



**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**  
**SARDEGNA RICERCHE**



**CONCESSIONE SERVIZIO BAR ALL'INTERNO DEL  
COMPLESSO DELLA MANIFATTURA TABACCHI DI  
CAGLIARI**

**PROGETTO SERVIZIO DI CONCESSIONE**

**D - Capitolato Speciale della Concessione**



Data: 07 - 2018

Il presente disegno è di proprietà esclusiva del committente e non può essere riprodotto ne consegnato a terzi senza autorizzazione scritta, ex articolo 99 Legge 22/04/1941 n°633

Il Responsabile del Procedimento  
Ing. Sandra Ennas

---

***CAPITOLATO SPECIALE DELLA CONCESSIONE***

***COD. 82\_18 CONCESSIONE SERVIZIO BAR ALL'INTERNO DEL  
COMPLESSO DELLA MANIFATTURA TABACCHI DI CAGLIARI***

***CIG 75848998A8***

***CUP G73J14000320002***



**SARDEGNA  
RICERCHE**

PARTE PRIMA .....	4
Definizione tecnica ed economica della Concessione .....	4
Titolo I. Definizione economica e rapporti contrattuali .....	4
<b>CAPO 1. NATURA E OGGETTO DELLA CONCESSIONE</b> .....	4
Art. 1. Premesse .....	4
Art. 2. Oggetto della concessione e definizioni .....	5
Art. 3. Descrizione della concessione – servizio prioritario .....	6
Art. 4. Descrizione della concessione – servizi secondari e complementari .....	7
Art. 5. Durata della concessione .....	9
Art. 6. Valore della concessione e del canone mensile .....	10
Art. 7. Luogo di esecuzione del servizio .....	10
Art. 8. Progetto Tecnico Gestionale .....	12
Art. 9. Piano economico finanziario .....	13
Art. 10. Criteri ambientali minimi .....	13
Art. 11. Clausole del contratto di concessione .....	14
Art. 12. Pagamento delle tasse e utenze .....	15
<b>CAPO 2. DISCIPLINA CONTRATTUALE</b> .....	16
Art. 13. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale della concessione .....	16
Art. 14. Documenti che fanno parte del contratto .....	16
Art. 15. Fallimento del Concessionario .....	17
Art. 16. Rappresentante del Concessionario e domicilio .....	17
Art. 17. Norme generali sulle derrate alimentari .....	17
Art. 18. Convenzioni in materia di valuta e termini .....	18
<b>CAPO 3. TERMINI PER LA ESECUZIONE</b> .....	19
Art. 19. Consegna dei locali e degli spazi e consegna del servizio .....	19
Art. 20. Riconsegna dei locali .....	20
Art. 21. Personale .....	20
Art. 22. Sospensioni e interruzioni del servizio .....	21
Art. 23. Reclami – Inadempienze – Penali in caso di ritardo .....	22
Art. 24. Risoluzione del contratto per mancato rispetto dei termini .....	24
<b>CAPO 4. DISCIPLINA ECONOMICA</b> .....	25
Art. 25. Pagamento del canone di concessione .....	25
Art. 26. Corrispettivi per la prestazione dei servizi .....	25
Art. 27. Cessione del contratto .....	25
<b>CAPO 5. CAUZIONI E GARANZIE</b> .....	26
Art. 28. Cauzione provvisoria .....	26
Art. 29. Cauzione definitiva .....	26
Art. 30. Riduzione delle garanzie .....	27
Art. 31. Obblighi assicurativi a carico dell'aggiudicatario .....	27
<b>CAPO 6. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA</b> .....	29
Art. 32. Adempimenti in materia di sicurezza .....	29
Art. 33. Misure per eliminare i rischi interferenti .....	29
<b>CAPO 7. DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO</b> .....	30
Art. 34. Subappalto .....	30
Art. 35. Responsabilità in materia di subappalto .....	30
<b>CAPO 8. NORME FINALI</b> .....	31
Art. 36. Verbale di ultimazione del servizio .....	31
Art. 37. Oneri e obblighi a carico del Concessionario .....	31
Art. 38. Obblighi a carico del Concedente .....	32
Art. 39. Verifiche e controlli .....	33
Art. 40. Conformità agli standard sociali .....	33
Art. 41. Pubblicità .....	34
Art. 42. Tracciabilità dei pagamenti .....	34
Art. 43. Spese contrattuali, imposte, tasse .....	35
Art. 44. Riferimenti normativi .....	35
PARTE SECONDA .....	37
Specificazione delle prescrizioni tecniche .....	37
Titolo II. Definizione tecnica dei servizi in concessione .....	37
<b>CAPO 9. SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO PRIORITARIO</b> .....	37

Art. 45.	Definizione tecnica del servizio prioritario .....	37
Art. 46.	Il servizio di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande.....	37
Art. 47.	Il servizio di catering.....	38
Art. 48.	Qualità dei prodotti.....	39
Art. 49.	Intolleranze e allergie .....	40
<b>CAPO 10.</b>	<b>SPECIFICHE TECNICHE DEI SERVIZI SECONDARI .....</b>	<b>40</b>
Art. 50.	Definizione tecnica dei servizi secondari .....	40
<b>CAPO 11.</b>	<b>PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI .....</b>	<b>41</b>
Art. 51.	Personale .....	42
Art. 52.	Elenco del personale impiegato nei servizi in concessione .....	43
Art. 53.	Formazione del personale impiegato .....	44
<b>CAPO 12.</b>	<b>NORME IGIENICO SANITARIE E GESTIONE PULIZIE E RIFIUTI .....</b>	<b>44</b>
Art. 54.	Pulizia dei locali e attrezzature .....	44
Art. 55.	Gestione dei rifiuti.....	45
Art. 56.	Manutenzione ordinaria e gestione dei locali, impianti e allestimenti.....	45
<b>CAPO 13.</b>	<b>CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO .....</b>	<b>46</b>
Art. 57.	Controlli sulla qualità del servizio .....	46
Art. 58.	Commissione di controllo e valutazione.....	47
Art. 59.	Indicatori di soddisfazione.....	49

## PARTE PRIMA

### DEFINIZIONE TECNICA ED ECONOMICA DELLA CONCESSIONE

#### Titolo I. Definizione economica e rapporti contrattuali

##### CAPO 1. NATURA E OGGETTO DELLA CONCESSIONE

###### Art. 1. Premesse

Manifattura Tabacchi è un complesso di pregio storico collocato al centro dell'abitato di Cagliari, ai margini del quartiere della Marina, di fronte al porto, in una posizione favorevole ad essere punto di richiamo per cittadini, visitatori e turisti.

La struttura ha alle spalle una lunga e travagliata storia. La prima pietra viene posata nel 1482, per la costruzione del convento dei frati Minori Osservanti. Distrutto parzialmente dai bombardamenti spagnoli nel 1717, il convento viene ricostruito dai piemontesi inglobando i resti degli edifici preesistenti. A partire dalla seconda metà del '700 l'edificio viene convertito in fabbrica per la lavorazione del tabacco e ampliato, in seguito anche alla chiusura della sede di Sassari nel 1828, fino a diventare verso la fine dell'800 uno degli opifici più importanti della città. Nei primi decenni del '900 il complesso si espande ancora con la realizzazione del cortile quadrangolare e dell'edificio delle Officine.

La Manifattura rappresenta oggi un importante esempio di opificio da restituire alla città, ma anche da preservare e tutelare. L'intero complesso risulta caratterizzato da un elevato pregio storico – architettonico e, quindi, sottoposto a tutela ai sensi del Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42. I vincoli di carattere storico architettonico, strutturale e di sicurezza ne impongono pertanto una fruizione leggera. A causa della particolare ubicazione e dei limitati sbocchi verso l'esterno, il numero massimo di persone che attualmente possono contemporaneamente fruire degli spazi è pari a 819.

La più recente ristrutturazione del complesso, conclusa nel novembre del 2015, è stata fatta con l'obiettivo di farne un luogo multifunzionale di produzione, promozione e interazione delle attività legate alla creatività artistica, culturale, scientifica e della innovazione digitale, che possa rappresentare un punto di riferimento per la città di Cagliari e per la Sardegna.

Nella nuova concezione, Manifattura ospiterà operatori economici operanti nel campo della innovazione e cultura, con l'aspirazione ultima che il complesso diventi un luogo in cui la sperimentazione e la formazione convivano con la produzione, l'incubazione con l'imprenditoria, la creatività con la tecnologia, la promozione degli eventi con la valorizzazione degli spazi. Manifattura sarà la piattaforma atta a creare le condizioni per mettere in relazione persone e professionalità che oggi non collaborano e che necessitano di sinergie e integrazione per meglio rispondere alle esigenze contemporanee.

Per il periodo da agosto 2016 sino al luglio 2019, la gestione dell'intero complesso è stata affidata dalla Regione Autonoma della Sardegna all'Agenzia Sardegna Ricerche (Deliberazione Giunta Regionale N. 19/2 dell'8.4.2016).

Per il primo anno di gestione di Sardegna Ricerche, e fino ad oggi, i circa 6000 metri quadri di spazi coperti ristrutturati sono stati concessi a soggetti pubblici e privati per realizzare eventi di breve durata di natura culturale, scientifica, imprenditoriale (mostre, esposizioni, riunioni e convegni, seminari e incontri) sulla base di un Regolamento transitorio di accesso in vigore, pubblicato all'interno della sezione Manifattura Tabacchi del sito istituzionale di Sardegna Ricerche all'indirizzo <http://www.sardegnaRicerche.it/index.php?xsl=2014&s=13&v=9&c=14385&tb=14382&st=5>. Dal mese di novembre 2016 ad oggi, sono state svolte diverse attività, tra piccoli (seminari, corsi) e grandi (mostre, esposizioni) eventi. Nel tempo si è potuto constatare un aumento progressivo del numero di sopralluoghi alla struttura finalizzati alla conoscenza degli spazi e nonché un progressivo incremento delle prenotazioni per l'organizzazione di eventi di breve durata, ciò a dimostrazione del fatto che Manifattura ha assunto un ruolo sempre più baricentrico e di prestigio nel panorama cagliaritano.

Nel mese di giugno 2018 sono stati inoltre pubblicati i bandi per la concessione a medio e lungo termine (6 anni prorogabili per altri e ulteriori 6 anni) di quattro lotti, indicati nell'elaborato grafico del progetto allegato con

EG02, destinati ad ospitare in maniera stanziale imprese del settore culturale e tecnologico per contribuire alla creazione della Fabbrica della Creatività, per la produzione e promozione delle attività legate alla creatività artistica, culturale, scientifica, della innovazione digitale, come anche previsto nel Piano di Attività approvato dalla Giunta Regionale con Delibera del 23 dicembre 2016, n. 69/8 e pubblicato all'interno della sezione Manifattura Tabacchi del sito istituzionale di Sardegna Ricerche all'indirizzo <http://www.sardegna.com/it/index.php?xsl=2145&s=327430&v=2&c=14388&vd=2&tb=14382> e allegato al presente Capitolato (allegato 2).

In ragione della gestione temporanea dell'intero complesso, la Regione Autonoma della Sardegna ha inoltre autorizzato l'Agenzia Sardegna Ricerche a stipulare contratti di durata superiore al periodo di gestione temporanea, pertanto alla scadenza dei tre anni la Regione Autonoma della Sardegna erediterà i contratti attivi e subentrerà nel ruolo di Committente e gestore definitivo della struttura.

Prima della scadenza del contratto potrà essere individuato un General Contractor che svolgerà il ruolo di gestore dei contratti attivi in nome e per conto della Regione Autonoma della Sardegna.

**Il Concessionario non avrà nulla da pretendere per il cambio del Concedente.**

## Art. 2. Oggetto della concessione e definizioni

1. Il presente Capitolato disciplina la Concessione di Servizi, ai sensi della Parte III del D. Lgs. 50/2016, in cui la controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio bar e caffetteria da svolgersi all'interno dei locali denominati "Locale Accoglienza" e degli spazi antistanti, ubicati all'interno del complesso Manifattura Tabacchi, individuati all'elaborato grafico EG03, a fronte del pagamento di un canone all'Amministrazione, soggetto a rialzo in sede di gara.
2. Il concessionario svolgerà e presterà i servizi di bar all'interno di Manifattura Tabacchi con rischio di impresa. La principale caratteristica di ogni contratto di concessione infatti consiste proprio nel fatto che il Gestore (concessionario) assume e svolge l'attività d'impresa legata alla concessione stessa per massimizzare i benefici generabili con la propria attività nel libero mercato e minimizzare e gestire, in piena autonomia e con la propria esclusiva responsabilità, ogni rischio collegato all'esecuzione della concessione stessa. Ogni **rischio, economico, gestionale, operativo ecc. legato all'affidamento, rimane pertanto a totale carico del Gestore**. Sardegna Ricerche non è infatti obbligata in alcun modo a garantire presenze o consumi obbligatori, mentre il Gestore è impegnato a soddisfare la richiesta, anche se superiore, in quanto presente. Il Gestore deve quindi provvedere a gestire l'attività aggiudicata in concessione mediante capitali, risorse umane, tecniche e tecnologiche e organizzazione propri. Il Gestore eseguirà i servizi in oggetto a proprio rischio utilizzando strutture e locali, impianti, apparecchiature ed attrezzature presenti concessi da Sardegna Ricerche oltre a quelle di cui vorrà dotarsi a proprie spese. Sardegna Ricerche rimane pertanto esclusa da qualsiasi impegno o responsabilità connessa con l'esecuzione del servizio.
3. L'esecuzione della presente concessione, considerata Verde, aderisce al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008, pubblicato su G.U. n. 107 del 8 maggio 2008 ed aggiornato il 10 Aprile 2013 - G.U. n. 102 del 3 maggio 2013) e tiene conto delle modalità operative contenute nei seguenti Decreti del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare con i quali sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi": il Decreto 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), per la ristorazione collettiva e derrate alimentari, il Decreto 6 giugno 2012 (G.U. n. 159 del 10 luglio 2012) contenente la Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici e il Decreto 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012) per l'affidamento del Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene.
4. Anche ai fini dell'articolo 3, comma 5, della legge n. 136 del 2010 e dell'articolo 72, comma 4, sono stati acquisiti i seguenti codici:

Codice identificativo della gara (CIG)	Codice Unico di Progetto (CUP)
75848998A8	G73J14000320002

5. Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:
  - a) **Codice dei contratti:** il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
  - b) **Regolamento generale:** il decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207 - Regolamento di esecuzione ed attuazione del Codice dei contratti pubblici, per quanto ancora in vigore;
  - c) **Decreto n. 81 del 2008:** il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3

agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;

- d) **Concessione di servizi:** contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale la Stazione Appaltante affida a un operatore economico la gestione del servizio in argomento riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi;
- e) **Rischio operativo:** il rischio legato alla gestione del servizio sul lato della domanda o sul lato dell'offerta o di entrambi, trasferito all'operatore economico. Si considera che l'operatore economico assuma il rischio operativo nel caso in cui, in condizioni operative normali, non sia garantito il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione dei servizi oggetto della concessione;
- f) **Rischio di domanda:** il rischio legato ai diversi volumi di domanda del servizio che il concessionario deve soddisfare, ovvero il rischio legato alla mancanza di utenza e quindi di flussi di cassa;
- g) **Manifattura Tabacchi:** il complesso di pregio storico della Manifattura Tabacchi sito in Viale Regina Margherita 33 – 09125 – Cagliari, in cui si svolgerà la presente concessione di servizi;
- h) **Stazione appaltante o Amministrazione o Concedente:** il soggetto giuridico che indice la gara e che sottoscriverà il contratto, rappresentato dall'Agenzia regionale Sardegna Ricerche che svolgerà il ruolo in misura temporanea e a cui potrà subentrare, nel corso della Concessione, la Regione Sardegna, il gestore definitivo o un general contractor;
- i) **Concorrente:** il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 45 del Codice dei contratti, che partecipa alla presente gara con la presentazione di offerta;
- j) **Concessionario:** Operatore economico che stipula la concessione con l'Amministrazione acquisendo il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi assentiti in concessione, alle condizioni di cui allo schema di concessione;
- k) **Capitolato:** il presente Capitolato Speciale della Concessione;
- l) **Locale bar:** il luogo dato in concessione per lo svolgimento dei servizi in concessione;
- m) **Servizio prioritario:** è il servizio minimo richiesto dalla Stazione Appaltante che deve essere garantito dal Concessionario, indipendentemente dalla sua offerta tecnica;
- n) **Servizi secondari e complementari:** i servizi offerti dai concorrenti nella propria offerta tecnica nel progetto tecnico gestionale del servizio tra quelli illustrati come possibili nel presente Capitolato;
- o) **Progetto tecnico gestionale:** il progetto contenuto nell'offerta tecnica nel quale il concorrente illustra i contenuti e le modalità di esecuzione del servizio in concessione qualora aggiudicatario;
- p) **Piano economico finanziario:** il documento che dovrà essere prodotto dal concorrente nel quale lo stesso procederà alla valutazione economica, attraverso la comparazione tra costi e ricavi attesi, derivante dalla realizzazione del progetto tecnico gestionale offerto e nel quale dovrà mostrare la garanzia dell'equilibrio economico e finanziario della concessione;
- q) **RUP:** Responsabile unico del procedimento di cui all'articolo 31 del Codice dei contratti;
- r) **DEC:** Direttore dell'esecuzione del contratto, tecnico incaricato dalla Stazione appaltante ai sensi dell'articolo 101 del Codice dei contratti;
- s) **DURC:** il Documento unico di regolarità contributiva;
- t) **POS:** il Piano operativo di sicurezza di cui agli articoli 89, comma 1, lettera h) e 96, comma 1, lettera g), del Decreto n. 81 del 2001.

