



Data di pubblicazione: 09/10/2018

Nome allegato: *CAPITOLATO_TECNICO.pdf*

CIG: 7635603AEB (LOTTO 1 - BOLOGNA); 7635607E37 (LOTTO 2 - FERRARA); 763561332E (LOTTO 3 - FORLI'); 763561767A (LOTTO 4 - MODENA); 763561874D (LOTTO 5 - REGGIO EMILIA); 76356208F3 (LOTTO 6 - RIMINI); 7635623B6C (LOTTO 7 - PARMA); 76356322DC (LOTTO 8 - PIACENZA); 7635635555 (LOTTO 9 - RAVENNA);

Nome procedura: *PROCEDURA APERTA SOTTO SOGLIA, 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. 50/2016, DEL "SERVIZIO DI GESTIONE DEI BAR INTERNI PRESSO LE SEDI PROVINCIALI INPS DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA" SUDDIVISA IN 9 LOTTI.*



Istituto Nazionale della Previdenza Sociale



Direzione Regionale Emilia Romagna

CAPITOLATO TECNICO

CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR INTERNO PRESSO LE SEDI PROVINCIALI INPS DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA (CODICE CPV 55410000-7)

LOTTO N.	SEDE	CIG
1	BOLOGNA	7635603AEB
2	FERRARA	7635607E37
3	FORLI'	763561332E
4	MODENA	763561767A
5	REGGIO EMILIA	763561874D
6	RIMINI	76356208F3
7	PARMA	7635623B6C
8	PIACENZA	76356322DC
9	RAVENNA	7635635555

Sommario

CAPO 1 – ASPETTI GENERALI	4
SEZIONE 1 – OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE	4
Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO ED UTENZA - NORME PER LA SCELTA DEL CONCESSIONARIO E PER L'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE.....	4
Art. 2 – SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE – ATTREZZATURE DI PROPRIETA' INPS – ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO	4
Art. 3 – PAGAMENTO DEI CANONI ANNUALI DELLA CONCESSIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA', DEGLI ONERI DI SICUREZZA E RIMBORSO DELLE UTILITA' USUFRUITE.	5
Art. 4 - TERMINE PER LA CONSEGNA DEI LOCALI E PER LA DECORRENZA DEL SERVIZIO DI GESTIONE	7
Art. 5 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE, DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO DEI SERVIZI	9
Art. 6 - DURATA DELLA CONCESSIONE	9
Art. 7 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI	10
Art. 8 - VALORE DELLA CONCESSIONE	11
Art. 9 - UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA	12
Art. 10 - GARANZIA FIDEIUSSORIA PROVVISORIA	12
Art. 11 - GARANZIA FIDEIUSSORIA DEFINITIVA	12
Art. 12 - ASSICURAZIONI.....	13
Art. 13 – ASSICURAZIONI PER R.T.I. E CONSORZI.....	14
Art. 14 – MANCATA COSTITUZIONE ASSICURAZIONE - DECADENZA.....	14
Art. 15 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	14
Art. 16 – PENALITA' E MODALITA' DELLE CONTESTAZIONI	16
Art. 17 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	18
CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR	18
SEZIONE 1 – ATTIVITA', CONTENUTI E MODALITA' DI ESECUZIONE	18
Art. 18 - SERVIZIO EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI.....	18
Art. 19 – CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI UTILIZZATORI	19
Art. 20 - QUALITA' E GARANZIA DEI PRODOTTI	21
Art. 21 - O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.....	21
Art. 22 - INTOLLERANZE ED ALLERGIE	21
Art. 23 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE - LIVELLI DI SERVIZIO	21
Art. 24 - REVISIONE PREZZI.....	22
Art. 25 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI	22

Art. 26 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	22
Art. 27 - INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	23
Art. 28 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	24
SEZIONE 2 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	28
Art. 29 - PERSONALE IMPIEGATO	28
Art. 30 - RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO	30
Art.31 - ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE	30
Art.32 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	31
SEZIONE 3 – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	31
Art. 33 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI	31
Art. 34 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE IN MATERIA AMBIENTALE - PULIZIA DEGLI SPAZI, DELLE APPARECCHIATURE, DEGLI ARREDI E SUPPELLETTILI - GESTIONE DEI RIFIUTI -	35
SEZIONE 4 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA	36
Art. 35 - MANUTENZIONE DEGLI SPAZI E DEGLI APPARECCHI UTILIZZATORI, DEGLI ARREDI E DELLE SUPPELLETTILI	37
Art. 36 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO.....	37
Art. 37 - ONERI SICUREZZA – DUVRI	38
SEZIONE 5 – CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI - QUALITA' DEL SERVIZIO - REPORTISTICA	39
Art. 38 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO.....	39
Art. 39 - COMMISSIONE DI CONTROLLO E VALUTAZIONE	40
ALLEGATI:	42
APPENDICE A	43

CAPO 1 – ASPETTI GENERALI

SEZIONE 1 – OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO ED UTENZA - NORME PER LA SCELTA DEL CONCESSIONARIO E PER L'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

Il presente Capitolato Tecnico ha per oggetto la concessione del servizio di gestione del bar interno alle sedi Provinciali INPS della Regione Emilia Romagna.

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 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.

La procedura di gara risponde, altresì, alle disposizioni previste dal bando di gara, dal Disciplinare Amministrativo, dal presente Capitolato Tecnico, dagli schema di contratto e relativi allegati, oltre che, per quanto non regolato dalle clausole ivi contenute, dal R.D. n. 2440/1923 e dal R.D. 827/24, 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.

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 – ATTREZZATURE DI PROPRIETA' INPS – ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i soli spazi dislocati nei seguenti immobili:

LOTTO N.	SEDE	INDIRIZZO
1	BOLOGNA	Via Gramsci n.6
2	FERRARA	Viale Cavour n.164
3	FORLI'	Viale della Libertà n.48
4	MODENA	Viale Reiter n.72
5	REGGIO EMILIA	Via della Previdenza Sociale n.6
6	RIMINI	Via Macanno n.25
7	PARMA	Viale Basetti n.10
8	PIACENZA	Piazza dé Cavalli n.62
9	RAVENNA	Via R. Gessi n.24

Gli spazi e le attrezzature di proprietà INPS sono meglio identificati nell'ALLEGATO C.
Per la consegna degli spazi sarà redatto apposito verbale dopo la stipula del contratto.

Il servizio dovrà essere attivato entro il termine di 45 giorni dalla data di consegna degli spazi.

A garanzia della corretta esecuzione della prestazione e degli obblighi relativi, il Concessionario sarà obbligato alla costituzione di una garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva (Art. 11 del presente Capitolato Tecnico).

Art. 3 – PAGAMENTO DEI CANONI ANNUALI DELLA CONCESSIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA', DEGLI ONERI DI SICUREZZA E RIMBORSO DELLE UTILITA' USUFRUITE.

