>pag. 23</b>
<b>Art. 17 Pulizia dei locali e delle attrezzature. Gestione rifiuti</b>	<b>pag. 24</b>
<b>SEZ. 4 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA</b>	
<b>Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli allestimenti</b>	
<b>Art. 18.1 Manutenzione dei locali e degli impianti fissi dell’Amministrazione concedente</b>	<b>pag. 26</b>

<b>Art. 18.2 Destinazione e manutenzione degli apparati e degli arredi oggetto di investimento del Concessionario</b>	<b>pag. 27</b>
<b>Art. 18.3 Manutenzione delle altre attrezzature del Concessionario non rientranti nell’art. 18.2</b>	<b>pag. 28</b>
<b>Art. 18.4 Piano delle manutenzioni</b>	<b>pag. 28</b>
<b>Art. 19 Prevenzione, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro</b>	<b>pag. 29</b>
<b>SEZ. 5 – VERIFICHE, CONTROLLI E PENALI</b>	
<b>Art. 20 Controllo delle attività e customer satisfaction</b>	<b>pag. 30</b>
<b>Art. 21 Relazione sull’andamento del servizio – reportistica</b>	<b>pag. 31</b>
<b>Art. 22 Disciplina delle penali. Risoluzione</b>	<b>pag. 32</b>
<b>CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA, BAR, BUVETTE,</b>	
<b>SEZ. 1 – ATTIVITA’, CONTENUTI E MODALITA’ DI ESECUZIONE SERVIZIO DI MENSA</b>	
<b>Art. 23 Obblighi e Oneri del Concessionario</b>	<b>pag. 33</b>
<b>Art. 24 Organizzazione e gestione</b>	<b>pag. 34</b>
<b>Art. 25 Approvvigionamento e preparazione dei pasti. Composizione del menu base</b>	<b>pag. 35</b>
<b>Art. 26 Pasti per celiaci e gestione intolleranze alimentari</b>	<b>pag. 37</b>
<b>Art. 27 Distribuzione dei pasti</b>	<b>pag. 38</b>
<b>Art. 28 Corrispettivi delle consumazioni e revisione prezzi</b>	<b>pag. 39</b>
<b>Art. 29 Pagamenti dell’utenza per la prestazione del servizio di mensa. Buoni pasto</b>	<b>pag. 39</b>
<b>Art. 30 Gestione di particolari situazioni di emergenza</b>	<b>pag. 40</b>
<b>SEZIONE 2 – SERVIZIO DI BAR, BUVETTE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI</b>	
<b>MODALITA’ DI ESECUZIONE</b>	
<b>Art. 31 Bar</b>	<b>pag. 41</b>
<b>Art. 32 Buvette</b>	<b>pag. 43</b>
<b>Art. 33 Prezzi del servizio Bar-tavola calda. Listino base. Revisione prezzi</b>	<b>pag. 43</b>
<b>Art. 34 Prodotti. Intolleranze ed allergie</b>	<b>pag. 44</b>
<b>Art. 35 Gestione rifiuti</b>	<b>pag. 45</b>
<b>Art. 36 Distributori automatici</b>	<b>pag. 45</b>
<b>CAPO 3 – ELENCO ALLEGATI</b>	<b>pag.45</b>

## **PREMESSE**

### **CAPO I – Principi generali**

Il presente Capitolato Speciale e Tecnico di Concessione (di seguito anche: “Capitolato” o “Documento”) definisce le condizioni, le caratteristiche e le modalità di svolgimento dei servizi in oggetto, eseguiti presso la sede del Consiglio regionale della Calabria in Via Cardinale Portanova snc –Reggio Calabria.

I servizi sono improntati a principi di qualità e rispetto dell’ambiente, nonché finalizzati a una dieta equilibrata e ad uno stile alimentare volto alla tutela della salute di tutti gli utenti.

Il Concessionario deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché dei “*Criteri Ambientali Minimi*” (CAM), di cui al Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 (*pubblicato sulla G.U.R.I., Serie Generale, n. 220 del 21 settembre 2011*), elaborato nell’ambito del “*Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*” (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 dell’11 aprile 2008, pubblicato su G.U.R.I., Serie Generale n. 107 del 8 maggio 2008 ed aggiornato il 10 aprile 2013 – G.U.R.I. Serie Generale n. 102 del 3 maggio 2013), come meglio specificato nel successivo art. 2.

#### **SEZIONE 1 - Oggetto, ammontare e durata della concessione.**

##### **Art. 1 Oggetto (mensa, bar, buvette, distributori automatici)**

Forma oggetto della concessione la gestione del servizio di mensa e bar aziendale, nonché di somministrazione di bevande calde e fredde, pasticceria confezionata e prodotti freschi mediante max n. 22 (ventidue) distributori automatici in comodato d’uso presso la sede del Consiglio regionale della Calabria - sita in Reggio Calabria, alla via Cardinale Portanova snc - destinato ai Consiglieri regionali, ai dipendenti della stessa Amministrazione, ad altro personale autorizzato all’accesso ai locali della sede e ad altre utenze esterne previamente autorizzate dalla Stazione Appaltante.

Il servizio comprende la gestione di un bar-ristorante denominato “buvette”, a beneficio di Autorità, dei Consiglieri regionali (n.b.: assemblea legislativa composta da n. 30 Consiglieri eletti,

oltre Presidente e assessori regionali) e di ospiti presenti in occasione di convegni/eventi, in questo specifico caso previa autorizzazione della struttura competente.

L’oggetto della Concessione, per il quale sono destinati appositi spazi e locali messi a norma, prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

- fruizione dei locali da allestire con apparecchiature, attrezzature e arredi necessari per l’espletamento del servizio proposto, come di seguito specificato;
- fruizione dei locali per la collocazione dei distributori automatici;
- acquisto immediato di elettrodomestici per la ristorazione collettiva ed accessori;
- approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l’esercizio delle suddette attività;
- espletamento del servizio di gestione mensa aziendale, bar, buvette e collocazione di max n. 22 distributori automatici come di seguito specificati;
- pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti o dei generi da bar, dei locali ad essa annessi, inclusi servizi igienici, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati, dei bagni e degli spogliatoi del personale, come di seguito specificati;
- manutenzioni ordinarie e straordinarie e ogni altra attività funzionale all’ottimale conduzione e gestione delle attività, secondo le prescrizioni di seguito specificate;
- esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale, efficiente, qualitativamente elevato e rispettoso dell’ambiente.
- La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per tutta la durata. Il corrispettivo per l’erogazione dei generi da bar, dei pasti alla mensa e della vendita di bevande calde e fredde, pasticceria confezionata e prodotti freschi mediante max n. 22 distributori automatici, sarà versato direttamente dall’utenza di cui al presente articolo, ovvero dai soggetti che fruiscono della buvette, secondo quanto di seguito specificato.
- Per l’esatta individuazione dei locali e degli spazi concessi in uso, le modalità di allestimento degli stessi e il dettaglio delle prestazioni da garantire nel corso della Concessione, si rinvia agli articoli descrittivi nel seguito del presente Capitolato Speciale e Tecnico e agli allegati, che ne costituiscono parte integrante ed essenziale.

## **Art. 2 Applicazione principi e criteri ex D.M. 25 luglio 2011**

I servizi in oggetto, si conformano al citato Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 e si qualificano “*a ridotto impatto ambientale*”. In quanto tali, sono effettuati nel rispetto dei principi e criteri del Piano d’Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP). Tale Piano ha fissato “criteri ambientali minimi” (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva (art. 5, d.M. 25 luglio 2011) e di fornitura di derrate alimentari (art. 6) i quali corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti (art. 4, d.M. 25 luglio 2011). Il servizio di ristorazione, in particolare, deve attentamente osservare i seguenti criteri ambientali con riguardo alle seguenti fasi:

- selezione dei candidati;
- specifiche tecniche di base;
- specifiche tecniche premianti;
- condizioni di esecuzione.

