

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E TAVOLA FREDDA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE NELLA SEDE DI TORINO
C.SO INGHILTERRA N.7**

CAPITOLATO D'ONERI

Allegati:

- 1) planimetria locali
- 2) elenco arredi e attrezzature presenti
- 3) modello "Verbale di consegna dei locali, degli arredi e delle attrezzature"

CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - OGGETTO - DURATA

Oggetto

Il presente Capitolato descrive le attività, le caratteristiche e le modalità di gestione ed erogazione del servizio di bar-tavola fredda a ridotto impatto ambientale da erogarsi nei locali, appositamente realizzati dall'Ente, all'interno dell'edificio di c.so Inghilterra n. 7 a Torino che l'Amministrazione mette a disposizione della Ditta affidataria della concessione.

Il servizio riguarderà la somministrazione di cibi che richiedono una minima attività di manipolazione quali la preparazione di bevande calde, fredde nonché la sola somministrazione (con esclusione, quindi, della preparazione) di gastronomia fredda (pizzette varie, tramezzini, insalate in monoporzione ecc.) confezionata e non, di generi di pasticceria confezionati e non. Si precisa, inoltre, che il semplice riscaldamento con piastra elettrica o altro mezzo, della gastronomia fredda e dei precotti è consentito. E' compresa la vendite di bibite in bottiglia o lattina e dolci confezionati.

Qualora durante il periodo di validità della concessione si renda necessaria l'attivazione di servizi di coffee break e/o catering in occasione di convegni e manifestazioni organizzate all'interno delle sale riunioni dell'edificio sarà affidata in esclusiva al concessionario del servizio.

Negli Articoli di cui ai Capi I e II che seguono si intende per:

- **"servizio"**, la gestione dei suddetti servizi di bar e tavola fredda;
- **"Ente concedente"** o **"Amministrazione concedente"**, la Città Metropolitana di Torino;
- **"Ditta concessionaria"** o **"Concessionario"**, la Ditta affidataria della concessione per la gestione del "servizio".

Durata

La concessione avrà la durata di **n. 36 (trentasei) mesi** (tre anni) a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto, salva la facoltà per l'Ente concedente di procedere in via d'urgenza nelle more di stipulazione dello stesso, nel qual caso la durata del termine contrattuale decorre dalla data di consegna dei locali al concessionario (Allegato 3-Verbale di consegna dei locali, degli arredi e delle attrezzature)

Alla scadenza del terzo anno l'Ente concedente, a suo insindacabile giudizio, potrà valutare la possibilità di rinnovare la concessione per ulteriori n. 24 mesi (due anni) .

Si precisa che la durata della concessione potrebbe variare in ragione delle modifiche organizzative decise dalla Città Metropolitana di Torino. In tale evenienza il concessionario nulla potrà pretendere dall'Ente concedente fatta salva la riparametrazione dei rapporti economici al periodo affettivo di durata della concessione.

Buone pratiche per la sostenibilità: Acquisti verdi (Green Public Procurement)

Il presente capitolato è stato redatto nel rispetto dell'Allegato 1, Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione. Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva approvato dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica (D.M. n.65 del 10 marzo 2020 in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) nell'ambito del processo di attuazione del PAN GPP – Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement, ove applicabili al cui rispetto il concessionario si impegna.

Art. 2 – CANONE DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO

Il canone annuo di concessione del servizio di bar - tavola fredda, come di seguito stabilito, dovrà essere corrisposto in **rate mensili** anticipate da corrispondere entro il giorno 10 del mese di competenza.

L'importo annuale del canone di concessione, posto a base di gara, sarà pari ad **euro 24.000,00** (al netto IVA); l'importo complessivo, a base di gara, per 36 mesi sarà, pertanto, pari ad **euro 72.000,00** (al netto IVA).

Il valore globale stimato della concessione, ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. 36/2023 comprensivo dell'importo dell'eventuale rinnovo è pari ad **euro 120.000,00** (al netto IVA).

Unitamente al canone di concessione l'appaltatore sarà tenuto a versare unitamente al canone di concessione la somma di euro 600,00 a titolo di rimborso forfettario delle spese di riscaldamento e dei consumi di elettricità ed acqua.

Le spese per ogni eventuale ulteriore utenza, attivabile dal Concessionario soltanto previa autorizzazione dell'Amministrazione concedente, sono a carico del Concessionario stesso, incluse quelle di attivazione/volturazione.

Non è ammessa l'attivazione di utenze per fornitura di gas

E' a carico del Concessionario il pagamento, direttamente al Comune di Torino, della tassa dovuta per la raccolta dei rifiuti.

Si precisa che a partire dal secondo anno il canone di concessione del servizio sarà aggiornato annualmente nella misura pari al 100% della variazione accertata dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatasi nell'anno precedente.

L'importo del canone annuo di concessione del servizio è definito tenendo conto che:

- la superficie totale dei locali della sede di corso Inghilterra n. 7, nei quali esso sarà erogato, non è interamente disponibile per la collocazione degli arredi, sia per la presenza di una superficie non calpestabile, in quanto costituente un lucernario, sia per l'esigenza di assicurare la disponibilità degli spazi necessari al deflusso delle persone, anche in occasione dello svolgimento di eventi nell'adiacente locale Auditorium;
- dei processi attualmente in atto finalizzati sia alla ridefinizione delle necessità di personale dell'Ente e dell'attività lavorativa svolta in modalità agile in relazione alle funzioni di competenza, che alla revisione generale delle spese, i cui esiti potrebbero influire sul numero di dipendenti fruitori del servizio di cui trattasi, in relazione al quale l'affluenza successivamente indicata (art.4) è stimata e pertanto da intendersi come puramente indicativa e non garantita;

- nella sede di c.so Inghilterra 7 – Torino è presente un locale destinato alla fruizione del pasto domestico;
- nell'edificio sono presenti n° 4 locali ristoro (ai piani 7°-10°-13°) in cui sono presenti distributori automatici per l'erogazione di alimenti e bevande calde e fredde.

Per le motivazioni sopra espresse si specifica che qualora l'Amministrazione concedente decidesse, per motivi organizzativi, di modificare l'articolazione dell'orario di lavoro del personale dipendente dell'Ente, tale per cui il numero dei giorni in cui è ad esso contrattualmente dovuto il servizio di "mensa" si riduca, ferma restando l'erogazione del servizio di bar in tutti i giorni lavorativi della settimana, sarà operata una riduzione del canone dovuto dal Concessionario nella misura indicata all'Art. 4.