Il Concessionario dovrà impegnarsi alla sottoscrizione del contratto di concessione con l'Amministrazione, con decorrenza dalla data formale d'inizio del servizio, come stabilita nei verbali di consegna di cui al successivo Art. 4.

Per l'esercizio della concessione saranno previsti:

a) Per i LOTTI: 1 – 2 – 3 – 4 – 5 - 6 (stabili in locazione all'Agenzia del Demanio)

La corresponsione di un **canone di sublocazione**, da versare all'Agenzia del Demanio – Sede regionale Emilia Romagna, P.za Malpighi 19, Bologna, con le modalità che saranno precisate dall'Agenzia stessa, così quantificato:

LOTTO	SEDE PROVINCIALE	CANONE SUBLOCAZIONE
1	BOLOGNA	€ 2.910,00 / anno
2	FERRARA	€ 2.240,00 / anno
3	FORLI'	€ 2.000,00 / anno
4	MODENA	€ 2.660,00 / anno
5	REGGIO EMILIA	€ 2.300,00 / anno
6	RIMINI	€ 1.930,00 / anno

b) Per i LOTTI: 7 – 8 - 9 (stabili di proprietà INPS)

La corresponsione di un **canone di concessione**, da versare alla Stazione Appaltante con le modalità che saranno in seguito precisate, quantificato di base come da tabella seguente, da incrementare della percentuale di aumento dichiarata in sede di offerta:

LOTTO	SEDE PROVINCIALE	CANONE BASE CONCESSIONE
7	PARMA	€ 2.600,00 / anno
8	PIACENZA	€ 2.330,00 / anno
9	RAVENNA	€ 2.982,00 / anno

c) PER TUTTI I LOTTI: il **rimborso per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi) che il Concessionario dovrà corrispondere per un importo annuo forfetariamente determinato in:**

LOTTO N.	SEDE	Importo
1	BOLOGNA	€ 9.000,00
2	FERRARA	€ 5.000,00
3	FORLI'	€ 6.300,00
4	MODENA	€ 5.300,00
5	REGGIO EMILIA	€ 9.900,00
6	RIMINI	€ 4.700,00
7	PARMA	€ 5.100,00
8	PIACENZA	€ 4.200,00
9	RAVENNA	€ 4.600,00

Qualora siano installati a cura e onere del gestore contatori separati di consumo per ognuno dei prelievi sopra elencati, ove ciò sia possibile tecnicamente, sarà addebitato il costo derivante dall'effettivo consumo rilevato.

La pulizia dei locali è da intendersi totalmente a carico e cura dei concessionari, che dovranno provvedervi direttamente.

PER TUTTI I LOTTI: L'INPS corrisponderà al gestore, quali oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi interferenziali non soggetti a ribasso, € 1.740,00 (Euro millesettecentoquaranta/00) per ogni singolo lotto, quindi complessivamente € 15.660,00 (Euro quindicimilaseientosessanta) qualora il contratto sia per tutti i lotti, determinati come da allegato DUVRI.

I canoni di concessione o sublocazione di cui ai punti a) e b) dovranno essere corrisposti alla Direzione regionale dell'Agenzia del Demanio o alla Direzione regionale INPS Emilia Romagna – a seconda dei rispettivi lotti – con le modalità stabilite nei rispettivi contratti di sublocazione o di concessione.

Gli importi di cui al p.to c) dovuti a titolo di rimborso spese per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia spazi), dovranno essere corrisposti alla Direzione regionale INPS Emilia Romagna.

Gli oneri di sicurezza di cui al punto d), saranno corrisposti dalla Direzione regionale INPS Emilia Romagna, con cadenza annuale, in quota parte sul totale per ogni anno del contratto, mediante bonifico bancario.

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.

Il corrispettivo sarà assoggettato al regime fiscale vigente al momento dell'aggiudicazione e alle successive eventuali variazioni.

La relativa quietanza, a comprova del corrispettivo versato, dovrà essere presentata all'Amministrazione secondo le modalità che saranno in seguito comunicate.

Art. 4 - TERMINE PER LA CONSEGNA DEI LOCALI E PER LA DECORRENZA DEL SERVIZIO DI GESTIONE

L'INPS consegnerà i locali oggetto del servizio entro 15 gg. dalla data di stipula del contratto di concessione per i lotti 7-8-9, o del contratto di sublocazione per i lotti 1-2-3-4-5-6. Il Concessionario dovrà eseguire i lavori a proprio carico, ed attivare il servizio entro i successivi 45 (quarantacinque) giorni.

Si evidenzia che gli stabili sono sprovvisti di montacarichi, ma dotati solo di ascensori.

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. 37/08 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 $I_{dn}=30mA$ (comunemente definito "interruttore salvavita") e di rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

Potranno eventualmente essere installati, ai fini del risparmio energetico, specifici interruttori orari con programmazione settimanale, tali da consentire l'accensione mattutina e lo spegnimento serale e nei week-end, laddove l'uso dell'apparecchio utilizzatore lo consenta (no per apparecchi refrigeratori di derrate).

L'eventuale installazione di tali interruttori sarà oggetto di attribuzione del punteggio tecnico di cui al criterio di valutazione A.3 dell'Offerta Tecnica, previsto dal Disciplinare Amministrativo. L'impegno ad installare tali interruttori dovrà essere dichiarato in sede di presentazione dell'Offerta Tecnica.

Il concessionario avrà cura di verificare ed eventualmente adeguare anche i punti di allaccio, elettrici ed idrici già esistenti, ed integrarli eventualmente a proprie spese, con produzione della documentazione tecnica di Legge a termine intervento e previa presentazione di uno schema degli allestimenti e delle modifiche che si intende apportare.

Si precisa che i locali vengono consegnati nello stato di diritto e di fatto in cui si trovano all'atto del bando di gara.

E' onere del gestore verificare l'idoneità dei locali per l'esercizio delle attività che si intende attivare nell'ambito del servizio in oggetto, ottenere le necessarie autorizzazioni sanitarie ed edilizie, eseguendo – se del caso - a propria cura e spese i necessari adattamenti a condizione che tali lavorazioni non eccedano il perimetro destinato al servizio oggetto della concessione.

Inoltre i suddetti lavori o adattamenti non devono in alcun modo comportare modifiche di prospetti o nella planimetria degli altri uffici, né alterazioni degli apparati tecnologici esistenti.

E' in ogni caso vietata la preparazione di cibi o la somministrazione di cibi e bevande in modo difforme da quanto previsto nell'autorizzazione sanitaria.

Tutte le modifiche dovranno essere preventivamente sottoposte al Direttore provinciale della sede presso la quale si attiverà il servizio; per le successive autorizzazioni da parte delle Amministrazioni competenti.