## **Art. 3 Utenti autorizzati a fruire dei servizi**

I dati relativi al numero dei dipendenti del Consiglio (370) ed altro personale autorizzato (80) sono i seguenti:

Soggetti presenti nella sede (inclusi ospiti)	circa: 450 unità/giorno
Utenza media servizi mensa	circa: 50 unità/giorno
Utenza media servizi bar	circa: 180 unità/giorno
Utenza media distributori automatici	circa: 100 unità/giorno

Il numero degli accessi al bar è chiaramente maggiore rispetto alla mensa in considerazione dell’intrinseca struttura dei servizi e delle abitudini dell’utenza.

Poiché la fruizione dei servizi è a domanda individuale, i valori numerici sopra riportati ai fini della quantificazione del valore della concessione di cui successivo art. 7 sono puramente indicativi e presuntivi: l’Amministrazione non assume alcuna obbligazione circa il numero effettivo delle consumazioni al bar e dei pasti somministrati quotidianamente e in totale.

## **Art. 4 Locali e spazi in concessione**

### **Art. 4.1 Allestimento e arredamento**

Per l’espletamento del servizio, l’Amministrazione mette a disposizione i locali, meglio descritti alle planimetrie di cui all’allegato 5, a norma con le disposizioni di legge, già muniti di impianti fissi (elettrico, idrico, condizionamento, etc.), nonché appositi locali retrostanti da adibire a cucina, stoccaggio e preparazione degli alimenti, spogliatoi del personale e servizi igienici.

Per tutta la durata, l’Amministrazione consegna al Concessionario i locali mensa, cucina, bar e buvette e spazi serventi, di cui al precedente capoverso.

L’Amministrazione concede al Concessionario gli spazi per la collocazione di max n. 22 distributori automatici. 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 privati, dell’uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo consenso scritto dell’Amministrazione.

Il Concessionario, a proprie spese e oneri, deve procedere alla fornitura ed installazione dei distributori automatici, degli arredi e delle attrezzature di bar, sala ristoro e sala ristorante - con materiale nuovo di fabbrica - sulla base del progetto presentato in sede di gara e valutato della Commissione.

Le caratteristiche dei materiali di detti arredi devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

- a) i materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce (tendaggi e simili) devono essere di classe di reazione al fuoco non superiore ad 1;
- b) i mobili imbottiti devono essere di classe 1 IM;
- c) tutti i materiali devono essere omologati ai sensi del DM 26/06/1984.

Al fine della verifica degli obblighi precedenti, il Concessionario - prima dell’apertura al pubblico dei locali - deve far pervenire alla Stazione Appaltante copia dei certificati comprovanti le caratteristiche dei materiali utilizzati e tutte le certificazioni di sicurezza relative agli arredi ed alle attrezzature installate. Alla scadenza del contratto gli arredi rimarranno nella proprietà del Concessionario che provvederà, interamente a proprie spese, al loro smontaggio ed alla loro rimozione e, contestualmente, al ripristino dello stato originario dei locali. Alla medesima

scadenza la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di acquistarli applicando una percentuale di decurtazione del 18% annuo sul valore iniziale dei beni risultante dalle fatture di acquisto.

All’interno dei locali, il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale, redatto e sottoscritto dalle parti.

Ove necessario, la consegna potrà precedere di alcuni giorni l’effettivo inizio delle attività. Il verbale costituirà inoltre elemento di confronto rispetto al corrispondente verbale di restituzione di cui al successivo art. 4.4.

All’avvio del servizio, il Concessionario dovrà predisporre quanto necessario, in particolare:

- curare le pratiche amministrative relative al rilascio dei permessi, delle autorizzazioni e delle licenze d’esercizio;
- dotare i locali adibiti di quanto necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- dotarsi di POS per i buoni elettronici e per la moneta elettronica.

Il Concessionario si obbliga a conservare, custodire ed utilizzare, con cura e diligenza, i beni e gli impianti in uso, acquisiti dalla concedente, di cui al verbale di consistenza di cui al presente articolo, nel rispetto delle norme di igiene e di quelle relative alla sicurezza di cui al d.lgs. 81/2008.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l’Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 100,00 (euro: cento/00). 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 determinerà l’incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

#### **Art. 4.2 Accesso ai locali**

L’accesso del personale addetto al servizio (*staff per la gestione*), di cui all’elenco descritto al successivo art. 10, dovrà essere effettuato previa identificazione presso la postazione della vigilanza situata all’ingresso della sede. A tal fine, al personale impiegato nel servizio sarà consegnato un badge personale non cedibile o utilizzabile da terzi. Il Concessionario, ai fini



dell’autorizzazione all’accesso, dovrà altresì comunicare all’Amministrazione i nominativi dei fornitori, dei vettori nonché quelli del personale addetto alle consegne.

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

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

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

#### **Art. 4.3 Divieto di variazione della destinazione d’uso dei locali**

L’Amministrazione concede i locali adibiti allo svolgimento del servizio, a norma con le vigenti norme urbanistiche e tecniche, per le esclusive finalità della gestione del servizio. E’ fatto espresso divieto al Concessionario di modificare, anche parzialmente, la destinazione d’uso dei locali. Non potrà modificare autonomamente la configurazione e l’utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti utilizzati.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l’Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 100,00 (euro: 100/00). 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 determinerà l’incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

E’ tuttavia consentito fare proposte scritte all’Amministrazione, finalizzate ad un’ottimale gestione del servizio ed all’esecuzione secondo principi e criteri informativi della presente concessione.

#### **Art. 4.4 Riconsegna dei locali**

Al termine del servizio, il Concessionario riconsegna i locali e gli impianti messi a disposizione dall’Amministrazione nello stato in cui si trovano, puliti ed in ordine. All’atto della riconsegna sarà redatto apposito verbale in contraddittorio.

Le eventuali difformità riscontrate in contraddittorio rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui all’art. 4.1, e quelle eccedenti il normale degrado d’uso, formeranno oggetto di contestazione e di 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.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria sarà effettuato entro sessanta giorni dalla scadenza contrattuale o dall’effettiva cessazione del servizio, previo rilascio del certificato di corretta esecuzione dello stesso o documento equipollente.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale o anticipata, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita, né ha diritto all’avviamento commerciale, non rientrando nelle fattispecie locative di cui alla legge n. 392/1978.

Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, l’Amministrazione applicherà in via amministrativa una penale giornaliera di € 100,00 (euro: 100/00) e, qualora la riconsegna non avvenga nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, incamera la garanzia definitiva, con riserva di agire per gli eventuali, ulteriori danni.

#### **Art. 5 Durata della concessione**

La concessione ha durata di anni 6 (anni: sei) a far data dalla stipula contrattuale o del verbale di consegna o equipollente.

Per motivi di interesse pubblico, debitamente accertati e comunicati, l’Amministrazione può recedere in qualsiasi momento dal contratto, con un obbligo di preavviso scritto di giorni novanta.

In tal caso, si fa rinvio a quanto stabilito nell’art. 176, d.lgs. 50/2016. A titolo di indennizzo, è dovuto al Concessionario un importo pari al 10% del valore stimato, ex art. 7 del presente capitolato, delle prestazioni rimaste ancora da eseguire.

Non sono in alcun caso ammessi la disdetta o il recesso parziale del Concessionario da singoli servizi (es.: solo bar; sola mensa; sola buvette). 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. 6 Divieto di cessione del contratto**

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. 7 Valore della concessione dei servizi di mensa, bar, buvette e distributori automatici**

Il valore della concessione è effettuato nel rispetto dell’art. 167, d.lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni ed è calcolato tenendo conto del fatturato stimato per i servizi mensa, di bar e distributori automatici (non per il servizio di buvette per il quale non vi sono specifici parametri) per la durata di 6 anni, determinato in € 1.045.200,00 (euro: unmilionequarantacinquemiladuecento /00), secondo quanto di seguito precisato:

<b>Servizio</b>	<b>Fatturato annuo stimato</b>	<b>Fatturato totale stimato 6 anni</b>
<i>Mensa</i>	<i>euro 91.000,00</i>	<i>euro 546.000,00</i>

<i>Bar</i>	<i>euro</i> <i>70.200,00</i>	<i>euro</i> <i>421.200,00</i>
<i>Distributori automatici</i>	<i>euro</i> <i>13.000,00</i>	<i>euro</i> <i>78.000,00</i>

Si rammenta al riguardo, come peraltro anticipato all’art. 3, che le suddette stime sono prudenziali e in ogni caso non sono impegnative per l’Amministrazione.

