



**Data di pubblicazione:** 06/08/2018

**Nome allegato:** *Bar.Latina.All.2\_Capitolato.Tecnico.pdf*

**CIG:** 7561311F37;

**Nome procedura:** *Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016, volta all'affidamento della concessione ai sensi dell'art. 164 e ss. del D. Lgs. n. 50/2016, per il "Servizio di gestione del bar interno ubicato presso la Direzione Provinciale INPS di Latina".*



**ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE**

Direzione Centrale Acquisti e Appalti

**Allegato 2 al Disciplinare di gara**

**CAPITOLATO TECNICO**

**Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, volta all'affidamento della concessione ai sensi dell'art. 164 e ss. del d. lgs. n. 50/2016, per il "Servizio di gestione del bar interno ubicato presso la Direzione Provinciale INPS di Latina"**

**CIG: 7561311F37**

## INDICE

<b>PARTE I – NORME GENERALI .....</b>	<b>4</b>
<b>Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO. ....</b>	<b>4</b>
<b>Art. 2 – SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE .....</b>	<b>4</b>
<b>Art. 3 – PAGAMENTO DEI CANONI ANNUALI DELLA CONCESSIONE, DEGLI ONERI DI SICUREZZA E RIMBORSO DELLE UTILITA' USUFRUITE .....</b>	<b>4</b>
<b>Art. 4 - TERMINE PER LA CONSEGNA DEI LOCALI E PER LA DECORRENZA DEL SERVIZIO DI GESTIONE .....</b>	<b>5</b>
<b>Art. 5 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE, DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO DEI SERVIZI .....</b>	<b>6</b>
<b>Art. 6 - DURATA DELLA CONCESSIONE .....</b>	<b>6</b>
<b>Art. 7 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI .....</b>	<b>7</b>
<b>Art. 8 - VALORE DELLA CONCESSIONE.....</b>	<b>8</b>
<b>Art. 9 - UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA .....</b>	<b>8</b>
<b>Art. 10 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>9</b>
<b>Art. 11 – PENALI E MODALITA' DELLE CONTESTAZIONI .....</b>	<b>10</b>
<b>Art. 12 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI .....</b>	<b>12</b>
<b>Art. 13 - EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI .....</b>	<b>13</b>
<b>Art. 14 – CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI UTILIZZATORI.....</b>	<b>14</b>
<b>Art. 15 - QUALITA' E GRAMMATURA DEI PRODOTTI .....</b>	<b>15</b>
<b>Art. 16 - O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI .....</b>	<b>16</b>
<b>Art. 17 - INTOLLERANZE ED ALLERGIE .....</b>	<b>16</b>
<b>Art. 18 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE - LIVELLI DI SERVIZIO.....</b>	<b>16</b>
<b>Art. 19 - REVISIONE PREZZI .....</b>	<b>17</b>
<b>Art. 20 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI.....</b>	<b>17</b>
<b>Art. 21 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>17</b>
<b>Art. 23 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO .....</b>	<b>18</b>
<b>Art. 24 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO .....</b>	<b>20</b>
<b>Art. 25 - RESPONSABILE DEL CONCESSIONARIO. COMUNICAZIONI.....</b>	<b>22</b>

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

<b>Art.26 - ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE .....</b>	<b>22</b>
<b>Art.27 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ...</b>	<b>23</b>
<b>Art. 28 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI .....</b>	<b>23</b>
<b>Art. 29 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO .....</b>	<b>25</b>
<b>Art. 30 - PULIZIA DEI LOCALI, DELLE APPARECCHIATURE, DEGLI ARREDI E SUPPELLETTILI GESTIONE DEI RIFIUTI. ....</b>	<b>26</b>
<b>Art. 31 - MANUTENZIONE DEGLI SPAZI E DEGLI APPARECCHI UTILIZZATORI, DEGLI ARREDI E DELLE SUPPELLETTILI .....</b>	<b>27</b>
<b>Art. 32 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO .....</b>	<b>27</b>
<b>Art. 33 - ONERI SICUREZZA - DUVRI .....</b>	<b>28</b>
<b>Art. 34 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO ..</b>	<b>28</b>
<b>Art. 35 – VERIFICHE DELLA REGOLARITA' DEL SERVIZIO .....</b>	<b>29</b>

## **PARTE I – NORME GENERALI**

### **ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO.**

1.1 Il presente Capitolato Tecnico ha per oggetto la concessione del servizio di gestione del bar interno ubicato presso la Direzione Provinciale INPS di Latina, sita in Via Cesare Battisti, 52, 04100 Latina (LT).

1.2 Ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs. n. 50/2016, alla presente procedura si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del D. Lgs. n. 50/2016 (di seguito: Codice), relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione.

1.3 La procedura di gara risponde, altresì, alle disposizioni previste dal Bando di gara, dal Disciplinare di gara, dal presente Capitolato Tecnico, dallo schema di contratto e dai relativi allegati, oltre che, per quanto non regolato dalle clausole ivi contenute, dal R.D. n. 2440/1923 e dal R.D. 827/1924, dalle norme del Codice Civile e dalle altre disposizioni di legge vigenti in materia di contratti di diritto privato, nonché dalle leggi nazionali e comunitarie vigenti nella materia oggetto della Concessione.

1.4 La procedura di gara per l'individuazione del concorrente nonché le norme per l'esecuzione della concessione sono regolate dalla Parte III, Titolo I del Codice dei Contratti.

### **ART. 2 – SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

2.1 Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario uno spazio dedicato, dislocato presso l'immobile della Direzione Provinciale INPS di Latina, via Cesare Battisti, 52 - 04100 Latina (LT), avente superficie utile netta di mq 143,15 e una superficie commerciale di mq 100,41.

2.2 Gli spazi sono meglio identificati nella planimetria allegata alla presente procedura.

### **ART. 3 – PAGAMENTO DEI CANONI ANNUALI DELLA CONCESSIONE, DEGLI ONERI DI SICUREZZA E RIMBORSO DELLE UTILITÀ USUFRUITE**

3.1 Il Concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione un canone di concessione, relativo all'uso dei locali, con decorrenza dalla data formale d'inizio del servizio, come stabilita nei verbali di consegna di cui al successivo art. 4.

3.2 Per l'esercizio della concessione saranno previsti:

- a) La corresponsione di un **canone di concessione**, dell'importo minimo di € 600,00/mese, al netto dell'aumento proposto dal concorrente in sede di offerta economica;
- b) Il **rimborso per le utilità usufruite** (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento) che il Concessionario dovrà corrispondere direttamente all'Istituto per un importo annuo forfetariamente determinato in € 1.250,00/anno.

Qualora siano installati contatori separati di consumo per ognuno dei prelievi sopra elencati, sarà addebitato il costo derivante dall'effettivo consumo rilevato.

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

3.3 I canoni di cui al punto a) nonché gli importi di cui al punto b) dovranno essere corrisposti rispettivamente all'INPS anticipatamente con cadenza annuale.