Dell'approntamento dei locali, nonché della consegna e installazione di eventuali arredi ed apparecchi utilizzatori, faranno fede appositi **verbali**, distinti per sede, redatti congiuntamente dal Concessionario e dall'Amministrazione competente, dai quali dovrà rilevarsi:

- la conformità dei locali al progetto e agli schemi autorizzati;
- la consegna, per ogni apparecchiatura installata, della documentazione specificata al successivo Art. 28 (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso, ecc)
- gli apparecchi utilizzatori riguardo l'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.);
- l'effettuazione della verifica effettuata sull'anno di costruzione degli apparecchi utilizzatori, sulla base delle dichiarazioni acquisite.

Il *Concessionario* dovrà altresì impegnarsi, entro 30 (trenta) giorni dal termine dell'installazione dell'ultima apparecchiatura e prima dell'inizio del servizio, a fornire all'*Amministrazione*, pena l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 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.

Il *Concessionario* dovrà altresì impegnarsi, entro 30 (trenta) giorni dal termine dell'installazione dell'ultima apparecchiatura e prima dell'inizio del servizio, tutta la documentazione tecnica prevista per legge relativa agli eventuali lavori di adattamento eseguiti.

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:

- idoneità igienico - sanitaria degli arredi, suppellettili ed apparecchi utilizzatori;
- idoneità igienico - sanitaria degli addetti al servizio;
- idoneità dell'impianto elettrico (norme UE- ENPI);
- il corretto uso degli spazi concessi e il rispetto degli impegni assunti, anche con riferimento alla tipologia di prodotti erogati
- la sussistenza della polizza assicurativa di cui agli artt. 12 e 13 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

Il Concessionario non deve adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato Tecnico, nè 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 competente.

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:

- 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;
- di subappaltare, in tutto o in parte, il servizio di gestione del bar interno, pena la risoluzione del contratto, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno, fatta eccezione dell'attività di approvvigionamento di cibi, bevande e materie prime da parte di fornitori esterni.

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.

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

In caso di trasgressione alle norme del presente Capitolato, ivi comprese quelle commesse da un eventuale subappaltatore occulto, il concessionario sarà ritenuto unico responsabile verso l'Amministrazione concedente.

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

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

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 massima di anni **4 (quattro)** solari consecutivi e termine **comunque non oltre il 28/12/2022**, con decorrenza dalla data di stipula del medesimo, salvo cessazione anticipata dei suoi effetti, qualora ricorra anche uno solo degli eventi indicati al successivo Art. 15 del presente Capitolato Tecnico.

L'avvio dell'attività oggetto del servizio di gestione del bar avverrà all'esito positivo di una verifica preliminare, da parte del competente Ufficio Tecnico di questa Amministrazione, circa la

conformità degli spazi allestiti dal Concessionario rispetto a quanto previsto dalle autorizzazioni concesse e dalla produzione di tutte le documentazioni tecniche ed autorizzative previste dalla normativa vigente. L'avvio dell'attività è in ogni caso subordinato al nulla osta e all'osservanza di tutti gli obblighi di legge previsti per l'esercizio dell'attività nei confronti di Amministrazioni terze competenti.

Qualora il Concessionario dovesse cessare il servizio prima della scadenza contrattuale convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, la Direzione regionale INPS Emilia Romagna potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

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.

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; pertanto, ogni attività diversa da quella contrattuale è espressamente vietata.

Fatto salvo il rapporto di sublocazione previsto per i lotti 1-2-3-4-5-6, le Parti si danno 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

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 20 (venti) giorni, pena l'incameramento della cauzione.

A tal proposito, verranno redatti appositi verbali di riconsegna degli spazi in contraddittorio tra l'Amministrazione INPS - nella persona del Direttore provinciale della sede oggetto del servizio - ed il Concessionario.

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

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).

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

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

Il valore presunto della concessione del servizio, calcolato sulla base dei parametri indicati nel piano economico finanziario di massima, è stato stimato, per ciascuno dei lotti, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, come segue:

LOTTO N.	SEDE	VALORE COMPLESSIVO
1	BOLOGNA	€ 459.509,00
2	FERRARA	€ 284.241,00
3	FORLI'	€ 242.516,00
4	MODENA	€ 321.731,00
5	REGGIO EMILIA	€ 287.524,00
6	RIMINI	€ 235.315,00
7	PARMA	€ 207.992,00
8	PIACENZA	€ 186.388,00
9	RAVENNA	€ 238.598,00

Il valore complessivo presunto per ogni singolo lotto è rapportato all'intera durata quadriennale della concessione.

Il valore presunto della concessione del servizio, calcolato sulla base dei parametri indicati nel piano economico finanziario di massima, è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 sulla base del fatturato annuo presunto ed è stato calcolato tenendo presente i seguenti valori:

Pd = numero dei dipendenti interni in forza alla struttura

Ca = coefficiente di abbattimento della presenza giornaliera, calcolato sulla media delle assenze per malattia, ferie e permessi, maternità, L.104, etc.

Pdr = n. medio presunto di dipendenti interni presenti giornalmente nella struttura = Pd x Ca

Pdo = n. medio presunto di dipendenti di altre sedi presenti giornalmente nella struttura

Pf = numero medio presunto di fornitori presenti giornalmente nella struttura

PE = popolazione media interna effettiva presente su base giornaliera = Pdr + Pdo + Pf

Cu = percentuale stimata di uso del bar da parte della popolazione interna

CL = clientela stimata giornalmente = PE x Cu

Lo schema di calcolo per ciascun Lotto è indicato nell'Appendice A al presente Capitolato Tecnico. 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.

I costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, sono stati quantificati nella misura di € 1.750,00 (euro millesettecentocinquanta/00) per ogni singolo lotto e per l'intera durata del contratto, come specificato nel DUVRI - Allegato F al presente Capitolato Tecnico.

Art. 9 - UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA

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**

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi al numero dei dipendenti dell'Amministrazione presumibilmente presenti presso la sede nella quale sarà svolto il servizio, nonché altri dati relativi al teorico bacino di utenza, sono desumibili **dall'appendice A al presente Capitolato Tecnico**.

I valori riportati nell'Appendice A, indicati ai soli fini della formulazione dell'offerta, sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

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.

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.

Si evidenzia che nelle sedi 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 - GARANZIA FIDEIUSSORIA PROVVISORIA

A garanzia dell'affidabilità dell'offerta, è richiesta a norma dell'art. 93 del Codice dei contratti la costituzione, sotto forma di cauzione o fideiussione, di una "garanzia provvisoria".

In relazione alle modalità di costituzione della cauzione si rinvia a quanto previsto nel Disciplinare Amministrativo ("*Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore*" – art.6.6).

Art. 11 - GARANZIA FIDEIUSSORIA DEFINITIVA

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare, a pena di decadenza dell'affidamento e acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta, una garanzia definitiva, a copertura degli oneri per eventuale mancato o inesatto adempimento delle prestazioni, nella misura del 10% del valore stimato della concessione per il periodo contrattuale quadriennale, o comunque nei modi e nei valori previsti dall'art.103 del D.Lgs. n.