CAPO II - ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 3 - AUTORIZZAZIONI

Il Concessionario deve provvedere a proprio carico all'ottenimento delle necessarie autorizzazioni commerciale e sanitaria ai sensi della vigente normativa nazionale e regionale (L.R. 29/12/2006 n. 38 e s.m.i.), imprescindibili per l'inizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e deve trasmettere all'Amministrazione concedente tutta la documentazione prima dell'inizio dell'erogazione del servizio di bar - tavola fredda.

Art. 4 – UTENZA , MODALITA' E ORARI

L'utenza del bar - tavola fredda è costituita dai dipendenti dell'Ente concedente (attualmente nella sede sono presenti circa n. 700 dipendenti) e, occasionalmente, dei dipendenti in servizio presso le altre sedi nonché degli utenti-ospiti accreditati all'ingresso che necessitano di accedere agli Uffici.

Poiché la fruizione del servizio, da parte dei dipendenti e degli utenti-ospiti, è facoltativa, il loro numero non è in alcun modo garantito né vincolante per l'Amministrazione concedente, alla quale pertanto non potrà essere opposta alcuna pretesa o richiesta di modifica del contratto per la eventuale ridotta o mancata affluenza dell'utenza.

Al concessionario non spetta alcun compenso oltre al pagamento, da parte dei fruitori, del corrispettivo del servizio effettivamente erogato.

Gestione del servizio

Il servizio deve essere svolto dal Concessionario con professionalità, nel rispetto del decoro e cortesia nei confronti degli utenti, avendo riguardo alle prescrizioni dell'Amministrazione concedente.

L'erogazione deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione concedente, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

Deve essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Deve essere adibito al servizio un numero di unità di personale che, per quantità e

qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

Durante l'orario di apertura deve essere sempre presente un Responsabile, individuato dal Concessionario, con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

Per tutti i prodotti deve essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo, come previsto dalla L.R. 38/2006 e per ogni consumazione effettuata deve essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente

Il bar – tavola fredda deve essere provvisto di stoviglie, posateria e di tutte le dotazioni d'uso. A tal riguardo il Concessionario si impegna, in ottemperanza al principio di minimizzazione dei rifiuti e del risparmio di risorse perseguito dalla Città Metropolitana di Torino nell'ambito della politica di "acquisti verdi", all'utilizzo di posate, bicchieri e stoviglie riutilizzabili. Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile, per la durata strettamente necessaria, il ricorso a prodotti monouso; in tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri compostabili e biodegradabili e in conformità alla norma Uni EN 13432:2002.

Il Concessionario si impegna inoltre all'utilizzo di tovaglioli e tovaglie in tessuto, o, in mancanza di questi, all'uso di prodotti di carta a basso impatto ambientale (a marchio ecolabel o equivalenti) o biodegradabili e compostabili.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

Devono essere utilizzati imballaggi di cibo e bevande riutilizzabili; nell'impossibilità di riutilizzo di tale materiale è fatto obbligo al concessionario di provvedere al loro smaltimento attraverso la raccolta differenziata secondo i criteri individuati dall'amministrazione comunale competente.

Il concessionario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La gestione delle eccedenze dei pasti deve avvenire in conformità a quanto previsto dal sub D, lettera b) punto 3 dell'Allegato 1 Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva approvato dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica (D.M. n.65 del 10 marzo 2020 in G.U. n.90 del 4 aprile 2020)

Preparazione

La Ditta concessionaria del servizio deve:

- provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto, alla sistemazione e custodia delle derrate alimentari necessarie per lo svolgimento del servizio utilizzando i frigoriferi e il locale magazzino;
- curare la conservazione, rispettando le disposizioni di legge in materia per la preparazione e lo scarto dei rifiuti da riporre in appositi contenitori;
- adoperarsi affinché il rifornimento dei generi da parte dei fornitori avvenga entro le ore 09,30; dopo tale ora gli ingressi devono essere preventivamente autorizzati, compatibilmente con le attività istituzionali in corso, dal Funzionario dell'Ente Referente per la concessione.

La preparazione dei pasti deve essere effettuata dal Concessionario esclusivamente nel locale all'uopo attrezzato e deve seguire tutte le misure previste dalla legislazione vigente in materia.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

E' assolutamente vietato il riutilizzo di cibi già posti in distribuzione.

Prodotti

Il Concessionario deve assicurare somministrazione di prodotti di bar durante tutto l'orario di apertura, garantendo in ogni caso in loco la disponibilità dei prodotti per il confezionamento immediato.

Il Concessionario deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità e preferibilmente a filiera corta tenendo conto della stagionalità delle produzioni, dei principi indicati nella Dieta mediterranea-linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI-PdR25-2016 e delle diete speciali (vegetariane, celiache, ...)

Il Concessionario si impegna a servire, a richiesta dell'Amministrazione concedente, piatti appositamente preparati per l'utenza che necessita di diete particolari (ad es. celiaci, intolleranze alimentari, ecc).

Il Concessionario deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

La catena di approvvigionamento dei prodotti utilizzati per l'erogazione del servizio è verificata attraverso la richiesta di presentazione da parte dell'Affidatario delle fatture emesse dai fornitori.

Acqua

Deve essere fornita acqua dalla rete di distribuzione e microfiltrata attraverso appositi impianti di erogazione alla spina ed eventuale trattamento (addizione di anidride carbonica,

eliminazione di cattivo sapore ecc.) .

E' fatto obbligo al Concessionario di provvedere alla pulizia/sostituzione degli elementi filtranti con le modalità e periodicità prescritte dalla ditta produttrice dell'apparecchiatura utilizzata.

Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Produzioni biologiche e produzioni locali;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Art. 5 – LOCALI DEL SERVIZIO

Generalità

Il servizio oggetto della concessione deve essere erogato nei locali ad esso destinati di cui alla planimetria che costituisce l' "**allegato 1**" al presente Capitolato.

Nella planimetria sono indicati anche gli spazi che devono essere mantenuti costantemente sgombri da arredi e/o attrezzatute in relazione alla pertinenzialità dei locali con le attività di "pubblico spettacolo" occasionalmente svolte nell'adiacente locale Auditorium; pertanto il numero, il tipo e la disposizione di tavoli e delle sedie rilevabile dalla planimetria stessa è da intendersi puramente indicativo.

L'elenco degli arredi e delle attrezzature, di proprietà dell'Amministrazione concedente, già presenti nei locali delle suddette sedi e messi a disposizione per il servizio oggetto della concessione, è riportato nell' "**allegato 2**" al presente Capitolato

Il modello del "Verbale di consegna" al Concessionario dei locali, è costituito dall' "**allegato 3**" al presente Capitolato che potrà essere opportunamente modificato/integrato dal competente Servizio della Città Metropolitana in caso di necessità.