### **Art. 3. Descrizione della concessione – servizio prioritario**

1. Il servizio minimo che l'aggiudicatario dovrà garantire, denominato come **servizio prioritario**, consiste nel garantire l'erogazione dei servizi minimi (descritti di seguito) di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande a tutti i soggetti insediati od ospiti del complesso e a tutti i soggetti esterni che dovessero confluire nella struttura; la controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e



- di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti e dei pasti sarà versato direttamente dai fruitori dei locali.
2. Per soggetti ospiti si intendono i partecipanti a mostre, esposizioni, riunioni e convegni, seminari e incontri, in generale agli eventi di breve durata che si svolgeranno negli spazi e nei locali della Manifattura Tabacchi, per soggetti insediati si intende il personale dei futuri concessionari a medio e lungo termine (6 anni prorogabili per altri 6) dei quattro lotti destinati alla creazione della Fabbrica della Creatività e il personale dell'Agenzia Sardegna Ricerche durante il periodo di gestione temporanea.
  3. Il servizio prioritario di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande dovrà svolgersi secondo le disposizioni previste dal presente Capitolato e prevedere le seguenti attività da parte del Concessionario:
    - 3.1. Espletamento del servizio di bar e caffetteria così come descritto all'articolo 46 del presente Capitolato;
    - 3.2. Approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande e pasti per l'esercizio dell'attività di bar e piccola ristorazione così come descritto all'articolo 46 del presente Capitolato;
    - 3.3. Pulizia dei locali e degli spazi dati in concessione per l'esercizio dei servizi, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati, dei bagni e degli spogliatoi del personale così come descritto all'articolo 54 del presente Capitolato;
    - 3.4. Manutenzione ordinaria dei locali, degli spazi e degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione del servizio così come descritto all'articolo 56 del presente Capitolato;
    - 3.5. Esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale ed efficiente.
  4. Il Concessionario dovrà pertanto garantire la fruibilità dei locali e l'erogazione dei servizi **tutti i giorni lavorativi dal lunedì al venerdì** e con copertura della fascia oraria **dalle ore 8:30 alle ore 18:30** e durante tutto il **periodo di svolgimento degli eventi di breve durata** e in concomitanza con gli orari previsti, **da almeno 30 minuti prima dell'inizio degli eventi e fino almeno a 30 minuti dopo la fine degli stessi eventi**. L'Amministrazione metterà a disposizione del Concessionario l'elenco degli eventi di breve durata già programmati e si impegna a comunicare tempestivamente i successivi eventi.
  5. Il servizio prioritario di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande deve essere di qualità, efficiente, accessibile in termini di modalità e prezzi e in linea con l'attuale destinazione e con la nuova concezione d'uso del complesso di polo culturale, a vocazione internazionale, di contaminazione tra mondo creativo e del digitale. Dovrà inoltre richiamarne nei servizi offerti gli elementi distintivi (cultura, creatività, innovazione, digitale) e i valori fondanti (ricerca e sperimentazione, contaminazione, aggregazione e convivenza) enunciati all'interno del Piano di Attività approvato dalla Giunta Regionale.
  6. Costituisce parte del servizio prioritario anche la disponibilità del concessionario a garantire l'esecuzione del servizio di catering con garanzia di esclusività solo nei confronti del Concedente per tutti gli eventi che si svolgeranno presso i locali di Manifattura Tabacchi e organizzati da Sardegna Ricerche; per i soggetti terzi – ma senza garanzia di esclusività il servizio verrà reso garantendo i servizi, i menù e i prezzi che il Concessionario proporrà in sede di offerta e secondo le regole e le modalità definite nel presente Capitolato all'articolo 47.

#### **Art. 4. Descrizione della concessione – servizi secondari e complementari**

1. Indipendentemente dal servizio prioritario, da intendersi quale servizio minimo inderogabile garantito dal Concessionario, Sardegna Ricerche ritiene che la concessione del servizio in argomento possa contribuire all'avvio e alla valorizzazione del progetto di Manifattura Tabacchi per farlo diventare un punto di riferimento per la città di Cagliari e per la Sardegna. Il servizio bar e caffetteria si dovrebbe pertanto connotare, oltre che per l'attività caratteristica di somministrazione di cibi e bevande, per essere calibrato e adeguato ad un ambiente culturalmente vivace e animato, aperto ad accogliere tutto ciò che è nuovo e per essere un luogo di aggregazione e socializzazione, non solo per i futuri utenti interni di Manifattura, ma anche per tutti i cittadini e per gruppi interessati alla cultura, alla tecnologia e alle proposte commerciali, turistiche e ricreative che il gestore proporrà in offerta nel proprio Progetto tecnico gestionale.
2. Il progetto dovrà pertanto dimostrare che l'offerta dei concorrenti è indirizzata pertanto verso un'utenza molto variegata come sopra descritto.
3. Per tale ragione Sardegna Ricerche ritiene opportuno che siano i concorrenti alla procedura di gara per la concessione a proporre una idea progettuale nella propria offerta tecnica, che sarà oggetto di valutazione in sede di gara, che possa integrare e valorizzare il servizio prioritario bar e caffetteria e somministrazione di



alimenti e bevande, con una proposta imprenditoriale di valorizzazione dei servizi offerti, oltre quelli prioritari, che potrà prevedere, a mero titolo indicativo:

- 3.1. La progettazione di un nuovo allestimento funzionale dei locali e degli spazi dati in concessione che può prevedere la fornitura di arredi, attrezzature, lo sfruttamento degli spazi interni e esterni in concessione compresa la fornitura di ombrelloni, tendaggi etc. per l'adeguamento dei locali e degli spazi in concessione al progetto gestionale proposto dal concorrente che sia coerente e in linea anche con la storia e peculiarità del luogo e con l'attuale configurazione degli spazi. L'aggiudicatario avrà l'onere della redazione del progetto da sottoporre alla preliminare approvazione di Sardegna Ricerche e successive autorizzazioni di legge da parte degli enti competenti;
  - 3.2. La proposta di riconfigurazione del locale in concessione, da svolgersi anche in un secondo momento durante il periodo della concessione, per adeguare il locale alla creazione di spazi per la preparazione e la cottura di pasti, a totale carico del Concessionario sia per la fase di progettazione, autorizzazione e realizzazione;
  - 3.3. Una proposta aggiuntiva, rispetto ai giorni e orari minimi di erogazione del servizio descritto nell'articolo 3 comma 4 del presente Capitolato, che preveda l'apertura dell'esercizio commerciale oltre quello minimo e primario con iniziative di promozione del locale e dell'attività commerciale con l'obiettivo di entrare nella cerchia di locali identitari della città, grazie ad una proposta non generica, ma che stimoli interesse a visitare e conoscere la Manifattura Tabacchi e che abbracci una clientela eterogenea interessata ad una ricerca di qualità e alla frequentazione di un ambiente stimolante dal punto di vista culturale e artistico nel rispetto del legame identitario con l'edificio e il progetto di sviluppo dello stesso;
  - 3.4. Una proposta di erogazione di servizi ulteriori quali servizi di piccola ristorazione per la cena per la clientela del locale e dell'edificio;
  - 3.5. Una proposta di servizi di vendita al pubblico di alimenti confezionati di elevata qualità gastronomica di produzione locale o artigianale;
  - 3.6. L'organizzazione di eventi e manifestazioni a carattere culturale e di intrattenimento da svolgersi presso il locale in concessione da programmare e comunicare con un preavviso di 20 giorni antecedenti la data dell'evento per essere sottoposto alla previa autorizzazione di Sardegna Ricerche e degli enti competenti al rilascio delle eventuali autorizzazioni. **Tali eventi, specie se a carattere privato non devono determinare l'interruzione del normale servizio prioritario;**
  - 3.7. Servizi logistici volti rendere disponibili i propri spazi per incontri informali, come, a solo titolo di esempio, postazione temporanea di lavoro, per eventi e incontri di lavoro, per webinar, per videoproiezioni per altri eventi pubblici e privati di carattere culturale, artistico, scientifico, imprenditoriale, ricreativo e di volontariato, coerenti con la nuova concezione di Manifattura e/o avere aree dedicate alla lettura o allo svago;
  - 3.8. Altri servizi complementari. E' valutata positivamente l'offerta di altri servizi complementari e di modalità alternative della loro erogazione.
4. L'elenco dei possibili servizi secondari e complementari, sopra riportato, ha solo un valore indicativo e deriva, parzialmente, dagli esiti di una consultazione pubblica on line che Sardegna Ricerche ha avviato attraverso la diffusione di un questionario all'interno del sito istituzionale di Sardegna Ricerche e dei suoi principali social media dall'inizio del mese di maggio 2017, e per circa un mese, con la previsione di predisporre la presente procedura di gara. L'obiettivo è stato interrogare gli stakeholders (operatori interessati alla concessione ma anche potenziali fruitori dei servizi) in merito alle esigenze e alle aspettative sui servizi in concessione. L'Amministrazione allega alla documentazione di gara con allegato **B - Relazione esiti questionario** gli esiti della consultazione pubblica; la stessa ha esclusivamente carattere indicativo e conoscitivo nei confronti dei concorrenti alla presente procedura, l'Amministrazione dichiara che le soluzioni proposte dalla consultazione pubblica non sono condivise e approvate e saranno oggetto di valutazione solo in sede di valutazione delle offerte tecniche da parte della Commissione di Gara.
  5. Per la descrizione delle regole che dovranno essere rispettate nella organizzazione dei servizi secondari e complementari si rimanda all'articolo 50 del presente Capitolato Speciale della Concessione.

## Art. 5. Durata della concessione

1. La concessione ha una durata di 72 (settantadue) mesi naturali e consecutivi, decorrenti dalla data di **consegna del servizio**, prorogabili su disposizione discrezionale esclusivamente della Stazione Appaltante per al massimo altri e ulteriori 72 (settantadue) mesi agli stessi patti e condizioni del contratto originario.
2. Successivamente alla stipula del Contratto di Concessione, l'Amministrazione procederà alla **consegna dei locali e degli spazi** così come descritti all'articolo 7 del presente Capitolato per l'allestimento degli stessi con arredi, apparecchiature ed attrezzature che il Concessionario avrà proposto nel proprio progetto tecnico gestionale offerto in sede di gara.
3. L'Amministrazione, qualora ricorrano motivi di urgenza, nelle more della stipula del Contratto e sotto le riserve di legge, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla **consegna dei locali e degli spazi**.
4. La fase di allestimento dei locali e degli spazi, della durata massima di **90 (novanta) giorni** dalla data di **consegna dei locali e degli spazi**, salvo diversa valutazione al ribasso del concorrente in sede di offerta, al netto dei tempi necessari all'acquisizione – da parte del Concessionario - di eventuali pareri e autorizzazioni presso gli enti competenti, si concluderà solo a seguito dell'esito positivo di una verifica preliminare, da parte dell'Amministrazione, circa la conformità dei locali e degli spazi allestiti dal Concessionario, rispetto a quanto previsto:
  - dal progetto tecnico gestionale
  - dal progetto approvato dagli enti competenti al rilascio delle autorizzazioni
  - dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di conformità impiantistica.

Qualora il progetto di allestimento preveda interventi che non siano funzionali all'avvio del servizio prioritario, gli stessi potranno essere conclusi anche in termini temporali successivi a quelli stabiliti per la consegna del servizio, purché tale facoltà sia espressamente dichiarata nel progetto tecnico gestionale (inclusa la data entro la quale verranno realizzati) e non determini una qualità inferiore del servizio prioritario.
5. La concessione avrà decorrenza dalla data del verbale di **consegna del servizio** redatto in contraddittorio tra il Concessionario e il Concedente.
6. La durata del contratto è tuttavia soggetta all'esito positivo di verifiche intermedie condotte da Sardegna Ricerche volte ad accertare il rispetto in fase esecutiva degli standard di tipo quanti qualitativo stabiliti dal Gestore in fase di offerta. Dette verifiche, con resoconti semestrali, saranno eseguite dalla Commissione di Controllo e Valutazione senza alcuna calendarizzazione prestabilita e secondo le regole di seguito descritte nel presente Capitolato.
7. Ai sensi dell'articolo 106 comma 11 del Codice dei Contratti, nel caso in cui, prima della scadenza del presente contratto, la Stazione Appaltante non avesse concluso le operazioni di gara per affidare il nuovo contratto di concessione del servizio, in considerazione del carattere di indispensabilità e di pubblico interesse delle prestazioni, su richiesta della stessa Stazione Appaltante, l'Aggiudicataria è tenuta a proseguire anche oltre il termine di scadenza del contratto le prestazioni in oggetto, alle medesime condizioni, svolgendo la propria attività conformemente al presente capitolato, riconoscendo il canone di concessione corrispondente al canone mensile dell'ultimo anno. La prosecuzione dei servizi durerà sino alla consegna del servizio al nuovo concessionario e non potrà superare il termine strettamente necessario per portare a compimento l'aggiudicazione della nuova concessione e comunque non oltre 6 mesi oltre la scadenza naturale del contratto.
8. È facoltà dell'Amministrazione concedere o meno la proroga al Concessionario ai medesimi patti e condizioni di cui al contratto iniziale. **È escluso il tacito rinnovo.**
9. Il Concessionario, qualora interessato ad ottenere una proroga della Concessione, dovrà far pervenire all'Amministrazione, entro 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza contrattuale, apposita richiesta motivata indicando il numero di anni per i quali richiede la proroga del medesimo servizio. La proroga può essere concessa **su base biennale**, su insindacabile giudizio dell'Amministrazione, da un minimo di 2 (due) anni fino ad un massimo di 6 (sei) anni.
10. Nel caso di richiesta di proroga parziale di 2 (due) o 4 (quattro) anni, il Concessionario può richiedere, con le medesime modalità, un'ulteriore proroga sino al raggiungimento massimo dei 6 anni prorogabili.
11. Il Concedente comunica formalmente al Concessionario, entro 120 (centoventi) giorni dalla scadenza del contratto originario, l'esito della valutazione della richiesta di proroga della Concessione esplicitando le ragioni che hanno portato all'accettazione o al diniego della richiesta stessa.
12. L'amministrazione, nella fase di valutazione di richiesta di proroga, può concordare con il Concessionario adeguamenti e/o modifiche dei servizi in concessione al fine di attualizzarli al continuo evolversi nel tempo del

progetto e delle esigenze della Fabbrica della Creatività, senza che questo generi alterazioni e/o variazioni essenziali dei servizi approvati nel Progetto Tecnico Gestionale di cui al contratto originario.

13. In caso di esito positivo della richiesta di proroga e prima della stipula del Contratto, il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione l'integrazione della cauzione definitiva e della polizza di responsabilità civile secondo le modalità di cui agli articoli 29 e 31 del presente Capitolato.
14. In caso di mancata richiesta di proroga da parte del Concessionario il contratto di concessione si intende concluso al termine dei primi 6 (sei) anni come da contratto principale.
15. Le Parti si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto di concessione, ed indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella legge 392/1978, trattandosi infatti di concessione amministrativa da parte di pubblica amministrazione finalizzata e strumentale al raggiungimento delle finalità di cui al contratto di concessione dei servizi e subordinata a tutti gli effetti alla stessa concessione.
16. Il Concessionario, al termine della concessione, non avrà titolo ad esigere un indennizzo o una buonuscita.

## **Art. 6. Valore della concessione e del canone mensile**

1. Il valore presunto stimato per la concessione è pari a **€ 2.896.000,00 (euro duemilioni ottocentonovantaseimila/00)** per l'intera durata della Concessione (sei anni più al massimo ulteriori sei anni), calcolato sulla base della stima prevista nel **piano economico finanziario di massima** allegato al progetto del servizio con elaborato **C - Piano Economico Finanziario di massima**.
2. Tale stima ha carattere puramente indicativo, 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 bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande.
3. L'importo derivante dagli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato in € 200,00 (euro duecento/00) annuali, come indicato nel DUVRI (Allegato **G - D.U.V.R.I.**).
4. Il Concessionario, per la concessione di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i locali, in conformità al Progetto Tecnico Gestionale, si impegnerà a versare all'Amministrazione un canone di concessione di importo fisso mensile, pari a **€ 1.662,00** (Euro milleseicentosessantadue/00) mensili più IVA al 22%, oggetto di **rialzo** in sede di offerta economica di gara.
5. Al fine di favorire la fase di start-up del servizio da parte del Concessionario e considerato l'avvio del progetto di sviluppo della Fabbrica della Creatività, il canone di concessione esclusivamente per i primi **12 mesi** di concessione sarà ridotto del **50 %** rispetto al canone offerto dal concorrente in sede di gara.
6. Il canone di concessione è soggetto ad aggiornamento annuale, a decorrere dal secondo anno di concessione, sulla base del 100% della variazione dell'indice Istat dei prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati (indice F.O.I. calcolato al netto dei consumi di tabacchi). La revisione del canone scatterà solo su richiesta avanzata dalla parte che vi avrà interesse, posto che con tale clausola la Stazione Appaltante ha inteso regolare con modalità eque e ragionevoli il meccanismo di adeguamento automatico del canone.
7. In nessun caso il Concessionario potrà pretendere riduzioni degli importi da corrispondere, o rimborsi o indennizzi di alcun genere, per le eventuali minori entrate dovute a fatti non direttamente imputabili alla Stazione Appaltante. Con il contratto di concessione si intende assunto in capo al concessionario il rischio operativo legato alla gestione dei servizi, in particolare il **rischio di domanda**, ovvero il rischio legato ai diversi volumi di domanda del servizio che il concessionario deve soddisfare, ovvero il rischio legato alla mancanza di utenza e quindi di flussi di cassa. Nessun indennizzo, a nessun titolo, verrà inoltre riconosciuto al Concessionario in caso di chiusura temporanea degli spazi di Manifattura Tabacchi per attività di manutenzione o di sicurezza e emergenza o alla riduzione degli eventi brevi programmati durante il periodo della concessione.
8. Sardegna Ricerche rimane esclusa da qualsiasi impegno o responsabilità connessa con l'esecuzione del servizio, i clienti provvederanno personalmente ad effettuare il pagamento del corrispettivo del servizio ricevuto che potrà avvenire, a discrezione degli stessi clienti, tramite i più comuni mezzi di pagamento.