50/2016, avente una validità temporale pari almeno alla durata del contratto; lo svincolo avverrà ai sensi e secondo le modalità previste dallo stesso art. 103.

La stessa dovrà essere:

- a) prodotta in sede di stipula contrattuale;
- b) essere consegnata in originale o in forma elettronica, quest'ultima firmata digitalmente dal garante;
- c) essere intestata a tutte le imprese facenti parte dell'eventuale costituito o costituendo raggruppamento temporaneo.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del soggetto appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La cauzione potrà essere in forma ridotta secondo i medesimi requisiti di cui alla cauzione provvisoria presentata per la partecipazione alla procedura.

Art. 12 - ASSICURAZIONI

Il Concessionario, ai fini della stipula del Contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione, è obbligato a presentare idonea polizza per responsabilità civile (RC), ai sensi dell'art. 103, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016, per le garanzie di seguito indicate e a mantenerla in vigore per tutta la durata del Contratto:

Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per persona e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

A titolo non limitativo la polizza dovrà prevedere le seguenti coperture assicurative:

- rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai consumatori, compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo;
- danni arrecati a terzi (inclusi l'INPS e i beneficiari) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il

Concessionario - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

Si precisa che la/e polizza/e assicurativa/e dovranno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.

Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'*Amministrazione* per fatto imputabile al Concessionario.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'*Amministrazione* è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle macchine e/o degli impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle macchine e agli impianti, per incendi.

Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse all'*Amministrazione* alle relative scadenze.

Art. 13 – ASSICURAZIONI PER R.T.I. E CONSORZI

In caso di R.T.I. e Consorzi, la documentazione attinente la polizza assicurativa, dovrà essere presentata:

- in caso di partecipazione in RTI, ai sensi dell'art. 48, del D.Lgs. n. 50/2016, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e), del D.Lgs. n. 50/2016, dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate con responsabilità solidale ai sensi dell'art. 45, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016;
- in caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D. Lgs. 50/2016 dal Consorzio stesso.

Art. 14 – MANCATA COSTITUZIONE ASSICURAZIONE - DECADENZA

La mancata costituzione della garanzia assicurativa e/o la sua difformità rispetto a quanto richiesto determinerà la decadenza dall'aggiudicazione e una nuova aggiudicazione della concessione, da parte dell'*Amministrazione*, al concorrente che segue nella graduatoria, previa acquisizione e verifica della documentazione a comprova delle dichiarazioni rese e dei requisiti attestati in sede di gara e costituzione della cauzione definitiva.

Art. 15 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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 farsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

- 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;
- 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;
- revoca, da parte delle autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento del servizio;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- ritardo nell'avvio del servizio superiore a 30 giorni rispetto al termine convenuto, per causa non giustificata imputabile al Concessionario;
- grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi e infortunistici nei confronti del personale;
- interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- abbandono del contratto, anche parziale, salvo che per cause di forza maggiore;
- subappalto del servizio o cessione, anche parziale, del contratto;
- 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;
- mancata corresponsione dei canoni di sublocazione o concessione;
- inosservanza degli obblighi dettati dalla Legge n. 136/2010 in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico quadriennale del canone contrattuale di sublocazione/concessione;
- mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- in tutti i casi previsti dall'art. 108 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

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 di locazione 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.

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).

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.).

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.

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.

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.

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. 16 – PENALITA' E MODALITA' DELLE CONTESTAZIONI

La violazione di qualunque disposizione contenuta nel presente Capitolato, 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.

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 canone / rimborso spese entro i termini stabiliti dall'art. 3	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto
2	Mancata consegna/aggiornamento, nei tempi stabiliti, dell'elenco dettagliato degli apparecchi utilizzatori installati, ex art. 4	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo, o per infrazione rilevata
3	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)	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo, o per infrazione rilevata
4	Mancato rispetto dei tempi d'intervento massimi per le riparazioni degli apparecchi utilizzatori in caso di guasti, come da art. 23	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
5	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.	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
6	Mancata segnalazione, con appositi avvisi e/o liste, di prodotti controindicati ai soggetti intolleranti o allergici, come prescritto dall'art. 22	€ 100,00 a prodotto, per la prima infrazione € 200,00 a prodotto, per infrazioni successive
7	Somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dal "paniere prodotti" ex art. 18	€ 50,00 a prodotto, per la prima infrazione € 100,00 a prodotto, per infrazioni successive
8	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)	€ 100,00 a prodotto, per la prima infrazione € 200,00 a prodotto, per infrazioni successive In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
9	Mancato intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione con le periodicità richieste dall'art. 28 p.to 2)	€ 100,00 per la prima infrazione € 200,00 per infrazioni successive In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
10	Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti ex art. 28 p.to 4)	€ 50,00 per ogni infrazione accertata
11	Scarso decoro o correttezza nei rapporti con l'utenza da parte del personale del Concessionario (ex art. 29)	€ 50,00 per la prima infrazione € 100,00 per le infrazioni successive
12	Violazione degli obblighi di informazione all'Amministrazione riguardo la formazione del personale, di cui all'art. 32	€ 100,00 per la prima infrazione € 200,00 per infrazioni successive In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il

		contratto
13	Violazione norme in materia ambientale di cui all'art.34 del Capitolato Tecnico	€ 20,00 per ogni violazione riscontrata.

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 del canone quadriennale di sublocazione o concessione, pena la facoltà di procedere alla revoca della Concessione.

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. 17 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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.

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.

CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR

SEZIONE 1 – ATTIVITA', CONTENUTI E MODALITA' DI ESECUZIONE

Art. 18 - SERVIZIO EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI

In riferimento all'Art. 1 del CAPO 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*"):

Prodotti di fascia A	Prezzi di base IVA compresa
Caffè espresso / caffè decaffeinato / caffè macchiato	€ 1,00
The / Camomilla	€ 1,50

Cappuccino / Cappuccino decaffeinato / Cappuccino d'orzo	€ 1,20
Latte caldo normale o macchiato	€ 1,00
Caffè Ginseng	€ 1,20
Succo di frutta	€ 2,50
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.	€ 1,00
Bibite gassate in lattina da 0,33 cl., escluso birra	€ 2,00
Brioche fresche o surgelate sottoposte a cottura sul luogo, con adeguata varietà	€ 1,20
Prodotti da forno salati tipo focaccine, pizzette, chizze e similari	€ 1,50
Primi piatti preconfezionati con scelta alternativa di almeno 5 ricette, da riscaldare in loco	€ 4,50
Insalata mista fresca, con varietà di almeno 3 ricette	€ 4,00
Prodotti di fascia B	
Chewingum / Caramelle (astuccio)	€ 2,00
Succhi di frutta in bottiglietta da 0,20 - 0,50 cl.	€ 2,50
Spremuta d'arancia fresca (bicchiere)	€ 3,00
Bibite non gassate in bottiglia da 0,50 cl. (the, succhi di frutta, ecc.)	€ 2,50
Gelati preconfezionati di primaria marca nazionale, tipo "cornetto" o "biscotto"	€ 2,00
Prodotti di fascia C	
Faranno parte di questa fascia i prodotti di cui all'offerta tecnica prevista all'art.10.1 del Disciplinare amministrativo, comprendente l'ampliamento della gamma a favore di soggetti diabetici o caratterizzati da intolleranza alimentare	

Gli articoli da erogare prodotti da aziende terze 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.