I locali di cui sopra devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto del presente capitolato. Il Concessionario si obbliga irrevocabilmente, per tutta la durata della concessione, a non mutare per qualsiasi ragione la destinazione d'uso dei locali né ad utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

Il sopralluogo dei locali adibiti alle prestazioni oggetto della concessione è obbligatorio, ai fini della presentazione della candidatura. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di inammissibilità della manifestazione di interesse.

Il sopralluogo può essere effettuato, dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 13:00, concordando appuntamento con la Direzione Centrale Unica Appalti e Contratti, contattando la dott.ssa Elena Potenza al cell. 349.4163132.

L'appuntamento dovrà essere richiesto almeno 4 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle candidature.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più operatori economici.

Arredi e attrezzature

I locali ("allegati 1) sono consegnati dall'Amministrazione concedente alla ditta concessionaria del servizio già arredati e corredati delle attrezzature indicate nell'elenco allegato al presente capitolato ("allegato 2"), esclusi gli utensili necessari all'erogazione del servizio.

Nei locali si trovano gli arredi e le attrezzature di proprietà e per i quali l'Amministrazione, qualora il concessionario intenda avvalersi degli stessi, si impegna a realizzare i seguenti interventi di sistemazione come dettagliati di seguito:

N.	DESCRIZIONE
1	SMONTAGGIO DEL PIANO DI CALPESTIO DELLA PEDANA TRA BANCO BAR E RETRO-BANCO E RIFACIMENTO DELLA STESSA CON SUPPORTO IDROFUGO E GOMMA ANTISCIVOLO
2	SMONTAGGIO ANTA "VA E VIENI" E FORNITURA DI NUOVA DI COLORE DA CONCORDARE RIMONTAGGIO
3	FRESATURA DELLA COSTA DELLA SPALLA POSTA SUL LATO SINISTRO DEL RETRO-BANCO ED INSERIMENTO DI GOMMA ARROTONDATA. POSA DI ANGOLARI IN ALLUMINIO PER LE PARTI IN LEGNO MANCANTI DI BORDO NEI MOBILI DELLA BASE DEL RETRO-BANCO.
4	SISTEMAZIONE DELLE ANTE SCORREVOLI IN ACCIAIO INOX DEL MOBILE DEL RETRO-BANCO POSTO A DX VERSO WC E DELLA PORTINA DEL VANO SOTTOSTANTE ALLA TRAMOGGIA CAFFÈ
5	SOSTITUZIONE DI N. 2 COPPIE ANTE IN ACCIAIO INOX COMPLETE DI TELAIO NI MOBILI FRIGO DEL RETRO-BANCO
6	SOSTITUZIONE DI N. 1 TRAMOGGIA RIFIUTI IN ACCIAIO INOX COMPLETI DI TELAIO NEL RETRO-BANCO
7	SOSTITUZIONE DI N. 1 ANTA E DI N. 1 CASSETTIERA A DUE CASSETTI IN ACCIAIO INOX NEL BANCO BAR COMPLETI DI TELAIO
8	SMONTAGGIO MONTANTI INOX ZONA BAGNOMARIA/BANCO CON PIANO FREDDO ED INSERIMENTO DI N. 2 TECHE IN VETRO TEMPRATO CM. 140X30XH40 (FUNGONO DA PARA-ALITO E PIANO DI APPOGGIO)
9	SMONTAGGIO DELLA VETRINA REFRIGERATA IN CURVA DEL BANCO BAR E RIMONTAGGIO PER RIMESSA IN BOLLA DEI RIPIANI INTERNI. SMONTAGGIO VECCHIE

N.	DESCRIZIONE
	PLAFONIERE LUCI E FORNITURA E POSA DI STRISCE LE LUNGHEZZA CM. 94+41+41+87 E TRASFORMATORE POSTO ALL'INTERNO DEL BANCO CON RELATIVO ADEGUAMENTO DELL'IMPIANTO ELETTRICO
10	FORNITURA DI N. 6 GRIGLIE PLASTIFICATE PER LE CELLE FRIGORIFERE COMPLETE DI MENSOLINE REGGI PIANO IN ACCIAIO INOX
11	SOSTITUZIONE DI N. 1 GRUPPO FRIGO MOD. HA004Z1101 – FZ COMPLETO DI CARICA GAS ECOLOGICO R449 NELLA CELLA A SINISTRA NEL RETRO-BANCO CON GARANZIA DI 1 ANNO
12	SOSTITUZIONE DI N. 1 GRUPPO FRIGO MOD. CAJ2446Z-FZZ COMPLETO DI CARICA GAS ECOLOGICO R449 NELL'ARMADIO AD UN'ANTA NELLA CUCINA CON GARANZIA DI UN ANNO
13	SOSTITUZIONE DI N. 1 GRUPPO FRIGO ASPERA NT6226GK COMPLETO DI CARICA GAS ECOLOGICO R449 E UNITÀ CONDENSANTE W16 NEL RETRO-BANCO FRIGO CHIUSO CON ANTE, CON GARANZIA DI UN ANNO
14	SOSTITUZIONE DEL CONTROLLER ELETTRONICO DIXELL GUASTO MOD. DIXELLXW20LS PER LA CELLETTA A BORDO DEL BANCO BAR
15	PULIZIA CONDENSATORI DEI VARI MOTI FRIGO E MESSA IN SERVIZIO
16	PULIZIA PROFESSIONALE FORNO
17	RIPARAZIONE/SOSTITUZIONE LAVASTOVIGLIE

Qualora gli arredi presenti non siano utilizzati, anche solo parzialmente, dal concessionario non potranno essere movimentati dallo stesso senza previa autorizzazione della Città Metropolitana di Torino.

Il concessionario dovrà provvedere all'allestimento dei locali con le ulteriori attrezzature e arredi che saranno necessari per la gestione del servizio nel rispetto delle condizioni previste dal presente Capitolato.

Il Concessionario riceve gli arredi e le attrezzature nello stato di fatto in cui si trovano, del quale con la presentazione dell'offerta dichiara implicitamente di essere a conoscenza.

Contestualmente alla consegna dei locali è redatto, in contraddittorio tra le parti, apposito verbale contenente l'elenco degli arredi e delle attrezzature consegnati in uso al Concessionario per l'intera durata del contratto.