## **Art. 7. Luogo di esecuzione del servizio**

1. Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i soli locali e spazi del complesso della Manifattura Tabacchi sito in Viale Regina Margherita 33 a Cagliari, meglio identificati nella planimetria allegata (Allegato **EG03 - Pianta locali e spazi in concessione**) e individuati catastalmente al Foglio 18

- particella 3306 subalterno 16, denominato **Locale Accoglienza** e situato al piano terra del complesso tra la Corte 1 e la Corte 2 di 277,63 metri quadri e con accessi e affacci su entrambe le corti.
2. Il Locale accoglienza è attualmente suddiviso, ma non separato fisicamente, in due ambienti principali. Sul primo locale con accesso diretto dalla Corte 2, è presente il bancone del bar con i relativi allacci e attrezzature come da inventario allegato **F - Elenco beni in concessione**, e con accesso ai servizi e spogliatoi per il personale. Sul secondo locale, con accesso diretto dalla Corte 1, è presente l'accesso ad un disimpegno per l'utilizzo dei servizi igienici per gli utenti e i fruitori del servizio. I locali saranno oggetto della proposta di allestimenti da parte dei concorrenti in sede di offerta tecnica.
  3. Il locale accoglienza è dotato di impianto elettrico (bassa tensione). Negli stessi locali sono realizzate linee di alimentazione, punti luce e apparecchi illuminanti e impianto di messa a terra. Non è ammessa l'attivazione di utenza per la fornitura di gas. E' presente un impianto di climatizzazione estate/inverno. Nei locali oggetto della concessione è presente l'allaccio alla rete idrica locale (acqua potabile). I locali sono dotati di impianto antincendio costituito da rivelatori di fumi, estintori portatili e idranti a muro. In tutte le aree (spazi chiusi e aperti) è attiva una rete wifi. La connessione ad Internet è garantita da una linea dedicata di 100 Mbps condivisa tra tutti gli utenti. Nel caso in cui il concessionario intenda offrire servizi di accesso ad internet per il pubblico, dovrà agire nel rispetto della legge e sotto la propria responsabilità.
  4. La concessione prevede inoltre, in misura gratuita ma non definitiva, anche la concessione degli spazi antistanti al locale sulla Corte 2 e sulla Corte 1 secondo le delimitazioni riportate nella planimetria allegata **EG03 - Pianta locali e spazi in concessione**. L'utilizzo di tali spazi sulle Corti esterne, nei quali sarà consentito l'allestimento da parte del concessionario di arredi esterni, dovrà essere specificatamente regolamentato in fase di Contratto di Concessione in quanto tali spazi esterni non potranno essere delimitati fisicamente per consentire l'accesso al personale per gli impianti in esso presenti e Sardegna Ricerche si riserverà il diritto di richiedere al Concessionario la rimozione temporanea di tutti gli arredi e di non utilizzare per determinati periodi tali spazi per attività di manutenzione e per limitare eventuali interferenze o situazioni di disturbo con altri eventi che potranno trovare spazio nel complesso. Il concessionario non potrà pretendere alcunché per la richiesta di rimozione degli arredi esterni e di inutilizzo temporaneo o parziale degli spazi esterni. Sardegna Ricerche si riserva comunque il diritto, per questioni di sicurezza o in applicazione di norme o ordinanze cogenti, di impedire al Concessionario l'utilizzo degli spazi esterni oltre un determinato orario durante le ore notturne.
  5. Sardegna Ricerche potrà concordare con il Concessionario, oltre allo spazio già in concessione nella Corte 1, anche un utilizzo a carattere temporaneo di uno spazio maggiore della stessa Corte come evidenziato nella pianta allegata **EG03 - Pianta locali e spazi in concessione**. L'utilizzo temporaneo dovrà essere preventivamente richiesto e autorizzato da Sardegna Ricerche per periodi limitati e circoscritti in base alle ulteriori richieste di eventi nella stessa Corte.
  6. La concessione prevede anche la messa a disposizione per il periodo della concessione, oltre che dei locali e degli spazi, anche dei beni mobili, attrezzature e arredi elencati nell'elaborato **F - Elenco beni in concessione**.
  7. Lo spazio risulta parzialmente arredato e può contare su un servizio di guardiania (24 h/g).
  8. I locali affidati al Concessionario devono essere da questo utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla presente concessione, salvo diversa autorizzazione dell'Amministrazione. E' fatto divieto al Concessionario cedere in tutto o in parte gli spazi oggetto della concessione senza la preventiva autorizzazione del Concedente. L'inosservanza della presente clausola determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e Sardegna Ricerche potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.
  9. Attualmente il Locale Accoglienza risulta privo del Certificato di Agibilità. Sardegna Ricerche ha affidato l'incarico ad un professionista per l'acquisizione dell'agibilità del Locale. La stipula del contratto di concessione sarà, pertanto, condizionata e subordinata al previo ottenimento del Certificato di Agibilità. Il Concessionario non avrà nulla da pretendere per eventuali ritardi nella stipula del contratto per rallentamenti dell'acquisizione dell'agibilità del locale che sarà concesso in uso.
  10. Al Concessionario è consentito, anche nel corso della durata della Concessione, proporre al Concedente una soluzione tecnica finalizzata alla realizzazione di uno spazio per la preparazione e la cottura di pasti. Il Concessionario avrà la totale responsabilità all'acquisizione di tutte le autorizzazioni in materia edilizia, igienico sanitaria, HACCP etc. per la realizzazione dell'allestimento e il successivo utilizzo.

## Art. 8. Progetto Tecnico Gestionale

1. Oltre al servizio prioritario descritto nel presente Capitolato, il concorrente potrà proporre in sede di gara un **Progetto Tecnico Gestionale** che preveda sia le modalità esecutive eventualmente migliorative dello stesso servizio prioritario, ma anche la descrizione dei servizi secondari e complementari che il concorrente intende offrire e che sarà oggetto di valutazione e attribuzione del punteggio tecnico in sede di gara.
2. Saranno oggetto di valutazione nel Progetto Tecnico Gestionale tutte le soluzioni, modalità gestionali, servizi aggiuntivi e quant'altro il concorrente intenda proporre per l'esecuzione del servizio in concessione e che non sia in contrasto con le regole previste dal presente Capitolato. Ogni proposta dovrà essere esposta nel suddetto Progetto e descritta nel dettaglio ponendo ogni adempimento, ove necessario, a carico del Concessionario, conseguente alle soluzioni tecniche dallo stesso offerte.
3. A seguito dell'efficacia dell'aggiudicazione, l'Amministrazione potrà richiedere all'aggiudicatario di integrare il Progetto Tecnico Gestionale offerto al fine di fornire un maggiore dettaglio di tutte o parte delle soluzioni proposte o modificare le condizioni esecutive e gestionali che contrastino con i contenuti del presente Capitolato, senza alterare le soluzioni che sono state oggetto di valutazione positiva in sede di gara.
4. Il Progetto Tecnico Gestionale sarà sottoposto alla successiva approvazione da parte dell'Amministrazione e costituirà elemento integrativo e costitutivo del Contratto di Concessione.
5. Al Progetto Tecnico Gestionale dovrà essere allegato un **cronoprogramma esecutivo** per i 72 mesi della concessione, con un maggiore dettaglio per i primi 24 mesi del servizio in cui dovranno essere specificate le attività proposte dal concorrente in sede di gara:
  - 5.1. la data di consegna del servizio successiva alla data di consegna dei locali e degli spazi offerta dal concorrente in sede di gara e comunque non oltre 90 (novanta) giorni decorrenti dalla data di consegna dei locali e degli spazi, al netto dei tempi necessari all'acquisizione – da parte del Concessionario - di eventuali pareri e autorizzazioni presso gli enti competenti;
  - 5.2. le date di avvio e programmazione di tutti i servizi secondari e complementari
  - 5.3. la data di ultimazione di allestimenti infrastrutturali proposti
6. L'Amministrazione si propone inoltre l'obiettivo, basato sui principi sociali della sostenibilità e della solidarietà, del **recupero del cibo non somministrato** per la destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e con le direttive del Parlamento europeo dettate con la "Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".
7. Al riguardo, il Concessionario dovrà esporre nel Progetto Tecnico Gestionale l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della piccola ristorazione, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi. Si richiede altresì l'impegno a produrre in sede di stipula del contratto uno specifico protocollo sottoscritto tra l'aggiudicatario e l'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale prescelta e indicata nel Progetto Tecnico Gestionale, che costituirà parte integrante del contratto.
8. Le modifiche che l'Amministrazione richiederà al fine di rendere il Progetto Tecnico Gestionale approvabile dovranno essere trasmesse dall'aggiudicatario entro dieci giorni dalla richiesta e comunque non oltre la data prevista per la stipula del contratto o per la consegna dei locali e degli spazi nel caso di consegna anticipata del servizio.
9. La mancata approvazione del Progetto Tecnico Gestionale per cause imputabili all'aggiudicatario costituisce motivo di revoca dell'aggiudicazione e di scorrimento della graduatoria a seguito dell'incameramento della cauzione preliminare.
10. Il Concessionario dovrà presentare, in allegato al Progetto Tecnico Gestionale da sottoporre all'approvazione, il proprio **Manuale di Autocontrollo** che verrà eventualmente integrato entro 30 giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE 852/2004. Tali documenti dovranno essere messi a disposizione della Commissione di controllo e valutazione di cui all'articolo 58 del presente Capitolato che ne faccia richiesta unitamente alla documentazione relativa.
11. Il mancato rispetto dei termini e delle condizioni del Progetto Tecnico Gestionale corrisponde ad inadempienza contrattuale e ad esso si applicano le penali di cui all'articolo 23 del presente Capitolato o, se reiterate, la risoluzione contrattuale ai sensi dell'articolo 24 del presente Capitolato.
12. 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.

## **Art. 9. Piano economico finanziario**

1. L'offerta ed il contratto devono contenere il **piano economico finanziario definitivo** attestante la copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale definito, redatto ai sensi dell'art. 165 del Codice in considerazione delle proposte di servizi prioritari e secondari contenuti nel Progetto Tecnico Gestionale del concorrente.
2. Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici in allegato al progetto del servizio con elaborato **C - Piano Economico Finanziario di massima** è definito un piano economico finanziario di massima che tiene conto esclusivamente dei servizi prioritari richiesti.
3. Tale piano dovrà essere presentato, pena esclusione, nell'offerta economica e sarà successivamente allegato al Piano Tecnico Gestionale a dimostrazione della copertura dei servizi proposti.
4. Il piano economico-finanziario dovrà contenere i principali indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere compresi i costi di gestione e dei singoli servizi nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita della concessione.
5. Il piano economico finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo:
  - 5.1. i tempi e i costi previsti per l'allestimento dei locali;
  - 5.2. l'importo dei ricavi presunti;
  - 5.3. l'importo complessivo dei costi di gestione del servizio;
  - 5.4. le caratteristiche e l'entità degli eventuali servizi aggiuntivi da fornire.
6. In sede di gara, la Stazione Appaltante potrà richiedere spiegazioni in merito al Piano Economico e Finanziario presentato, qualora la Commissione giudicatrice dovesse ritenere lo stesso incompleto o l'offerta apparire anormalmente bassa, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

## **Art. 10. Criteri ambientali minimi**

1. Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei seguenti "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), come elaborato nell'ambito del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008, pubblicato su G.U. n. 107 del 8 maggio 2008 ed aggiornato il 10 Aprile 2013 - G.U. n. 102 del 3 maggio 2013):
  - 1.1. il Decreto 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) nel quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva e derrate alimentari;
  - 1.2. il Decreto 24 maggio 2012 ( G.U. n. 142 del 20 giugno 2012) contenente i "Criteri Ambientali Minimi" per l'affidamento del Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene;
  - 1.3. il Decreto 6 giugno 2012 (G.U. n. 159 del 10 luglio 2012) contenente la Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici.
2. Con riferimento ai Criteri Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari la presente procedura seguirà le specifiche tecniche di base di cui al Decreto 25 luglio 2011 e in particolare:
  - 2.1. *5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande;*
  - 2.2. *5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto;*
  - 2.3. *5.3.3 Trasporti;*
  - 2.4. *5.3.5 Pulizie dei locali;*
  - 2.5. *5.3.6 Requisiti degli imballaggi;*
  - 2.6. *5.3.7 Gestione dei rifiuti;*
  - 2.7. *5.3.8 Informazione agli utenti;*
  - 2.8. *5.5.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari;*
  - 2.9. *5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti;*
  - 2.10. *5.5.3 Formazione del personale;*
  - 2.11. *6.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande;*
  - 2.12. *6.3.2 Requisiti degli imballaggi;*
  - 2.13. *6.3.3 Trasporti.*

3. Nel Progetto Tecnico Gestionale che il concorrente presenterà in gara nell'offerta tecnica dovrà offrire le soluzioni migliorative rispetto ai Criteri ambientali minimi con riferimento a:
  - 3.1. *5.4.1 Produzione degli alimenti e delle bevande;*
  - 3.2. *5.4.2 Carbon Footprint;*
  - 3.3. *5.4.3 Destinazione del cibo non somministrato;*
  - 3.4. *5.4.4 Requisiti dei prodotti esotici;*
  - 3.5. *5.4.5 Trasporti;*
  - 3.6. *5.4.6 In caso di centro di cottura esterno: Prossimità tra luogo di cottura e consumo;*
  - 3.7. *5.4.7 Riduzione del rumore.*

### **Art. 11. Clausole del contratto di concessione**

1. Per la consegna dei locali e degli spazi e per la successiva consegna del servizio saranno redatti appositi verbali dopo la stipula del contratto.
2. Il servizio dovrà essere attivato entro il termine dichiarato dall'aggiudicatario nel Progetto Tecnico Gestionale decorrente dalla data di consegna dei locali e degli spazi, comprensivo dei giorni necessari all'allestimento ed arredamento degli stessi, proposti eventualmente dall'aggiudicatario, e al netto dei tempi necessari per l'acquisizione delle necessarie autorizzazioni di legge per l'avvio del servizio.
3. A garanzia dei beni consegnati e degli obblighi relativi, il Concessionario sarà obbligato alla costituzione di una garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva (articolo 29 del presente Capitolato).
4. Il Concessionario dovrà impegnarsi a garantire che gli utenti del bar non occupino aree interdette al pubblico e a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.
5. Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla società del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione del servizio da parte dell'Amministrazione (articolo 58 del presente Capitolato).
6. L'Amministrazione, infatti, si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in gestione, per effettuare delle verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in essi custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio.
7. A tal fine, dovrà essere consentito l'accesso ai locali da parte del personale autorizzato dall'Amministrazione che custodirà, anche ai fini della sicurezza, una copia delle chiavi che saranno affidate al Concessionario all'atto della consegna dei locali.
8. L'Aggiudicatario è responsabile per tutti i danni arrecati a persone, animali o cose, anche di terzi, che potessero derivare, in qualsiasi modo o momento, da quanto forma l'oggetto della concessione. In particolare è responsabile dei danni derivanti a tutti i beni dell'Amministrazione e della Manifattura Tabacchi, a causa della carente manutenzione ordinaria, ovvero dal mancato adeguamento alle norme di sicurezza di tutti i beni in concessione, oltre che degli impianti ed attrezzature realizzati a propria cura e spese.
9. Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato e non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali. Inoltre non potrà modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi locali e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo quanto previsto dall'aggiudicatario nel Progetto Tecnico Gestionale o salvo accordi preventivi assunti con l'Amministrazione.
10. Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.
11. All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.
12. Non potranno essere installati nei locali in concessione videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.
13. Il Concessionario dovrà rispettare eventuali norme, regolamenti e disposizioni che dovessero essere ordinate da Sardegna Ricerche, Regione Sardegna, Comune di Cagliari, Prefettura, Soprintendenza, Vigili del Fuoco o altri enti in considerazione della peculiarità dei luoghi in cui si svolgerà il servizio. Il bar sarà un pubblico esercizio ma potrà essere richiesto il rispetto di regole di accesso, di esercizio, di chiusura, etc. senza che il Concessionario possa avere nulla da pretendere. Sarà cura del Concessionario, prima della consegna del servizio, prendere i dovuti contatti con gli enti competenti al rilascio delle autorizzazioni di legge e sarà onere dello stesso il rispetto delle disposizioni, prescrizioni e richieste finalizzate all'ottenimento delle autorizzazioni.



14. 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.
15. La sottoscrizione dell'offerta e del contratto da parte del Concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione anche dei suoi allegati, della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, e del progetto per quanto attiene alla sua perfetta esecuzione. In particolare, il Concessionario, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice Civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del Concessionario circa la convenienza di sottoscrivere il contratto di concessione, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti. Infine, si precisa che la sottoscrizione del contratto di concessione implica il pieno rispetto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.
16. Il Concessionario è tenuto ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti da Sardegna Ricerche e accetta anche la condizione che un soggetto terzo subentri nel ruolo di Concedente in quanto Sardegna Ricerche svolgerà il ruolo di gestore della Manifattura Tabacchi in misura temporanea fino al mese di Luglio 2019, salvo proroghe successive. Nulla avrà a pretendere il Concessionario nei confronti di Sardegna Ricerche o della Regione Autonoma della Sardegna o di altro soggetto (General Contractor) incaricato da quest'ultima per il subentro di un soggetto terzo nel presente contratto di concessione.

## **Art. 12. Pagamento delle tasse e utenze**

1. Le utenze relative alla fornitura di energia elettrica, per il riscaldamento e raffrescamento dei locali e per la fornitura del servizio idrico integrato, sono già comprese e interamente compensate nel canone di concessione qualora lo stesso consumo rimanga all'interno delle soglie di seguito descritte.
2. Per il consumo di energia elettrica per i servizi prioritari e complementari che il Concessionario proporrà nel Progetto Tecnico Gestionale e per il riscaldamento e raffrescamento dei locali i consumi fino alla **soglia semestrale** pari a 21.000 kWh sono interamente compensati dal canone di concessione soggetto a rialzo in sede di gara. Superata tale soglia, come misurata da un contatore che l'Amministrazione provvederà ad installare a monte dell'utenza dei locali e spazi in concessione, si applicherà un sovra canone pari al 15% del canone mensile per ogni 1.000 kWh consumati oltre i 21.000 kWh.
3. L'Amministrazione provvederà a comunicare, tramite specifici richiami, l'approssimarsi dei consumi alla soglia semestrale suddetta.
4. Rimangono ad esclusivo carico del concessionario il pagamento delle imposte per l'esercizio del servizio, il pagamento della tassa sui rifiuti, delle tasse su SIAE e quant'altro necessario per l'esecuzione delle attività in concessione.
5. Per favorire la fase di start-up delle attività e dei servizi in concessione, solo ed esclusivamente per il primo anno della concessione, non è previsto il pagamento di nessun sovra canone anche al superamento della soglia semestrale.

## **CAPO 2. DISCIPLINA CONTRATTUALE**

### **Art. 13. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale della concessione**

1. In caso di discordanza tra i vari elaborati di progetto vale la soluzione più aderente alle finalità per le quali il servizio è stato progettato e comunque quella meglio rispondente ai criteri di ragionevolezza e di buona tecnica esecutiva.
2. In caso di norme del Capitolato speciale tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.
3. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato speciale, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'attuazione del progetto approvato; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.
4. Ovunque nel presente Capitolato si preveda la presenza di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari, la relativa disciplina si applica anche agli appaltatori organizzati in aggregazioni tra imprese aderenti ad un contratto di rete, nei limiti della compatibilità con tale forma organizzativa.

### **Art. 14. Documenti che fanno parte del contratto**

1. Il Concessionario deve presentarsi nei termini stabiliti per la stipulazione del contratto. Scaduti tali termini l'aggiudicazione sarà considerata decaduta a danno del Concessionario.
2. Fanno parte integrante e sostanziale del contratto di concessione, ancorché non materialmente allegati:
  - 2.1. il presente Capitolato speciale, compresi gli allegati Regolamento transitorio per l'accesso alla struttura per l'organizzazione di eventi di breve durata approvato con determinazione N. 601/2017 del Direttore Generale di Sardegna Ricerche (Allegato 1) e Piano di attività (Allegato 2);
  - 2.2. tutti gli altri elaborati del progetto di seguito elencati:
    - A) Relazione tecnico illustrativa
    - B) Relazione esiti questionario
    - C) Piano Economico Finanziario di massima
    - E) Schema di contratto di concessione
    - F) Elenco beni in concessione
    - G) D.U.V.R.I.
    - H) Autorizzazione ASL
    - I) Documenti catastali
  - EG01) Planimetria generale
  - EG02) Pianta con 4 lotti per 6 + 6 anni
  - EG03) Pianta locali e spazi in concessione
  - EG04) Pianta locali e impianti
- 2.3. Il Progetto Tecnico Gestionale offerto dal concessionario e approvato dall'Amministrazione comprensivo dei servizi secondari e complementari offerti in sede di gara e secondo le tempistiche del cronoprogramma allegato;
- 2.4. il Piano Operativo di Sicurezza di cui all'articolo 89, comma 1, lettera h), del Decreto n. 81 del 2008 e al punto 3.2 dell'allegato XV allo stesso decreto;
- 2.5. le Polizze di Garanzia di cui agli articoli 29 e 31 del presente Capitolato;
3. Sono contrattualmente vincolanti tutte le leggi e le norme vigenti in materia di contratti pubblici, e in particolare:
  - 3.1. il Codice dei contratti, approvato con decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
  - 3.2. il Regolamento DPR 207/2010, per quanto ancora applicabile;
  - 3.3. gli strumenti attuativi richiamati dal Codice dei contratti;
  - 3.4. il Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81, con i relativi allegati.