3.4 Per quanto da corrispondere all'INPS, si dovrà effettuare versamento sul conto corrente intestato a INPS, i cui estremi saranno comunicati all'atto della stipula del contratto di concessione.

3.5 I suddetti pagamenti non potranno essere ritardati per alcun motivo. In caso di ritardato pagamento, anche solo parziale, l'Amministrazione, oltre all'applicazione delle penali di cui all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, si riserva la facoltà di risolvere il Contratto con conseguente diritto al risarcimento del danno e corresponsione, su tutte le somme dovute, senza necessità di costituzione in mora, degli interessi calcolati a norma di legge.

#### **ART. 4 - TERMINE PER LA CONSEGNA DEI LOCALI E PER LA DECORRENZA DEL SERVIZIO DI GESTIONE**

4.1 Il Concessionario dovrà eseguire, entro 60 (sessanta) giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del contratto, le operazioni di allestimento dei locali negli spazi che saranno assegnati dall'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 11 del presente Capitolato Tecnico. Al termine dei lavori verrà redatto apposito verbale tra l'Amministrazione ed il Concessionario.

4.2 Gli allacciamenti elettrici e i collegamenti idraulici, nonché tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione degli impianti, s'intendono, nessuno escluso, a totale carico del Concessionario che dovrà rilasciare all'Amministrazione la relativa Dichiarazione di Conformità ai sensi del D.M. n. 37/2008 e s.m.i.. In particolare, tutte le apparecchiature elettriche (in seguito: apparecchi utilizzatori) dovranno sottostare ad idoneo interruttore magnetotermico differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura e  $I_{dn}=30\text{mA}$  (comunemente definito "interruttore salvavita") e di rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

4.3 Il concessionario avrà cura di verificare ed eventualmente adeguare anche i punti di allaccio, elettrici ed idrici, già esistenti.

4.4 Dell'avvenuto completamento della consegna e installazione di eventuali arredi ed apparecchi utilizzatori faranno fede appositi verbali, redatti congiuntamente dal Concessionario e dall'Amministrazione, dai quali dovrà rilevarsi:

- a. la consegna, per ogni apparecchiatura installata, della documentazione specificata al successivo Art. 28 (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso, dichiarazione del costruttore i de
- b. gli apparecchi utilizzatori con specifico riguardo all'anno di costruzione, attestazione avvenuto controllo integrità prodotti/interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento, autorizzazione Sanitaria registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento da dove sarà stoccata la merce per il rifornimento, ecc.);

#### **Il servizio decorrerà formalmente dal primo giorno del mese successivo a quello della data di sottoscrizione del verbale di cui al punto 4.1, salva anticipazione concordata tra le parti.**

4.5 Il Concessionario dovrà altresì impegnarsi prima dell'inizio del servizio a fornire all'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 11 del presente Capitolato Tecnico, un elenco dettagliato degli apparecchi utilizzatori installati, distinti per sito e tipologia, accompagnato dalla dichiarazione di responsabilità, all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che detti apparecchi rispondono in toto alle vigenti normative previste per l'attività di cui trattasi; tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato, entro lo stesso termine, in occasione di variazioni/modifiche del parco macchine installate.

4.6 L'Amministrazione concedente si riserva di verificare anche a campione le autorizzazioni previste dalla legge per la vendita al pubblico di bevande e alimenti e la regolarità delle seguenti certificazioni:

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

- a. idoneità igienico - sanitaria degli arredi, suppellettili ed apparecchi utilizzatori;
- b. idoneità igienico - sanitaria degli addetti al servizio;
- c. idoneità dell'impianto elettrico (norme UE- ENPI);
- d. il corretto uso degli spazi concessi e il rispetto degli impegni assunti, anche con riferimento alla tipologia di prodotti erogati;
- e. la sussistenza della polizza assicurativa di cui all'art. 14 a copertura di tutti i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività e dall'installazione e utilizzo degli apparecchi utilizzatori.

**ART. 5 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE, DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO DEI SERVIZI**

5.1 Il Concessionario non deve adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato Tecnico, né potrà mutare la destinazione d'uso degli spazi e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi, salvo accordi preventivi assunti con l'Amministrazione.

5.2 Data la specificità del servizio, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, è fatto espressamente divieto al Concessionario, ai sensi dell'art. 105, comma 4, del D.lgs. n. 50/2016:

- a. di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno;
- b. di subappaltare, in tutto o in parte, il servizio, pena la risoluzione del contratto, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno.

5.3 Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto per l'Amministrazione, salva alla stessa la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto alla refusione non solo di ogni eventuale danno, e con la conseguente perdita della cauzione, previo semplice accertamento del fatto.

5.4 La cessione dei crediti è disciplinata dall'art.106 del D. Lgs. n. 50/2016.

5.5 In caso di trasgressione alle norme del presente Disciplinare, commessa dall'eventuale subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Amministrazione s'intenderà l'aggiudicatario.

5.6 Negli spazi oggetto della concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

5.7 L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

**ART. 6 - DURATA DELLA CONCESSIONE**

6.1 Il contratto di concessione del servizio di gestione del bar interno con erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari, in osservanza all'art. 168 del Codice, avrà la durata di anni 4 (quattro) solari consecutivi, con decorrenza dal primo giorno del mese successivo alla data di sottoscrizione del verbale di cui all'art. 4.5 del presente Capitolato tecnico, salvo cessazione anticipata dei suoi effetti, qualora ricorra anche uno solo degli eventi indicati al successivo Art. 10 del presente Capitolato Tecnico.

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

6.2 All'atto della sottoscrizione del contratto, l'Amministrazione procederà alla consegna degli spazi per l'allestimento degli stessi, necessario per l'espletamento del servizio come descritto nel precedente art.4 del presente capitolato tecnico.

6.3 Il servizio avrà inizio decorsi 60 (sessanta) giorni lavorativi dall'avvenuta consegna dei locali da parte dell'Amministrazione al Concessionario, e comunque all'esito della sottoscrizione del verbale di cui all'art.4.1 del Capitolato tecnico.

6.4 L'Amministrazione, qualora ricorrano motivi di urgenza, nelle more della stipula del Contratto e sotto le riserve di legge, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna degli spazi.

6.5 L'avvio della fase della gestione della Concessione avverrà all'esito positivo di una verifica preliminare, da parte del competente Ufficio Tecnico della Stazione Appaltante, circa la conformità degli spazi allestiti dal Concessionario, rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di conformità impiantistica.

6.6 Sarà facoltà della Stazione Appaltante provvedere all'affidamento di nuovi servizi consistenti nella ripetizione di quelli già affidati con la presente procedura per ulteriori due (2) anni, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del Codice.

6.7 Ai sensi dell'art.106, comma 11, del Codice, la Stazione Appaltante si riserva, in via del tutto eventuale e opzionale, previa insindacabile valutazione interna, di prorogare il Servizio alla scadenza del Contratto, nella misura massima di 12 (dodici) mesi e per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente.