Il Concessionario potrà, a propria cura e spese e previo assenso dell'Ente concedente, dotare i locali di ulteriori eventuali arredi ed attrezzature ritenuti utili per lo svolgimento del servizio, che al termine del contratto rimarranno di proprietà del concedente.

Le attrezzature, gli utensili, i recipienti e le stoviglie, dovranno essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Al termine del contratto le parti provvederanno, in contraddittorio, alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione dei beni indicati nel verbale di cui sopra che dovranno essere

riconsegnati nelle condizioni della originaria presa in carico salvo il normale deperimento conseguente all'uso.

Gli utensili (vasellame, stoviglie ed accessori vari da cucina) forniti dal Concessionario rimarranno di sua proprietà al termine del contratto.

Art. 6 - MANUTENZIONE ORDINARIA

Il Concessionario cura, con oneri a proprio carico, la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature e degli arredi utilizzati per lo svolgimento del servizio.

ART. 7 – PULIZIA

E' fatto obbligo al Concessionario di mantenere adeguata pulizia ed ordine negli spazi dedicati alla preparazione ed esposizione degli alimenti, allo stoccaggio dei prodotti e delle materie prime, adottando ogni opportuno accorgimento per la protezione dei generi alimentari.

Sono a carico del Concessionario gli interventi di pulizia ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e di tutti i locali utilizzati per la gestione del servizio, ivi inclusi i servizi igienici.

Per l'effettuazione della pulizia devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri ecologici stabiliti dalla vigente normativa di settore ai fini della certificazione Ecolabel, stoccati in contenitori di grosso formato e le operazioni di pulizia non dovranno essere svolte nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti, al fine di evitare l'esposizione degli stessi ad agenti nocivi; di tali prodotti devono essere obbligatoriamente consegnate all'Amministrazione concedente, prima dell'avvio della gestione e comunque prima del loro utilizzo, le schede tecniche di sicurezza.

Ove emerga la necessità il Concessionario provvede, a propria cura e spese, ad eventuali interventi di derattizzazione/deblattizzazione per prevenire ed evitare la contaminazione degli alimenti con animali infestanti.

Art. 8 – DIVIETI

E' fatto assoluto divieto al Concessionario di:

- fare uso di fiamme "libere";
- installare o fare uso di attrezzature alimentate a gas;
- fare uso di prodotti per la pulizia dei quali non siano state preventivamente consegnate all'Amministrazione concedente le schede tecniche di sicurezza;
- installare nei locali del bar : jukebox, videogiochi, videopocker o altre apparecchiature analoghe;
- somministrare bevande alcoliche e superalcolici;

Art. 9 - BUONI PASTO

Fermo restando che relativamente alle modalità con le quali assicurare ai propri dipendenti il "servizio sostitutivo di mensa" l'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di adottare, in qualunque momento di durata della concessione, le variazioni ritenute opportune o necessarie a fini organizzativi o di contenimento della spesa, gli stessi devono poter fruire del servizio erogato dal Concessionario anche mediante "buoni pasto" in formato cartaceo.

A tale fine il Concessionario si impegna a sottoscrivere apposita convenzione con la società fornitrice dei "buoni pasto" stessi.

Nel caso di variazioni il Concessionario è tenuto ad uniformarvisi, adeguando tempestivamente le proprie strutture e continuando, nel frattempo, ad erogare il servizio in oggetto.

Resta inteso che nessuna variazione del canone e nessun indennizzo è dovuto al Concessionario in relazione o in conseguenza a variazioni delle modalità con le quali l'Amministrazione concedente assicurare ai propri dipendenti il "servizio sostitutivo di mensa".

Art. 10 - ORARIO ED EVENTUALI SOSPENSIONI DEL SERVIZIO

Il Concessionario deve garantire dal lunedì al venerdì, per tutto l'arco dell'anno, fatte salve le festività e comunque i giorni di chiusura dell'Ente concedente, il seguente orario minimo di apertura al pubblico:

dal lunedì al giovedì dalle ore 8,00 alle ore 16,00 e il venerdì dalle ore 8:00 alle ore 14:00.

Resta ferma la facoltà del gestore di ampliare detti orari previo accordo con l'Amministrazione concedente. Nel caso di circostanze tali per cui gli orari anzidetti debbano subire temporanee variazioni, sarà cura dell'Ente concedente comunicare preventivamente al Concessionario tale esigenza, anche solo verbalmente.

Eventuali chiusure per periodi feriali devono essere preventivamente concordate ed autorizzate dall'Amministrazione concedente.

Fermo restando quanto specificato all'Art. 4, l'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di apportare, dandone comunicazione alla Ditta concessionaria del servizio con congruo anticipo ed almeno 24 ore prima, eventuali modifiche al suddetto orario in relazione alle necessità di funzionamento dei Servizi dell'Ente e/o per sopravvenute esigenze istituzionali, senza alcun onere a carico dell'Amministrazione stessa.

Per le stesse ragioni e con il medesimo congruo anticipo l'Amministrazione concedente si riserva altresì di disporre occasionalmente, senza alcun onere a suo carico, l'apertura del bar anche in giorni diversi (sabato, domenica, festivi) da quelli sopra indicati.

Il Concessionario è tenuto ad assicurare, anche mediante predisposizione di un servizio di catering, su specifica richiesta dell'Amministrazione concedente, l'erogazione del servizio anche in occasione di convegni, presentazioni, manifestazioni che si dovessero svolgere nella sede di c.so Inghilterra n. 7, anche in orari o giornate diverse da quelle sopra indicate.

Qualora l'Amministrazione concedente debba disporre, per qualsiasi ragione, la sospensione

del servizio bar – tavola fredda anche per periodi di tempo rilevanti e/o a tempo indeterminato, il Concessionario non avrà diritto ad alcun risarcimento e/o indennizzo a qualsiasi titolo, salvo l'esonero dal pagamento del canone di concessione per il relativo periodo, qualora la sospensione sia superiore a n. 15 giorni.

Nel caso in cui l'Amministrazione concedente decida, per motivi organizzativi, di modificare stabilmente l'articolazione dell'orario di lavoro del personale dipendente dell'Ente, tale per cui il numero dei giorni in cui è ad esso dovuto il servizio di "mensa" (attualmente quattro: dal lunedì al giovedì) si riduca, ferma restando l'erogazione del servizio di bar in tutti i giorni lavorativi della settimana, si procederà ad una riduzione della quotaparte mensile di importo del canone dovuto dal Concessionario attuata in misura proporzionale al numero dei giorni di chiusura; a tale fine si stabilisce che ciascun mese è costituito da n. 22 giorni lavorativi.