### **Art. 15. Fallimento del Concessionario**

1. In caso di fallimento del concessionario, la Stazione appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 110 del Codice dei contratti.
2. Se il Concessionario è un raggruppamento temporaneo, in caso di fallimento della mandataria o di una mandante, trovano applicazione rispettivamente i commi 17 e 18 dell'articolo 48 del Codice dei contratti.

### **Art. 16. Rappresentante del Concessionario e domicilio**

1. Il Concessionario deve eleggere domicilio; a tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto. Il Concessionario è tenuto a comunicare, prima dell'inizio della Concessione, l'indirizzo sito nel territorio del Comune di Cagliari o dei comuni limitrofi (in caso contrario il domicilio è eletto presso la sede di Manifattura Tabacchi), l'indirizzo di posta elettronica certificata e ordinaria ed il numero telefonico.
2. Il Concessionario è infine tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, il nominativo e il rispettivo numero del telefono cellulare, di uno o più Responsabili (titolare e sostituti), del servizio in concessione.
3. Il **Responsabile del concessionario** (e i suoi eventuali sostituti) per la presente concessione sarà individuato tra il proprio personale e incaricato 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.
4. Il Responsabile del concessionario, o uno tra i suoi eventuali sostituti, dovrà assicurare la propria reperibilità telefonica e pronto intervento tutti i giorni, feriale e festivo, dalle ore 7:00 alle ore 22:00 e possedere i seguenti requisiti e responsabilità:
  - 4.1. adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l'esecuzione del servizio;
  - 4.2. possesso dei poteri necessari per la gestione del servizio, per impartire ordini al personale, per sospendere o modificare il servizio a seguito di rilievi del DEC o dell'Amministrazione;
  - 4.3. piena conoscenza del servizio prioritario e dei servizi secondari e complementari proposti;
  - 4.4. piena conoscenza delle attrezzature e degli impianti;
  - 4.5. responsabilità sul rispetto di tutti gli adempimenti derivanti dall'applicazione del D. Lgs n. 81/2008 in materia di sicurezza sul luogo di svolgimento del servizio.
5. Tutte le eventuali comunicazioni o disposizioni formali effettuate al Responsabile 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 Responsabile sarà considerato dall'Amministrazione dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.
6. Il DEC si riserva la facoltà di chiedere all'Amministrazione che il Concessionario provveda alla sostituzione del Responsabile, o di uno dei sostituti, nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati per il servizio. L'Amministrazione avrà il diritto di esigere il cambiamento del Responsabile o di uno dei sostituti del concessionario per disciplina, incapacità o grave negligenza, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione.
7. Il Concessionario è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza di detti soggetti, nonché della malafede o della frode nella esecuzione del servizio e nella somministrazione di cibo e bevande.
8. Ogni variazione del domicilio di cui al comma 1, o del Responsabile o dei suoi sostituti, deve essere tempestivamente notificata alla Stazione Appaltante.

### **Art. 17. Norme generali sulle derrate alimentari**

1. Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande 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.
2. 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.

3. 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.
4. Su richiesta della Commissione di controllo e valutazione di cui all'articolo 58 e con costi a proprio carico, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge. Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza della Commissione e del Responsabile della Concessione; il referto dei relativi risultati dovrà essere trasmesso all'Amministrazione.
5. Il Concessionario, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

### **Art. 18. Convenzioni in materia di valuta e termini**

1. In tutti gli atti predisposti dalla Stazione appaltante i valori in cifra assoluta si intendono in euro.
2. In tutti gli atti predisposti dalla Stazione appaltante i valori in cifra assoluta, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.
3. Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.

### **CAPO 3. TERMINI PER LA ESECUZIONE**

#### **Art. 19. Consegna dei locali e degli spazi e consegna del servizio**

1. A seguito dell'approvazione del Progetto Tecnico e Gestionale e della stipula del contratto di concessione, qualora non ricorra la necessità di avviare anticipatamente il servizio per ragioni d'urgenza, l'Amministrazione, tramite il DEC, comunicherà la data stabilita per la **consegna dei locali e degli spazi** affidati in concessione.
2. La **consegna dei locali e degli spazi**, della quale verrà redatto in contraddittorio con l'aggiudicatario verbale in triplice copia, potrà avvenire anche prima della stipulazione del contratto, sotto le riserve di legge, nella data concordata con l'aggiudicatario e comunque nel rispetto della normativa vigente.
3. Nel corso della **consegna dei locali e degli spazi** verrà verificato lo stato di uso e di manutenzione dei locali, degli impianti, dei beni e delle attrezzature e di quant'altro verrà consegnato in concessione all'appaltatore e dovrà essere riconsegnato al termine della concessione. Sarà allegato al verbale una dettagliata descrizione e documentazione fotografica sullo stato di uso e di funzionamento dei locali, degli impianti, dei beni e delle attrezzature.
4. Dalla data delle consegna di cui al verbale del precedente periodo decorreranno i tempi per gli allestimenti dei locali come proposto dal concessionario nel Progetto Tecnico e Gestionale e per l'avvio del servizio di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande. Entro la data offerta dal concessionario in sede di gara (in riduzione rispetto al termine massimo di 90 giorni) dovrà essere garantito almeno l'avvio del servizio prioritario. I termini offerti per l'avvio de servizio saranno sospesi esclusivamente per le autorizzazioni di legge per l'avvio dell'attività e per la realizzazione dei suddetti allestimenti.
5. Il Concessionario si dovrà dotare delle autorizzazioni amministrative necessarie per avviare i lavori, proposti in sede di gara, di allestimento dei locali e degli spazi di cui alla presente concessione. Sono ad esclusivo ed integrale carico del Concessionario il progetto esecutivo, la fornitura e la posa in opera degli eventuali allestimenti, comprendenti le attrezzature e gli arredi, necessari per lo svolgimento dei servizi in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza, accessibilità, norme igienico sanitarie.
6. Il Concessionario dovrà sottoporre all'Amministrazione le schede tecniche degli allestimenti, arredi mobili (tavoli, sedie, sgabelli, panche, divani, ecc) per la preventiva autorizzazione con riferimento alla funzionalità e alla compatibilità estetica con l'immagine del locale.
7. Trascorsi i giorni proposti dal concessionario per l'avvio del servizio, l'Amministrazione, tramite il DEC, comunicherà la data stabilita per la **consegna del servizio** affidato in concessione.
8. La consegna del servizio, della quale verrà redatto in contraddittorio con il Concessionario verbale in triplice copia, sarà preceduta e condizionata dalla preliminare verifica, alla presenza del DEC, degli eventuali incaricati dall'Amministrazione e del Responsabile del concessionario: dell'avvenuta realizzazione di tutti gli allestimenti secondo quanto proposto dal Concessionario nel Progetto Tecnico Gestionale per l'avvio del servizio prioritario, dell'ottenimento di tutte le autorizzazioni di legge per la realizzazione degli allestimenti e per l'avvio dell'esercizio in concessione, sia per i servizi prioritari che secondari e complementari, delle certificazioni sui materiali e sui macchinari acquistati, del rispetto delle norme in materia igienico sanitaria, di sicurezza sui luoghi di lavoro, assunzionali e previdenziali sul personale incaricato.
9. Esclusivamente per risolvere aspetti di dettaglio, al Concessionario potranno essere concessi non oltre dieci giorni naturali e consecutivi per ottemperare ad eventuali osservazioni dell'Amministrazione, trascorsi i quali si procederà alla verifica in contraddittorio dell'avvenuto accoglimento delle osservazioni formulate. In caso di inutile decorso del termine pattuito per ottemperare alle osservazioni, per ogni giorno di ritardo si applicheranno le penali di cui all'articolo 23 fino alla risoluzione in danno del contratto di concessione in caso di reiterata inadempienza da parte del concessionario.
10. Se nel giorno fissato e comunicato il Concessionario non si presenta a ricevere la consegna dei locali e degli spazi o la consegna del servizio, il DEC fissa un nuovo termine perentorio, non inferiore a 5 (cinque) giorni e non superiore a 15 (quindici) giorni; i termini per l'esecuzione decorrono comunque dalla data della prima convocazione. Decorso inutilmente il termine anzidetto è facoltà della Stazione Appaltante di risolvere il contratto e incamerare la cauzione definitiva, fermo restando il risarcimento del danno (ivi compreso l'eventuale maggior prezzo di una nuova aggiudicazione) se eccedente il valore della cauzione, senza che ciò costituisca motivo di pretese o eccezioni di sorta da parte dell'appaltatore. Se è indetta una nuova procedura per l'affidamento del servizio, il concessionario è escluso dalla partecipazione in quanto l'inadempimento è considerato grave negligenza accertata.

11. La consegna del servizio, anche se effettuata sotto le riserve di legge, è subordinata al preventivo espletamento degli adempimenti sotto elencati:
  - 11.1. presentazione dell'elenco nominativo del personale che l'aggiudicatario intende impiegare nel servizio secondo il progetto tecnico gestionale proposto;
  - 11.2. presentazione delle polizze assicurative di cui al successivo articolo 31;
  - 11.3. costituzione dei depositi cauzionali di cui al successivo articolo 29;
  - 11.4. nomina dei rappresentanti del concessionario di cui al precedente articolo 16;
  - 11.5. l'avvenuto accertamento degli adempimenti preliminari in materia di sicurezza di cui ai successivi articoli 32 e 33.
12. L'Aggiudicatario assume piena responsabilità dei beni ricevuti in consegna dall'Amministrazione: avrà quindi l'obbligo di gestirli, custodirli, assicurarli e sottoporli a manutenzione costante e puntuale per tutta la durata della gestione, nel rispetto dei modi e dei tempi indicati nel presente Capitolato Speciale.
13. L'Aggiudicatario sarà quindi pienamente responsabile del perfetto mantenimento delle opere assunte in gestione e custodia.
14. I servizi d'apertura e chiusura dei locali in concessione e di custodia dei beni assunti in gestione sono immediatamente a carico dell'aggiudicatario a far data dal giorno della consegna.

## **Art. 20. Riconsegna dei locali**

1. Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine e attrezzature di proprietà del concessionario, salvo diversa pattuizione in sede contrattuale e di accordi con l'Amministrazione, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte della stessa Amministrazione.
2. All'atto della riconsegna, al termine della concessione, sarà comunque redatto un nuovo verbale e l'Amministrazione potrà richiedere la rimessa in pristino degli spazi secondo quanto risulterà dal confronto fra la situazione iniziale e quella finale, salvo quei lavori di completamento previsti dal presente Capitolato o di miglioria eventualmente effettuati e preventivamente autorizzati dall'Amministrazione ovvero stabilire eventuali danni arrecati ai beni dell'Amministrazione e l'ammontare dei medesimi da porre a carico del Concessionario.
3. Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della cauzione definitiva prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.
4. Lo svincolo della garanzia fideiussoria o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).
5. Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.
6. Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, l'Amministrazione applicherà le penali previste all'articolo 23 del presente Capitolato.

## **Art. 21. Personale**

1. Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi in numero adeguato agli effettivi servizi proposti e secondo quanto descritto del Progetto Tecnico Gestionale, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto 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.
2. Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto

dall'Amministrazione, nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi, come descritto nel successivo articolo 51.

3. Il Concedente, in caso di violazione degli obblighi del presente articolo, previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il Concessionario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Concessionario si è posto in regola.
4. Il personale alle dipendenze del Concessionario o in servizio per il Concessionario non potrà vedere riconosciuto, in alcun caso ed in alcuna forma, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.
5. Il Concessionario dovrà trasmettere, prima della consegna del servizio, l'elenco nominativo del personale che sarà adoperato per lo svolgimento del proprio servizio, con l'indicazione dei rispettivi turni e compiti, in ragione dei servizi offerti nel Progetto Tecnico Gestione, della qualifica professionale e formazione adeguata, del diritto alle ferie, permessi e malattia da parte del personale. Ogni modifica all'elenco nel corso del servizio dovrà essere prontamente trasmessa all'Amministrazione che potrà compiere delle verifiche sull'effettivo personale impiegato e sulla rispondenza agli impegni assunti in materia di personale. La rilevata discordanza o inosservanza delle norme e impegni in materia di personale costituisce il mancato rispetto degli impegni contrattuali previsti dal Progetto Tecnico Gestionale approvato e determina la facoltà dell'Amministrazione alla risoluzione contrattuale prevista all'articolo 24 del presente Capitolato.
6. Il Concessionario adeguerà, il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che impiegherà secondo le esigenze del servizio al fine di garantire un'adeguata gestione dei flussi degli utenti (anche negli orari di massima affluenza) e, quindi, il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato.
7. L'Amministrazione si riserva di verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo approntato dal Concessionario, stabilendo le modifiche ritenute idonee a garantire un più efficiente espletamento dei servizi.
8. Eventuali richieste di tale natura saranno comunicate per iscritto al Concessionario che sarà tenuto a darvi attuazione entro 10 (dieci) giorni dalla notifica.
9. Per le specifiche tecniche e adempimenti del Concessionario in materia di personale si richiama interamente la Parte II articoli 51, 52 e 53 del presente Capitolato.

## **Art. 22. Sospensioni e interruzioni del servizio**

1. Solo l'Amministrazione e il DEC hanno la facoltà di ordinare la sospensione di tutti o di parte dei servizi in concessione - anche a più riprese - per ragioni di rilevanti esigenze di manutenzione, di sicurezza, igienico - sanitarie o di interferenza con preminenti eventi e manifestazioni, per ragioni di necessità o opportunità, quale è stato ad esempio l'organizzazione del G7 Trasporti svoltosi nella struttura dal 20 giugno 2017 al 23 giugno 2017. In nessun caso il Concessionario potrà sospendere, di propria iniziativa i servizi.
2. Nel caso che la sospensione totale del servizio ordinata dall'Amministrazione, per cause non riconducibili al Concessionario, si protragga oltre i 5 giorni, non sarà dovuto, in misura proporzionale, il canone concessorio per il periodo di tempo della sospensione, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di prorogare la durata della concessione per il tempo delle sospensioni disposte.
3. Qualora la sospensione o interruzione del servizio derivassero da cattiva gestione o inadempienze contrattuali del concessionario, l'Amministrazione potrà esercitare la facoltà di applicazione delle penali previste all'articolo 23 del presente Capitolato o alla risoluzione in danno del contratto come previsto all'articolo 24 del presente Capitolato; 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. In ogni caso, nessun compenso integrativo, indennizzo e/o risarcimento potrà essere riconosciuto al Concessionario per il mancato esercizio del servizio in concessione durante il periodo della sospensione.
4. Saranno consentite sospensioni o interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:
  - 4.1. scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;



- 4.2. in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature: 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;
- 4.3. 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 Capitolato (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.
5. 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. 23. Reclami – Inadempienze – Penali in caso di ritardo**

1. 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 risultare non confacenti alle caratteristiche culturali, storico – ambientali del luogo, daranno luogo all'applicazione, da parte dell'Amministrazione Appaltante, di sanzioni pecuniarie nella misura stabilita nei successivi commi del presente articolo, fino alla revoca dell'aggiudicazione e alla risoluzione del contratto nei casi di particolare gravità o di ripetute infrazioni.
2. Qualora il DEC o la Commissione di cui all'articolo 58 dovessero accertare e comunicare all'Amministrazione prontamente il mancato rispetto delle disposizioni previste dal presente Capitolato Speciale e/o negli altri allegati contrattuali, tra cui il Progetto Tecnico Gestionale, o su segnalazione diretta da parte degli utenti da sottoporre a verifica, l'Amministrazione procederà alla contestazione dell'inadempienza e all'elevazione della relativa penale secondo quanto stabilito nei commi successivi.
3. L'applicazione delle penali non esclude, tuttavia, la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto. Saranno addebitate al Concessionario le maggiori spese che per tale fatto, l'Amministrazione dovesse contrarre.
4. L'applicazione della penale, quale che sia l'infrazione contestata, non esclude il risarcimento a parte dei danni materiali eventualmente provocati dall'aggiudicatario nella sua inadempienza.
5. Per le inadempienze agli obblighi previsti nel presente Capitolato Speciale e/o negli altri allegati contrattuali verranno applicate le sanzioni giornaliere di cui alle tabelle successive, rimanendo salva la facoltà di adozione di ulteriori provvedimenti a tutela dell'interesse dell'Amministrazione, quali la risoluzione contrattuale, nel caso che le inadempienze si protraessero nel tempo, dando luogo a situazioni di pericolo o irregolarità e comunque quando la somma delle suddette sanzioni raggiunga la soglia del 10 % dell'importo della concessione.
6. In dettaglio si procederà all'applicazione delle penali secondo lo schema qui di seguito riportato:

<b>INADEMPIMENTO</b>	<b>PENALE (€/infrazione)</b>	<b>PROCEDURA D'APPLICAZIONE DELLA PENALE</b>
Mancato rispetto dei termini previsti per la consegna del servizio decorrenti dalla consegna dei locali e degli spazi	€ 20,00	per ogni giorno di ritardo, fino ad un massimo di 30 gg., decorsi i quali l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
Mancata corresponsione del canone di concessione comprensivo di sovracanone e penali	€ 20,00	per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto
Mancato rispetto dei termini per la riconsegna dei locali vuoti e in perfetto stato di manutenzione	€ 20,00	per ogni giorno di ritardo
Mancato rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per "Ristorazione collettiva e derrate alimentari" adottati con il D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del	€ 100,00	per ogni infrazione, dopo 5 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto

<b>INADEMPIMENTO</b>	<b>PENALE (€/infrazione)</b>	<b>PROCEDURA D'APPLICAZIONE DELLA PENALE</b>
21 settembre 2011)		
Mancato rispetto delle norme sulla qualità del servizio o delle specifiche qualitative relative ai prodotti alimentari somministrati	€ 100,00	per ogni infrazione, dopo 5 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
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	€ 200,00	per ogni infrazione, dopo 3 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
Mancato o insufficiente intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali e spazi e dei servizi igienici	€ 100,00	per ogni infrazione, dopo 5 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
Inosservanza orario di apertura o di chiusura o interruzione o sospensione non autorizzata dei servizi	€ 50,00	per ogni infrazione giornaliera, dopo 5 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
Scarso decoro o correttezza nei rapporti con l'utenza da parte del personale del Concessionario	€ 100,00	per ogni infrazione giornaliera, dopo 5 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
Mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte dell'Amministrazione, decorso inutilmente il termine 10 giorni dal suo ricevimento	€ 50,00	per ogni giorno di ritardo, per un massimo di 10 giorni di ritardo pena la facoltà di risoluzione del contratto
Esecuzione di servizi, manifestazioni e eventi senza previa autorizzazione o in difformità ad essa	€ 200,00	per ogni infrazione, dopo 3 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
Disturbo per superamento dei limiti di tolleranza dal rumore previsti dalla legge o a seguito di segnalazioni dell'autorità di polizia o per atti e comportamenti da parte degli utenti del locale	€ 200,00	per ogni infrazione, dopo 5 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
Indice di soddisfazione globale semestrale	€ 100,00	per ogni decimale inferiore al valore limite inferiore di 0,6 arrotondato alla prima cifra decimale (ad esempio 0,37 corrisponde ad una penale di € 200,00)
Generica	€ 100,00	Per ogni altro tipo di inadempimento accertato e non compreso nelle specifiche di cui alle righe precedenti della presente tabella, contestato per iscritto dall'Amministrazione. Massimo 10 inadempimenti accertati, pena la facoltà di immediata risoluzione del contratto

7. Nel caso in cui vengano accertati interventi di modifica o di manomissione dei beni in concessione per irregolari interventi manutentivi, o per mancata esecuzione degli stessi, verrà applicata una penale di € 300,00; inoltre si provvederà al recupero dell'importo commisurato all'entità del danno accertato rispetto alle condizioni originarie ed agli oneri da sostenere per l'immediato ripristino secondo le condizioni originarie.
8. L'importo delle penali applicate di cui alla tabella del presente articolo, verrà comunicato dall'Amministrazione Appaltante al Concessionario mediante posta elettronica certificata, nella quale saranno indicate

dettagliatamente le infrazioni contestate, le date e l'importo complessivo. 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, ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario.