6.8 Qualora il Concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'Amministrazione potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

6.9 Qualora il Concessionario, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse abbandonare i servizi o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, l'Amministrazione tratterà il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

6.10 L'Amministrazione addebiterà inoltre al Concessionario inadempiente, a titolo di risarcimento danni, l'eventuale maggior spesa che potrebbe derivare per l'assegnazione del servizio ad altra società.

6.11 La concessione trova la sua causa nella gestione del servizio di gestione del bar interno con erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari, oggetto della presente procedura all'interno dello stabile, sopra indicato, di proprietà dell'INPS. Le Parti, quindi, si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto di concessione, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella Legge n. 392/1978 e s.m.i..

## **ART. 7 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI**

7.1 Alla scadenza contrattuale, il Concessionario dovrà rimuovere le proprie apparecchiature e ripristinare – su richiesta dell'Amministrazione concedente - lo stato dei luoghi nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto, entro 30 (trenta) giorni lavorativi, pena l'incameramento della cauzione.

7.2 A tal proposito, verranno redatti appositi verbali di riconsegna degli spazi, in contraddittorio tra l'Amministrazione e il Concessionario.

7.3 Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia



Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

7.4 Lo svincolo della garanzia fideiussoria o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

7.5 Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

7.6 Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, l'Amministrazione applicherà le penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico.

## **ART. 8 - VALORE DELLA CONCESSIONE**

8.1 Il valore presunto della concessione del servizio, per la durata di 4 anni, è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, in **€ 464.000,00 (Euro [quattrocentosessantaquattromila/00]) IVA esclusa**, sulla base di una metodologia estimativa basata sull'analisi del conto economico gestionale del concessionario in funzione dei ricavi e delle spese attribuibili all'utilizzo dell'unità immobiliare destinata a bar, ipotizzando che lo stesso sia gestito da un imprenditore ordinario, con normali capacità imprenditoriali, in un contesto particolare in considerazione della sua ubicazione all'interno della Direzione Provinciale INPS di Latina.

8.2 Tale stima ha carattere puramente presuntivo ai fini dell'esecuzione della procedura di assegnazione della concessione e, pertanto, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di gestione in parola.

8.3 I costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, sono stati quantificati nella misura di **€ 1.740,00 (euro milesettecentoquaranta/00)**, come indicato al successivo Art. 33 del presente Capitolato Tecnico.

## **ART. 9 - UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA**

9.1 L'erogazione del servizio è destinata ai dipendenti INPS della struttura ove la concessione avrà luogo, nonché a dipendenti di altre sedi INPS, agli ospiti esterni presenti in relazione ad eventi istituzionali e ai vari operatori che operano nella sede (vigilanza, pulizia, facchinaggio, manutenzione, medici esterni, ecc.). **Non è consentito in alcun modo l'esercizio dell'attività a favore di pubblico esterno, il cui accesso ai locali oggetto della concessione è vietato.**

9.2 Con riferimento all'ampiezza del bacino di utenza, nella Direzione Provinciale di Latina sono presenti 191 impiegati, cui possono aggiungersi, occasionalmente, ulteriori unità costituite dal personale delle sedi e agenzie distaccate oltre al personale degli operatori economici che operano nella sede.

9.3 L'Amministrazione, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non garantirà né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti indicati.

9.4 La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale. Pertanto il Concessionario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

9.5 Si evidenzia che nella sede non sono presenti altri servizi di bar con somministrazione alimenti e bevande, mentre potranno essere installati a cura dell'Amministrazione, all'esterno dei locali oggetto della concessione, distributori automatici per l'erogazione di bevande calde e fredde, cibi freddi e snack, senza che con ciò il Concessionario possa accampare pretesa di risarcimento alcuno.

## **Art. 10 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

10.1 L'Amministrazione, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., previa comunicazione da inviarsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 80 e 83 del D.Lgs. n. 50/2016), come dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui al punto 6 del presente Disciplinare;
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 C.C., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- c) revoca, da parte delle autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento del servizio;
- d) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- e) ritardo nell'avvio del servizio superiore a 30 giorni rispetto al termine convenuto;
- f) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- g) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1-bis della Legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come sostituita dal D. Lgs. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in Legge del 22 novembre 2002, n. 266;
- h) esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- i) interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- j) abbandono del contratto, anche parziale, salvo che per cause di forza maggiore;
- k) subappalto o cessione, anche parziale, del contratto;
- l) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- m) mancata corresponsione dell'importo dovuto a titolo di rimborso per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi) entro le scadenze stabilite e inosservanza riguardo qualsiasi debito contratto dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- o) mancata corresponsione del canone di concessione, relativo all'uso dei locali;
- p) inosservanza degli obblighi dettati dalla Legge n. 136/2010 in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- q) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo quadriennale del Contratto;
- r) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- s) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- t) mancato rispetto dell'Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- u) reiterata vendita e/o somministrazione di prodotti con validità oltre la data di scadenza, di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità;
- v) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

- w) dopo n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;
- x) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

La risoluzione del contratto farà sorgere a favore dell'Amministrazione:

- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (compreso eventuali differenze del canone e oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Amministrazione dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

10.2 L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, parzialmente o totalmente, a sua discrezione e in ogni momento, ai sensi dell'art. 1373, comma 2, C.C., con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni da comunicarsi al Concessionario con lettera raccomandata, anche in caso di mutamenti di carattere organizzativo che abbiano incidenza sull'esecuzione del Contratto (pubblico interesse).

10.3 Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che la cessazione non comporti danno alcuno all'Amministrazione e rinunciando espressamente, sin d'ora, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 C.C., a qualsiasi eventuale pretesa anche di natura risarcitoria (compensi, indennizzi, rimborsi, ecc.).

10.4 L'Amministrazione, inoltre, qualora sorga la necessità di eseguire lavori edili e/o impiantistici negli spazi concessi o nelle immediate vicinanze dei locali dove sarà svolto il servizio, o in relazione a qualsiasi altra propria effettiva esigenza, valuterà la possibilità di sospendere parzialmente o totalmente il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari. In tal caso, peraltro non previsto né prevedibile nel breve/medio periodo, il canone per il rimborso spese dovuto dal Concessionario sarà decurtato in proporzione al periodo d'interruzione.

10.5 Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore deve intendersi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario che quest'ultimo non possa evitare pur agendo con la diligenza richiesta in simili circostanze.

10.6 Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, entro cinque giorni dall'inizio dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

10.7 Nel caso d'interruzione del servizio per motivi diversi da quelli sopra indicati, l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario e applicare le sanzioni previste.

## **Art. 11 – PENALI E MODALITA' DELLE CONTESTAZIONI**

11.1 La violazione di qualunque disposizione contenuta nel presente Capitolato Tecnico, o il compimento da parte del Concessionario o dei suoi collaboratori/dipendenti, di azioni e/o atti che abbiano compromesso o tali da compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, comporteranno l'applicazione di sanzioni adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della concessione.