Art. 11 MISURE IGIENICO SANITARIE

Generalità

La Ditta concessionaria del servizio è tenuta all'adozione del manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. ed al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Le eventuali irregolarità accertate nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti adottati, devono essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione concedente che, qualora ritenga insufficienti od inefficaci le misure correttive, può richiedere integrazioni alle stesse o al programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo sono a totale carico del concessionario.

Misure igieniche del personale

Il personale della ditta Concessionaria addetto al servizio, deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché copricapo che contenga la capigliatura. Le giacche, le sopravvesti e i copricapo suddetti devono essere mantenuti costantemente puliti ed in ordine. Tutto il personale impiegato al servizio deve essere in regola con la normativa di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 in materia di igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto (Tit. III artt.37-54).

Gli indumenti indossati per la preparazione e la distribuzione di cibi e bevande devono essere distinti da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia, lavaggio locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc..

Art. 12 CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

Soggetti abilitati

Sono preposti al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato:

- gli organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, su segnalazione e richiesta dell'Amministrazione concedente;
- eventuali strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione concedente;
- dipendenti della Direzione della Direzione Centrale Unica Appalti e Contratti incaricati dall'Amministrazione concedente.

Modalità di effettuazione

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di effettuare o di disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato d'oneri, a cui il Concessionario dovrà incondizionatamente sottostare, nonché il controllo della validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali.

A titolo indicativo e non esaustivo possono essere oggetto di controllo e di rilevamento:

- modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza;
- modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di riscaldamento;
- stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati;
- professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- residui prodotti fito-sanitari, mico-tossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- residui sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale della Ditta concessionaria addetto al servizio non deve interferire e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Amministrazione concedente in relazione alla quantità di alimenti prelevata.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, possono essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento giuridico nazionale.

Prelevamento campioni

Le procedure di campionamento e d'analisi adottate dagli organi ufficiali di vigilanza sono definite dalle leggi sanitarie in vigore.

Anche i tecnici incaricati dall'Amministrazione concedente possono effettuare prelievi di campioni alimentari e non, da destinare a laboratori di analisi e sospendere la distribuzione gli alimenti e/o dei pasti in attesa degli esiti degli accertamenti; in caso di riscontro sfavorevole il costo delle analisi svolte è addebitato al Concessionario.

In tale eventualità l'Amministrazione concedente produce in forma scritta al Concessionario le osservazioni e le contestazioni del caso; quest'ultimo può avvalersi del diritto del contraddittorio entro giorni 10 dal ricevimento delle osservazioni/contestazioni.

In caso di intossicazione alimentare si adottano le procedure definite con le linee guida disposte dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte nel marzo 1996, inviate a tutte le Aziende Sanitarie regionali con nota n. 945/51 del 6 marzo 1996 o con quelle successivamente definite emanate dallo stesso Assessorato Regionale.

Analisi di laboratorio

L'Amministrazione concedente può disporre verifiche sulla regolarità e conformità del servizio, anche attraverso strutture del laboratorio di analisi della Camera di Commercio di Torino, del Dipartimento di patologia animale della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino o di altra idonea struttura accreditata.

Art. 13 – TERMINE DEL CONTRATTO

Alla scadenza del contratto il Concessionario è tenuto a liberare i locali, lasciando le attrezzature e gli arredi consegnatigli all'avvio del servizio (come da verbale inizialmente redatto e sottoscritto in contraddittorio dalle parti), nonché quelli da lui successivamente forniti in sostituzione o in aggiunta, utilizzati per l'erogazione del servizio.

I locali devono essere lasciati puliti, i mobili e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il normale deperimento dovuto ad un normale corretto utilizzo e pronte all'immediato uso; della situazione è redatto in contraddittorio e sottoscritto tra le parti un apposito verbale.

In ogni caso il Concessionario rinuncia a qualsiasi pretesa a titolo di perdita di avviamento, di azienda o altro titolo.

Art. 14 - DISPOSIZIONI SUL PERSONALE

Generalità

Il Concessionario si obbliga, per l'espletamento del servizio, ad operare con personale professionalmente qualificato in relazione agli specifici compiti affidati ed a garantire sempre la presenza di un numero adeguato al flusso di utenza.

Il Concessionario si impegna, inoltre, ad applicare tutte le disposizioni normative e retributive in vigore per il rapporto di lavoro e ad osservare scrupolosamente tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale per i lavoratori di appartenenza della categoria e negli accordi locali integrativi dello stesso, oltre alle norme del diritto del lavoro e

tributario che disciplinano gli obblighi assicurativi, previdenziali e fiscali previsti dalla normativa vigente nonché a garantire la tutela della salute, della sicurezza e della protezione del personale impiegato.

Resta inteso che il Concessionario si assume ogni responsabilità in materia di sicurezza antinfortunistica nei confronti del personale impiegato, in conformità alle disposizioni di legge.

Il Concessionario è tenuto a fornire a tutto il personale impiegato nel servizio adeguate divise da lavoro, nel rispetto del presente Capitolato e delle norme vigenti in materia di igiene.

Il Concessionario è tenuto a comunicare preventivamente i nominativi del personale che intende utilizzare nella gestione del servizio, incluso quello addetto alle pulizie ed alle manutenzioni degli arredi e delle apparecchiature per esso utilizzate e il nome del Responsabile di cui all'art. 4 (comma "Gestione del servizio") del presente Capitolato.

Il Concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio, è tenuto a fornire all'Amministrazione concedente copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale impiegato.

La stessa documentazione è essere presentata ogni qualvolta avvengano modifiche all'organico impiegato o per sostituzioni oppure per l'impiego di nuovo personale, entro tre giorni dalla variazione.

Il personale deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabile alle esigenze del servizio.

Il Concessionario si impegna a manlevare l'Ente concedente da qualsiasi responsabilità derivante da azioni proposte direttamente nei confronti dell'Ente stesso da parte di dipendenti della Ditta concessionaria, ai sensi dell'art. 1676 c.c., così come si obbliga a manlevare lo stesso da qualsiasi conseguenza dannosa a persone o cose che terzi dovessero subire a causa del servizio gestito dal Concessionario.

In caso di sciopero del proprio personale, il Concessionario deve darne tempestiva notizia all'Amministrazione e comunque con un anticipo di almeno 2 giorni; nell'ambito degli obblighi assunti deve comunque essere garantita almeno l'erogazione del servizio bar.

Il Concessionario si impegna a garantire la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dell'utenza, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

Il Concessionario deve assicurare che, in relazione all'attività svolta, gli operatori addetti al servizio siano controllati e siano costantemente istruiti in materia di igiene alimentare, assumendosene i relativi oneri.