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

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

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.

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

Art. 19 – CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI UTILIZZATORI

Gli apparecchi utilizzatori da installare dovranno:

- a) 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+).

In particolare, le apparecchiature dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
- essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
- rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell'effetto serra;
- 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");
- 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 referente al quale rivolgersi per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti, ecc.

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.

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.

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

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. 20 - QUALITA' E GARANZIA DEI PRODOTTI

Il Concessionario è tenuto ad eseguire il Servizio di Gestione del bar interno alle sedi Provinciali INPS nel rispetto dei livelli igienici previsti dalle normative vigenti.

A tal fine, il Gestore dovrà consegnare copia del proprio manuale di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) alla Direzione provinciale ove si effettuerà il servizio, redatto ai sensi della vigente normativa in materia, come meglio precisato all'art. 28 punto 2.

Il Gestore deve inoltre garantire che le derrate alimentari nonché le superfici e gli utensili utilizzati nella preparazione dei pasti, siano di prima qualità e abbiano valori di carica microbiologica compatibili con i limiti stabiliti dalla Legge.

La conservazione degli alimenti e il loro approvvigionamento dovrà rispettare scrupolosamente le norme vigenti per quanto attiene alla relativa filiera, dalla preparazione fino alla somministrazione.

Per quanto sopra, il Gestore è pertanto l'unico responsabile della corretta somministrazione degli alimenti e delle bevande effettuata nell'ambito del servizio.

Art. 21 - 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, 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. 22 - 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. 23 - 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 l'applicazione delle penali previste all'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, si impegna a rispettare i seguenti livelli di servizio:

Livello di servizio	Tempi di intervento massimi
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. 24 - 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. 25 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI

I corrispettivi per il servizio di cui all'art. 13 rimarranno a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

- con monete o con banconote;
- mediante pagamento elettronico tramite POS;
- mediante buono pasto elettronico EDENRED del valore nominale pari ad € 7,00. 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 nonché degli apparecchi POS necessari all'acquisizione dei buoni in forma digitale;

Il pagamento potrà avvenire anche con la tessera magnetica/badge elettronico del concessionario, il cui caricamento dovrà tuttavia avvenire con una delle forme sopra indicate.

Art. 26 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di gestione del bar interno presso le Sedi provinciali INPS dovrà essere assicurato con continuità, in tutti i giorni lavorativi di apertura degli uffici.

Il gestore dovrà chiudere l'esercizio in conclamate condizioni di pericolo o per circostanze legate in generale alla sicurezza stabilite dal Direttore provinciale INPS della Sede, nonché nelle circostanze indicate al successivo art. 27.

Il personale del concessionario addetto al servizio potrà accedere alla sede dalle ore 7.30; la loro permanenza sarà consentita fino al tempo strettamente necessario, e comunque non oltre le ore 17:30, per effettuare le operazioni di rifornimento, manutenzione e pulizia.

Art. 27 - INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire sempre la continuità del servizio. Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- **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 48 ore 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;
- **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;
- **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;

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.

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.

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. 28 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

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;
- 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;
- i) alla modifica eventuale ed adattamento dei locali ove necessario all'effettuazione dell'attività;

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

2) 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:

- 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;

- fornire all'Amministrazione, contestualmente all'installazione dei 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;
- 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;
- 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.

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

- a) Tutti i materiali, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
- 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;
 - essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
 - 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;
 - essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante;
 - 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.

3) Per ogni tipologia di apparecchio o arredo installato, anche con riferimento al successivo art 35, il concessionario deve:

- comunicare all'Autorità sanitaria o ad altro soggetto competente, se richiesto dalle vigenti disposizioni, l'installazione degli apparecchi utilizzatori, per i successivi controlli e per il rilascio del nulla osta all'installazione delle apparecchiature;
- fornire all'Amministrazione, contestualmente all'installazione degli apparecchi utilizzatori, in sede di affidamento del servizio ovvero in corso di contratto, per ogni apparecchiatura installata, la dichiarazione di conformità alla normative CE e a tutte le disposizioni vigenti in materia di sicurezza e il Manuale d'istruzioni per l'uso, la dichiarazione rilasciata dal costruttore degli apparecchi utilizzatori riguardo l'anno di costruzione, nonché la documentazione attestante l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati, di cui alla direttiva europea sul sistema HACCP;
- mantenere le apparecchiature conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e a quelle che saranno emanate in materia;
- fornire all'Amministrazione un numero telefonico dedicato, attivo almeno dalle ore 08:00 alle ore 20:00 di tutti i giorni lavorativi, da utilizzare per ogni evenienza;
- fornire all'Amministrazione, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal termine dell'installazione dell'ultimo distributore, pena l'applicazione delle penali previste dall'Art. 16 del presente Capitolato Tecnico, l'elenco dettagliato degli apparecchi utilizzatori installati, distinti per sito, tipologia e potenza assorbita, accompagnato dalla 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; tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato, entro lo stesso termine, in occasione di variazioni/modifiche del parco macchine installate;
- impiegare proprio personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi previdenziali, assicurativi, assistenziali e infortunistici e rispondere verso detto personale, come verso gli utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;
- provvedere, su richiesta dell'Amministrazione, a propria cura e spese, allo spostamento temporaneo di apparecchi e arredi per consentire un'accurata pulizia degli spazi dagli stessi occupati;
- provvedere, in caso di sopravvenute esigenze dell'Amministrazione, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento o al definitivo trasferimento di apparecchi e arredi;
- provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. n. 81/08, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a

persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale, esonerando sin d'ora l'*Amministrazione* da qualsiasi responsabilità;

- eseguire una regolare manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature, allo scopo di mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore del distributore;
 - eseguire le riparazioni e/o sostituzioni, in caso di malfunzionamenti o guasti;
 - provvedere alle riparazioni e ai ripristini conseguenti a eventuali danni all'immobile e alle relative pertinenze, causati dall'installazione o dal malfunzionamento delle apparecchiature installate;
 - asportare, a proprie cure e spese, in tal caso, le proprie attrezzature o apparecchiature difettose e provvedere ai necessari ripristini entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione scritta da parte dell'*Amministrazione*;
 - in caso di non riparabilità, provvedere alla sostituzione degli apparecchi o arredi danneggiati entro 7 (sette) giorni lavorativi dalla segnalazione del fatto all'*Amministrazione*, con altra apparecchiatura o arredo avente caratteristiche tecniche uguali o superiori;
- 4) Riguardo al riassortimento dei prodotti offerti e all'evidenza dei prezzi, il *concessionario* deve:
- 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;
 - 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.