### **Art. 8 Oneri del Concessionario e dell’Amministrazione**

Il Concessionario si assume i seguenti obblighi ed oneri (compresi nell'offerta), indicati a titolo esemplificativo:

- oneri sottesi alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle imposte e bolli;
- oneri di sottoscrivere le assicurazioni derivanti da leggi, regolamenti o contrattazione collettiva, nonché il pagamento dei contributi posti a carico dei datori di lavoro;
- oneri di adottare tutti i provvedimenti le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- oneri relativi all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- oneri relativi all’acquisto, trasporto e immagazzinamento dei generi alimentari, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino, ecc.) e al lavaggio delle stoviglie, ecc;
- oneri derivanti dall’acquisizione o dal rinnovo delle licenze, imposte e tasse inerenti l'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia.

Le utenze (consumi di acqua calda e fredda, gas, energia elettrica, riscaldamento, condizionamento, linea telefonica urbana, wi-fi) e la tassa rifiuti rimangono invece in carico all’Amministrazione, fermo il corretto utilizzo delle utenze che potrà essere sempre verificato dall’Amministrazione stessa.

Eventuali oneri fiscali o amministrativi sorti per effetto di disposizioni sopravvenute faranno carico ai soggetti previsti nella disciplina contenuta in dette disposizioni.

Anche successivamente alla scadenza il Concessionario rimane tenuto per debiti, accertamenti o per sanzioni relative al periodo in cui era contraente.

### **Art. 9 Piano Economico Finanziario. Progetto delle opere e delle forniture**

Il concorrente redige un proprio progetto di massima circa le opere di ristrutturazione edile ed impiantistica dei locali cucina, bar e buvette.

Le opere da realizzare saranno finanziate con risorse dell’Amministrazione, fermo l’importo non superabile di € 40.000,00 (euro quarantamila/00). Eventuali eccedenze, rimarranno a carico dell’offerente. L’esecuzione sarà affidata alla ditta contraente dell’Amministrazione per detta tipologia di prestazioni. All’avvio della ristrutturazione non sarà possibile sospendere il servizio di mensa, il quale dovrà essere assicurato con modalità organizzative concordate con i Settori competenti dell’Amministrazione. A tal fine il progetto di massima dovrà anche prevedere le modalità sostitutive di fornitura e somministrazione dei pasti, senza oneri aggiuntivi per l’utenza.

Riguardo l’acquisto delle apparecchiature per la ristorazione collettiva nei locali bar, cucina e ristorante, nonché dei relativi arredi, l’aggiudicatario, entro 20 (venti) giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto o dalla consegna del servizio, se precedente, si obbliga a trasmettere alla Amministrazione la documentazione a comprova dell’acquisto di tutti i macchinari e gli arredi di cui trattasi. Gli stessi devono quindi essere acquisiti e messi in opera a cura e spese del Concessionario, e corredati di certificato di avvenuto collaudo.

Le prestazioni di cui al presente articolo devono essere effettuate dal Concessionario entro i successivi 90 (novanta) 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 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. 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, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 100,00 (euro 100/00). 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 determinerà l’incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

## **SEZIONE 2 - PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO**

### **Art. 10 Personale addetto ai servizi**

Il Concessionario dovrà avvalersi esclusivamente di personale dipendente specializzato, ovvero di collaboratori utilizzati in via esclusiva per l’esecuzione del servizio, in relazione alle prestazioni da eseguire ed in numero adeguato.

L’organico (*staff*) per la gestione del servizio deve obbligatoriamente prevedere le seguenti figure professionali:

- a) un capo gruppo o coordinatore con esperienza specifica documentata di almeno 3 (tre) anni;
- b) un capo cuoco con qualifica rilasciata da una scuola alberghiera legalmente riconosciuta e con esperienza specifica documentata di almeno 3 (tre);
- c) addetti ai servizi mensa/bar/buvette, adeguati per numero e qualifica professionale (almeno: n. 2 (due) unità).

Lo *staff* di cui alle precedenti lettere a), b) e c), dovrà essere mantenuto per tutta la durata del servizio, sia come numero sia come mansioni e livello. E’ necessario fornire il *curriculum vitae* individuale.

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 subire 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.

Il personale impiegato nell’esecuzione dei servizi dovrà tenere un contegno sempre corretto e non potrà eseguire attività diverse da quelle di cui trattasi.

Il Concessionario deve essere in regola con il pagamento degli stipendi, nonché con gli adempimenti fiscali, assicurativi e previdenziali. Almeno 10 (dieci) giorni prima dell’avvio del servizio, dovrà fornire all’Amministrazione la seguente documentazione:

- elenco nominativo con l’indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanale;
- documentazione a comprova dell’ultima denuncia contributiva per via telematica all’INPS (UNIEMENS Individuale o equipollente).

La stessa documentazione dovrà essere presentata qualora si verificano modifiche nell’organico impiegato.

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..

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l’Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 100,00 (euro: 100/00). 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 determinerà l’incameramento della garanzia definitiva, in conto degli eventuali, maggiori danni.

### **Art. 11 Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale**

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, 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.

Il Concessionario deve assicurare che il personale impegnato sia addestrato ad utilizzare in sicurezza i macchinari e le attrezzature presenti nei locali destinati all’esecuzione del servizio. L’Amministrazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un non corretto o cattivo uso delle apparecchiature in dotazione.



### **Art. 12 Clausole sociali di protezione o di assorbimento**

In applicazione dell’art. 50, d.lgs. n. 50/2016, recante “Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi”, il Concessionario dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all’assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell’impresa cessante impiegato nella gestione del servizio mensa, bar, buvette.

A tal fine, l’elenco del personale dell’impresa cessante, con relativo profilo e inquadramento, è contenuto nell’*Allegato 6*.

### **Art. 13 Altre disposizioni in materia di personale**

Il personale dovrà prestare servizio munito di apposita divisa, recante il logo e la denominazione del contraente, e di opportuna tessera di riconoscimento in evidenza; 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..

Il Concessionario, inoltre, durante l’erogazione dei servizi oggetto di gara dovrà:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- 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;
- avvalersi di personale che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso fornite dall’Amministrazione prima dell’avvio del servizio medesimo.

Il Concessionario è tenuto, altresì, a fornire al proprio personale i dispositivi di protezione individuale (DPI) indicati nel documento di valutazione dei rischi, nonché a rispettare tutte le prescrizioni contenute nel DUVRI (*Allegato 7*).

Le persone addette all’espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, devono essere nel numero e con le caratteristiche dichiarate. Eventuali variazioni dovranno essere necessariamente motivate ed approvate dall’Amministrazione.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall’Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 100,00 (euro cento/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

#### **Art. 14 Responsabili e referenti del Concessionario**

Il Concessionario sarà tenuto ad indicare e comunicare all’Amministrazione, almeno 10 (dieci) giorni prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti), del servizio di gestione mensa, bar e buvette, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio ed ai quali l’Amministrazione potrà far riferimento direttamente per dirimere tutte le questioni derivanti dall’interpretazione e dall’applicazione del presente Capitolato e dei parametri dell’Offerta del contraente. Il suddetto responsabile NON coincide con il soggetto individuato all’art. 10, secondo capoverso, lettera a) del Documento.

Il referente/i dovranno assicurare la pronta reperibilità telefonica o via mail e pronto intervento e possedere i seguenti requisiti:

- piena padronanza della lingua italiana, parlata e scritta;
- adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l’esecuzione del servizio;
- possesso dei poteri necessari per organizzare il servizio.

Sarà compito del responsabile anche la predisposizione e l’invio puntuale della reportistica prevista dal presente capitolato.

Il Concessionario rende disponibili le seguenti ulteriori figure professionali, (referenti) delle quali saranno forniti nominativi e recapiti:

- referente per gli aspetti nutrizionali: dietista o analoga figura professionale che risponda per i rapporti con l’Autorità sanitaria, per la gestione dei menù e delle diete speciali;
- referente per l’autocontrollo igienico-sanitario: figura professionalmente qualificata e delegata all’applicazione delle procedure in tema di sicurezza alimentare;
- referente per gli adempimenti in tema di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro: figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme

in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti l’applicazione del DUVRI (*Allegato 7*) o alle sue eventuali modifiche, alla fornitura di DPI, etc..