Osservanza di leggi, regolamenti e CCNL sul rapporto di lavoro del personale del Concessionario - Ulteriori disposizioni.

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato e con i quali intercorrerà un rapporto di lavoro subordinato a

tutti gli effetti di legge, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Il Concessionario è tenuto ad applicare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori, nonché far applicare le stesse alle eventuali ditte subappaltatrici.

Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi, sono a carico del Concessionario, senza che possa essere avanzata nei confronti dell'Ente concedente alcuna rivendicazione da parte del personale del Concessionario.

E' fatto obbligo al Concessionario di esibire, a semplice richiesta del personale dell'Ente concedente a tal fine incaricato, il registro delle presenze (o equivalente), il DURC, il libro matricola e ogni altro documento comprovante la regolarità contributiva.

Il Concessionario deve inoltre essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68 "*Norme per il diritto al lavoro dei disabili*".

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accertamenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato Provinciale del lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che da parte del Concessionario vengano osservate le prescrizioni suddette.

Il Concessionario, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligato, ai sensi del vigente Contratto collettivo nazionale di lavoro per il personale dipendente di imprese esercenti servizi turismo e pubblici esercizi, ad assumere il personale addetto in forza alla gestione uscente, (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sul Libro Unico del Lavoro della medesima o su altro documento equivalente) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

Il rispetto sostanziale degli obblighi di assunzione e di garanzia del personale addetto, deve avvenire indipendentemente dalle organizzazioni firmatarie dell'accordo del CCNL utilizzato dal singolo concorrente.

Formazione del personale

Il Concessionario deve garantire al proprio personale una specifica attività di formazione annuale relativamente a: alimentazione, salute e ambiente; produzioni biologiche; territorio, alimentazione e stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense.

Art. 15 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Relativamente ai locali oggetto di concessione si specifica che l'amministrazione concedente ne mantiene comunque la disponibilità, in relazione alla loro pertinenzialità con le attività di "pubblico spettacolo" occasionalmente svolte nell'adiacente locale Auditorium.

Di tali locali deve quindi essere assicurata all'Amministrazione concedente, ai fini della sicurezza, la pronta disponibilità delle chiavi di accesso per poter fare fronte ad eventuali

necessità e/o emergenze .

In relazione alla pertinenzialità di detti locali con le attività svolte nel locale Auditorium, nella planimetria costituente l' "**allegato 1**" sono indicati gli spazi che devono essere mantenuti costantemente sgombri da arredi e/o attrezzature.

Il Concessionario, nell'erogazione del servizio è tenuto:

- a porre in essere tutti i procedimenti, gli accorgimenti e le cautele necessari per lo scrupoloso rispetto delle disposizioni contenute nel D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.;
- a garantire la conformità alle norme vigenti di tutte le apparecchiature e delle attrezzature da esso fornite ed è altresì tenuto a curare la regolare pulizia e manutenzione di tutte le apparecchiature e le attrezzature utilizzate e/o poste nella disponibilità dei fruitori del servizio.

Al momento della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio, il Concessionario deve:

- comunicare il nominativo del suo Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione;
- consegnare all'Amministrazione concedente copia del proprio Documento di Valutazione dei Rischi, redatto ai sensi dell'art. 17, comma 1 – lett. a), e dell'art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.;
- consegnare all'Amministrazione concedente l'elenco dei nominativi del personale impiegato nel servizio, da aggiornarsi prontamente in caso di variazioni, che ai sensi degli artt. 18, comma 1 – lett. u) e 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. dovrà esporre, in modo ben visibile, apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del dipendente e l'indicazione del datore di lavoro.
- consegnare all'Amministrazione concedente l'elenco dei nominativi del personale abilitato agli interventi di assistenza tecnica sulle attrezzature, da aggiornarsi prontamente in caso di variazioni.

Si richiamano le disposizioni in materia di sanzioni previste dallo stesso sopra richiamato D.Lgs. n. 81/2008

In relazione a quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., considerata la tipologia di attività in cui consiste il servizio oggetto dell'affidamento in concessione, da svolgersi negli appositi locali, allo stato attuale si ravvedono situazioni di interferenza tra le attività lavorative proprie dell'Amministrazione concedente, normalmente svolte negli altri locali dell'edificio della sede di c.so Inghilterra e quelle del concessionario, consistenti in:

- fruizione del servizio oggetto di concessione da parte del personale dell'Ente concedente e, nella sede di c.so Inghilterra n. 7, dagli ospiti accreditati all'ingresso;
- svolgimento occasionale, nella sede di c.so Inghilterra n. 7, delle attività di "pubblico spettacolo" nel locale Auditorium, qualora interessanti anche i locali messi a disposizione per il servizio di ristorazione aziendale;
- svolgimento di occasionali interventi manutentivi e di controllo da parte del personale dell'Ente concedente o dallo stesso incaricato;

- attraversamento di spazi di uso comune, da parte del Concessionario, in occasione dell'approvvigionamento dei generi alimentari e delle attrezzature necessarie per l'erogazione del servizio, qualora non dovessero avvenire al di fuori dell'orario delle attività proprie dell'Amministrazione concedente;

che non comportano, in relazione al dettato dell'art. 26 – comma 3 bis, obbligo di redazione del documento di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.) di cui al comma 3.

Il Concessionario, al quale saranno fornite prima dell'avvio dell'erogazione del servizio, le informazioni di cui all'art. 26 - comma 1, lettera b) - del richiamato D.Lgs., con la presentazione dell'offerta si impegna a porre in essere le attività di cooperazione, di coordinamento e di informazione reciproca tra datori di lavoro previste dal comma 2, lettere a) e b).

Il Concedente si impegna altresì a predisporre, prima dell'avvio dell'erogazione del servizio, apposito verbale di coordinamento tra le parti, ai sensi del richiamato art. 26, al fine di eliminare o ridurre al minimo i rischi determinati dalle interferenze precedentemente elencate.

Allo stato attuale gli oneri economici necessari per la eliminazione o riduzione al minimo dei rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze sono stimati pari a zero.

Art. 16 - RESPONSABILITA'

Il Concessionario assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e di danni eventualmente arrecati all'Amministrazione concedente o a terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio.

L'Amministrazione concedente non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare al Concessionario o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

Il Concessionario è direttamente responsabile per tutte le attività connesse all'esecuzione del servizio o all'allestimento dei locali svolte da soggetti giuridici terzi e solleva l'Ente concedente da ogni eventuale responsabilità per danni a cose o persone.