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.

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

SEZIONE 2 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Art. 29 - PERSONALE IMPIEGATO

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.

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.

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.

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

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.

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.

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

Il personale dipendente del Concessionario dovrà:

- 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;

- 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;
- 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. 33;
- 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;
- 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;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Amministrazione;
- 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.;
- comunicare immediatamente al referente dell'Amministrazione qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi;

L'Amministrazione, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza o anche su richiesta della Commissione di controllo e valutazione sul servizio di

erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari, di cui al successivo Art. 39, 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.

Art. 30 - RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO

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.

Il referente/i dovranno assicurare la propria reperibilità telefonica e pronto intervento H24 feriale e festivo, e possedere i seguenti requisiti:

1. piena padronanza della lingua italiana, parlata e scritta;
2. adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l'esecuzione del servizio;
3. possesso dei poteri necessari per la gestione del servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e s'intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso.

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

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

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

Art.31 - ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

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

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

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

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

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

Art.32 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

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.

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

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

SEZIONE 3 – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 33 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI

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** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 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;
- **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 (Rep. atti n. 253/CSR) tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;
- **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 stabilisce 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;
- **L.R. EMILIA ROMAGNA 26 luglio 2003, n. 14 - disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande**, e successive modificazioni e integrazioni;
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 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;

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.

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.

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

Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si 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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

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.

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.

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

Art. 34 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE IN MATERIA AMBIENTALE - PULIZIA DEGLI SPAZI, DELLE APPARECCHIATURE, DEGLI ARREDI E SUPPELLETTILI - GESTIONE DEI RIFIUTI -

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.

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.

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.

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

Il Concessionario dovrà utilizzare prodotti per l'igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detersivi (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.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

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.

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

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.

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

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

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.

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.

In un rapporto semestrale il concessionario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710).

Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Il concessionario dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale Energia, trasporti e mense

SEZIONE 4 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 35 - MANUTENZIONE DEGLI SPAZI E DEGLI APPARECCHI UTILIZZATORI, DEGLI ARREDI E DELLE SUPPELLETTILI

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.

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.

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. 36 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

E' fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

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.

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.

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 Concessione in oggetto, ha provveduto a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI GENERALE) e stimare i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze;
- 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. 37 - ONERI SICUREZZA – DUVRI

L'importo relativo agli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato come riportato nel DUVRI: il relativo importo sarà corrisposto dall'INPS dal al Gestore con le modalità riportate nell'art.3 del presente Capitolato Tecnico.

Per i rischi da interferenza generali si veda il DUVRI - Allegato F al presente Capitolato Tecnico.

A detto DUVRI generale, dovrà essere elaborato un documento accessorio nel quale dovranno essere inseriti i rischi specifici afferenti ciascun lotto, con particolare riferimento all'accesso di fornitori esterni per l'approvvigionamento di cibi, bevande e materie prime necessarie all'attività oggetto del servizio, nonché ad altre imprese contrattualizzate dall'INPS.

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.

SEZIONE 5 – CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI - QUALITA' DEL SERVIZIO - REPORTISTICA

Art. 38 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO

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.

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;
- 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. 39 - COMMISSIONE DI CONTROLLO E VALUTAZIONE

Le attività di valutazione interne sulla qualità e sull'organizzazione del servizio e gli opportuni controlli volti a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del Concessionario, saranno svolte, anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza, dai direttori dell'esecuzione individuati nelle persone dei Direttori provinciali delle Sedi presso le quali si svolge il servizio oggetto della concessione.

Durante la fase di gestione, l'Amministrazione potrà procedere a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza dei prodotti e dei prezzi offerti dal Concessionario ai requisiti del presente Capitolato Tecnico.

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.

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.

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

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

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.

Il Concessionario sarà obbligato a fornire ai controllori 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.

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.

In caso di contestazioni igienico-sanitario, 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.

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

- pulizia ed igiene: verrà verificato il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie in tutti gli spazi utilizzati per il servizio;
- 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;
- 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..;
- modalità di conservazione delle bevande e degli alimenti: verrà verificata la corretta conservazione dei prodotti;
- 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;
- 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..

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. 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. 15 del presente Capitolato Tecnico).

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.

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.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza per i servizi resi.

Le risultanze delle ispezioni 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.

ALLEGATI:

- Planimetrie locali e attrezzature
- DUVRI generale

Si intendono allegati inoltre gli altri documenti prodotti in sede di gara e di offerta.

APPENDICE A

Schemi di calcolo del canone base della concessione relativa al servizio gestione bar presso le strutture di proprietà (v. art.3, p.to b) del Capitolato Tecnico)

Definizioni e indicazioni di calcolo

Pd = numero dei dipendenti interni in forza alla struttura

Ca = coefficiente di abbattimento della presenza, calcolato sulla media delle assenze per malattia, ferie e permessi

Pdr = n. medio presunto di dipendenti interni presenti giornalmente nella struttura = $Pd \times Ca$

Pdo = n. medio presunto di dipendenti di altre sedi presenti giornalmente nella struttura

Pf = numero medio presunto di fornitori presenti giornalmente nella struttura

PE = popolazione media interna effettiva presente su base giornaliera = $Pdr + Pdo + Pf$

Cu = percentuale stimata di uso del bar da parte della popolazione interna **CL** = clientela stimata = $PE \times Cu$

TIPOLOGIA DI PRODOTTI = è il bouquet minimo di prodotti di base proposti a listino dei quali si ipotizza la commercializzazione

% USO = è la percentuale stimata di ordine effettuata dalla popolazione interna del singolo prodotto inserito in listino

PREZZO UNITARIO APPLICATO = è il prezzo di listino stimato per ogni singolo prodotto (si consiglia un prezzo di mercato ridotto del 5-10%), al netto dell'IVA.

RICAVO PREVISTO = è il ricavo giornaliero del singolo prodotto calcolato moltiplicando:

$CL \times \% USO \times PREZZO UNITARIO APPLICATO$

IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO = è il ricavo totale ipotetico giornaliero della gestione, dato dalla somma dei ricavi previsti per ogni singolo prodotto.

IPOTESI DI RICAVO ANNUALE = è la voce precedente moltiplicata per 12

VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE = è dato dal ricavo annuale moltiplicato per la durata della concessione (4 anni).