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

11.2 In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Amministrazione applicherà le seguenti penali:

N.	DESCRIZIONE VIOLAZIONE	IMPORTO PENALE
1	Mancata corresponsione del rimborso spese entro i termini stabiliti dall'art. 3	€ <b>50,00</b> per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto
2	Mancato rispetto del termine di cui all'art.4.1	€ <b>50,00</b> per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto
3	Mancata consegna/aggiornamento, nei tempi stabiliti, dell'elenco dettagliato degli apparecchi utilizzatori installati, ex art. 3	€ <b>50,00</b> per ogni giorno di ritardo, o per infrazione rilevata
4	Mancata consegna/aggiornamento, nei tempi stabiliti, dell'elenco dettagliato dei prodotti erogati, con relativi prezzi e dichiarazione allegata, od ogni altra violazione rispetto alle prescrizioni dell'art. 28, commi 1), 3)	€ <b>50,00</b> per ogni giorno di ritardo, o per infrazione rilevata
5	Mancato rispetto dei tempi d'intervento massimi per le riparazioni degli apparecchi utilizzatori in caso di guasti, come da art. 23	€ <b>50,00</b> per ogni giorno di ritardo
6	Mancata trasmissione, nei tempi stabiliti dall'art. 36, della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all'art. 28, c. 2, lett. a), del D.Lgs. n. 81/2008.	€ <b>50,00</b> per ogni giorno di ritardo
7	Mancata segnalazione, con appositi avvisi e/o liste, di prodotti controindicati ai soggetti intolleranti o allergici, come prescritto dall'art. 22	€ <b>100,00</b> a prodotto, per la prima infrazione  € <b>200,00</b> a prodotto, per infrazioni successive
8	Somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dal "paniere prodotti"	€ <b>50,00</b> a prodotto, per la prima infrazione  € <b>100,00</b> a prodotto, per infrazioni successive
9	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, come prescritto all'art. 28, punto 2)	€ <b>100,00</b> a prodotto, per la prima infrazione  € <b>200,00</b> a prodotto, per infrazioni successive  In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
10	Mancato intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione con le periodicità richieste dall'art. 28 p.to 2)	€ <b>100,00</b> per la prima infrazione  € <b>200,00</b> per infrazioni successive  In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
11	Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti ex art. 28 p.to 4)	€ <b>50,00</b> per ogni infrazione accertata
12	Scarso decoro o correttezza nei rapporti con l'utenza da parte del personale del Concessionario (ex art. 29)	€ <b>50,00</b> per la prima infrazione  € <b>100,00</b> per le infrazioni successive

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

13	Violazione degli obblighi di informazione all'Amministrazione riguardo la formazione del personale, di cui all'art. 32	€ <b>100,00</b> per la prima infrazione  € <b>200,00</b> per infrazioni successive  In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
----	--	--

11.3 L'importo della penalità, compresa la rifusione di spese e/o danni, sarà addebitato direttamente al Concessionario e non potrà superare, complessivamente, il 10% del valore economico massimo della durata della Concessione, pena la facoltà di procedere alla revoca della Concessione.

11.4 Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al Concessionario a mezzo comunicazione scritta, inoltrata per posta elettronica certificata (PEC) entro 5 (cinque) giorni, naturali e consecutivi, dalla data della suddetta comunicazione, il Concessionario potrà presentare eventuali osservazioni e/o controdeduzioni. Decorso il suddetto termine l'Amministrazione, qualora non riceva giustificazioni oppure, avendole ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario.

## **Art. 12 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

12.1 L'appaltatore, in sede di stipula, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3 della legge 13/08/2010 n. 136 e s.m.i., specificando le generalità e del codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso.

12.2 Inoltre dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta Legge n. 136/2010 impegnandosi, ulteriormente, a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo competente per territorio della notizia dell'inadempimento della controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

## **PARTE II – CONDIZIONI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

### **Art. 13 - EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI**

13.1 In riferimento all'art. 1 del presente Capitolato Tecnico, il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari, dovrà prevedere, obbligatoriamente, l'erogazione dei seguenti prodotti ("paniere prodotti"):

<b>PANIERE Prodotti – FASCIA A</b>	<b>PREZZO A BASE D'ASTA IVA INCLUSA</b>
Caffè espresso	€ 1,10
Caffè freddo	€ 1,40
Espressino	€ 1,20
Cappuccino	€ 1,50
Cioccolata calda	€ 2,50
Decaffeinato	€ 1,50
Caffè al ginseng	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,10
Latte macchiato	€ 1,20
Camomilla/the/infusi/tisane	€ 1,70
Bibite in bottiglia o lattina cl.33	€ 2,50
Succhi di frutta in bottiglia o lattina	€ 2,50
Acqua minerale in bottiglia lt.0,5	€ 1,00
Cornetti, Polacche Krapfen Brioche, Fagottini, Maritozzi e similari (min.gr.100)	€ 2,00

<b>PANIERE Prodotti – FASCIA B</b>	<b>PREZZO A BASE D'ASTA IVA INCLUSA</b>
Red Bull	€ 3,00
Spremuta di agrumi	€ 3,00
Panino farcito	€ 3,50
Piadina	€ 3,50
Trancio pizza margherita/focaccia	€ 2,50
Insalata mista	€ 4,00
Primo piatto (vari tipi)	€ 5,00
Secondo piatto (vari tipi)	€ 7,00
Gelati confezionati (tipo cornetto o biscotto)	€ 2,00
Contorni	€ 2,50
Yogurt	€ 2,50
Estratti/centrifugati di frutta	€ 4,00
Toast/tramezzini	€ 2,50

13.2 Gli articoli da erogare dovranno indicare chiaramente prezzo, marca, data di confezionamento o il tempo minimo di conservazione; al riguardo, i prodotti non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato "consumare preferibilmente entro il ..." dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata.

13.3 Per le bevande calde devono essere utilizzati bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili o inalterabili.

13.4 L'eventuale introduzione, nel corso della concessione, di nuovi e/o diversi prodotti, rispetto a quelli concordati contrattualmente, dovrà essere pattuita con l'Amministrazione.

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

13.5 La somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dal “*paniere prodotti*”, comporterà l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico.

13.6 In nessun caso potranno essere somministrate bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

#### **Art. 14 – CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI UTILIZZATORI**

14.1 Nei locali da adibire a bar sono già presenti le seguenti attrezzature, di proprietà dell'INPS:

- Bancone bar e scaffalatura retrostante
- Frigoriferi interni al banco (zona bar)
- Cucina 6 fuochi
- Piastra
- Cappa, con relativo motore
- 2 lavabi con appositi ripiani in granito (zona cucina)
- Scaffali e armadietto a uso del personale (zona magazzino),

14.2 Gli apparecchi utilizzatori da installare a cura del Concessionario dovranno essere nuovi di fabbrica e di ultima generazione, di costruzione non anteriore all'anno 2016, muniti del marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi UE (es. IMQ), tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente 24 ore su 24, per tutta la durata della concessione, nonché in grado di generare ridotti impatti ambientali e risparmi energetici (minimo di classe energetica A e A+).