Tutte le comunicazioni formali, diffide, altre comunicazioni recettizie previste dal Capitolato o dal contratto saranno effettuate al/ai referente/referenti titolare/titolari e s’intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso.

Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal referente/i, sarà considerato dall’Amministrazione dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.

In caso d’impedimento o assenza del referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all’Amministrazione, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

L’Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui risultasse inidoneo/i per le attività di competenza, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall’Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 100,00 (euro cento/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

### **SEZ. 3 – BUONA PRASSI IGIENCA E QUALITA’ DEL SERVIZIO**

#### **Art. 15 Qualità ed igiene del servizio – Obblighi normativi**

##### **Art. 15.1 Qualità del servizio**

Come stabilito nel D.M. 25 luglio 2011, le derrate alimentari devono essere di produzione nazionale ed europea con tracciabilità delle filiere alimentari in base alle vigenti normative di legge.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e ingredienti di prima scelta e, soltanto dove strettamente necessario e con menzione nel menù, con alimenti surgelati e, dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui sono cucinati. Tutto il pesce surgelato deve essere certificato MSC - Marine Stewardship Council o equivalente. L’uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo “marino integrale”. L’olio extra vergine di oliva per condimento dovrà essere DOP.

Per i generi da bar, si rinvia alle medesime disposizioni, ove compatibili.

Il Concessionario deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti o nella preparazione dei generi da bar, mensa aziendale e buvette siano di prima qualità e conformi a quanto dichiarato nelle specifiche qualitative riportate negli **Allegati 1 e 2 e nell’Offerta Tecnica**.

La cottura e la preparazione dei cibi e, ove possibile, la somministrazione di generi da bar e ristorazione, devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale italiana e nella proposta tecnica si dovrà tener conto, preferibilmente, della stagionalità delle produzioni.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o geneticamente modificati;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti o composti in prossimità di scadenza e/o scaduti.

Il Concessionario dovrà esibire, su richiesta, la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.; art. 20, legge 115/2015).

Il Concessionario si impegna a favorire l’introduzione e la somministrazione di prodotti provenienti da produttori locali regionali, nel rispetto del periodo di stagionalità della produzione, al fine di ridurre la percorrenza di lunghe distanze e le emissioni di gas provocate dal trasporto.

Il ricorso ai produttori locali dovrà in ogni caso essere sempre privilegiato laddove siano presenti alimenti o piatti tipici della cucina calabrese. In quest’ultimo caso per produttori locali si intendono quelli rientranti nell’ambito territoriale della Regione Calabria.

Il Concessionario è obbligato inoltre a:

- riciclare i contenitori;
- utilizzare gli elettrodomestici a pieno carico;
- inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio di ortaggi, frutta e verdura.

#### **Art. 15.2 Igiene del servizio e obblighi normativi**

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio (in termini di corretta igiene della produzione, della cottura e delle preparazioni gastronomiche, della conservazione dei relativi campioni, della somministrazione, dell’igiene del personale e degli indumenti di lavoro, delle pulizie, etc.) sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa

igienico-sanitaria vigente in materia e della normativa specifica disciplinante materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola, recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio, ecc.) cioè i MOCA (“materiali e oggetti a contatto con gli alimenti”).

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

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

Con cadenza annuale e con oneri a proprio carico, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge. Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza di almeno un rappresentante dell’Amministrazione e uno del Concessionario stesso; il referto dei risultati dovrà essere trasmesso all’Amministrazione.

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

Il personale addetto all’esecuzione del servizio oggetto della Concessione dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste, attenendosi, in particolare, alle seguenti prescrizioni:

- dovrà indossare, per tutto il periodo del servizio, idoneo copricapo in grado di raccogliere completamente la capigliatura, guanti e mascherina, oltre ad abiti di lavoro in perfetto ordine e puliti;
- non dovrà indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- dovrà lavarsi le mani prima dell’inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all’altro, dopo l’uso di prodotti e/o strumenti per l’igiene ambientale, dopo l’uso del WC, ecc.;
- sarà tassativamente vietato fumare all’interno dei centri di cottura;

- gli ambienti dovranno essere protetti da insetti ed altri vettori;
- i rifiuti dovranno essere frequentemente allontanati;
- gli utensili dovranno essere giornalmente puliti e disinfettati;
- dovranno essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, separando le carni dal pesce; tali piani, al termine di ogni tipologia di lavoro, dovranno essere accuratamente puliti e sanificati.

L'Amministrazione, anche attraverso Autorità o soggetti terzi abilitati, potrà disporre verifiche ed accertamenti, nei locali concessi in uso, in ordine ai seguenti aspetti ed elementi :

- decoro, pulizia ed igiene dei locali adibiti ai servizi, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
- espletamento dei servizi in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura dei locali adibiti agli stessi;
- regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
- validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- organizzazione delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti;
- modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti e della corrispondenza della composizione dei generi da bar e tavola calda e dei pasti/alimenti somministrati rispetto alle relative grammature e alle temperature di riscaldamento;
- articolazione del menù settimanale e disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi;
- qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti;
- conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);
- verifica dell'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) fissati dal D.M. 25 luglio 2011 del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, con le modalità indicate all'art. 2 del presente documento;
- regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti solidi urbani e dei rifiuti alimentari di origine animale;

- qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia di locali, arredi, impianti, attrezzature, ecc. e per il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tazze, ecc.);
- qualità dei prodotti "usa e getta" impiegati (tovaglioli in carta, stoviglie, posate, bicchieri in plastica, ecc.);
- L’Amministrazione può diramare ordini scritti riguardo le prescrizioni di dettaglio sull’esecuzione del servizio.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall’Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 100,00 (euro cento/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

#### **Art. 16 Manuale di autocontrollo HACCP**

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

Dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

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

Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, entro il termine di giorni 10 (dieci) antecedenti la stipula del contratto, il proprio *Manuale di Autocontrollo* che sarà eventualmente integrato entro trenta giorni dall’inizio del servizio, in conformità al Reg. (CE) n. 852/2004. Inoltre, si obbliga ad aggiornarlo ogni qualvolta vengono introdotti o sostituiti i macchinari per la produzione, i lavoratori, ovvero cambiano i luoghi di lavoro o i processi di produzione.

La mancata presentazione o aggiornamento del proprio Manuale, formalmente contestata dall’Amministrazione ovvero dalle Autorità competenti (ASL, etc.), determina l’applicazione di una

penale giornaliera di € 100,00 (euro cento/00) In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

### **Art. 17 Pulizia dei locali e delle attrezzature. Gestione rifiuti**

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall’Amministrazione come di seguito specificato, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle procedure di autocontrollo.

Al riguardo, dovrà eseguire, a propria cura e spese, anche mediante l’utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili.

In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:

- a) alla pulizia della cucina, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori. Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;
- b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili, dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;
- c) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;
- d) alla pulizia dei locali spogliatoio e dei servizi igienici destinati al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- e) allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi a servizio dei locali adibiti a bar e della cucina, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche e dei servizi igienici.

Le attività di cui alle precedenti lettere a), b), c), d) ed e) dovranno essere eseguite con frequenza tale da garantire l’ottimale livello di igiene, come da *Piano di programmazione* giornaliero, settimanale e mensile che dovrà essere consegnato all’amministrazione entro il termine di giorni 10 (dieci) antecedente alla sottoscrizione del contratto e oggetto di specifica verifica.



Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettano i criteri stabiliti per l’ottenimento dell’etichettatura Ecolabel o equivalenti, con riferimento al gruppo di prodotto “detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari”, ovvero di qualsiasi sostanza o preparato contenente saponi e/o altri tensioattivi destinati ad attività di lavaggio e pulizia dei locali delle mense e locali attigui. Il rispetto del requisito è comprovato dall’utilizzo di detergenti che siano in possesso dell’etichetta EU Ecolabel o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio.