SEDE DI BOLOGNA – LOTTO N. 1

Pd = 247

Ca = 15 %

Pdr = 201

Pdo = 3

Pf = 4

PE = 217

Cu = 70 %

CL = 152

calcolo del valore della concessione:

TIPOLOGIA PRODOTTI PANIERE FASCIA A	% USO	prezzo unitario applicato (IVA escl.)	ricavo previsto
Caffè espresso / caffè decaffeinato / caffè macchiato	80%	€ 0,78	€ 94,76
Té / Camomilla	10%	€ 1,17	€ 17,77
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato / Cappuccino d'orzo	30%	€ 0,94	€ 42,64
Latte caldo normale o macchiato	20%	€ 0,78	€ 23,69
Caffè Ginseng	5%	€ 0,94	€ 7,11
Succo di frutta	10%	€ 1,95	€ 29,61
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.	30%	€ 0,78	€ 35,54
Bibite gassate in lattina da 0,33 cl., escluso birra	5%	€ 1,56	€ 11,85
Brioche fresche o surgelate sottoposte a cottura sul luogo	30%	€ 0,94	€ 42,64
Prodotti da forno salati tipo focaccine, pizzette, chizze e similari	20%	€ 1,17	€ 35,54
Primi piatti preconfezionati con scelta alternativa	10%	€ 3,51	€ 53,30
Insalata mista fresca, con varietà di almeno 3 ricette	10%	€ 3,12	€ 47,38
IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO			€ 441,84
IPOTESI DI RICAVO ANNUALE			€ 114.877,37
VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE			€ 459.509

SEDE DI FERRARA – LOTTO N. 2

Pd = 152

Ca = 15 %

Pdr = 129

Pdo = 3

Pf = 2

PE = 134

Cu = 70 %

CL = 94

calcolo del valore della concessione:

TIPOLOGIA PRODOTTI PANIERE FASCIA A	% USO	prezzo unitario applicato (IVA escl.)	ricavo previsto
Caffè espresso / caffè decaffeinato / caffè macchiato	80%	€ 0,78	€ 58,62
Tè / Camomilla	10%	€ 1,17	€ 10,99
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato / Cappuccino d'orzo	30%	€ 0,94	€ 26,38
Latte caldo normale o macchiato	20%	€ 0,78	€ 14,65
Caffè Ginseng	5%	€ 0,94	€ 4,40
Succo di frutta	10%	€ 1,95	€ 18,32
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.	30%	€ 0,78	€ 21,98
Bibite gassate in lattina da 0,33 cl., escluso birra	5%	€ 1,56	€ 7,33
Brioche fresche o surgelate sottoposte a cottura sul luogo	30%	€ 0,94	€ 26,38
Prodotti da forno salati tipo focaccine, pizzette, chizze e similari	20%	€ 1,17	€ 21,98
Primi piatti preconfezionati con scelta alternativa	10%	€ 3,51	€ 32,97
Insalata mista fresca, con varietà di almeno 3 ricette	10%	€ 3,12	€ 29,31
IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO			€ 273,31
IPOTESI DI RICAVO ANNUALE			€ 71.060,35
VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE			€ 284.241

SEDE DI FORLI' – LOTTO N. 3

Pd = 130

Ca = 15 %

Pdr = 111

Pdo = 2

Pf = 2

PE = 115

Cu = 70 %

CL = 80

calcolo del valore della concessione:

TIPOLOGIA PRODOTTI PANIERE FASCIA A	% USO	prezzo unitario applicato (IVA escl.)	ricavo previsto
Caffè espresso / caffè decaffeinato / caffè macchiato	80%	€ 0,78	€ 50,01
Té / Camomilla	10%	€ 1,17	€ 9,38
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato / Cappuccino d'orzo	30%	€ 0,94	€ 22,51
Latte caldo normale o macchiato	20%	€ 0,78	€ 12,50
Caffè Ginseng	5%	€ 0,94	€ 3,75
Succo di frutta	10%	€ 1,95	€ 15,63
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.	30%	€ 0,78	€ 18,76
Bibite gassate in lattina da 0,33 cl., escluso birra	5%	€ 1,56	€ 6,25
Brioche fresche o surgelate sottoposte a cottura sul luogo	30%	€ 0,94	€ 22,51
Prodotti da forno salati tipo focaccine, pizzette, chizze e similari	20%	€ 1,17	€ 18,76
Primi piatti preconfezionati con scelta alternativa	10%	€ 3,51	€ 28,13
Insalata mista fresca, con varietà di almeno 3 ricette	10%	€ 3,12	€ 25,01
IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO			€ 233,19
IPOTESI DI RICAVO ANNUALE			€ 60.628,99
VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE			€ 242.516

SEDE DI MODENA – LOTTO N. 4

Pd = 174

Ca = 15 %

Pdr = 148

Pdo = 2

Pf = 2

PE = 152

Cu = 70 %

CL = 106

calcolo del valore della concessione:

TIPOLOGIA PRODOTTI PANIERE FASCIA A	% USO	prezzo unitario applicato (IVA escl.)	ricavo previsto
Caffè espresso / caffè decaffeinato / caffè macchiato	80%	€ 0,78	€ 66,35
Té / Camomilla	10%	€ 1,17	€ 12,44
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato / Cappuccino d'orzo	30%	€ 0,94	€ 29,86
Latte caldo normale o macchiato	20%	€ 0,78	€ 16,59
Caffè Ginseng	5%	€ 0,94	€ 4,98
Succo di frutta	10%	€ 1,95	€ 20,73
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.	30%	€ 0,78	€ 24,88
Bibite gassate in lattina da 0,33 cl., escluso birra	5%	€ 1,56	€ 8,29
Brioche fresche o surgelate sottoposte a cottura sul luogo	30%	€ 0,94	€ 29,86
Prodotti da forno salati tipo focaccine, pizzette, chizze e similari	20%	€ 1,17	€ 24,88
Primi piatti preconfezionati con scelta alternativa	10%	€ 3,51	€ 37,32
Insalata mista fresca, con varietà di almeno 3 ricette	10%	€ 3,12	€ 33,17
IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO			€ 309,36
IPOTESI DI RICAVO ANNUALE			€ 80.432,69
VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE			€ 321.731

SEDE DI REGGIO EMILIA – LOTTO N. 5

Pd = 155

Ca = 15 %

Pdr = 132

Pdo = 2

Pf = 2

PE = 136

Cu = 70 %

CL = 95

calcolo del valore della concessione:

TIPOLOGIA PRODOTTI PANIERE FASCIA A	% USO	prezzo unitario applicato (IVA escl.)	ricavo previsto
Caffè espresso / caffè decaffeinato / caffè macchiato	80%	€ 0,78	€ 59,30
Tè / Camomilla	10%	€ 1,17	€ 11,12
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato / Cappuccino d'orzo	30%	€ 0,94	€ 26,68
Latte caldo normale o macchiato	20%	€ 0,78	€ 14,82
Caffè Ginseng	5%	€ 0,94	€ 4,45
Succo di frutta	10%	€ 1,95	€ 18,53
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.	30%	€ 0,78	€ 22,24
Bibite gassate in lattina da 0,33 cl., escluso birra	5%	€ 1,56	€ 7,41
Brioche fresche o surgelate sottoposte a cottura sul luogo	30%	€ 0,94	€ 26,68
Prodotti da forno salati tipo focaccine, pizzette, chizze e similari	20%	€ 1,17	€ 22,24
Primi piatti preconfezionati con scelta alternativa	10%	€ 3,51	€ 33,35
Insalata mista fresca, con varietà di almeno 3 ricette	10%	€ 3,12	€ 29,65
IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO			€ 276,47
IPOTESI DI RICAVO ANNUALE			€ 71.881,09
VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE			€ 287.524