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, verrà assegnato un punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica come indicato nell'art.17 del Disciplinare di Gara.

14.3 Le apparecchiature di cui al comma precedente dovranno:

- a. essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
- b. essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
- c. rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- d. contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell'effetto serra;
- e. possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nella circolare del Ministero della Sanità n. 35 del 31.05.1979 e dal regolamento d'esecuzione delle norme contenute nella Legge 30.04.1962 n. 283 e s.m.i. (“Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”);
- f. riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo dello stesso, la denominazione, la ragione sociale e il recapito della Società, nonché il nominativo/telefono del

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

referente al quale rivolgersi per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti, ecc.

14.4 La gestione e manutenzione degli apparecchi utilizzatori (consegne agli utenti, attivazioni, guasti, sostituzioni e tutti gli eventuali problemi connessi o conseguenti), sarà a esclusivo carico del Concessionario.

14.5 Gli apparecchi che dovessero risultare, durante lo svolgimento del servizio, tecnologicamente obsoleti, dovranno essere, previa preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, tempestivamente sostituiti con altri di tecnologia moderna; parimenti, il Concessionario potrà, nel corso del rapporto contrattuale, previa preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, sostituire gli apparecchi utilizzatori con altri che abbiano pari o superiori caratteristiche.

14.6 Il Concessionario, rispettando gli orari concordati con l'Amministrazione, avrà libero accesso agli spazi ove sarà svolto il servizio.

14.7 L'Amministrazione è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ad arredi, suppellettili o apparecchi utilizzatori. Parimenti, è esonerato da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di furto di derrate o suppellettili o qualsiasi altra cosa presente all'interno dei locali oggetto della concessione.

## **Art. 15 - QUALITA' E GRAMMATURA DEI PRODOTTI**

15.1 I principali prodotti di cui al succitato "paniere" dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

- **BEVANDE CALDE:**

Caffè: almeno di "prima miscela bar", macinato all'istante e con grammatura minima di gr.7 di caffè per ogni erogazione.

Caffè in cialde: 9,5 grammi

Latte: grammatura minima gr. 8 di latte in polvere per ogni erogazione;

Cappuccino: almeno gr. 10 di latte in polvere per ogni erogazione;

The/Ginseng: almeno gr. 14 di the/Ginseng in polvere per ogni erogazione;

Cioccolato: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione;

Caffè decaffeinato: grammatura minima gr. 1,5;

Cappuccino decaffeinato: grammatura minima caffè gr. 1,5, latte gr. 9

Camomilla solubile: almeno gr. 14 di camomilla in polvere per ogni erogazione (in alternativa eventuale erogazione di acqua calda).

- **BEVANDE FREDDE:**

Bibite in lattina: da cl. 0,50, 0,33 e 0,25

Bibite in bottiglia (the, integratori, succhi di frutta, ecc.): cl. 0,50

Acqua minerale naturale e frizzante: in bottiglia PET da lt. 0,33 e 0,50;



Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

Succhi di frutta, the e drink-pack in genere: da cl. 020 e 0,33;

Yogurt in bottiglia o PET: da cl. 0,20

• **ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI**

Alimenti salati - snack salati: confezionati singolarmente.

Primi piatti da riscaldare confezionati in atmosfera modificata o surgelati: conservati e confezionati nel pieno rispetto dei protocolli di igiene e della catena del freddo;

• **ALIMENTI SOLIDI FRESCI**

Panini, piadine, tramezzini, pasticceria, brioches, insalate: conservati in apparecchi utilizzatori refrigerati, essere garantiti per qualità, igiene e freschezza, essere prodotti somministrati nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria.

15.2 Con riferimento alle caratteristiche dei prodotti in vendita (ad es., grammature ed ingredienti) si allega, a puro titolo di riferimento, il **Capitolato nutrizionale – allegato 11** redatto dal Coordinamento generale medico legale INPS ai fini della Procedura ristretta di carattere comunitario, ai sensi dell'artt. 55, 6° comma, e 30 del D.Lgs. 163 del 12 aprile 2006, volta all'affidamento in concessione del "Servizi di ristorazione presso le sedi della Direzione Generale dell'INPS, in Roma".

**Art. 16 - O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI**

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati; al riguardo, il Concessionario dovrà attestare, prima della commercializzazione dei prodotti, con dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica né grassi idrogenati e a richiesta dell'Amministrazione esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

**Art. 17 - INTOLLERANZE ED ALLERGIE**

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 per fare acquisti consapevoli, **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** (per esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.), pena l'applicazione delle penali previste all'art.16 del presente Capitolato Tecnico.

**Art. 18 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE - LIVELLI DI SERVIZIO**

Il servizio di assistenza e manutenzione degli apparecchi utilizzatori installati ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del concessionario il quale, in caso di guasti, pena

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

l'applicazione delle penalità previste all'Art. 11 del presente Capitolato Tecnico, si impegna a rispettare i seguenti livelli di servizio:

<b>Livello di servizio</b>	<b>Tempi di intervento massimi</b>
Per riparazioni degli apparecchi utilizzatori in caso di guasti o malfunzionamenti.	Entro e non oltre 12 ore lavorative dalla rilevazione del guasto
Per il rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti	Entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione
Per la sostituzione dell'apparecchio utilizzatore con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori, nel caso l'entità del guasto non consenta la riparazione entro le 12 ore lavorative successive alla segnalazione	Entro e non oltre quattro giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine delle 12 ore

#### **Art. 19 - REVISIONE PREZZI**

È ammessa la revisione prezzi, a partire dal secondo anno del contratto, nei limiti delle vigenti disposizioni in materia. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, la revisione dei prezzi verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'Amministrazione, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi. L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

#### **Art. 20 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI**

20.1 I corrispettivi per il servizio rimarranno a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

20.2 Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

- con monete o con banconote;
- mediante pagamento elettronico tramite POS;
- mediante buoni pasto, anche in formato elettronico, utilizzati dall'Istituto. Relativamente a tale ultima forma di pagamento è onere del Concessionario accettare anche i futuri buoni pasto utilizzati dall'Istituto, provvedendo a convenzionarsi con qualsiasi nuovo Fornitore individuato;

#### **Art. 21 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

21.1 Il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari dovrà essere assicurato con continuità, in tutti i giorni lavorativi di apertura degli uffici dalle ore 07.30 alle ore 18.00.