L’Amministrazione si riserva di chiedere al Concessionario di effettuare tutti gli interventi straordinari che si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento, ordinario o urgente che sia, il Concessionario dovrà inviare all’Amministrazione l’attestazione dell’intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all’utenza. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti, e sempre dopo l’orario di chiusura al pubblico dei locali adibiti ai servizi. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il Concessionario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dall’attività oggetto della concessione, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Reggio Calabria. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l’accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, etc.) sarà a carico del Concessionario.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi svolti, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

I rifiuti speciali provenienti dalle attività in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l’Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall’Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

#### **SEZ. 4 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA**

##### **Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli allestimenti**

###### **Art. 18.1 Manutenzione dei locali e degli impianti fissi dell’Amministrazione concedente**

A partire dalla data della consegna dei locali e del contestuale avvio del servizio, il Concessionario si impegna ad utilizzare e custodire con l’ordinaria diligenza i locali e gli impianti fissi messi a disposizione dall’Amministrazione, nonché mantenere in perfetta efficienza i macchinari, le attrezzature e gli arredi acquistati, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

L’Amministrazione si assume la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti elettrici, idrici, di aspirazione, di condizionamento e di rete telefonica e LAN.

Dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi acquistati, il Concessionario si obbliga alle prestazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria, provvedendo ad eventuali sostituzioni, qualora definitivamente non idonei al funzionamento per guasto, per obsolescenza tecnica o per ogni altro caso

previsto dalle vigenti norme.

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 e spese. Nel caso in cui si renda necessaria una sospensione del servizio interessato, troverà applicazione l’art. 30 del presente Capitolato.

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.

#### **Art. 18.2 Destinazione e manutenzione degli apparati e degli arredi oggetto di investimento del Concessionario**

Le apparecchiature e gli arredi oggetto del piano di investimento sono di proprietà del Concessionario. Alla scadenza naturale del contratto, l’Amministrazione si riserva la scelta di acquisire in proprietà le attrezzature e gli arredi rientranti nell’investimento nello stato in cui si trovano e con l’obbligo di corrisponderne un valore residuo, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

In caso di scadenza anticipata del contratto, l’Amministrazione si riserva la facoltà di acquisire macchinari, attrezzature e arredi sottraendo al valore di acquisto un ammortamento annuale del 18%, e di conseguenza corrispondendo al Concessionario il valore residuo in relazione alla loro vetustà, salvo che non preferisca farli dismettere a cura e spese del Concessionario.

Per tutta la durata del contratto, il Concessionario si obbliga alle prestazioni di manutenzione ordinaria, programmata, anche in rapporto alle intese con l’azienda produttrice di cui fornisce eventuale protocollo, e straordinaria, impegnandosi a non porre in essere comportamenti che determinino la limitazione o l’esclusione o la decadenza della garanzia della casa produttrice o installatrice.

I contratti di noleggio o di leasing delle apparecchiature, di manutenzione ed assistenza tecnica 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.

### **Art. 18.3 Manutenzione delle altre attrezzature del Concessionario non rientranti nell’art. 18.2**

Il Concessionario si obbliga a fornire e mantenere le eventuali apparecchiature ulteriori indicate nell’offerta tecnica, e a sostituirle in caso di malfunzionamento, nonché a tenere in ordine e riassortire in mancanza le stoviglie, il vasellame, i vassoi, la posateria e, in generale, tutto quanto dallo stesso utilizzato per l’esecuzione dei servizi, attraverso una costante manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché applicando corretti metodi di pulizia ed uso, analogamente al precedente capoverso 18.1.

Si obbliga a sostituire immediatamente tutto quanto non risulti conforme, non funzionale, tecnicamente obsoleto, danneggiato o esausto.

### **Art. 18.4 Piano delle manutenzioni**

Ai fini di cui al presente art. 18, 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 di cui ai precedenti capoversi dell’art. 18 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.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall’Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 100,00 (euro cento/00). In ogni

caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

### **Art. 19 Prevenzione, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro**

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, cucina, magazzini, sia a persone e/o cose dell’Amministrazione o a terzi, per fatto anche colposo proprio o dei suoi dipendenti o collaboratori.

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

Il Concessionario sarà tenuto:

- all’osservanza delle disposizioni del d.lgs. n. 81/2008 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, 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 7*) e stimato gli oneri relativi alla sicurezza necessari per la riduzione dei rischi da interferenze;

- ad affiggere cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica presso i locali di svolgimento dei servizi;
- 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;
- ad organizzare, prima dell'avvio del servizio, un incontro di presentazione del servizio stesso diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare loro gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche delle prestazioni da eseguire, al quale potrà partecipare il R.U.P. e il D.E.C. od eventuali funzionari delegati dell'Amministrazione.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 100,00 (euro: cento/00). 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 determinerà l'incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

## **SEZ. 5 – VERIFICHE, CONTROLLI E PENALI**

### **Art. 20 Controllo delle attività e customer satisfaction**

L'Amministrazione si riserva di controllare in qualsiasi momento, alla presenza del Concessionario, il rispetto della qualità del cibo somministrato, della quantità delle grammature indicate, della conservazione degli alimenti, dell'integrità delle divise del personale e in generale dell'osservanza delle prescrizioni contenute nel presente documento, nonché di tutte le disposizioni o pratiche previste nel manuale HACCP. Il Concessionario quale sarà obbligato a facilitare tutti i suddetti controlli senza limitazioni di giorni, ore e modalità di accesso.

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. 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.

Ogni violazione o inosservanza rispetto a quanto sopra prescritto, formalmente contestata dall’Amministrazione, determina l’applicazione di una penale giornaliera di € 100,00 (euro cento/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

#### **Art. 21 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 disposte riunioni con l’Amministrazione, finalizzate 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 distintamente per la gestione mensa e il servizio di bar-tavola calda/buvette.

## **Art. 22 Disciplina delle penali. Risoluzione**

Le penali previste e stabilite nel presente documento costituiscono misura atta a rafforzare la pretesa della committenza ad un corretto, puntuale, integrale adempimento. L’applicazione della penale avviene in via amministrativa, previo riscontro formale della circostanza che ne giustifica l’applicazione.

L’importo della penale è prelevato dalla garanzia definitiva in corso e fa sorgere l’obbligazione del Concessionario di reintegrarla nel termine di giorni quindici dall’avvenuta corresponsione dell’importo da parte del garante.

L’irrogazione di almeno tre penali nell’arco dell’anno solare, indipendentemente dalla causa, fa sorgere il diritto dell’Amministrazione di risolvere il contratto, ai sensi dell’art. 1456, c.c.. L’Amministrazione incamera l’intera garanzia in conto di eventuali, maggiori danni.

Il contratto di Concessione è risolto, per inadempimento, nei seguenti casi:

- rifiuto ad eseguire il servizio;
- gravi omissioni, o vizi, o ritardi nella esecuzione del servizio;
- frode o malafede del Concessionario nell’esecuzione delle prestazioni affidate;
- applicazione di prezzi difformi;
- subappalti non autorizzati;
- inadempimento di obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa di propria spettanza, nonché nei confronti dei lavoratori, nonché delle norme di materia di collocamento o di sicurezza sul lavoro;
- mancato reintegro della garanzia definitiva;
- mancato rinnovo della polizza assicurativa RCT o in esito al recesso della Compagnia.

Il contratto è risolto per fallimento del Concessionario. Può anche essere risolto al verificarsi di una circostanza che comporti una significativa diminuzione della capacità tecnico-finanziaria e/o patrimoniale, ovvero che incida sull’operatività dell’impresa: es.: liquidazione volontaria, sospensione dell’attività, amministrazione controllata, concordato preventivo.

Nei casi di risoluzione, i macchinari, le attrezzature e gli arredi oggetto del piano degli investimenti rimangono in proprietà al Concessionario, con facoltà dell’Amministrazione di acquisirli, calcolata la quota di ammortamento - se prevista in rapporto alla vetustà - e sottratte le somme che



quantifichino l’inadempimento del contraente, corrispondendo al Concessionario il valore residuo, salvo che non preferisca invitarlo a dismetterli direttamente.

Il contraente è autorizzato ad asportare le attrezzature ulteriori a qualsiasi titolo fornite (stoviglie, piatti, etc.).