L'Amministrazione concedente è sollevata da ogni forma di responsabilità nei confronti dei fruitori del servizio di bar tavola calda/fredda presso le sedi indicate.

Il Concessionario si obbliga a stipulare un'assicurazione RCT a proprie spese e a mantenerla operante per tutta la durata della concessione.

Tale polizza deve prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati all'Ente concedente, ai suoi dipendenti ed a terzi, per un massimale non inferiore ad Euro 5.000.000,00 per sinistro e senza limitazione del numero dei sinistri.

Il Concessionario dovrà altresì stipulare una "polizza incendio", prevedendo un massimale assicurato di 1.000.000,00 di Euro, per eventuali danni ai locali, impianti e/o strutture delle sedi dove è erogato il servizio.

Tale polizza polizza dovrà prevedere l'estensione "ricorso terzi da incendio", con massimale di Euro 3.000.000,00.

Copia delle suddette polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione concedente al momento della consegna dei locali per la gestione del servizio..

Il Concessionario si impegna altresì a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione concedente da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale derivante dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Art. 17 – PENALITÀ E REVOCA DELLA CONCESSIONE

PENALITÀ

Qualora fosse riscontrata una violazione delle prescrizioni relative all'esecuzione delle prestazioni, l'Amministrazione concedente procederà a comunicare per iscritto al Concessionario l'accertamento della stessa ed all'applicazione della penalità nella misura di seguito indicata, fatto salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Le penali maturate verranno normalmente addebitate sul canone del trimestre successivo a quello di contestazione.

L'Amministrazione concedente potrà inoltre rivalersi direttamente sull'importo della cauzione definitiva (che dovrà comunque essere successivamente integrata) per l'importo della penale applicata e per le spese straordinarie che abbia dovuto sostenere per assicurare la regolarità e la funzionalità della propria attività. È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione concedente di rivalersi nelle competenti sedi per il risarcimento del danno subito in caso di insufficiente capienza della cauzione definitiva.

Inizio del servizio

In caso di ritardo nell'attivazione del servizio, rispetto alla data prevista, è applicata al Concessionario una penale di Euro 300,00 per ogni giorno di ritardo

Orari di apertura

Per ogni infrazione all'orario di erogazione del servizio rispetto a quello indicato nel presente Capitolato, è applicata al Concessionario una penale di Euro 100,00 per ogni ora o frazione di ora.

Interruzione del servizio

Per ogni giorno di interruzione non autorizzata del servizio, è applicata al Concessionario una penale di Euro 500,00.

Carenze qualitative del servizio prestato

Nel caso in cui il personale incaricato dell'Amministrazione concedente rilevi le seguenti carenze sulla qualità e quantità del servizio si applicano al Concessionario le seguenti penalità:

- Euro 100,00 per mancata pulizia dei locali, delle attrezzature, degli arredi e dei

complementi di arredo;

- Euro 100,00 per omessa, carente o inadeguata manutenzione alle macchine o alle attrezzature;
- Euro 100,00 per ogni irregolarità riscontrata nelle caratteristiche alimentari e nei prodotti forniti;

in ogni caso la penale è applicata nella misura di Euro 200,00 alla seconda irregolarità dello stesso tipo accertata nel corso dello stesso anno, nella misura di Euro 400,00 alla terza nel corso dello stesso anno e, in caso di ulteriori infrazioni, la penalità è applicata in misura crescente in ragione del 50% all'ultima quantificazione, restando in tal caso impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione concedente di risolvere il contratto.

Violazioni in materia di personale

Nel caso in cui gli incaricati dall'Amministrazione concedente rilevino violazioni delle prescrizioni in materia di personale di cui all'art. 14 è applicata al Concessionario una penale di Euro 500,00.

Restituzione locali al termine della concessione

In caso di inottemperanza ai disposti dell'art. 15, l'Amministrazione concedente provvederà autonomamente all'esecuzione delle operazioni e degli interventi in esso indicati, necessari per consentire una immediata operatività dei servizi di bar e tavola fredda, addebitando al Concessionario inadempiente il costo delle spese sostenute maggiorate di euro 300,00 a titolo di penale salvo il maggior danno.

Nel caso in cui l'esecuzione dei suddetti interventi renda impossibile l'apertura del bar verrà addebitata al Concessionario una penale pari a Euro 300,00 per ogni giorno di chiusura dello stesso .

REVOCA

E' facoltà dell'Amministrazione concedente di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dei cui all'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:

- ritardato avvio del servizio oltre 30 giorni naturali, successivi e continui dalla data di consegna dei locali;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- reiterato mancato rispetto delle prescrizioni in materia di personale e sicurezza;
- reiterata interruzione del servizio, salvo che l'interruzione dipenda da cause non imputabili al Concessionario, le quali dovranno essere tempestivamente notificate all'Amministrazione concedente;
- arbitraria variazione della destinazione d'uso dei locali o utilizzo degli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente Capitolato;
- mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide fattegli dall'Amministrazione concedente, nei termini imposti dagli stessi provvedimenti, in relazione alla violazione delle disposizioni di legge e regolamentari nonché del presente capitolato;
- mancato pagamento, anche parziale, delle rate del canone entro 60 giorni dalla data di scadenza di ciascuna rata;

- ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.

Si precisa che la valutazione della gravità violazioni di cui sopra è effettuata dall'Amministrazione concedente a suo insindacabile giudizio, pertanto la stessa può avvalersi della facoltà di revocare la concessione anche in presenza di una singola violazione del Concessionario all'assolvimento degli obblighi previsti nel presente Capitolato.

L'Amministrazione concedente si riserva anche di provvedere all'incameramento della garanzia definitiva, oltre alla eventuale richiesta di ogni maggior danno.

L'amministrazione concedente si riserva inoltre la facoltà di revocare la concessione, per quanto consentito dalle norme vigenti:

- nell'eventualità di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento in cui venga a trovarsi la ditta concessionaria o in caso di cessione dell'attività da parte della stessa;
- per sopravvenuti motivi di pubblico interesse o al verificarsi di nuove condizioni gestionali e/o sopravvenute necessità di variazioni organizzative; in tal caso la revoca è preceduta da un preavviso almeno di tre mesi.

Art. 19 – DIVIETO DI CESSIONE

E' fatto divieto al Concessionario di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente Capitolato, ad eccezione delle forniture relative agli arredi ed alle prestazioni per l'allestimento dei locali.

E' altresì fatto divieto al Concessionario di trasferire in capo a terzi in tutto o in parte i diritti derivanti dalla presente concessione.