21.2 L'INPS si riserva di chiedere aperture e chiusure straordinarie, in relazione ad attività istituzionali o a circostanze ed eventi impreveduti alla data del bando; parimenti il gestore dovrà chiudere l'esercizio in conclamate condizioni di pericolo o per circostanze legate in generale alla sicurezza stabilite dal Direttore di Sede, nonché nelle circostanze indicate al successivo art. 22.

21.3 Il personale addetto al servizio potrà accedere alla sede dalle ore 7.00; la loro permanenza sarà consentita fino al tempo strettamente necessario, e comunque non oltre le ore 18.30, per effettuare le operazioni di rifornimento, manutenzione e pulizia.

## **Art. 22 - INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

22.1 Il Concessionario dovrà garantire sempre la continuità del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari.

22.2 Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- a. scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;
- b. in caso di guasto degli apparecchi utilizzatori: dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- c. interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Disciplinare (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti;

22.3 Il servizio, infine, non sarà effettuato qualora si rendesse necessario effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; in tal caso l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e Il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

22.4 Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto.

22.5 In tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

## **Art. 23 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

23.1 Saranno a carico del Concessionario, e quindi si intenderanno compresi nell'offerta dello stesso, le spese relative:

- a. alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- b. alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- c. alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;
- d. alle spese inerenti la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio;
- e. all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte 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;
- f. all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per l'erogazione delle bevande e degli alimenti;

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

- g. alle 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;
- h. per furto o danneggiamento ad opera di terzi di merci, macchinari o suppellettili di proprietà del Concessionario e per la perdita di derrate alimentari dovute a guasti degli stessi imputabili a cause di forza maggiore;

23.2 Graveranno sul Concessionario i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale.

23.3 In relazione alle prescrizioni di igiene e sicurezza, e con particolare riferimento alle norme e disposizioni di cui ai successivi artt.33 e 34, il concessionario dovrà:

- a. operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP previsto dal Regolamento CE 852/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE e s.m.i. e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa;
- b. fornire all'Amministrazione, contestualmente all'installazione degli apparecchi utilizzatori, l'autorizzazione sanitaria o certificato rilasciati dall'autorità sanitaria o altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o i generi di conforto utilizzati per il rifornimento delle derrate;
- c. provvedere all'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) degli spazi e delle macchine, ecc., avendo cura di conservare in spazi distinti dalle derrate detti materiali ed in contenitori che descrivano in modo chiaro e ben visibile il loro contenuto;
- d. essere disponibile, durante tutta la durata del contratto, a collaborare con l'Amministrazione per l'individuazione e il controllo degli alimenti e delle bevande e a partecipare a iniziative di promozione della salute, attraverso, ad esempio, l'utilizzo del distributore e/o dell'area adiacente per la diffusione di messaggi (manifesti, video) sui temi di sanità pubblica e consumo responsabile.

23.4 Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel **CAPITOLO V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004**, di seguito elencati.

23.5 Tutti i materiali, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- a. essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulizia e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente a evitare ogni rischio di contaminazione;
- b. essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- c. ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
- d. essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante;

23.6 Il concessionario dovrà prevedere un adeguato piano di pulizia e sanificazione delle attrezzature, degli apparecchi utilizzatori e delle suppellettili, da applicare con cadenza periodica, che deve contenere frequenza, descrizione delle operazioni e prodotto da utilizzare. Deve anche essere identificato il nome del responsabile dell'applicazione e della verifica (visiva e/o analitica) dell'efficacia della pulizia e sanificazione, che registrerà su apposito modulo; deve essere garantita l'effettuazione di almeno un intervento di pulizia e igienizzazione settimanale, salvo diverse esigenze verificate nel corso dell'operatività; il piano dovrà essere consegnato all'Amministrazione prima dell'effettuazione del servizio.

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

23.7 Riguardo al riassortimento dei prodotti offerti e all'evidenza dei prezzi, il Concessionario deve:

- a. garantire il continuo e tempestivo rifornimento e/o riassortimento di tutti i prodotti, in modo che non ci sia interruzione nell'esercizio dell'attività, curandone costantemente la qualità e il buon mantenimento, e assicurando che non siano erogati prodotti vicini della scadenza di conservazione, ma anche con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- b. garantire che i prezzi di vendita dei prodotti offerti:
  - siano esposti in modo visibile all'utenza;
  - restino fissi e invariabili per i primi 12 mesi (dodici mesi), decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto, dopodiché - su motivata richiesta scritta dell'affidatario, accompagnata da documenti giustificativi - potranno essere aggiornati, con cadenza annuale, sulla base dell'indice nazionale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi all'anno precedente.

I prezzi dovranno essere arrotondati per difetto ai 5 (cinque) centesimi di euro.

23.8 L'applicazione dei nuovi prezzi sarà in ogni caso subordinata a preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, alla quale è riservata la valutazione della congruità della richiesta, sulla base della normativa vigente. La revisione prezzi non potrà mai avere efficacia retroattiva.

23.9 Le variazioni sopradette saranno applicabili solo qualora l'indice ISTAT abbia subito una variazione, dall'inizio del contratto, superiore al 5%;

## **Art. 24 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

24.1 Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto (ad eccezione del personale addetto alle pulizie, per il quale il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate) secondo le disposizioni di legge in vigore e dovrà, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

24.2 Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi, di cui al successivo Art. 28.

24.3 Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

24.5 Il Concessionario dovrà produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

24.6 Per motivi di sicurezza, il personale alle dipendenze del Concessionario sarà dotato anche di apposito badge, dal quale l'Amministrazione potrà evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura in caso di esodo.

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

24.7 L'Amministrazione si riserva di verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo approntato dal Concessionario, stabilendo le modifiche ritenute idonee a garantire un più efficiente espletamento dei servizi.

24.8 Eventuali richieste di tale natura saranno comunicate per iscritto al Concessionario che sarà tenuto a darvi attuazione entro 10 (dieci) giorni dalla notifica.

24.9 Il personale dipendente del Concessionario dovrà:

- a. indossare idonee divise che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore (rifornitori, pulitori, manutentori), esteticamente curate ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munite sia di placca ben visibile recante il marchio dell'impresa del Concessionario sia di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D. Lgs. n. 81/2008;
- b. essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980. ("Regolamento di esecuzione della Legge n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande") ed attenersi alle prescrizioni di cui agli altri articoli del Titolo III ("Igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto) del citato D.P.R. n. 327/1980;
- c. osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP, di cui all'Art. 30;
- d. essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;
- e. presentare, al rientro in servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- f. osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Amministrazione;
- g. adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell'Amministrazione e al rispetto delle norme di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- h. comunicare immediatamente al referente dell'Amministrazione qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
- i. tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- j. assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- k. provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi;

24.10 L'Amministrazione, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

24.11 Fermo restando quanto previsto nel periodo seguente, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti troveranno applicazione le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva vigente, relativa alle attività oggetto del Servizio di Ristorazione ed applicato al personale ivi impiegato, in materia di riassorbimento del personale.