## **CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA, BAR, BUVETTE,**

### **SEZ. 1 – ATTIVITA’, CONTENUTI E MODALITA’ DI ESECUZIONE SERVIZIO DI MENSA**

#### **Art. 23 Obblighi e Oneri del Concessionario**

Fatto salvo quanto già stabilito nel precedente Capo I del Capitolato, a titolo puramente esemplificativo, per lo svolgimento del servizio di cui alla presente Sezione, il Concessionario si obbliga a:

- a) acquistare, trasportare e immagazzinare i generi alimentari, con l’impegno a non accantonare derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- b) fornire il vasellame, le posate, i bicchieri, il pentolame, i vassoi da forno, gli utensili e accessori da cucina e quant’altro, comprese le attrezzature necessarie per il corretto espletamento del servizio di ristorazione;
- c) preparare, cuocere e distribuire gli alimenti;
- d) somministrare le bevande;
- e) fornire le tovagliette sotto vassoio, i bicchieri, i tovaglioli di carta e le posate;
- f) dotarsi di registratori di cassa, muniti di software per la gestione delle carte elettroniche di pagamento e dei buoni pasto elettronici;
- g) fornire idonei cassonetti a tenuta ermetica, per il deposito temporaneo dei rifiuti;
- h) fornire ed utilizzare prodotti per la pulizia e relativi dispenser e accessori per le stoviglie, per le attrezzature, per i locali cucina, impianti e sala mensa;
- i) munire il personale di indumenti da lavoro, sempre in ordine, e di dispositivi di protezione individuale,
- l) riassortire quanto occorra, in caso di consumo;
- m) assicurare la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant’altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;

- n) individuare, nelle attività oggetto del servizio, ogni fase, circostanza o fatto che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, aggiornare e mantenere le procedure di sicurezza secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP;
- o) obbligarsi a manlevare il Consiglio Regionale in relazione alle sanzioni o alle pretese di terzi che perverranno e riferiti alla gestione del servizio, fatta salva l’applicazione delle relative penali;
- p) adempiere a tutti gli ulteriori oneri derivanti dall’offerta e attenersi alle migliorie;
- q) assolvere a qualsiasi altro onere derivante dall’attività svolta.

#### **Art. 24 Organizzazione e gestione**

Il servizio di mensa deve essere, di norma, espletato dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali, nella fascia oraria dalle ore 13:00 alle ore 15.30 e deve assicurare la somministrazione, in media, di n. 50 (cinquanta) pasti giornalieri, non necessariamente completi. Durante lo svolgimento del servizio, i cibi dovranno essere distribuiti nella stessa quantità e varietà. Si dovrà garantire, pertanto, la disponibilità di tutte le pietanze fino al termine del servizio. Il servizio ai piani dovrà essere attivo solo per le aree di rappresentanza politica (Presidenza, Consiglieri, Capo di Gabinetto, Segretario Generale) ed i dirigenti, con un sovrapprezzo del 20% sull’importo totale delle pietanze e bevande richieste.

Il servizio deve essere espletato, su preventiva richiesta scritta dell’Amministrazione, anche in ore serali nei giorni lavorativi, in occasione di sedute protratte o notturne dell’Assemblea legislativa, ovvero per altri eventi straordinari, di norma dalle ore 20:00 alle ore 22:00. Allo stesso modo, con un preavviso scritto di almeno 24 ore, il servizio deve essere erogato nei giorni festivi e prefestivi, osservando i medesimi orari. In tali casi, è consentita la preparazione e la cottura dei cibi in una cucina esterna alla sede.

La quantità di cibo servito dal Concessionario con il primo piatto deve essere a discrezione del commensale, mentre la quantità servita come secondo piatto viene specificata nel documento allegato (Allegato 1- Grammatore).

I menù dovranno essere pianificati in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità, ferma la facoltà dell’Amministrazione di introdurre limitate modifiche, per

motivate esigenze di salute dell’utenza o di sicurezza nell’esecuzione del servizio. Dette modifiche, in ogni caso, non potranno alterare nella sostanza la presente Concessione.

In occasione delle festività natalizie e pasquali, il Concessionario potrà proporre menù alternativi i cui costi dovranno rientrare in quelli previsti per i menù base.

All’avvio del servizio, il Concessionario è tenuto a stilare un menù “stagionale tipo”, predisposto con il supporto di un dietista o analoga figura professionale ed a consegnarlo all’Amministrazione così come previsto all’ultimo capoverso del punto 5.3.1 D.M. 25 luglio 2011.

L’Amministrazione dà facoltà al Concessionario di convenzionarsi con altre amministrazioni al fine della fruizione del servizio mensa. In tale evenienza copia della convenzione dovrà essere trasmessa all’Amministrazione e l’accesso degli esterni dovrà avvenire previa identificazione da parte del servizio di vigilanza, che provvederà all’ accompagnamento presso i locali adibiti al servizio mensa.

#### **Art. 25 Approvvigionamento e preparazione dei pasti. Composizione del menu base**

Il Concessionario deve provvedere a sua cura, rischio imprenditoriale e spese, all’acquisto, al trasporto ed alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nelle celle frigorifere situati all’intero dei locali messi a disposizione dall’Amministrazione, prestando la massima attenzione alla corretta conservazione.

L’acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio in oggetto deve avvenire a proprio nome, conto e spese, assumendosi il Concessionario tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l’Amministrazione per l’igiene, la qualità e il rispetto delle proprietà organolettiche dei prodotti.

La preparazione e la cottura dei cibi devono essere effettuati dal Concessionario esclusivamente nel locale cucina attiguo al locale mensa.

Il Concessionario affiggerà il menu giornaliero nell’apposito spazio all’ingresso della sala mensa.

La somministrazione del servizio di mensa avviene tramite le varie forme di menù prestabilite e di seguito individuate, e deve assicurare giornalmente:

- a) un primo piatto fra minimo due scelte di cui una minestra o zuppa; inoltre tutti i giorni, in aggiunta, deve essere proposto un primo piatto in bianco (pasta e/o riso) e uno al pomodoro (pasta e/o riso);

- b) un secondo piatto caldo fra minimo due scelte (di cui uno obbligatoriamente vegetariano);
- c) carne o pesce in tranci ai ferri, espressi;
- d) un piatto freddo composto da affettati e formaggi misti quali prosciutto crudo e/o cotto e mozzarella e/o stracchino, rucola e pomodoro, involtini di fior di latte, ecc.;
- e) insalatona mista porzionata con ingredienti variabili (ad es. insalata, pomodoro, tonno e mais oppure insalata, carote, olive, salmone, ecc.);
- f) un contorno caldo fra minimo due scelte, e un contorno freddo tra minimo due scelte (fra crudi e cotti);
- g) pane o grissini con possibile scelta fra almeno due tipi di pane;
- h) una macedonia di frutta, frutta fresca porzionata con possibile scelta tra almeno due tipi di frutta;
- i) uno yogurt e un dolce confezionato al cucchiaino (quale budino/creme caramel).

I precedenti punti a) – i) costituiscono parametri minimi inderogabili del servizio in oggetto.

L’utenza potrà scegliere tra una serie di “menù” a diverse composizioni predefinite, anche con l’utilizzo di scelte alternative, ovvero acquistare un solo piatto tra quelli presenti nella fornitura giornaliera.

Il pane è fornito sempre gratuitamente, mentre l’acqua è compresa solo nelle configurazioni dei “menu base”.

Composizione dei menu base al costo massimo di euro 7,00 (sette):

COMPLETO (Menù 1): primo, contorno, frutta o dolce, pane e acqua.

COMPLETO (Menù 2): secondo, contorno, frutta o dolce, pane e acqua.

VEGETARIANO (Menù 3): In alternativa al primo o al secondo piatto:

- formaggio confezionato (stracchino, robiola, mozzarella, ricotta, ecc.);

L’offerta può prevedere in aggiunta ai menù proposti la fornitura di pizze tonde, che rimangono fuori dai menù base.