## **Art. 24. Risoluzione del contratto per mancato rispetto dei termini**

1. Ai sensi dell'articolo 108 del Codice dei Contratti, quando ricorrono le condizioni di cui al comma 1, la Stazione Appaltante può procedere alla risoluzione del contratto con l'Aggiudicatario, mentre, qualora ricorrano le condizioni del comma 2 dello stesso articolo, la Stazione Appaltante deve procedere alla risoluzione del contratto con l'Aggiudicatario.
2. Qualora il DEC dovesse accertare un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte del Concessionario, tale da compromettere la corretta esecuzione del servizio, o l'esecuzione delle prestazioni, ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto e dei suoi allegati, si procederà ai sensi del comma 3 e seguenti dello stesso articolo 108.
3. L'Amministrazione appaltante, in applicazione delle leggi e delle norme vigenti, si riserva il diritto di risolvere il contratto con l'Aggiudicatario quando questo si renda colpevole di frode o negligenza grave o contravvenga ripetutamente agli obblighi del presente Capitolato, oppure a seguito di violazioni di norme concernenti la specifica attività (pubblica sicurezza, igiene, sanità, tutela dei lavoratori) o di quelle previste da apposite disposizioni di legge o di regolamenti, anche se qui non specificamente richiamati.
4. A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, costituiscono motivo di grave inadempimento che comporta la conseguente risoluzione di diritto del contratto le seguenti azioni:
  - 4.1. il mancato rispetto dei patti previsti dai contratti di lavoro del personale dipendente;
  - 4.2. il ritardo di più di trenta giorni nel pagamento delle retribuzioni dei dipendenti;
  - 4.3. la cessione del contratto, in tutto o in parte;
  - 4.4. le reiterate mancanze rispetto degli impegni contrattuali previsti dal Progetto Tecnico Gestionale approvato;
  - 4.5. l'inosservanza ripetuta degli orari di apertura e di chiusura dei locali o l'interruzione dei servizi in concessione;
  - 4.6. lo svolgimento di manifestazioni, attività, servizi etc. senza la preventiva autorizzazione che arrechino danno all'immagine dell'Amministrazione o ad eventuali soggetti terzi che svolgono attività o manifestazioni temporanee all'interno della struttura o che determinino il disturbo della quiete pubblica;
  - 4.7. il mancato rispetto dei tempi e delle scadenze previste dal presente Capitolato o dal Progetto Tecnico Gestionale per l'avvio dei servizi;
  - 4.8. il mancato versamento del canone di concessione entro i termini previsti dal contratto;
  - 4.9. violazione degli obblighi di tutela dei dati e riservatezza, di gravità tale da non consentire l'ulteriore prosecuzione delle obbligazioni contrattuali;
  - 4.10. ripetute inadempienze contestate e sanzionate secondo quanto previsto nel presente Capitolato.
5. La risoluzione del contratto per inadempimento dell'aggiudicatario comporta l'incameramento della cauzione. Il Committente inoltre si riserva la facoltà di intraprendere azioni di richiesta di risarcimento al Concessionario con l'addebito a carico dello stesso dei danni subiti dall'Amministrazione per spese dirette o indirette sostenute a causa delle sue inadempienze o colpe.
6. All'atto della risoluzione è obbligo del Concessionario riconsegnare immediatamente i locali e gli spazi e le sue dotazioni, nello stato in cui si trovano, fatta salva la richiesta della Stazione Appaltante di ripristinare lo stato dei luoghi come preesistente all'avvio del servizio o di trattenere a titolo risarcitorio il valore economico delle eventuali opere di ripristino previste e contestate.
7. Nulla potrà essere richiesto dal Concessionario come compenso per le migliorie eventualmente realizzate.
8. Nel caso di inadempienze gravi o ripetute o in caso - eccettuati i casi di forza maggiore - di omissione ovvero di sospensione anche parziale, da parte del Concessionario, dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, l'Amministrazione, dandone opportuna comunicazione, potrà sostituirsi al Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni ovvero potrà avvalersi di soggetto terzo in danno e a spese del Concessionario, oltre ad applicare le previste penali.

## **CAPO 4. DISCIPLINA ECONOMICA**

### **Art. 25. Pagamento del canone di concessione**

1. Per la concessione in uso dei locali sarà previsto un canone di concessione mensile descritto all'articolo 6 comma 4 del presente Capitolato che il Concessionario dovrà corrispondere direttamente al Concedente con cadenza semestrale posticipata, secondo le modalità che saranno opportunamente previste nell'atto di concessione del servizio.
2. Entro dieci giorni dal termine del semestre, il DEC produrrà il **certificato del canone di concessione** nel quale sarà calcolata, in aggiunta al canone di concessione offerto dall'aggiudicatario per il semestre, l'eventuale sovra canone previsto per il consumo dell'energia elettrica oltre la soglia semestrale prevista come descritta all'articolo 12 comma 2 del presente Capitolato e l'applicazione di eventuali penali contestate al Concessionario nel corso del semestre come previsto dall'articolo 23 del presente Capitolato.
3. L'Amministrazione emetterà al concessionario regolare fattura dell'importo del **certificato del canone di concessione** oltre l'IVA al 22% che il concessionario dovrà liquidare entro 30 giorni dalla data della fattura.
4. Ove il Concessionario ritardi il pagamento del canone per cause alla stessa imputabili, si procederà all'applicazione degli interessi legali di mora e all'applicazione delle relative penali.

### **Art. 26. Corrispettivi per la prestazione dei servizi**

1. I corrispettivi per i servizi in concessione rimarranno a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.
2. Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:
  - 2.1. in contanti;
  - 2.2. mediante moneta elettronica (POS, ecc.);
  - 2.3. facoltativamente, mediante accettazione di buoni pasto.
3. L'Amministrazione è esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato pagamento dei servizi, compresi quelli di catering, da parte di soggetti terzi che usufruiscono dei servizi di concessione temporanea degli spazi dell'ex Manifattura Tabacchi.

### **Art. 27. Cessione del contratto**

1. 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.
2. 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.

## **CAPO 5. CAUZIONI E GARANZIE**

### **Art. 28. Cauzione provvisoria**

1. Ai sensi dell'articolo 93, commi 1 e 2, del Codice dei contratti, agli offerenti è richiesta una cauzione provvisoria, con le modalità e alle condizioni di cui al bando di gara e al disciplinare di gara.
2. La cauzione provvisoria di cui al comma 1 può essere prestata:
  - a) in contanti, fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231, con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della Stazione Appaltante;
  - b) mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria rilasciate da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa e in conformità agli schemi tipo approvati con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze di cui all'articolo 103 comma 9 del Codice dei Contratti.
3. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
4. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104, qualora l'offerente risultasse affidatario. Il presente comma non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.
5. In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario non ancora costituiti formalmente la garanzia deve riguardare tutte le imprese raggruppate.

### **Art. 29. Cauzione definitiva**

1. Ai sensi dell'articolo 103, comma 1, del Codice dei contratti, è richiesta una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva, pari al 10% (dieci per cento) del valore stimato della concessione.
2. La garanzia fideiussoria è prestata nelle forme previste dal comma precedente e dall'articolo 93 commi 1 e 2 del Codice dei Contratti. La garanzia è presentata in originale alla Stazione Appaltante prima della formale sottoscrizione del contratto, anche limitatamente alla scheda tecnica.
3. Ai sensi dell'articolo 103 comma 2 del Codice dei Contratti, la Stazione Appaltante ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione del servizio in concessione e presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.
4. La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 80% (ottanta per cento) dell'iniziale importo garantito; lo svincolo è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento della concessione, in originale o in copia autentica.
5. La garanzia, per il rimanente ammontare residuo del 20% (venti per cento), cessa di avere effetto ed è svincolata automaticamente all'emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio; lo svincolo e l'estinzione

avvengono di diritto, senza necessità di ulteriori atti formali, richieste, autorizzazioni, dichiarazioni liberatorie o restituzioni.

6. La garanzia fideiussoria è tempestivamente reintegrata nella misura legale di cui al comma 1 se, in corso d'opera, è stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla Stazione appaltante; in caso di variazioni al contratto, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non è integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.
7. In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario la garanzia è prestata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti raggruppati con responsabilità solidale ai sensi dell'articolo 48, comma 5, del Codice dei contratti.
8. Ai sensi dell'articolo 103, comma 3, del Codice dei contratti, la mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

### **Art. 30. Riduzione delle garanzie**

1. Ai sensi dell'articolo 93, comma 7, del Codice dei contratti, l'importo della garanzia provvisoria di cui all'articolo 23 e l'importo della garanzia definitiva di cui all'articolo 24 sono ridotti del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO14001. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo, terzo e quarto per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.
2. In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di tipo verticale le riduzioni di cui al comma 1 sono accordate esclusivamente per le quote di incidenza del servizio.

### **Art. 31. Obblighi assicurativi a carico dell'aggiudicatario**

1. 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:

- 1.1. Polizza assicurativa di Responsabilità Civile a copertura dei 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.
- 1.2. 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 a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio, furto o atti vandalici;
  - 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 del servizio a qualsiasi titolo;
  - danni arrecati a terzi (inclusi il personale del Concedente, i terzi concessionari che utilizzano la struttura 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 della concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.
2. Il Concedente dovrà essere dichiarato, con esplicita clausola riportata sul contratto assicurativo, unico ed esclusivo beneficiario della polizza concernente la copertura assicurativa di cui al comma 1 di questo articolo, fermo restando l'obbligo dell'aggiudicatario di pagare, alla scadenza, i premi relativi alle polizze assicurative. Conseguentemente, nella polizza relativa ai beni e locali avuti in concessione, dovrà essere stabilito che, in caso di danno, incendio o furto, il risarcimento liquidato a termini di polizza sarà dalla Compagnia assicuratrice pagato direttamente ed esclusivamente al Concedente.
3. 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.
4. Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse al Concedente alle relative scadenze. In tutte le predette polizze dovrà essere espressamente convenuto che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di somme assicurate, né disdetta del contratto, senza il consenso preventivo dell'Amministrazione. Nelle polizze dovrà essere prevista espressamente una clausola che vincoli la Compagnia Assicuratrice a segnalare alla Stazione Appaltante l'eventuale mancato pagamento del premio assicurativo nei termini.
5. Con la stipulazione delle assicurazioni prescritte, il Concessionario non esaurisce la sua responsabilità riguardo ai danni a cose e persone che si verificassero durante l'espletamento del servizio. Esso resta pertanto obbligato a risarcire qualsiasi danno che per qualsiasi motivo non venisse risarcito dalla compagnia assicuratrice, ovvero che eccedesse gli importi obbligatoriamente assicurati, che costituiscono esclusivamente dei minimi contrattualmente prescritti e che pertanto non limitano la possibilità del Concessionario di adeguare la copertura assicurativa al maggior rischio che ritenga connesso con i servizi.
6. Si precisa che la/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno 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 e che copia delle polizze sopra illustrate dovrà essere trasmessa formalmente alla Stazione Appaltante cinque giorni prima della data di consegna del servizio o della stipula del contratto. L'omessa presentazione delle polizze di cui sopra, condizione essenziale per dare inizio al servizio, costituirà motivo di risoluzione del contratto di concessione in danno al Concessionario o di revoca dell'aggiudicazione.
7. Le garanzie di cui al comma 1, prestate dal Concessionario coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese subappaltatrici e subfornitrici. Se l'appaltatore è un raggruppamento temporaneo o un consorzio ordinario, giusto il regime delle responsabilità solidale disciplinato dall'articolo 48, comma 5, del Codice dei contratti, la garanzia assicurativa è prestata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti raggruppati o consorziati.



## **CAPO 6. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

### **Art. 32. Adempimenti in materia di sicurezza**

1. E' fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.
2. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determineranno, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.
3. Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali o spazi in concessione sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.
4. 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.
5. Il Concessionario sarà tenuto:
  - 5.1. 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 redigere il documento 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;
  - 5.2. 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;
  - 5.3. a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso i locali di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica;
  - 5.4. laddove necessario, a fornire al personale e utilizzare dispositivi di protezione individuale (DPI);
  - 5.5. ad adeguarsi e rispettare il piano di evacuazione ed emergenza predisposto dal Concedente, in caso di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali incendi ecc. Nel caso in cui il Piano predisposto dalla Stazione Appaltante non risultasse adeguato alle necessità specifiche del Concessionario, questa deve effettuare le necessarie integrazioni al fine di garantire la sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti;
  - 5.6. 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;
  - 5.7. ad organizzare, prima dell'avvio del servizio, un incontro di presentazione del servizio stesso diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare loro gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche delle prestazioni da eseguire, al quale potrà partecipare il personale dell'Amministrazione.

### **Art. 33. Misure per eliminare i rischi interferenti**

1. Il Concessionario è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nell'elaborato **G - D.U.V.R.I.** Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (in conformità a quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 e successivo D.lgs. 106 del 3 agosto 2009 art. 16, comma 2) che è allegato al progetto della presente concessione di servizi.
2. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il Concessionario dovrà provvedere ad informare l'Amministrazione. In tal caso la valutazione interferenziale verrà fatta in sede di riunione di coordinamento.

## **CAPO 7. DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO**

### **Art. 34. Subappalto**

1. Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174 del D. Lgs. 50/2016. In considerazione della peculiarità del servizio prioritario in argomento, non è consentito il subappalto per l'esecuzione del servizio prioritario ad eccezione di eventuali servizi di catering. È consentito il subappalto dei servizi di pulizia, dei servizi di manutenzione ordinaria delle opere civili e degli impianti e dei servizi secondari proposti che non siano direttamente attinenti ai servizi di bar, caffetteria e somministrazione di cibi e bevande.
2. Fermo quanto sopra, il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Concedente delle prestazioni subappaltate. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.
3. Si applicano le disposizioni dell'art. 105, commi 10, 11 e 17 nonché, in quanto compatibili, le altre disposizioni dell'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016.

### **Art. 35. Responsabilità in materia di subappalto**

1. Il Concessionario resta in ogni caso responsabile nei confronti del Concedente per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando lo stesso Concedente da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione delle prestazioni subappaltate.
2. Il DEC e il RUP provvedono a verificare, ognuno per la propria competenza, il rispetto di tutte le condizioni di ammissibilità e di esecuzione dei contratti di subappalto.
3. Il subappalto non autorizzato comporta inadempimento contrattualmente grave ed essenziale anche ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile con la conseguente possibilità, per la Stazione appaltante, di risolvere il contratto in danno dell'appaltatore, ferme restando le sanzioni penali previste dall'articolo 21 della legge 13 settembre 1982, n. 646, come modificato dal decreto-legge 29 aprile 1995, n. 139, convertito dalla legge 28 giugno 1995, n. 246 (ammenda fino a un terzo dell'importo dell'appalto, arresto da sei mesi ad un anno).
4. Ai subappaltatori, ai sub affidatari, nonché ai soggetti titolari delle prestazioni che non sono considerate subappalto, si applica l'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, in materia di tessera di riconoscimento.

## **CAPO 8. NORME FINALI**

### **Art. 36. Verbale di ultimazione del servizio.**

1. Le Parti redigeranno il documento che dovrà attestare la fine dei rapporti contrattuali.
2. Tale atto ha le seguenti finalità:
  - 2.1. Strumento liberatorio di ogni responsabilità dell'Affidatario in ordine alle forniture eseguite secondo quanto stabilito dai documenti contrattuali.
  - 2.2. Dichiarazione di "nulla a pretendere"
  - 2.3. Svincolo delle cauzioni.