24.12 Si dà atto che il C.C.N.L. di riferimento applicato dall'attuale gestore è quello relativo al personale impiegato nel Servizio di Ristorazione Turismo, comparto ristorazione collettiva. I dati relativi

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

al suddetto personale, alla data del 6 marzo 2015, sono specificati nell'allegato sub 5 alla Lettera di Invito. A tal fine, il Concessionario, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella propria organizzazione per lo svolgimento delle attività inerenti al Servizio di Ristorazione, si impegna, in via prioritaria, all'assunzione del personale alle dipendenze degli attuali gestori del servizio, da lui individuato come idoneo, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa. Resta in ogni caso fermo che il Concessionario, in relazione al personale da utilizzare nell'appalto, dovrà rispettare i parametri salariali previsti dalle tabelle Ministeriali.

#### **Art. 25 - RESPONSABILE DEL CONCESSIONARIO. COMUNICAZIONI.**

25.1 Il Concessionario sarà tenuto ad indicare e comunicare all'Amministrazione, prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti), del servizio di erogazione di gestione del bar, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio e ai quali l'Amministrazione potrà far riferimento, direttamente, per dirimere questioni di carattere generale.

25.2 Il responsabile dovrà essere in possesso dei poteri necessari per la gestione del servizio.

25.3 In caso d'impedimento o assenza del responsabile, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Amministrazione, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

25.4 L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del responsabile nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati o inadeguati per il servizio, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione.

25.5 Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate tramite PEC all'indirizzo fornito dal Concessionario con ogni effetto di legge.

#### **Art.26 - ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE**

26.1 Il Concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio di gestione, dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della Concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici.

26.2 La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verifichino modifiche nell'organico impiegato.

26.3 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.

26.4 Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale.

26.5 L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi dovrà essere, idoneo a garantire un adeguato svolgimento del servizio.

## **Art.27 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE**

27.1 In conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 (Capitolo 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, su richiesta dell'Amministrazione, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

27.2 In particolare, le tematiche da trattare dovranno riguardare, tra l'altro, a solo titolo indicativo e non esaustivo, i seguenti aspetti:

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

## **Art. 28 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI**

28.1 Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia, in particolare ottemperando a quanto previsto dalle seguenti norme:

- **Legge 30 aprile 1962, n. 283** (“Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”);
- **D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327** (“Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”);
- **D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109** (“Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”), come modificato dal D. Lgs. n. 181/2003 a seguito del recepimento della Direttiva 2000/13/CE concernente "l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità" e dal D. Lgs. n. 114/2006 a seguito del recepimento delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di "indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari";
- **D. Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77** (“Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari”);
- **Regolamento (CE) n. 178/2002**, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare per tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale al consumatore, ristorazione compresa;
- **D. Lgs. n. 181/2003** - Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- **Regolamento (CE) n. 1829/2003** relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati;
- **Regolamento (CE) n. 1830/2003** concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati;



Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

- **Regolamento (CE) n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi del processo di produzione (dalla fase della produzione primaria al consumatore finale);
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Linee guida - "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n.853/2004** in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale della Commissione Europea - Direzione Generale salute e tutela dei consumatori del 21 dicembre 2005;
- **Linee guida applicative del Regolamento (CE) n.853/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei Prodotti di Origine Animale, approvate nell'Accordo sottoscritto il 17/12/2009 tra il Governo e le Regioni (Rep. atti n. 253/CSR);
- **Regolamento (CE) 2073/2005** e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, rivolto a tutti coloro che operano nelle diverse fasi della filiera quali lavorazione, fabbricazione e manipolazione, compresa la fase della vendita al dettaglio e della distribuzione;
- **Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005**, che stabiliscono i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, approvate con Intesa sottoscritta il 10/5/2007 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;
- **Progetto di Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP** e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari, approvate dalla Commissione Europea - Anno 2005;
- **Regolamento (CE) n. 1924/2006** "Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari", aggiornato dal Regolamento n. 107/2008 e dal Regolamento n.1169/2011;
- **Regolamento (UE) n. 1169/relativo** alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- **Legge della Regione Lazio n. 21/2006** e successive modifiche ed integrazioni e **Regolamento Regionale 19 gennaio 2009, n. 1.**

28.2 Il Concessionario dovrà rispettare la normativa specifica disciplinante quei 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 etc.) cioè i MOCA ("materiali e oggetti a contatto con gli alimenti"):

- **Regolamento (CE) n. 1935/2004** riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- **D.M. 21/3/1973 del Ministro della sanità** "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale";
- **D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108** Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento (UE) n. 10/2011** e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento (UE) n. 202/2014** che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento (UE) n. 174/2015** che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

28.3 Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto delle bevande e degli alimenti da erogare 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.

28.4 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.

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

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

28.6 Il Concessionario, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

28.7 L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non distribuzione di prodotti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna l'erogazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità dei prodotti distribuiti, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

28.8 In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti la pulizia e l'igiene generale, dal Servizio tecnico dell'Amministrazione.

28.9 Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste dall'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto (art. I/9, lett. u).

28.10 La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti con validità oltre la data di scadenza, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

28.11 E' altresì tassativamente vietata, in aderenza alle disposizioni in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, la vendita di alcoolici e tabacchi: ogni violazione darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

## **Art. 29 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

29.1 Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed 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.

29.2 Egli 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 prevista dal sistema HACCP, 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.

29.3 Il Concessionario, pertanto, dovrà predisporre il proprio **Manuale di Autocontrollo** in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

## **Art. 30 - PULIZIA DEI LOCALI, DELLE APPARECCHIATURE, DEGLI ARREDI E SUPPELLETTILI. GESTIONE DEI RIFIUTI**

30.1 Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione ed i relativi apparecchi utilizzatori, arredi e suppellettili, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

30.2 Al riguardo, dovrà eseguire, a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, tutti gli interventi necessari, giornalieri, periodici o straordinari.

30.3 I prodotti utilizzati non dovranno essere classificati come tossici. Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

30.4 Il Concessionario dovrà assicurare che tutti gli spazi siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

30.5 Il Concessionario dovrà utilizzare prodotti per l'igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

30.6 Il Concessionario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio insiste.

30.7 Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata direttamente negli appositi cassonetti sulla pubblica via o negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori.

30.8 Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, negli spazi adibiti al servizio.

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

30.10 Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

30.11 Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di bar e piccola ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

30.12 Eventuali rifiuti speciali provenienti dall'attività dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

30.13 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.

## **Art. 31 - MANUTENZIONE DEGLI SPAZI E DEGLI APPARECCHI UTILIZZATORI, DEGLI ARREDI E DELLE SUPPELLETTILI**

31.1 Il Concessionario dovrà impegnarsi, a partire dalla data di inizio del servizio, ad utilizzare con la massima diligenza e mantenere in perfetta pulizia gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione, e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio, attraverso una costante manutenzione ordinaria ed applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

31.2 Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria, necessaria a mantenere gli apparecchi utilizzatori ed ogni altro arredo o suppellettile in perfetto stato d'uso.