CAPO III – DISPOSIZIONI FINALI

ART. 20 - MODALITÀ DI AFFIDAMENTO

L'individuazione del concessionario avverrà mediante procedura negoziata espletata ex art. 187 del D.Lgs. 36/2023 previa acquisizione di manifestazioni di interesse, mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 185 del D.Lgs. 36/2023.

La manifestazione di interesse e la richiesta di preventivi saranno condotti sulla piattaforma telematica per l'e-Procurement Sintel sul portale dell'Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti "www.ariaspa.it".

La presentazione del preventivo implica integrale ed incondizionata presa visione ed accettazione di tutta la documentazione caricata a sistema, nonché delle modalità e procedure operative riportate sul portale sopra indicato. Non è ammessa altra forma di presentazione

Si procederà anche in presenza di un solo preventivo presentato qualora questo si ritenuto congruo.

Non è consentito ad una stessa impresa di presentare contemporaneamente offerte in più di un raggruppamento d'impresе ovvero individualmente ed in raggruppamento, a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.

Non è ugualmente consentita la contemporanea partecipazione di imprese collegate e/o controllate, ai sensi dell'art. 2359 C.C..

ART. 21 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Alla manifestazione di interesse e alla successiva richiesta di preventivo, possono partecipare i soggetti, persone fisiche e giuridiche, che, previo espletamento del sopralluogo obbligatorio di cui al precedente art. 5, alla data di presentazione della candidatura siano in possesso, e ne rendano la relativa dichiarazione ai sensi degli artt. 46, 47 e 76 DPR 445/2000, dei seguenti requisiti:

- a) iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato nella specifica attività di impresa;
- b) che nei propri confronti non sussistono cause di esclusione previste dagli art.94-95 del D.Lgs. 36/2023
- c) che la Ditta è in regola con le norme che disciplinano il **diritto al lavoro dei disabili** (ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili"

OPPURE

di non essere nelle condizioni di assoggettabilità alla predetta norma avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15;

- d) requisiti di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010 e s.m.i.;
- e) requisiti professionali di cui all'art. 5 della L.R. 38/2006. In caso di società, associazioni od organismi collettivi il possesso dei requisiti professionali è richiesto al legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione. In caso di impresa individuale i suddetti requisiti professionali devono essere posseduti dal titolare o, in alternativa, dall'eventuale altra persona preposta all'attività di somministrazione;
- f) svolgano o gestiscano l'attività di bar tavola fredda da almeno 24 mesi in maniera continuativa, presso strutture pubbliche o private e con affluenza mediamente superiore alle 100 unità quotidiane. Tale requisito potrà essere comprovato mediante produzione della reportistica fiscale relativa ai 30 giorni lavorativi antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara o altra idonea documentazione. In caso di associazione temporanea di imprese il requisito dovrà essere posseduto per intero da almeno un componente del raggruppamento;
- g) abbiano prestato servizi analoghi per un importo complessivo nel triennio antecedente (2022-2021-2020) pari ad almeno Euro 3.000.000,00. L'esecuzione di tali servizi dovrà essere comprovata da certificazioni rese dal soggetto concedente riguardanti il corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali o da analoga documentazione comprovante il requisito in ambito privato. In caso di associazione temporanea di imprese il requisito dovrà essere posseduto per almeno il 50% dalla capogruppo e per almeno il 20% dalla mandante;

- h) dichiarazione di un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D. Lgs. 385/93, da cui risulti la disponibilità a concedere una linea di credito dedicata allo specifico appalto per l'intera durata dello stesso e per un ammontare pari o superiore ad Euro 30.000,00;
- i) di non trovarsi nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) e pertanto dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico.

Si precisa che in caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito suddetta dichiarazione dovrà essere resa da ciascun componente il raggruppamento e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti dichiarando quale attività o parte di attività verrà svolta da ciascun membro.

Gli offerenti a pena di esclusione, dovranno osservare le seguenti condizioni:

- il soggetto che presenta domanda come componente di una società non può presentare ulteriore domanda come persona singola,
- non è ammessa la partecipazione, quali soggetti distinti, ai concorrenti che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile.

ART. 22 - AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

L'affidamento della concessione avverrà sulla base della valutazione del Responsabile del Procedimento in ordine ai parametri di seguito riportati in ordine decrescente di importanza:

- 1. Progetto operativo-funzionale** per lo svolgimento del servizio che tenga in considerazione anche la professionalità del personale impiegato ed eventuali proposte innovative
- 2. Progetto inerente i servizi di coffe break e catering** che evidenzii i parametri qualitativo-quantitativo con l'indicazione del costo a persona per i servizi di coffe break, di catering medio e di catering ricco
- 3. Offerta in aumento** sull'importo del canone posto a base di gara

L'Amministrazione dell'Ente concedente si riserva di non affidare il servizio

ART. 23 – GARANZIA DEFINITIVA

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare una garanzia definitiva a garanzia del corretto adempimento della prestazione ai sensi e nella misura prevista dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023

La garanzia fideiussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957,

comma 2 c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART. 24 - SPESE CONTRATTUALI

Le spese, le imposte e le tasse relative al perfezionamento e alla registrazione del contratto sono a carico del concessionario.

ART. 25 - COMPETENZA - CONTROVERSIE

Le notificazioni di decisioni o le comunicazioni dell'Amministrazione, da cui decorrono termini per adempimenti contrattuali, sono effettuate a mezzo PEC, all'indirizzo dalla stessa dichiarato in sede di partecipazione alla gara.

Per le controversie relative al presente contratto la competenza esclusiva è del Foro di Torino.

ART. 26 - RIFERIMENTO A NORME VIGENTI

Per quanto non previsto dal presente Capitolato d'Oneri, si rinvia a:

- D.LGS. 36/2022 E S.M.I.;
- CODICE CIVILE;
- TUTTE LE NORME VIGENTI IN MATERIA NON ESPRESSAMENTE CITATE.

ART. 27 - NORMATIVA PRIVACY

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) e del Codice della Privacy si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della procedura di concessione di servizi, o comunque raccolti dalla Città Metropolitana è finalizzato unicamente all'espletamento della presente procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti.

Per quanto riguarda la documentazione gestita tramite la piattaforma il responsabile del trattamento dei dati è il gestore della stessa che cura gli adempimenti in ordine alla operatività dei processi di accesso e utilizzo dei sistemi informatici.

SI PREGA DI PRENDERE VISIONE DELL'INFORMATIVA PRIVACY ALLEGATA AL PRESENTE AVVISO