### **Art. 37. Oneri e obblighi a carico del Concessionario**

1. Oltre agli oneri di cui al presente Capitolato speciale, nonché a quanto previsto da tutti i piani per le misure di sicurezza fisica dei lavoratori, sono a carico del Concessionario gli oneri che seguono che si intenderanno compresi nell'offerta:
  - 1.1. gli oneri per la stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
  - 1.2. le assicurazioni derivanti da leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
  - 1.3. le imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;
  - 1.4. le spese inerenti la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio;
  - 1.5. l'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;
  - 1.6. l'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
  - 1.7. l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) dei locali e degli arredi (incluso servizi igienici) e al lavaggio delle stoviglie e della posateria, ecc. ;
  - 1.8. l'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti o dei prodotti del bar;
  - 1.9. la fornitura di tutti gli oggetti ed utensili per l'esecuzione del servizio che dovranno essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile per il contatto con gli alimenti;
  - 1.10. l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio;
  - 1.11. le eventuali spese che dovessero derivare per furto o danneggiamento ad opera di terzi delle attrezzature, laddove presenti, di proprietà del Concessionario per la perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;
  - 1.12. l'assunzione in proprio, tenendone indenne la Stazione appaltante, di ogni responsabilità risarcitoria e delle obbligazioni relative comunque connesse all'esecuzione del servizio secondo le disposizioni contrattuali;
  - 1.13. il pagamento di tutte le spese e gli oneri necessari per i servizi secondari e complementari e per i servizi migliorativi proposti dal concessionario nel Progetto Tecnico Gestionale. Tutte le spese necessarie sia di manutenzione e gestione ordinaria e sia di investimento per rendere i servizi in concessione economicamente sostenibili è totalmente a carico dell'aggiudicatario oltre i beni e le attrezzature di proprietà dell'amministrazione che saranno ceduti in concessione nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano;
2. Il Concessionario con la stipula del contratto di concessione si obbliga a:
  - 2.1. conformarsi e rispettare tutte le normative in vigore disciplinanti le attività inerenti il servizio di somministrazione di alimenti e bevande compreso il pagamento per le licenze, imposte e tasse inerenti

- l'attività esercitata, le multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia e a presentare agli uffici competenti per territorio tutti i titoli abilitativi per la conduzione dell'attività, richiesti dalla normativa vigente espletando altresì tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento del servizio;
- 2.2. alla responsabilità sulla non rispondenza dei servizi eseguiti rispetto a quelli previsti nel Progetto Tecnico Gestionale approvato e dal presente capitolato;
  - 2.3. il rispetto alle prescrizioni previste dal DPCM del 1 marzo 1991 e successive modificazioni in materia di esposizioni ai rumori;
  - 2.4. dotare a sue spese i locali in concessione delle finiture, arredi, impianti, attrezzature, macchinari, segnaletica interna ed esterna e strumenti idonei e funzionali allo svolgimento dell'attività secondo il Progetto Tecnico Gestionale facendosi totale carico della progettazione e della realizzazione delle opere necessarie, in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza, accessibilità e norme igienico sanitarie;
  - 2.5. non svolgere all'interno dei locali attività, eventi o manifestazioni che possano generare disturbo, interferenza o danno alcuno all'Amministrazione e ai soggetti terzi che avranno in concessione i lotti o gli spazi per l'organizzazione di eventi brevi;
  - 2.6. provvedere alle pulizie dei locali, degli spazi antistanti al locale sulla Corte 1 e sulla Corte 2 secondo le delimitazioni riportate nella planimetria allegata **EG03 - Pianta locali e spazi in concessione** e degli arredi afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato oltre che la pulizia giornaliera, sanificazione e disinfestazione dei servizi igienici, in conformità con quanto previsto all'articolo 54 del presente Capitolato;
  - 2.7. provvedere alla fornitura e caricamento del materiale di consumo utilizzato nei servizi igienici (sapone, carta asciugamani, carta igienica etc.);
  - 2.8. provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento, antincendio ecc.) afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato secondo l'articolo 56 e il piano di manutenzione ed i manuali d'uso e manutenzione che saranno forniti al Concessionario;
  - 2.9. provvedere entro 48 ore a rimuovere gli arredi posizionati negli spazi esterni della Corte 1 e della Corte 2 su esplicita richiesta dell'Amministrazione e per il periodo di tempo necessario e richiesto dalla stessa Amministrazione;
  - 2.10. provvedere ad eventuali operazioni di disinfestazione dei locali da effettuare al bisogno e nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, attraverso ditte specializzate;
  - 2.11. assumere a proprio carico la vigilanza su beni e spazi del servizio in concessione, esonerando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità;
  - 2.12. consentire il pagamento, da parte del pubblico, anche attraverso carte di credito, bancomat, ecc. tramite POS ed altri sistemi similari;
  - 2.13. informare tempestivamente l'Amministrazione, di eventuali sospensioni dei servizi in concessione determinati da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.), così da consentire, in ogni caso, la preventiva comunicazione agli utenti;
  - 2.14. non adibire i locali ad usi diversi da quelli pattuiti, né ad utilizzarli per attività difformi o ulteriori a quelle indicate nel presente Capitolato o nel Progetto Tecnico Gestionale approvato, fatte salve eventuali ulteriori attività espressamente autorizzate dall'Amministrazione;
  - 2.15. non installare qualsiasi dispositivo di videogiochi o apparecchi automatici affini.
3. Il Concessionario è tenuto a richiedere, prima della realizzazione dei servizi, presso tutti i soggetti diversi dalla Stazione appaltante, interessati direttamente o indirettamente dagli stessi, e in particolare la Soprintendenza per i Beni Architettonici, Paesaggistici, Storici, Artistici ed Etnoantropologici di Cagliari e Oristano, tutti i permessi necessari e a seguire tutte le disposizioni emanate dai suddetti per quanto di competenza, in relazione all'esecuzione delle prestazioni e alla conduzione dei lavori e dei servizi.

### **Art. 38. Obblighi a carico del Concedente**

1. L'Amministrazione è tenuta a:
  - 1.1. mettere in grado il Concessionario di svolgere correttamente i servizi sopra specificati alle condizioni esplicitate, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza;
  - 1.2. designare il proprio referente contrattuale (Direttore dell'Esecuzione) e la persona che potrà sostituirlo nei periodi di assenza previsti dalla legge;

- 1.3. eseguire gli interventi di manutenzione straordinaria nonché la conduzione, gestione e manutenzione ordinaria degli impianti comuni ovvero a monte dei sezionamenti inerenti le aree date in concessione.
- 1.4. rispondere nei tempi concordati alle richieste di autorizzazione del Concessionario in ordine agli eventi esclusivi e a quant'altro presuppone il preventivo assenso dell'Amministrazione;
- 1.5. comunicare al Concessionario con anticipo tutti gli eventi brevi affidati in concessione a terzi per i quali il Concessionario deve garantire l'apertura e esercizio del servizio prioritario.

### **Art. 39. Verifiche e controlli**

1. L'Amministrazione, nel corso della durata della Concessione, effettuerà una serie di controlli volti a verificare il livello qualitativo del servizio e il rispetto di tutti gli obblighi assunti dal Concessionario con la stipula del contratto nonché di quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
2. Più in particolare, salva la facoltà per l'Amministrazione di eseguire ulteriori attività di controllo, le su richiamate verifiche si sostanziano nelle seguenti:
  - 2.1. Il rispetto del Progetto Tecnico Gestionale, per gli allestimenti previsti, il personale, le modalità esecutive del servizio, i servizi secondari proposti e quant'altro definito nello stesso Progetto sottoposto ad approvazione ed allegato al contratto;
  - 2.2. Il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi relativi al servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari adottati con il DM 25 luglio 2011;
  - 2.3. la verifica della pulizia e manutenzione ordinaria dei locali e impianti, comprese le attività di disinfestazione e derattizzazione e quanto previsto dai controlli sulla qualità del servizio di cui all'articolo 57 eseguito dalla Commissione di Controllo e Valutazione di cui all'articolo 58 del presente Capitolato;
  - 2.4. con riferimento agli Indicatori di Soddisfazione di cui al successivo capitolo 59 del presente Capitolato, l'Amministrazione procederà al calcolo degli indicatori medesimi secondo le modalità e la tempistica previste nel suddetto articolo.

### **Art. 40. Conformità agli standard sociali**

1. I materiali, le pose e le prestazioni oggetto della concessione di servizi devono essere prodotti, forniti, posati ed eseguiti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, e in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite. Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità utilizzando il modello di cui all'Allegato «I» al decreto del Ministro dell'ambiente 6 giugno 2012 (in G.U. n. 159 del 10 luglio 2012), che deve essere sottoscritta dall'appaltatore prima della stipula del contratto.
2. Al fine di consentire il monitoraggio, da parte della Stazione appaltante, della conformità ai predetti standard, l'appaltatore è tenuto a:
  - 2.1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto della presente concessione, che la Stazione appaltante ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del servizio in concessione;
  - 2.2. fornire, su richiesta della Stazione appaltante ed entro il termine stabilito nella stessa richiesta, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
  - 2.3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dalla Stazione appaltante o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della stessa Stazione appaltante;
  - 2.4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive, comprese eventuali rinegoziazioni contrattuali, entro i termini stabiliti dalla Stazione appaltante, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso della stessa Stazione appaltante, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;

- 2.5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita alla Stazione appaltante, che le clausole sono rispettate, documentando l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.
3. Per le finalità di monitoraggio di cui al comma 2 la Stazione appaltante può chiedere all'appaltatore la compilazione dei questionari in conformità al modello di cui all'Allegato III al decreto del Ministro dell'ambiente 6 giugno 2012.
  4. La violazione delle clausole in materia di conformità agli standard sociali di cui ai commi 1 e 2, comporta l'applicazione della penale nella misura di cui all'articolo 23, con riferimento a ciascuna singola violazione accertata in luogo del riferimento ad ogni giorno di ritardo.
  5. Unitamente alla domanda di partecipazione alla gara, i concorrenti dovranno presentare apposita dichiarazione di impegno ad uniformarsi a quanto segue:
    - 5.1. evitare di ricorrere o dare sostegno all'utilizzo di lavoro infantile;
    - 5.2. evitare di ricorrere o dare sostegno al lavoro obbligato;
    - 5.3. garantire un luogo di lavoro salubre e sicuro;
    - 5.4. rispettare il diritto di tutto il personale di formare ed aderire ai sindacati di loro scelta;
    - 5.5. evitare di praticare o dare sostegno a qualsiasi tipo di discriminazione in relazione a assunzione, retribuzione, accesso alla formazione, promozione, sulla base di razza, sesso, ceto, religione o agnosticismo, invalidità, età, appartenenza sindacale o affiliazione politica;
    - 5.6. evitare di ricorrere alla coercizione mentale, fisica o violenza verbale;
    - 5.7. garantire il rispetto dell'orario di lavoro previsto dalle leggi vigenti e dagli standard industriali;
    - 5.8. garantire che il salario pagato per il lavoro standard settimanale risponda ai minimi retributivi legali o industriali.
  6. L'Amministrazione effettuerà, nei confronti dell'aggiudicatario, apposite verifiche mirate ad accertare la rispondenza della realtà aziendale all'impegno dichiarato in sede di gara. Tali verifiche saranno effettuate presso una o più sedi dell'aggiudicatario e saranno condotte tramite ispezioni documentali, interviste ai dipendenti, controllo dei dispositivi di sicurezza, ecc.. L'Amministrazione si riserva la facoltà di revocare l'affidamento o di comminare la risoluzione del contratto qualora siano riscontrate irregolarità non sanate entro il termine concesso dall'Amministrazione medesima o l'aggiudicatario rifiuti di sottoporsi a verifica.

### **Art. 41. Pubblicità**

1. L'Aggiudicatario potrà attivare una politica di comunicazione per il richiamo di flussi di clienti tali da garantire l'economicità dell'attività, pur sempre garantendo gli standard qualitativi definiti in sede d'offerta, le iniziative a carattere pubblicitario e promozionale dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Concedente.
2. L'Amministrazione sta provvedendo alla adozione di un marchio relativo a Manifattura Tabacchi, l'utilizzo dello stesso dovrà essere preventivamente autorizzato e sottostare al rispetto del relativo Regolamento che ne disciplinerà l'utilizzo.
3. Eventuali insegne pubblicitarie, siano esse temporanee o definitive, sia con affaccio sulla pubblica via che con affaccio sulle corti interne, dovranno essere autorizzate dal Concedente e successivamente sottoposte ai procedimenti autorizzativi edilizi, paesaggistici, etc..
4. Nulla potrà pretendere il Concessionario per la mancata autorizzazione alla realizzazione di insegne.

### **Art. 42. Tracciabilità dei pagamenti**

1. Il Concessionario è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 136 /2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge. In particolare, egli è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Il Concessionario è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

### **Art. 43. Spese contrattuali, imposte, tasse**

1. Sono a carico dell'appaltatore senza diritto di rivalsa:
  - a) le spese contrattuali;
  - b) le tasse e gli altri oneri per l'ottenimento di tutte le licenze tecniche occorrenti per l'esecuzione dei lavori e la messa in funzione degli impianti;
  - c) le tasse e gli altri oneri dovuti ad enti territoriali (occupazione temporanea di suolo pubblico, passi carrabili, permessi di scarico, canoni di conferimento a discarica ecc.) direttamente o indirettamente connessi alla gestione e all'esecuzione del servizio;
  - d) le spese, le imposte, i diritti di segreteria e le tasse relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto;
  - e) ai sensi dell'articolo 5, comma 5, del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016, l'aggiudicatario, entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione, deve rimborsare alla Stazione appaltante le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara.
2. Sono altresì a carico dell'appaltatore tutte le spese di bollo per gli atti occorrenti per la gestione del lavoro, dalla consegna alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio.
3. Se, per atti aggiuntivi o risultanze contabili finali sono necessari aggiornamenti o conguagli delle somme per spese contrattuali, imposte e tasse di cui ai commi 1 e 2, le maggiori somme sono comunque a carico dell'appaltatore.
4. A carico dell'appaltatore restano inoltre le imposte e gli altri oneri, che, direttamente o indirettamente gravino sui servizi e sulle forniture oggetto della concessione.
5. Il presente contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.); l'I.V.A. è regolata dalla legge; tutti gli importi citati nel presente Capitolato speciale si intendono I.V.A. esclusa.

### **Art. 44. Riferimenti normativi**

1. Il Concessionario 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:
  - 1.1. Legge 30 aprile 1962, n. 283 ("Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
  - 1.2. 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");
  - 1.3. 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";
  - 1.4. 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");
  - 1.5. 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;
  - 1.6. D. Lgs. n. 181/2003 - Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
  - 1.7. Regolamento (CE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati;
  - 1.8. 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;



- 1.9. 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);
  - 1.10. Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
  - 1.11. 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;
  - 1.12. 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;
  - 1.13. 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;
  - 1.14. 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;
  - 1.15. 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;
  - 1.16. 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;
  - 1.17. 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;
  - 1.18. D.M. Ambiente 25/7/2011 (Criteri Ambientali Minimi per ristorazione collettiva e derrate alimentari).
2. 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"):
- 2.1. 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;
  - 2.2. 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";
  - 2.3. 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;
  - 2.4. 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;
  - 2.5. 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;
  - 2.6. 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.

**PARTE SECONDA**  
**SPECIFICAZIONE DELLE PRESCRIZIONI TECNICHE**

**Titolo II. Definizione tecnica dei servizi in concessione**

**CAPO 9. SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO PRIORITARIO**

**Art. 45. Definizione tecnica del servizio prioritario**

1. La presente descrizione particolareggiata delle prestazioni del servizio ha lo scopo di individuare, illustrare e fissare tutti gli elementi che compongono lo stesso. Essa inoltre deve intendersi comprensiva di quanto, pur non essendo specificato nella descrizione delle singole prestazioni, né sugli elaborati di progetto, risulti tuttavia necessario per dare il servizio regolarmente eseguito. In particolare tutte le prestazioni si intendono comprensive, di ogni e qualsiasi onere (materiale, mano d'opera, mezzi d'opera, assistenza, etc.), necessario a dare le stesse prestazioni eseguite a perfetta regola d'arte.
2. Il concessionario dovrà attenersi scrupolosamente a tutte le condizioni e prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale ed alle indicazioni che riceverà dal DEC ogni qualvolta se ne presenterà la necessità.

**Art. 46. Il servizio di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande**

1. Il servizio di cui al presente articolo, facente parte del cosiddetto **servizio prioritario**, prevede la somministrazione, durante l'orario di apertura minimo del locale descritto all'articolo 3 comma 4 del presente Capitolato, di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi di bar e caffetteria durante l'orario di apertura al pubblico, come solo indicativamente elencato di seguito:
  - 1.1. caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato, latte ad alta digeribilità e latte di riso o simili per le intolleranze al lattosio), bevande calde e fredde, caffè, cappuccino, cioccolata, acque minerali, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, spremute o estratti di frutta, etc;
  - 1.2. prodotti da forno e pasticceria esclusivamente freschi, anche in formato "mignon", con varietà di scelta tra i prodotti di pasticceria tipici per la colazione, brioches, etc. con obbligo di fornitura quotidiana da forni e pasticcerie;
  - 1.3. panini e pizzette, tramezzini, toast, piadine, e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;
  - 1.4. gelati confezionati, snack, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri, ecc.;
  - 1.5. disponibilità giornaliera di varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, yogurt, anche nella variante magra, ecc.;
  - 1.6. bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra), ecc.;
2. In aggiunta al servizio di bar e caffetteria, il concessionario dovrà proporre agli utenti per l'orario del pranzo dalle ore 12:30 alle ore 15:00, un servizio di somministrazione cibi e bevande e piccola ristorazione, anche take away, che comprenda, a titolo esemplificativo:
  - 2.1. Panini con pane fresco preparati, sul momento o su ordinazione, con salumi, verdure o formaggi;
  - 2.2. Piatti freddi preparati in loco con semplice lavaggio e sanificazione e assemblaggio di ingredienti, ad esempio insalate, macedonie, taglieri di salumi e formaggi;
  - 2.3. Prodotti caldi di piccola ristorazione che prevedano il solo riscaldamento o prodotti di gastronomia (frittate, torte salate, etc.). I prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione, qualora non preparati in loco dal Concessionario, devono essere preparati in esercizi autorizzati; di tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione.