I commensali sono in ogni caso liberi di scegliere anche singole vivande, a prescindere dalle composizioni dei menu base sopra indicati, pagandone il corrispettivo; in tal caso l’acqua è a pagamento (Allegato 3 – prezzi servizio mensa). Il singolo prezzo delle vivande e delle bevande, oggetto di offerta, non potrà comunque superare quanto indicato nel citato allegato 3.

Il Concessionario dovrà prevedere inoltre bevande analcoliche alternative all’acqua esemplificativamente tra quelle di cui all’ Allegato 3 – prezzi servizio mensa, che saranno a pagamento da parte dell’utenza.

La somministrazione di prodotti non inseriti nel listino e nei menu ed il relativo corrispettivo dovranno essere preventivamente autorizzati con provvedimento espresso dell’Amministrazione; analogamente per l’eliminazione o la sostituzione di prodotti già previsti.

In base all’andamento del servizio è facoltà dell’Amministrazione e del Concessionario concordare modifiche sulla composizione dei menù, fermo restando il costo massimo di € 7,00 (setteeuro/00).

La Stazione Appaltante può richiedere i servizi accessori di coffe break (caffè caldo, the caldo e freddo, latte caldo e freddo, succhi di frutta, acqua minerale, pasticceria mignon) al costo di euro 3,00 (treeuro/00) a persona e di aperitivo (aperitivi alcolici, aperitivi analcolici, acqua minerale, pizzette, rosticceria mignon, sandwich al prosciutto cotto, crudo, salame, coppa, scaglie di parmigiano, tartine miste, spiedini di frutta fresca) al prezzo di euro 6,00 (seieuro/00) da effettuarsi in locali da questa definiti, in occasione di congressi, meeting, eventi speciali, celebrazioni e occasioni diverse. Devono essere presenti in sala almeno 1 persona di servizio più 1 persona di servizio ogni 50 partecipanti.

Anche se normalmente tali eventi hanno luogo in giorni feriali, gli stessi potrebbero avere luogo anche in giorni festivi e prefestivi.

Il tempo di preavviso della richiesta rispetto all'evento può variare, con un periodo minimo di 5 giorni lavorativi.

#### **Art. 26 Pasti per celiaci e gestione intolleranze alimentari**

Particolare attenzione dovrà essere riservata per la preparazione e somministrazione di prodotti senza glutine, con riferimento alle “linee guida in materia di produzione di alimenti non confezionati senza glutine per la vendita diretta”, predisposte dalla AIC (Associazione Italiana Celiachia) e a tutti quegli alimenti che non devono venire in contatto con prodotti allergizzanti quali latte, soia, uova, arachidi, etc..

In particolare, devono essere predisposti piatti dietetici per i commensali affetti da celiachia, su espressa richiesta dell’Amministrazione. I suddetti piatti dovranno essere somministrati con un

sovrapprezzo massimo del 20% rispetto ai prezzi stabiliti per le tipologie di menù di cui al precedente art. 25.

In tali casi dovrà essere garantito almeno un primo, un secondo ed un contorno somministrati con l’obbligo della non contaminazione con cibi, nonché serviti in stoviglie non contaminate, anche monouso.

Inoltre particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza.

#### **Art. 27 Distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti deve avvenire tramite una linea di self-service attrezzata con appositi contenitori per il servizio e tramite l’assistenza di un numero adeguato di addetti (almeno due unità) dello staff per la gestione del servizio, di cui all’art. 10 secondo capoverso, che provvedono alla composizione dei piatti per i commensali, oltre un addetto alla cassa. Nella cucina deve essere presente il capocuoco, di cui alla lettera b) del medesimo articolo. Il numero minimo di addetti deve essere costantemente garantito.

Occasionalmente e per documentate esigenze sarà possibile il ricorso a prodotti monouso. Le posate, in acciaio inox, devono essere collocate nell’apposito contenitore presente nel banco self-service, sigillate in kit trasparenti contenenti coltello e forchetta o solo cucchiaio.

Il Concessionario dovrà, a richiesta dei commensali, predisporre dei pasti a portar via, utilizzando presidi monouso, e dovrà, altresì, provvedere:

- a. alla pulizia dei tavoli e ritiro dei vassoi che l’utenza avrà cura di riporre sui carrelli messi a disposizione in numero idoneo;
- b. alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria e quant’altro serve per l’effettuazione del servizio, al termine delle attività;
- c. a tutte le attività necessarie per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicate nel presente documento.

### **Art. 28 Corrispettivi delle consumazioni e revisione prezzi**

I corrispettivi delle consumazioni sono riportati in dettaglio nell’Allegato 3 – Prezzi servizio mensa. I corrispettivi dei singoli pasti o dei menu base non potranno subire variazioni, nemmeno in relazione all’andamento stagionale, trattandosi di vicenda afferente al rischio operativo in capo al Concessionario, né è conseguentemente autorizzata una modifica unilaterale alle prestazioni. Il Concessionario 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 cumulato dei prezzi dall’avvio del servizio superi il 10%, ai sensi dell’art. 1, comma 511, legge 28 dicembre 2015, n. 208.

### **Art. 29 Pagamenti dell’utenza per la prestazione del servizio di mensa. Buoni pasto**

Effettuata la scelta degli alimenti e bevande, ciascun commensale, provvederà all’immediato pagamento, utilizzando denaro contante, il buono pasto cartaceo/elettronico ovvero sistemi di pagamento elettronici, a propria scelta, ivi comprese le carte di credito e di debito. Per ogni tipologia di menu e per ogni pietanza sarà corrisposto l’importo quotato nell’offerta economica. Il buono pasto non dà diritto a resti in denaro ad alcun titolo, non è cedibile a terzi, fatto salvo quanto di seguito riportato.

Il Concessionario è tenuto ad accettare, in luogo del pagamento in denaro, i buoni pasto concessi al personale dipendente, attualmente del valore facciale di € 7,00 (euro: sette/00), tale fissato dall’art. 5, comma 7, legge 135/2012 e successive modificazioni ed integrazioni. Qualora dovessero variare le condizioni economiche del buono pasto, incrementandone il valore facciale, il servizio sarà erogato con identiche modalità, con l’obbligo di emettere scontrino per l’eccedenza, spendibile successivamente.

Ad oggi, la società emittente il buono pasto è la “SODEXO Motivation Solutions s.r.l.”, con sede legale in via Gallarate 200, Milano a seguito di adesione alla Convenzione “Buoni Pasto 7”, lotto territoriale 6. Nel corso dell’esecuzione del contratto, alla scadenza del contratto con la SODEXO (anno 2019) il Concessionario è obbligato a convenzionarsi con il nuovo emittente ed ad accettarne i buoni pasto.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l’Amministrazione dirama una contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 100,00 (euro: cento/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell’art. 1453, c.c.. Il Concessionario dovrà consentire al personale di utilizzare anche parzialmente il buono pasto giornaliero. A tal fine il resto dovrà risultare dallo scontrino che potrà essere riutilizzato al pasto successivo ovvero presentato per consumazioni di generi da bar e viceversa. I buoni pasto possono essere accettati in pagamento anche per il servizio di buvette.

### **Art. 30 Gestione di particolari situazioni di emergenza**

In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario deve darne notizia all’Amministrazione con un anticipo di almeno 1 (uno) giorno, al fine di concordare le soluzioni più idonee a limitare i prevedibili disagi. In altre situazioni di emergenza, quali la mancanza di acqua o di energia elettrica, saranno adottate, previa autorizzazione dell’Amministrazione, le seguenti precauzioni:

- Nel caso di carenza di acqua, il Concessionario avrà cura di riempire i contenitori che verranno eventualmente utilizzati per la cottura e quelli destinati alle pulizie;
- In caso di mancanza d’acqua, compatibilmente con le scorte di magazzino, il Concessionario opererà come segue:

sostituzione 1° piatto (a scelta tra):

- yogurt;
- formaggio;
- succo di frutta;
- merendina;
- frutta;
- budino;
- legumi in vasetto o surgelati.

sostituzione 2° piatto (a scelta tra):

- affettati (bresaola, prosciutto, salame);



- formaggio;
- mozzarella;
- scatoletta di tonno;
- caprese contorno.

Le altre componenti del pasto restano invariate. Il tutto servito con presidi monouso.