31.3 Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, elettrico ed idrico, posti al servizio dell'attività, segnalare la necessità di eventuali interventi straordinari e sospendere, in via cautelativa, l'uso degli apparecchi utilizzatori, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.

## **Art. 32 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO**

32.1 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.

32.2 L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente punto, determineranno, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

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 nella sede sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

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

32.4 Il Concessionario sarà tenuto:

- a) 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 compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Amministrazione e degli eventuali utenti presenti nella sede, entro 30 giorni dalla data di formale inizio del servizio, pena l'applicazione delle penalità previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, e redigere **la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute** di cui all'art. 28, c. 2, lett. a, del D. Lgs. n. 81/2008, definendo 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;
- b) a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;
- c) 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

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

Concessione in oggetto, ha provveduto a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI) e stimare i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze (Allegato E);

- d) a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso gli spazi di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica;
- e) a fornire all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento alla Concessione di cui al presente Disciplinare Tecnico; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- f) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, 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.

### **Art. 33 - ONERI SICUREZZA - DVRI**

L'importo relativo agli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato nella misura di **€ 1.740,00** per la complessiva durata contrattuale. Per i rischi da interferenza si veda il DVRI - Allegato 7 al Disciplinare di gara. Resta immutato l'obbligo per il Concessionario di elaborare il proprio documento di valutazione rischi di cui all'art. 28, comma 2, lettera a) del D.Lgs. n. 81/2008.

### **Art. 34 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO**

34.1 Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente dalle Unità Operative complesse dell'ASL competente per territorio "Igiene e Sanità Pubblica" (S.I.S.P.) e/o "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" (S.I.A.N.), l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, idonei controlli e verifiche di tipo igienico - sanitario, sia di tipo qualitativo che quantitativo, per verificare la corrispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del presente Disciplinare Tecnico, in genere, e di quanto indicato dal Concessionario nella propria Offerta Tecnica.

34.2 In particolare, l'Amministrazione, direttamente o attraverso gli Organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, potrà disporre verifiche ed accertamenti in ordine ai seguenti aspetti ed elementi:

- a) decoro, pulizia ed igiene degli spazi concessi e di quant'altro utilizzato e installato per l'esecuzione del servizio;
- b) espletamento del servizio in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto delle tempistiche previste per i rifornimenti e gli interventi manutentivi;
- c) regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
- d) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- e) corrispondenza dei prodotti somministrati e delle relative grammature rispetto a quanto previsto dal Capitolato Tecnico ed a quanto offerto in sede di gara
- f) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- g) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

- h) 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.);
- i) regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- j) regolare svolgimento dei servizi di pulizia e sanificazione degli arredi, suppellettili e apparecchi utilizzatori, come indicato all'art. 34 del presente Capitolato Tecnico;
- k) qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia degli arredi, suppellettili e apparecchi utilizzatori;
- l) qualità dei prodotti "usa e getta" impiegati (bicchieri, barrette/cucchiaino, ecc.);

## **Art. 35 – VERIFICHE DELLA REGOLARITA' DEL SERVIZIO**

35.1 Durante la fase di gestione, l'Amministrazione tramite un proprio funzionario all'uopo incaricato potrà procedere a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza dei prodotti e dei prezzi offerti dal Concessionario ai requisiti del presente Capitolato Tecnico.

35.2 L'Amministrazione avrà inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a ispezioni, verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai prodotti somministrati che alla cura e alle pulizie degli arredi, apparecchi utilizzatori e suppellettili tutte.

35.3 Le verifiche periodiche saranno effettuate in presenza del Responsabile della Concessione; a tale scopo l'Amministrazione, mediante telefono, fax o PEC/posta elettronica, comunicherà al Concessionario il giorno e l'ora stabilita per l'effettuazione delle stesse.

35.4 In caso di assenza, l'Amministrazione procederà comunque al controllo partecipando al Concessionario le eventuali risultanze.

35.5 I controlli saranno effettuati nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni dall'Amministrazione, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

35.6 Il Concessionario sarà obbligato a facilitare tutti i controlli che l'Amministrazione riterrà opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di giorni, orario e di accesso.

35.7 Il Concessionario sarà obbligato a fornire all'Amministrazione tutte le informazioni e i documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite, finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico e nell'Offerta tecnica.

35.8 Durante le ispezioni il personale del Concessionario non dovrà interferire con le procedure di controllo e in caso di prelievo di campioni nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per la quantità degli alimenti prelevati.

35.9 In caso di contestazioni igienico-sanitarie, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti la pulizia e l'igiene generale, dal Servizio Tecnico dell'Amministrazione.

35.10 L'attività di controllo dell'Amministrazione potrà riguardare la gestione dei servizi in affidamento nella sua totalità, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- a. pulizia ed igiene: verrà verificato il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie in tutti gli spazi utilizzati per il servizio;
- b. personale: verrà verificato, in particolare, il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie da parte del personale, il rapporto con l'utente (cortesia, disponibilità) e la professionalità e la velocità nella gestione del servizio;

Allegato 2 al Disciplinare di gara – CAPITOLATO TECNICO

- c. tipologia e qualità dei prodotti somministrati: verrà verificata, in particolare, la qualità degli alimenti e delle bevande, la loro etichettatura, la presenza dei prodotti freschi, biologici, proteici, per diabetici/intolleranti al latte e derivati, per celiaci, per ipertesi, ecc..;
- d. modalità di conservazione delle bevande e degli alimenti: verrà verificata la corretta conservazione dei prodotti;
- e. controlli sulla qualità e salubrità delle bevande e degli alimenti somministrati: tali controlli potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti e bevande presenti nei locali. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dall'Amministrazione, alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario; i campioni delle bevande e degli alimenti prelevati verranno sottoposti ad analisi - da effettuare, a spese del Concessionario, presso laboratori individuati dall'Amministrazione - per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento;
- f. andamento generale del servizio: verrà verificato, in particolare, la presenza delle bevande e degli alimenti da somministrare, i tempi di attesa per i rifornimenti dei prodotti mancanti, lo stato di manutenzione, ecc..

35.11 Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema igienico-sanitario, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità dei servizi, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta ovvero quello indicato dall'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 11 del presente Capitolato Tecnico e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto (Art. 10 del presente Capitolato Tecnico).

35.12 L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento dei servizi.

35.13 Il Concessionario si obbliga ad informare l'Amministrazione sull'esito di eventuali controlli effettuati direttamente da organi esterni e a fornire qualunque informazione su eventuali problemi riscontrati in materia di igiene e sicurezza alimentare.

35.14 L'Amministrazione si riserva la facoltà di rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza per i servizi resi. Le risultanze dei controlli da parte dell'Amministrazione e i riscontri di gradimento dell'utenza serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.