3. Il caffè dovrà essere in grani di miscela di ottima qualità e macinato sul momento, i prodotti freschi dovranno essere prioritariamente di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati. I prodotti da forno e di pasticceria per la prima colazione dovranno essere necessariamente freschi e di giornata.
4. Il Concessionario, nella somministrazione dei prodotti, dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per cultura, scelta, religione o salute legate ad intolleranze alimentari seguono un regime alimentare particolare (per esempio: celiaci, vegetariani, ecc...) e si impegna a servire piatti appositamente preparati per gli utenti che ne fanno richiesta. I prodotti dovranno essere proposti e adeguatamente pubblicizzati senza discriminazione di tempi di attesa o sovrapprezzi.
5. Gli alimenti somministrati con un servizio take-away dovranno prevedere appositi contenitori funzionali, igienici, pratici ed ecologici.
6. Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

### **Art. 47. Il servizio di catering**

1. Il Concessionario dovrà garantire un'offerta di catering in occasione di eventi organizzati da Sardegna Ricerche (come unico organizzatore) o ospitati dalla stessa Amministrazione, all'interno degli spazi in concessione della Manifattura Tabacchi per eventi di breve durata organizzati da soggetti terzi. Il Concessionario avrà il diritto di esclusiva per il servizio di catering svolto all'interno dei locali della Manifattura Tabacchi se organizzati dal Concedente mentre l'affidamento del servizio è facoltativo e discrezionale in caso di eventi organizzati da soggetti terzi ospitati. In ogni caso il servizio con i menù e i prezzi concordati e descritti nel presente articolo del Capitolato e come meglio definiti dal Progetto Tecnico Gestionale dovranno essere garantiti dal Concessionario, il quale dovrà fornire i menù e i servizi richiesti di elevata qualità e eseguiti a perfetta regola d'arte. È comunque facoltà del Concedente o dei soggetti terzi richiedere al Concessionario una offerta differente rispetto ai menù con i prezzi concordati e oggetto del presente articolo, in tal caso il Concessionario potrà offrire i prezzi e i servizi senza alcun vincolo derivante dalla presente concessione.
2. Il servizio dovrà comprendere, compensato dall'importo stabilito per i diversi menù, il personale per lo svolgimento del servizio in numero adeguato al numero di utenti per i quali è richiesto il servizio, stoviglie, posate, tovaglie e tovaglioli, tavoli sui quali servire il cibo e le bevande, e ogni quant'altro servizio necessario all'esecuzione dello stesso a regola d'arte.
3. Il concessionario dovrà garantire l'organizzazione del servizio nei tempi e modi tali da non determinare impedimento o intralcio o disturbo agli eventi organizzati, e provvedere, al termine del servizio di catering, al pronto ripristino delle sale, alla pulizia, alla raccolta dei rifiuti senza determinare ritardi o disturbi all'organizzazione degli eventi.
4. Il concessionario dovrà garantire il seguente servizio di catering a prezzo concordato a persona:
  - 4.1. Welcome coffee           € 5,00  
Costituito da caffè, the, acqua naturale e gassata, succhi di frutta in due varietà e pasticceria dolce.
  - 4.2. Coffee break           € 9,00  
Costituito da caffè, cappuccino, the in diverse varietà, acqua naturale e gassata, bevande gassate e non, succhi di frutta in almeno quattro varietà e buffet di pasticceria dolce e salata.
  - 4.3. Menù pranzo           € 18,00  
Costituito da 3 varietà di antipasti misti (da scegliere, da parte del richiedente il servizio, tra 5 opzioni di terra e 3 opzioni di mare), n. 1 primo (da scegliere, da parte del richiedente il servizio, tra 2 proposte mare e 2 proposte terra), n. 1 secondo (da scegliere, da parte del richiedente il servizio, tra 2 proposte mare e 2 proposte terra), n. 1 contorno (da scegliere, da parte del richiedente il servizio, tra 3 proposte), selezione di dolci artigianali, frutta fresca, acqua naturale e frizzante, vino locale bianco o rosso in bottiglia, bevande gassate e non, caffè.
5. I prodotti dei menù del servizio catering, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione, qualora non preparati in loco dal Concessionario, devono essere preparati in esercizi autorizzati; di tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione.

6. Su richiesta dell'Amministrazione, potranno essere sottoposte al controllo da parte della Commissione di cui all'articolo 58. Il Concessionario risponde direttamente della qualità del cibo fornito anche se prodotto da ditte terze.
7. Salvo quanto stabilito nel presente Capitolato, che costituisce requisito minimo e inderogabile per l'esecuzione del servizio, il Concessionario potrà descrivere nel proprio Progetto Tecnico Gestionale allegato all'offerta tecnica le modalità esecutive, i servizi e la descrizione dei menù dell'idea di catering che la ditta intende proporre e che sia migliorativa rispetto alle prescrizioni da capitolato, ad esclusione del costo del menù che in nessun caso potrà essere modificato.

### **Art. 48. Qualità dei prodotti**

1. Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. "filiera corta" e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP ("a denominazione d'origine protetta"), IGP ("a indicazione geografica protetta") e STG ("specialità tradizionali garantite").
2. Il servizio, a garanzia della qualità e degli aspetti nutrizionali, dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi:
  - 2.1. impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione;
  - 2.2. somministrare unicamente ovoprodotti, prodotti carnei e prodotti lattiero caseari di produzione nazionale o comunitaria;
  - 2.3. somministrare unicamente pane fresco;
  - 2.4. fornire unicamente frutta fresca e di stagione di prima scelta, garantendo un'adeguata varietà;
  - 2.5. utilizzare prevalentemente pesce fresco e carne di alta qualità e proveniente da filiera controllata;
  - 2.6. l'utilizzo di prodotto congelati/surgelati, da evidenziare nell'elenco degli ingredienti, deve essere limitato essenzialmente a prodotti disponibili solo in questa forma. Ricorrere a generi congelati/surgelati esclusivamente per le verdure e per i prodotti ittici. Tali prodotti dovranno comunque essere di qualità elevata e di aziende produttrici di notorietà nazionale;
  - 2.7. è vietata, per scongiurare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati, la congelazione di prodotti scongelati in precedenza, per cui tutti gli alimenti scongelati andranno utilizzati in giornata o altrimenti eliminati;
  - 2.8. è vietata, altresì, la congelazione di pietanze preparate e cotte dal gestore in quantità eccedenti il normale consumo allo scopo di somministrarli nei giorni o settimane successive;
  - 2.9. dovranno essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
  - 2.10. i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio, coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione.
  - 2.11. le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione; il prosciutto dovrà essere a denominazione controllata da apposito Consorzio, di prima qualità e senza aggiunta di polifosfati;
  - 2.12. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
  - 2.13. i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
  - 2.14. moderato consumo di sale e di grassi da condimento e utilizzo, nella preparazione dei piatti, esclusivamente dell'olio extravergine di oliva, senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali, limitato uso di salse, panne, besciamelle, maionese ecc.;
  - 2.15. è vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione (anche se non scaduti) oppure oltre la data di scadenza stabilita (anche se apparentemente in buono stato di conservazione);
  - 2.16. indicazione chiara e completa, a cura del Concessionario, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.
3. Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare, dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati, ecc. nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria; dovranno essere ben visibili all'acquirente e con indicato chiaramente prezzo, marca, data di confezionamento o il tempo minimo di conservazione, non

dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e anche laddove sia indicato "consumare preferibilmente entro il ..." dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata.

4. L'Amministrazione, anche attraverso la Commissione di controllo e valutazione, di cui al successivo Art. 58 del presente Capitolato, potrà chiedere al Concessionario di approvvigionarsi presso altro fornitore, nel caso in cui determinati alimenti o prodotti non siano ritenuti idonei al consumo o a soddisfare il gusto degli utenti o, comunque, non corrispondenti al tipo o al livello qualitativo richiesto.
5. La richiesta sarà motivata, formalizzata per iscritto e notificata al Concessionario a mezzo PEC. Il Concessionario dovrà essere in grado di approvvigionarsi presso altro fornitore entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione. L'Amministrazione non riconoscerà, pertanto, accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti di determinati fornitori.
6. 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, come previsti all'articolo 24 del presente Capitolato.

### **Art. 49. Intolleranze e allergie**

1. 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'articolo 23 del presente Capitolato.

## **CAPO 10. SPECIFICHE TECNICHE DEI SERVIZI SECONDARI**

### **Art. 50. Definizione tecnica dei servizi secondari**

1. Al Capo 9 precedente è descritto il servizio prioritario da intendersi quale servizio minimo garantito da parte del Concessionario da svolgersi durante l'orario di apertura obbligatoria dell'esercizio descritto all'articolo 3 comma 4 del presente Capitolato. La Stazione Appaltante ritiene che oltre il servizio prioritario, sia obbligo dei concorrenti presentare un Progetto Tecnico Gestionale nella propria offerta tecnica che possa prevedere un utilizzo dei locali e una modalità di erogazione dei servizi migliorativa e integrativa rispetto ai servizi prioritari richiesti e con orari e giorni di apertura dell'esercizio superiori a quelli minimi richiesti. La descrizione della propria idea imprenditoriale sarà volta a dimostrare la sostenibilità economica della propria proposta, ad attrarre il numero maggiore di visitatori e, pertanto, della propria clientela e in grado di valorizzare e di fungere da volano di sviluppo e promozione del sito.
2. A tal fine al Concessionario viene richiesto, insieme alla gestione minima del servizio prioritario dell'attività di bar, di proporre una offerta integrata più ampia e variegata e di realizzare specifiche iniziative tali da incrementare i flussi di visitatori e clienti.
3. Contestualmente alla concessione in uso dei locali e degli spazi per il servizio di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande che costituisce il servizio prioritario precedentemente descritto, il Concessionario dovrà quindi organizzare e realizzare, a propria cura e spese, le iniziative e le attività descritte nel proprio Progetto Tecnico Gestionale e in grado di agevolare l'accessibilità e la connessione con il centro città del locale ed incrementare il numero di fruitori.
4. I concorrenti potranno proporre e descrivere anche un progetto specifico di promozione che si impegnano a porre in essere in caso di aggiudicazione, con l'obiettivo di aumentare la frequentazione del luogo da parte del pubblico, con riguardo anche agli aspetti organizzativi ed alle migliori proposte per il servizio prioritario

- richiesto, coerentemente con gli usi consentiti per l'immobile, comprensiva degli elementi che evidenzino il contributo della attività alla qualificazione dell'immobile e del particolare sito storico in cui è situato.
5. Per tale ragione, Sardegna Ricerche ha avviato una consultazione on-line nei mesi precedenti, i cui esiti sono allegati nell'elaborato **B - Relazione esiti questionario** al progetto della concessione, per intervistare i potenziali fruitori o gestori del servizio a proporre idee e aspettative su un locale che sia in linea con le prospettive di sviluppo dei locali della Manifattura Tabacchi, ma anche con i tempi e le richieste di una clientela variegata ed eterogenea che abbraccia giovani, famiglie, turisti di diverse nazionalità, imprenditori e artigiani, intellettuali etc..
  6. L'articolo 4 del presente Capitolato delinea delle possibili attività che i concorrenti potranno proporre quali servizi secondari e che parzialmente derivano dagli esiti della consultazione pubblica, tuttavia il Concedente ritiene che debba essere premiata l'idea imprenditoriale che i concorrenti proporranno in sede di offerta tecnica di gara nella redazione del Progetto Tecnico Gestionale.
  7. I concorrenti potranno comunque proporre, tra i servizi secondari, anche una programmazione di eventi che abbracci l'intera durata della concessione prevedendo, nel Piano Economico e Finanziario, le spese per l'organizzazione di tali eventi e per l'eventuale concessione di spazi aggiuntivi secondo il tariffario del Regolamento transitorio di accesso in vigore, pubblicato all'interno della sezione Manifattura Tabacchi del sito istituzionale di Sardegna Ricerche all'indirizzo <http://www.sardegna.comune.it/index.php?xsl=2014&s=13&v=9&c=14385&tb=14382&st=5> .
  8. Il Progetto Tecnico potrà anche prevedere eventi e manifestazioni da svolgersi all'interno dei locali e degli spazi oggetto della presente concessione, per essi nulla sarà dovuto dal concessionario in quanto già compensato dal canone mensile offerto in sede di gara. In ogni caso la programmazione di iniziative culturali dovrà essere sempre concordata con il Concedente, siano essi svolti nei locali e negli spazi in concessione che svolti negli ulteriori lotti e corti.
  9. Per tale ragione, il concessionario dovrà comunicare con un anticipo di almeno 20 giorni, le manifestazioni e gli eventi culturali che intenderà proporre per consentire all'amministrazione di svolgere le verifiche necessarie all'approvazione dello stesso evento. Gli eventuali eventi, manifestazioni a carattere privato da svolgersi all'interno del locale **non devono e non possono determinare l'interruzione del normale servizio prioritario** di apertura al pubblico dell'esercizio che costituisce il servizio minimo garantito, al di fuori del servizio prioritario sarà oggetto di verifica e autorizzazione da parte del Concedente anche la temporanea chiusura al pubblico dell'esercizio.
  10. Il concessionario, nella programmazione degli eventi, dovrà tenere conto di non generare disturbo alle ulteriori attività che si svolgono e si svolgeranno all'interno della struttura, tenendo in debito conto dei regolamenti comunali in riferimento all'esposizione al rumore. Durante le ore diurne potrà essere proposta all'interno dei locali una musica di sottofondo che non dovrà essere diffusa all'esterno del locale. Gli eventuali eventi musicali proposti saranno oggetto di specifica valutazione e autorizzazione.
  11. Il Concessionario sarà tenuto a dare attuazione a quanto contenuto e proposto nel Progetto Tecnico Gestionale contenuto nell'Offerta Tecnica. Il contenuto di tale Offerta Tecnica è da considerarsi minimo, potendo l'aggiudicatario, fatto salvo il rispetto delle norme di legge vigenti in materia di pubblica sicurezza, di tutela del patrimonio e di ogni altra prescrizione specificamente dettata in occasione di ciascun evento (es. mostra, convegno, concerto, etc.), proporre ed organizzare anche altre diverse attività. In ogni azione posta in essere dovrà comunque sempre rispettare le eventuali prescrizioni impartite dall'ente concedente e dalla competente Soprintendenza e sarà a suo carico l'ottenimento delle autorizzazioni preventive ove necessario.
  12. Si richiamano in toto le ulteriori attività di cui all'elenco dell'articolo 4 del presente Capitolato. Le idee richiamate nel presente Capitolato hanno la finalità di fornire spunti e suggerimenti ai concorrenti, ma non devono né limitare né influenzare la soluzione che i concorrenti proporranno in sede di Offerta Tecnica. L'approvazione del Progetto Tecnico Gestionale del Concessionario non equivale ad autorizzazione di tutti i servizi secondari o complementari proposti. Gli stessi dovranno essere sottoposti alla preventiva condivisione e autorizzazione. La mancata autorizzazione, adeguatamente motivata, ad iniziative del Concessionario non potrà essere oggetto di pretese di risarcimento o indennizzo.

## CAPO 11. PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

## **Art. 51. Personale**

1. In linea generale l'organico dell'appaltatore dovrà avere consistenza adeguata per garantire l'adempimento puntuale e continuativo di tutte le obbligazioni connesse e conseguenti al presente Capitolato Speciale della Concessione, nonché per far fronte a situazioni di emergenza o a richieste di servizi a carattere straordinario.
2. Per quanto riguarda il personale occorrente per la gestione dei servizi in concessione, sia prioritari che secondari, sarà il concorrente e il concessionario aggiudicatario a determinarne la consistenza numerica e qualitativa tenendo conto della esigenza di garantire il servizio per tutto l'orario di apertura al pubblico dell'esercizio secondo la proposta del Progetto Tecnico Gestionale da presentare in sede di gara. L'organico dell'aggiudicatario dovrà comunque avere consistenza adeguata per garantire l'adempimento puntuale e continuativo di tutte le obbligazioni connesse e conseguenti al presente Capitolato Speciale e sufficiente a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità del servizio in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari di apertura previsti, in coerenza con il progetto tecnico-gestionale presentato che sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica relativa al servizio in argomento, nella quale il concorrente dovrà descrivere anche come intende organizzare opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie.
3. Oltre quanto già previsto dall'articolo 21 del presente Capitolato, il personale dipendente del Concessionario, anche nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di subappalto, dovrà:
  - 3.1. indossare idonee divise che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore (gli indumenti indossati per la preparazione e somministrazione di cibo e bevande saranno distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.), 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;
  - 3.2. 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;
  - 3.3. osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP, di cui alla normativa vigente;
  - 3.4. 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;
  - 3.5. 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;
  - 3.6. 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. e al rispetto delle procedure previste dal piano di emergenza e evacuazione;
  - 3.7. comunicare immediatamente al referente dell'Amministrazione qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
  - 3.8. tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
  - 3.9. assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
  - 3.10. provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi;
4. Il personale addetto all'esecuzione del servizio nella preparazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, attendendosi, in particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, alle seguenti prescrizioni:
  - 4.1. dovrà indossare, per tutto il periodo del servizio, idoneo copricapo in grado di raccogliere completamente la capigliatura, guanti e mascherina, oltre ad abiti di lavoro in perfetto ordine e puliti;
  - 4.2. non dovrà avere smalto sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;

- 4.3. dovrà lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro, dopo l'uso di prodotti e/o strumenti per l'igiene ambientale, dopo l'uso del WC, ecc.;
  - 4.4. gli ambienti dovranno essere protetti da insetti ed altri vettori;
  - 4.5. i rifiuti dovranno essere frequentemente allontanati;
  - 4.6. gli utensili dovranno essere giornalmente puliti e disinfettati;
  - 4.7. dovranno essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti; tali piani, al termine di ogni tipologia di lavoro, dovranno essere accuratamente puliti e sanificati;
  - 4.8. al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti dovranno essere utilizzati guanti a perdere ecologici (senza polvere) e mascherine.
5. L'Amministrazione, sulla base di inadempienze relative al decoro, all'igiene e alla professionalità del personale nell'esecuzione del servizio, o delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza o anche su richiesta della Commissione di controllo e valutazione di cui all'articolo 58 del presente Capitolato, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte di tutto o 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 dell'importo contrattuale e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

## **Art. 52. Elenco del personale impiegato nei servizi in concessione**

1. Il Concessionario dovrà trasmettere, almeno 10 giorni prima della consegna del servizio, la seguente documentazione riguardante il personale che impiegherà nel servizio, anche se lo stesso deriva da eventuali contratti di subappalto con ditte terze:
  - 1.1. l'elenco nominativo del personale che sarà adoperato per lo svolgimento dei servizi in concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, dei rispettivi turni e delle mansioni cui sarà adibito, in coerenza con il Progetto Tecnico Gestionale approvato, della qualifica professionale e formazione adeguata, del diritto alle ferie, permessi e malattia da parte del personale;
  - 1.2. copia dell'estratto del libro matricola, dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari riguardanti il personale che sarà impiegato;
  - 1.3. copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di denuncia retributiva.
2. 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.
3. Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale, ferma restando la facoltà da parte dell'Amministrazione prevista dall'articolo 51 del presente Capitolato di richiedere la motivata sostituzione di tutto o parte del personale impiegato.
4. L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del servizio, fatte salve eventuali integrazioni o riduzioni (da motivare da parte del Concessionario e da autorizzare da parte dell'Amministrazione) che dovessero intervenire a causa di una strutturale modifica del numero dei fruitori dei servizi.
5. Il personale che sarà impiegato nell'organizzazione degli eventi brevi e manifestazioni previste nei servizi secondari offerti potrà essere comunicato, se non impiegato in maniera continuativa, in sede di richiesta di autorizzazione relativa allo stesso singolo evento.
6. Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza.
7. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicata ed autorizzata dall'Amministrazione. Il personale sostituito dovrà avere la stessa o superiore qualifica professionale e formazione del personale sostituito.
8. La Stazione Appaltante valuterà in sede di offerta tecnica la proposta dei concorrenti con riferimento al numero, alla qualifica e alle competenze del personale proposto e all'organizzazione dello stesso per l'esecuzione del servizio con riferimento alle specifiche di cui al presente Capitolato.



### **Art. 53. Formazione del personale impiegato**

1. In conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 (Capitolo XII – “Formazione”) e alle norme vigenti della legislazione nazionale, ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari e agli obblighi di formazione e informazione 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 dimostrare la formazione del personale proposto in sede di gara mediante l'allegazione dei certificati di frequenza dei corsi e presentare in sede di gara un progetto di formazione annuale in base al quale 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.
2. In particolare, le tematiche da trattare dovranno riguardare, tra l'altro, a solo titolo indicativo e non esaustivo, i seguenti aspetti:
  - 2.1. l'igiene alimentare;
  - 2.2. l'autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
  - 2.3. la salute, l'alimentazione e la dietetica;
  - 2.4. la conservazione e la stagionalità degli alimenti;
  - 2.5. le caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
  - 2.6. l'ambiente, l'uso di detersivi a basso impatto ambientale e la gestione dei rifiuti;
  - 2.7. le norme sulla sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro;
  - 2.8. le norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio;
  - 2.9. la prevenzione incendi e il primo soccorso.