Nel caso di carenza di elettricità, il Concessionario procederà come sopra indicato, salvo per i contorni che potranno essere sostituiti da insalata.

Al momento dell’avvio dei lavori di ristrutturazione edile ed impiantistica dei locali cucina, di cui all’art. 9 del presente Documento, non sarà possibile sospendere il servizio di mensa; pertanto lo stesso dovrà comunque essere assicurato con modalità organizzative concordate con i Settori competenti dell’Amministrazione. A tal fine il progetto di massima dovrà anche prevedere le modalità sostitutive di fornitura e somministrazione dei pasti.

## **SEZIONE 2 – SERVIZIO DI BAR, BUVETTE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

### **MODALITA’ DI ESECUZIONE**

#### **Art. 31 Bar**

Il servizio bar, da svolgersi negli appositi locali nella stessa sede, di cui alle planimetrie in allegato 5 è espletato nella fascia oraria che va dalle ore 7:30 alle ore 16:00, dal lunedì al venerdì.

È facoltà dell’Amministrazione richiedere, in determinate situazioni quali, a titolo esemplificativo, la prosecuzione ad oltranza delle sedute consiliari o di commissione, l’organizzazione di convegni e cerimonie in genere, conferenze o altri eventi istituzionali, un’estensione dell’orario del servizio, anche senza preavviso, oltre la fascia oraria e, con preavviso scritto di almeno 24 ore, nei giorni prefestivi e festivi. In tali occasioni, pertanto, il Concessionario è obbligato a fornire il servizio aggiuntivo, fino a cessata esigenza.

Gli orari del bar possono essere modificati, con accordo scritto, in base alle effettive necessità dell’Amministrazione, anche in singole date.

Il servizio ai piani dovrà essere attivo solo per le aree di rappresentanza politica (Presidenza, Consiglieri, Capo di Gabinetto, Segretario Generale) ed i dirigenti, con un sovrapprezzo del 20% sull’importo totale dei prodotti alimentari da bar e delle bevande richieste.

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, a tal fine si rinvia a quanto già precisato all’ultimo capoverso dell’art. 4.2.

Il Concessionario fornisce a propria cura e spese le stoviglie e quant’altro necessario al corretto espletamento del servizio. E’ 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.

Il servizio di bar comprende la somministrazione e la cessione all’utenza, a titolo oneroso, di generi tradizionalmente afferenti al servizio di bar. La somministrazione avviene in dosi e quantità normalmente stabilite dalle vigenti disposizioni.

Non è di norma consentita la preparazione e la somministrazione di pasti caldi.

Il servizio di cassa deve essere adeguato e immediatamente potenziato in casi di intenso afflusso, in modo da evitare code.

Dovranno essere serviti, comunque e prioritariamente i Consiglieri regionali ed il personale interno.

L’acquisto dei generi da bar e di consumo diversi necessari per il servizio oggetto della concessione deve avvenire a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l’Amministrazione per l’igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

In ogni caso, l’Amministrazione non riconosce accordi in esclusiva stipulati dal Concessionario.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l’Amministrazione dirama una contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 10 (dieci) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 100,00 (euro: cento/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell’art. 1453, c.c..

### **Art. 32 Buvette**

Il servizio, erogato con le modalità di ristorazione tradizionale (servizio al tavolo con menu à la carte) viene svolto principalmente dalle ore 13,00 alle ore 15,00, salva diversa indicazione dell’Amministrazione nei giorni di sedute del Consiglio Regionale. Per necessità istituzionali (sedute consiliari o di altri organi statutari), analogamente a quanto stabilito per il servizio di bar e di mensa, il Concessionario è obbligato a fornire il servizio anche al di fuori dell’orario prestabilito, ivi compresi giorni prefestivi e festivi.

Il menu è composto da più antipasti (massimo: tre), più primi piatti a scelta (massimo: tre), più secondi piatti (massimo: tre, di cui almeno uno a base di pesce ed uno vegetariano), più contorni crudi e cotti (massimo: tre), frutta, dolci e bevande (con separata scelta di vini, bianchi e rossi e da dessert ed amari), ma anche da piatti freddi e/o precotti. Il corrispettivo non potrà superare la somma di € 30,00 (euro trenta/00), bevande diverse dall’acqua escluse.

L’utenza corrisponde direttamente il prezzo indicato sul menu, e non è previsto alcun onere a carico dell’Amministrazione. In ogni caso, devono essere trasmessi all’Amministrazione concedente per la verifica e l’approvazione sia l’elenco delle pietanze (menù) che il relativo costo da corrispondere. Ogni variazione deve essere autorizzata. Non sono ammesse pietanze o bevande se non preventivamente indicate ed approvate con provvedimento espresso dell’Amministrazione. L’Amministrazione dà facoltà al Concessionario di consentire all’utenza esterna l’accesso al locale buvette per il servizio di ristorazione. Tale accesso potrà avvenire previa prenotazione, con nominativi da comunicare all’accoglienza, che provvederà al riconoscimento ed accompagnamento degli utenti esterni presso i locali suddetti.

### **Art. 33 Prezzi del servizio Bar-tavola calda. Listino base. Revisione prezzi**

I prezzi dei generi da bar e di cui al listino base sono presenti nell’allegato 4. I corrispettivi si intendono comprensivi di tutti gli oneri e le spese sostenute, nonché dell’utile di impresa. Sui generi da bar sarà necessario effettuare lo sconto unico percentuale, dichiarato nell’offerta economica.

Il 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 generi di gastronomia e per altri alimenti e/o bevande (es.: biscotti, cioccolatini, snack, caramelle, ecc.).

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. 34 Prodotti. Intolleranze ed allergie**

All’interno dei locali adibiti a bar deve essere esposta la composizione dei prodotti freschi e non confezionati somministrati all’utenza. Le materie prime ed i prodotti utilizzati per la preparazione devono essere di prima qualità e di recente acquisto. È vietato l’uso di prodotti e materie prime aventi trattamenti transgenici (OGM). La data di scadenza deve costantemente essere controllata e rispettata, anche per le materie sfuse o di recente apertura. La conservazione dei cibi freschi deve essere effettuata con le migliori cautele e può sempre essere verificata anche senza preavviso dall’Amministrazione.

È tassativamente vietato il riutilizzo di generi scaduti, che dovranno essere smaltiti.

Dopo la chiusura del servizio, nel banco bar non dovranno in alcun caso essere conservati cibi deperibili.

Il Concessionario deve attenersi scrupolosamente alla normativa in vigore concernente le procedure di preparazione e conservazione degli alimenti, ai sensi del proprio piano di autocontrollo (manuale HACCP).

Particolare attenzione dovrà essere riservata per la preparazione e somministrazione di prodotti senza glutine, con riferimento alle “linee guida in materia di produzione di alimenti non confezionati senza glutine per la vendita diretta”, predisposte dalla AIC (Associazione Italiana Celiachia) e a tutti quegli alimenti che non devono venire in contatto con prodotti allergizzanti quali latte, soia, uova, arachidi, etc..

Inoltre particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli

alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza.

La somministrazione di bevande alcoliche è effettuata nel rispetto delle vigenti normative.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l’Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 100,00 (euro: 100/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell’art. 1453, c.c..

### **Art. 35 Gestione rifiuti**

Il Concessionario sarà tenuto allo smaltimento dei rifiuti, organici e non, nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia nel Comune di Reggio Calabria.

### **Art. 36 Distributori automatici**

Il Concessionario provvederà, a proprie cure e spese, alla collocazione, negli appositi spazi messi a disposizione dall’Amministrazione, di max n. 22 distributori automatici per la somministrazione di bevande calde e fredde, pasticceria confezionata e prodotti freschi.

Il Concessionario provvederà, inoltre, alla loro messa a norma.

## **CAPO 3 – ELENCO ALLEGATI**

ALLEGATO 1 - Principali alimenti e loro grammatura minima

ALLEGATO 2 - Qualità e caratteristiche organolettiche dei generi alimentari

ALLEGATO 3 - Prezzi servizio mensa

ALLEGATO 4 - Listino base

ALLEGATO 5 –Planimetrie

ALLEGATO 6 – Elenchi personale

ALLEGATO 7 – DUVRI