SEDE DI RIMINI – LOTTO N. 6

Pd = 126

Ca = 15 %

Pdr = 107

Pdo = 2

Pf = 2

PE = 111

Cu = 70 %

CL = 78

calcolo del valore della concessione:

TIPOLOGIA PRODOTTI PANIERE FASCIA A	% USO	prezzo unitario applicato (IVA escl.)	ricavo previsto
Caffè espresso / caffè decaffeinato / caffè macchiato	80%	€ 0,78	€ 48,53
Té / Camomilla	10%	€ 1,17	€ 9,10
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato / Cappuccino d'orzo	30%	€ 0,94	€ 21,84
Latte caldo normale o macchiato	20%	€ 0,78	€ 12,13
Caffè Ginseng	5%	€ 0,94	€ 3,64
Succo di frutta	10%	€ 1,95	€ 15,17
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.	30%	€ 0,78	€ 18,20
Bibite gassate in lattina da 0,33 cl., escluso birra	5%	€ 1,56	€ 6,07
Brioche fresche o surgelate sottoposte a cottura sul luogo	30%	€ 0,94	€ 21,84
Prodotti da forno salati tipo focaccine, pizzette, chizze e similari	20%	€ 1,17	€ 18,20
Primi piatti preconfezionati con scelta alternativa	10%	€ 3,51	€ 27,30
Insalata mista fresca, con varietà di almeno 3 ricette	10%	€ 3,12	€ 24,26
IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO			€ 226,26
IPOTESI DI RICAVO ANNUALE			€ 58.828,65
VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE			€ 235.315

SEDE DI PARMA – LOTTO N. 7

Pd = 112

Ca = 15 %

Pdr = 95

Pdo = 2

Pf = 1

PE = 98

Cu = 70 %

CL = 69

calcolo del valore della concessione:

TIPOLOGIA PRODOTTI PANIERE FASCIA A	% USO	prezzo unitario applicato (IVA escl.)	ricavo previsto
Caffè espresso / caffè decaffeinato / caffè macchiato	80%	€ 0,78	€ 42,89
Té / Camomilla	10%	€ 1,17	€ 8,04
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato / Cappuccino d'orzo	30%	€ 0,94	€ 19,30
Latte caldo normale o macchiato	20%	€ 0,78	€ 10,72
Caffè Ginseng	5%	€ 0,94	€ 3,22
Succo di frutta	10%	€ 1,95	€ 13,40
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.	30%	€ 0,78	€ 16,09
Bibite gassate in lattina da 0,33 cl., escluso birra	5%	€ 1,56	€ 5,36
Brioche fresche o surgelate sottoposte a cottura sul luogo	30%	€ 0,94	€ 19,30
Prodotti da forno salati tipo focaccine, pizzette, chizze e similari	20%	€ 1,17	€ 16,09
Primi piatti preconfezionati con scelta alternativa	10%	€ 3,51	€ 24,13
Insalata mista fresca, con varietà di almeno 3 ricette	10%	€ 3,12	€ 21,45
IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO			€ 199,99
IPOTESI DI RICAVO ANNUALE			€ 51.997,96
VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE			€ 207.992

SEDE DI PIACENZA – LOTTO N. 8

Pd = 100

Ca = 15 %

Pdr = 85

Pdo = 2

Pf = 1

PE = 88

Cu = 70 %

CL = 62

calcolo del valore della concessione:

TIPOLOGIA PRODOTTI PANIERE FASCIA A	% USO	prezzo unitario applicato (IVA escl.)	ricavo previsto
Caffè espresso / caffè decaffeinato / caffè macchiato	80%	€ 0,78	€ 38,44
Té / Camomilla	10%	€ 1,17	€ 7,21
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato / Cappuccino d'orzo	30%	€ 0,94	€ 17,30
Latte caldo normale o macchiato	20%	€ 0,78	€ 9,61
Caffè Ginseng	5%	€ 0,94	€ 2,88
Succo di frutta	10%	€ 1,95	€ 12,01
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.	30%	€ 0,78	€ 14,41
Bibite gassate in lattina da 0,33 cl., escluso birra	5%	€ 1,56	€ 4,80
Brioche fresche o surgelate sottoposte a cottura sul luogo	30%	€ 0,94	€ 17,30
Prodotti da forno salati tipo focaccine, pizzette, chizze e similari	20%	€ 1,17	€ 14,41
Primi piatti preconfezionati con scelta alternativa	10%	€ 3,51	€ 21,62
Insalata mista fresca, con varietà di almeno 3 ricette	10%	€ 3,12	€ 19,22
IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO			€ 179,22
IPOTESI DI RICAVO ANNUALE			€ 46.596,95
VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE			€ 186.388

SEDE DI RAVENNA – LOTTO N. 9

Pd = 129

Ca = 15 %

Pdr = 110

Pdo = 2

Pf = 1

PE = 113

Cu = 70 %

CL = 79

calcolo del valore della concessione:

TIPOLOGIA PRODOTTI PANIERE FASCIA A	% USO	prezzo unitario applicato (IVA escl.)	ricavo previsto
Caffè espresso / caffè decaffeinato / caffè macchiato	80%	€ 0,78	€ 49,21
Té / Camomilla	10%	€ 1,17	€ 9,23
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato / Cappuccino d'orzo	30%	€ 0,94	€ 22,14
Latte caldo normale o macchiato	20%	€ 0,78	€ 12,30
Caffè Ginseng	5%	€ 0,94	€ 3,69
Succo di frutta	10%	€ 1,95	€ 15,38
Acqua naturale e frizzante in PET da 0,50 cl.	30%	€ 0,78	€ 18,45
Bibite gassate in lattina da 0,33 cl., escluso birra	5%	€ 1,56	€ 6,15
Brioche fresche o surgelate sottoposte a cottura sul luogo	30%	€ 0,94	€ 22,14
Prodotti da forno salati tipo focaccine, pizzette, chizze e similari	20%	€ 1,17	€ 18,45
Primi piatti preconfezionati con scelta alternativa	10%	€ 3,51	€ 27,68
Insalata mista fresca, con varietà di almeno 3 ricette	10%	€ 3,12	€ 24,60
IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO			€ 229,42
IPOTESI DI RICAVO ANNUALE			€ 59.649,39
VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE			€ 238.598