## **CAPO 12. NORME IGIENICO SANITARIE E GESTIONE PULIZIE E RIFIUTI**

### **Art. 54. Pulizia dei locali e attrezzature**

1. Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione nonché i relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.
2. Il Concessionario dovrà pertanto eseguire, a proprie cure e spese, o mediante il subappalto a ditte specializzate o mediante l'utilizzo di proprio personale dipendente specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi straordinari (manutenzioni, manifestazioni di particolare rilevanza, etc.).
3. In particolare, Il Concessionario dovrà provvedere:
  - 3.1. alla pulizia giornaliera dei locali e degli spazi esterni in concessione, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;
  - 3.2. alla pulizia e sanificazione, almeno giornaliera ma ogni qual volta ve ne fosse la necessità, dei servizi igienici, dei sanitari, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
  - 3.3. al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate e gli infissi, con cadenza almeno settimanale e al lavaggio e sanificazione quotidiana delle superfici orizzontali interne dei locali; dei pavimenti e dei piani di lavoro e dei tavoli, dei rivestimenti;
  - 3.4. alla pulizia almeno mensile dei corpi illuminanti;
  - 3.5. allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti, a servizio del bar e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;
  - 3.6. alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili;
  - 3.7. alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica da effettuarsi nella giornata concordata con l'Amministrazione, di tutti i locali e gli spazi adibiti ai servizi di bar e piccola ristorazione, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia.

4. Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza. Le operazioni di lavaggio e pulizia ordinarie non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di apertura al pubblico dei locali, ma dopo l'orario di chiusura al pubblico. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.
5. Tuttavia durante l'orario di apertura al pubblico si dovrà provvedere a tenere puliti e decorosi i locali e gli allestimenti e le attrezzature anche attraverso la raccolta e la pulizia da cadute accidentali di cibo o bevande, la pulizia dei tavoli e delle sedie nei momenti di minore afflusso da parte del pubblico.
6. Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio dovrà inoltre indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
7. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. Il Concessionario 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, in ogni caso conformi al DM 24 maggio 2012 ( G.U. n. 142 del 20 giugno 2012) con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per l'affidamento del Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene.

### **Art. 55. Gestione dei rifiuti**

1. Il Concessionario è l'unico responsabile del rispetto delle disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e del pagamento delle rispettive imposte e tasse per l'esercizio dei servizi in concessione, sia quelli prioritari che quelli secondari.
2. Lo smaltimento dei rifiuti prodotti derivanti dall'esercizio dei servizi in concessione dovrà avvenire giornalmente a cura e a spesa del Concessionario nel rispetto delle disposizioni comunali vigenti in materia. Tale operazione dovrà essere effettuata esclusivamente durante gli orari di chiusura al pubblico. Pertanto i raccoglitori dovranno essere in numero e dimensioni adeguate; sarà cura del concessionario provvedere all'interno dei locali dati in concessione, ad identificare gli spazi dove dovranno essere ubicati i contenitori per la raccolta differenziata, previa approvazione del Concedente.
3. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali in concessione in attesa di un successivo conferimento. Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento (es. sacchetti, contenitori interni, ecc) sarà a carico del Concessionario, così come gli eventuali imbrattamenti lungo il trasporto.
4. 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 in concessione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.
5. I rifiuti speciali provenienti dai locali in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.
6. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

### **Art. 56. Manutenzione ordinaria e gestione dei locali, impianti e allestimenti**

1. Il Concessionario dovrà impegnarsi, a partire dalla data della consegna dei locali e degli spazi, ad utilizzare con la massima diligenza e mantenere in perfetta efficienza i locali (intendendosi le mura, gli infissi, i rivestimenti e quant'altro costituisce le finiture edilizie degli stessi) messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature, e quant'altro ceduto in concessione e utilizzato per l'esecuzione dei servizi, attraverso una costante manutenzione ordinaria ed applicando corretti metodi di pulizia, uso e manutenzione nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

2. Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria, intendendosi per manutenzione ordinaria ai sensi dell'articolo 3 comma 1 lett. a) del Testo Unico dell'Edilizia tutti gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti, compresa la tinteggiatura dei locali, da effettuarsi obbligatoriamente almeno con cadenza biennale.
3. L'amministrazione fornirà al Concessionario il piano di manutenzione dell'opera e delle sue parti facente parte degli elaborati progettuali dell'intervento manutentivo relativo al Locale Accoglienza.
4. In considerazione della tutela monumentale e paesaggistica a cui è sottoposto l'edificio, qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria dovrà essere preliminarmente concordato con l'Amministrazione in merito alla scelta di materiali, colori, etc che sia rispettosa dello stato attuale e storico dell'opera e dovrà essere sempre sottoposta alla comunicazione e/o al parere da parte della competente Soprintendenza. È onere del Concessionario provvedere a tutte le procedure autorizzative necessarie per qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria dei locali, oltre qualsiasi proposta di allestimento funzionale temporaneo degli stessi.
5. L'Amministrazione si riserva di controllare, in ogni momento, l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture e, in caso di accertata incuria nell'adempiere agli obblighi di cui sopra, procederà a segnalare l'inadempienza e, nel caso, ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute al Concessionario, a valere sulla cauzione definitiva.
6. Sono posti a carico dell'Amministrazione gli oneri per la manutenzione straordinaria, intendendosi per manutenzione straordinaria ai sensi dell'articolo 3 comma 1 lett. b) del Testo Unico dell'Edilizia, le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici.
7. Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali, ecc. e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.
8. Restano, in ogni caso, a carico del Concessionario i danni e le spese per gli interventi di manutenzione straordinaria causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, nonché le spese per riparazioni derivanti da malfunzionamento dei beni causato da incuria, maldestro o improprio utilizzo da parte del proprio personale dipendente.

## **CAPO 13. CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO**

### **Art. 57. Controlli sulla qualità del servizio**

1. 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 e di tipo qualitativo per verificare la corrispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato e a quanto previsto nel Progetto Tecnico Gestionale approvato.
2. In particolare, l'Amministrazione, potrà disporre verifiche ed accertamenti, nei locali concessi in uso, in ordine ai seguenti aspetti ed elementi :
  - 2.1. gli elementi previsti dall'articolo 39 del presente Capitolato in merito al rispetto del Progetto Tecnico Gestionale, dei Criteri Ambientali Minimi, etc.
  - 2.2. decoro, pulizia ed igiene dei locali e spazi in concessione e degli allestimenti del concessionario, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
  - 2.3. espletamento del servizio in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità e al numero e qualifica del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura dei locali;
  - 2.4. regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto secondo il piano di formazione proposto dal concorrente con cadenza di verifica annuale;
  - 2.5. validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
  - 2.6. organizzazione delle attività di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
  - 2.7. modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti e della qualità degli alimenti, delle pietanze e dei pasti del servizio catering rispetto alle disposizioni del presente Capitolato e del Progetto Tecnico Gestionale;

- 2.8. qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti, attraverso il controllo dei contratti, dei documenti di trasporto/bolle di accompagnamento e delle fatture delle derrate e dei prodotti approvvigionati (nel semestre precedente), nonché mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande offerte;
- 2.9. conservazione dei generi alimentari, delle bevande, dei materiali di ricambio utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);
- 2.10. regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti solidi urbani e dei rifiuti alimentari di origine animale;
- 2.11. regolare svolgimento dei servizi di pulizia e di sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature e della disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, come indicato all'art. 54 del presente Capitolato;
- 2.12. qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia di locali, arredi, impianti, attrezzature, ecc. e per il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tazze, ecc.);
- 2.13. qualità dei prodotti "usa e getta" impiegati (tovaglioli in carta, stoviglie, posate, bicchieri in plastica, ecc.);
- 2.14. quant'altro l'Amministrazione ritenga utile a verificare la corretta applicazione delle disposizioni del presente Capitolato, delle norme igienico sanitarie, delle norme regionali, statali e comunitarie, degli impegni contrattuali contenuti nel Progetto Tecnico Gestionale.

### **Art. 58. Commissione di controllo e valutazione**

1. Le attività di valutazione interne sulla qualità e sull'organizzazione dei servizi prioritari e secondari 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, da una apposita **Commissione di controllo e valutazione** che l'Amministrazione nominerà al riguardo.
2. Durante la fase di gestione, la Commissione di controllo e valutazione procederà a verifiche periodiche (con cadenza **almeno** semestrale) sulla qualità e la rispondenza dei prodotti alimentari e dei servizi offerti dal Concessionario rispetto ai requisiti del presente Capitolato e del Progetto Tecnico Gestionale approvato.
3. La Commissione avrà inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a ispezioni, verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura e alle pulizie dei locali e delle attrezzature e allo stato di manutenzione e a tutte le verifiche e controlli previsti dall'articolo 39 e dall'articolo 57 del presente Capitolato.
4. Le verifiche periodiche saranno effettuate in presenza del Responsabile del Concessionario; a tale scopo l'Amministrazione, mediante PEC, comunicherà al Concessionario il giorno e l'ora stabilita per l'effettuazione delle stesse con un preavviso minimo di 2 giorni. In caso di assenza, l'Amministrazione procederà comunque al controllo partecipando al Concessionario le eventuali risultanze.
5. I controlli saranno effettuati nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni dall'Amministrazione, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.
6. Nel caso di controlli presso i luoghi di preparazione dei pasti e di conservazione del cibo, i componenti della Commissione, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice bianco e copricapo forniti dal Concessionario.
7. Il Concessionario sarà obbligato a facilitare tutti i controlli che l'Amministrazione, attraverso la Commissione di controllo e valutazione, riterrà opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di giorni, orario e di accesso. Dovrà pertanto essere comunque garantito l'accesso alla Commissione anche durante l'orario di chiusura dell'esercizio.
8. 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 e nel Progetto Tecnico Gestionale.
9. 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 dei cibi o degli alimenti prelevati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Concessionario.
10. In caso di contestazioni igienico-sanitario, varrà il giudizio inappellabile fornito dall'Amministrazione.

11. L'attività ispettiva della Commissione di Controllo e Valutazione riguarderà la gestione dei servizi in affidamento nella sua totalità, siano essi prioritari o secondari, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:
- 11.1. pulizia ed igiene: verrà verificato il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie in tutti i locali e spazi utilizzati per lo svolgimento dei servizi e il rispetto delle norme relative alla raccolta dei rifiuti;
  - 11.2. personale: verrà verificato, in particolare, il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie da parte del personale, il rapporto con l'utente (cortesia, disponibilità), la professionalità e la velocità nella gestione del servizio, il rispetto del numero e delle qualifiche dell'elenco del personale fornito e quant'altro previsto dal presente Capitolato;
  - 11.3. manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti;
  - 11.4. tipologia e qualità delle derrate alimentari utilizzate: verrà verificata, in particolare, la qualità delle derrate alimentari, la loro etichettatura (con particolare riferimento a carni e salumi), la presenza dei prodotti BIO, DOC, IGP, etc.;
  - 11.5. modalità di conservazione delle bevande e degli alimenti: verrà verificata la corretta conservazione dei prodotti nei magazzini e nei frigoriferi;
  - 11.6. lavorazione delle materie prime e preparazione degli alimenti e dei pasti: verrà verificato che la preparazione degli alimenti e dei pasti avvenga nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal presente Capitolato e dalla normativa vigente in materia. Qualora per la preparazione di alcuni pasti o pietanze, ad esempio del servizio catering, il Concessionario si avvalsesse di terzi, i controlli potranno essere estesi anche a questi ultimi e alle condizioni di conservazione e trasporto;
  - 11.7. controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati: tali controlli potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dall'Amministrazione, alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario; i campioni 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;
  - 11.8. controlli con prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio;
  - 11.9. controlli sul Piano di autocontrollo previsto dalla normativa secondo il metodo HACCP e sulla registrazione delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata;
  - 11.10. andamento generale del servizio: verrà verificato, in particolare, il tempo di attesa per la somministrazione delle bevande e degli alimenti, il rispetto degli orari di apertura e chiusura dei locali, lo stato di manutenzione dei locali, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, il rispetto del menù e dei servizi previsti per il catering, etc.;
  - 11.11. rispetto degli impegni sui servizi secondari: verrà verificata la qualità dei servizi proposti dal Concessionario, il rispetto dei cronoprogrammi e dei contenuti dei servizi secondari e la totale rispondenza degli stessi con il Progetto Tecnico Gestionale allegato al Contratto di Concessione.
12. Le ispezioni verranno effettuate sulla base di check-list di valutazione predisposte dalla Commissione di Controllo e Valutazione. Tale check-list fungerà anche da verbale e verrà notificata al Concessionario al termine di ogni ispezione. Nel caso di eventi brevi e manifestazioni culturali organizzate dal Concessionario la Commissione potrà presenziare per verificare il rispetto degli adempimenti contrattuali. Ad esito delle ispezioni compiute nel semestre la Commissione provvederà ad esprimere dei giudizi per la definizione dell'indicatore di soddisfazione del cui all'articolo 59 del presente Capitolato.
13. 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 comunicazione a mezzo PEC; qualora l'inadempimento o la violazione rilevata, su valutazione della Commissione, ne consenta la sanatoria, al Concessionario sarà consentito di provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 48 ore dalla richiesta, ovvero nel termine indicato dalla Commissione, pena l'applicazione delle penali previste all'articolo 23 del presente Capitolato 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 inadempimenti e violazioni gravi o valutate non sanabili oppure per reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione applicherà direttamente le penali previste all'articolo 23 del presente Capitolato e si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto come previsto all'articolo 24 del presente Capitolato.

14. 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.
15. 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.
16. L'Amministrazione rileverà anche il grado di soddisfazione dell'utenza per i servizi resi, attraverso la compilazione di un questionario predisposto dalla stessa Amministrazione che sarà proposto ad un campione rappresentativo di utenti ogni semestre. L'Amministrazione potrà proporre il questionario in forme diverse, anche elettronica, nei modi per i quali sia garantita l'attendibilità e l'indipendenza dell'esito e del giudizio. Il Concessionario in nessun modo potrà condizionare gli utenti nell'esprimere le proprie valutazioni e i propri giudizi.

### Art. 59. Indicatori di soddisfazione

1. L'Indicatore di Soddisfazione globale, calcolato semestralmente dall'Amministrazione, sarà determinato dalla quantificazione di due indicatori: l'indicatore di soddisfazione medio semestrale della Commissione di controllo e valutazione (ISc) e l'indicatore di soddisfazione medio semestrale degli utenti e dei clienti (ISu). Si precisa che la verifica volta ad ottenere l'indicatore di soddisfazione degli utenti (ISu) sarà svolta dall'Amministrazione o da società terze da essa incaricate ed anche con sistemi elettronici.
2. **L'indicatore di soddisfazione medio semestrale della Commissione di controllo e valutazione (ISc)** sarà determinato dai risultati di un questionario compilato dalla stessa Commissione sulla base delle verifiche e controlli effettuati. Il questionario riguarda gli aspetti di seguito illustrati (da a) a e)) e prevede l'attribuzione di giudizi sulla base di una scala di valori da 0 a 3 (0 Pessimo; 1 Mediocre; 2 Buono; 3 Ottimo).

a)	Qualità del servizio rilevata
b)	Condizioni igienico-sanitarie e pulizia locali
c)	Rispetto delle condizioni del Capitolato
d)	Rispetto dei contenuti del Progetto Tecnico Gestionale
e)	Professionalità e cortesia del personale

3. **L'indicatore di soddisfazione medio semestrale della Commissione di controllo e valutazione (ISc)** sarà determinato dal **valore medio** dello stesso indicatore determinato dai giudizi di ogni componente della commissione e calcolato come:

$$ISc_i = R/15$$

Dove *R* rappresenta la somma dei giudizi per i 5 aspetti di cui alla precedente tabella (somma dei punteggi attribuiti dal singolo componente della Commissione ad ogni aspetto da a) a e)).

4. **L'indicatore di soddisfazione medio semestrale degli Utenti e dei Clienti (ISu)** sarà determinato dai risultati di un questionario compilato da un campione di utenti e clienti che usufruiscono dei servizi attraverso interviste compiute dai referenti dell'Amministrazione o attraverso sistemi elettronici che garantiscano l'attendibilità del giudizio. Il questionario riguarda gli aspetti di seguito illustrati (da a) a e)) e si differenzia tra i clienti del bar e gli utenti che richiederanno un servizio di catering e prevede l'attribuzione di giudizi sulla base di una scala di valori da 0 a 3 (0 Pessimo; 1 Mediocre; 2 Buono; 3 Ottimo).

	BAR	CATERING
a)	Qualità del servizio rilevata	Qualità del servizio rilevata
b)	Pulizia del locale	Qualità e varietà del menù offerto
c)	Tempi di attesa	Tempi di attesa
d)	Rapporto qualità/prezzo	Rapporto qualità/prezzo
e)	Professionalità e cortesia del personale	Professionalità e cortesia del personale

5. **L'indicatore di soddisfazione medio semestrale degli Utenti e dei Clienti (ISu)** sarà determinato dal **valore medio** dello stesso indicatore tra tutti i clienti intervistati e determinato dai giudizi di ogni cliente calcolato come:

$$ISu_i = R/15$$

Dove  $R$  rappresenta la somma dei giudizi per i 5 aspetti di cui alla precedente tabella (somma dei punteggi attribuiti dal singolo utente ad ogni aspetto da a) a e)).

6. L'**indicatore di soddisfazione globale (ISg)** rilevato semestralmente sarà pari a:  
$$ISg = (ISc \times 0,5) + (ISu \times 0,5).$$
7. A fronte di specifici elementi negativi (ovvero laddove l'indicatore di soddisfazione globale ISg dovesse risultare inferiore a 0,6), il Concessionario, sulla base degli esiti dei questionari che saranno a questo trasmessi in forma anonima, dovrà predisporre un **piano di miglioramento** che verrà valutato dal Concedente e attuato dopo specifica autorizzazione.
8. Indipendentemente da quanto previsto dall'articolo 23 di cui al presente Capitolato con riferimento all'applicazione di penali derivanti da valori dell'indicatore di soddisfazione globale inferiore al valore limite di 0,6, è facoltà dell'Amministrazione procedere alla risoluzione del contratto in caso di due indicatori di soddisfazione globale inferiori o uguali al valore di 0,4.
9. Sarà facoltà della Stazione Appaltante, dopo un periodo di sperimentazione del sistema degli Indicatori di Soddisfazione, decidere, in modo motivato e in contraddittorio con il Concessionario, la sua variazione o integrazione. senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo o compenso.