



**CONSIGLIO
REGIONALE
DEL PIEMONTE**

*Direzione Amministrazione, Personale e Sistemi informativi
Settore Tecnico e Sicurezza*

DISCIPLINARE TECNICO

CONCESSIONE DEI LOCALI PER LA GESTIONE DEI SERVIZI BAR E RISTORAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE

CIG N. 6644509648

Sommario

PREMESSA.....	3
ART. 1 - LOCALI OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	3
ART.2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	3
ART.3 - UTENZA	4
ART.4 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI BAR, BUVETTE E RISTORAZIONE	4
4.1 - Gestione del servizio Bar	4
4.2 - Gestione della Buvette del Consiglio regionale	5
4.3 - Gestione del servizio di ristorazione	5
4.4 - Gestione del servizio ai piani	6
ART.5 - PREPARAZIONE, IGIENE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....	6
5.1 - Preparazione.....	6
5.2 - Patologie alimentari.	6
5.3 - Somministrazione.....	6
5.4 - Approvvigionamento e caratteristiche di qualità delle derrate alimentari	7
5.5 - Igiene della produzione.....	7
5.6 - Somministrazione.....	7
5.7 - Controlli di qualità.....	8
ART.6 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA	8
ART. 7 - PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO SERVIZIO BAR, BUVETTE E RISORAZIONE.....	8
ART. 8 - LOCALI - IMPIANTI - ATTREZZATURE.....	8
ART. 9 - CONDUZIONE DEI LOCALI ED IMPIANTI.....	9
ART. 10 - GESTIONE DEI RIFIUTI	9
ART. 11 - VARIABILITA' DELLA CONCESSIONE	9
ART. 12 - PERSONALE E RISORSE NECESSARIE	9
ART. 13 - NORME DI SICUREZZA	10
ART. 14 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO	11

PREMESSA

Il Consiglio regionale del Piemonte intende affidare in concessione dei locali da utilizzarsi per la gestione del servizio dei bar e della ristorazione del Consiglio ubicati in Torino in Via Alfieri n. 15.

ART. 1 - LOCALI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per l'espletamento del servizio, il Consiglio regionale del Piemonte metterà a disposizione del Concessionario, mediante concessione, i locali in Via Alfieri n. 15 meglio identificati nelle planimetrie allegate (in cui sono riportate le condizioni allo stato attuale, non vincolanti ai fini della futura gestione). I locali sono già allestiti con attrezzature/impianti funzionanti.

L'Impresa si impegna ad usare i locali, gli impianti, le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura ed al solo scopo indicato nel presente affidamento e risponde per rotture e guasti imputabili a cattivo uso da parte del proprio personale.

L'Impresa sarà responsabile della custodia delle macchine, delle attrezzature tecniche e di quanto altro ricevuto in consegna per l'espletamento del servizio in questione.

Le spese derivanti dalla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti sono a totale carico dell'Impresa (sono esclusi gli interventi sugli impianti elettrici e speciali).

L'inventario e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature vengono effettuati con verbali redatti a cura del Direttore esecutivo del contratto nominato dall'Amministrazione e controfirmati dal rappresentante dell'Impresa. La consegna dei locali e dei beni predetti e l'immissione nell'utilizzo degli stessi, hanno luogo ad ogni effetto contestualmente alla data d'inizio del contratto ed alla sottoscrizione di detti verbali.

ART.2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'affidamento attiene ad una concessione di spazi in cui la controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente la stessa. La concessione ha per oggetto l'affidamento della concessione di locali da utilizzarsi per la gestione del servizio di gestione dei bar e della ristorazione presso due punti di ristoro ubicati nella sede dell'Amministrazione e individuate nella sede di Via Alfieri n. 15.

In particolare, il Concessionario dovrà a proprio carico eseguire i seguenti interventi:

1. impianto di aspirazione fumi cucina: realizzato con posa di una canna, rivestita REI 120, all'interno della tromba delle scale sino al colmo del tetto;
2. fossa acque reflue: pulizia e sanificazione (controlli settimanali della fossa, manutenzione e pulizia trimestrale ecc...);
3. pulizia locali (opere da decoratore [se necessario], sanificazione ecc...);
4. dotazione di nuove attrezzature e/o ricondizionamento delle seguenti attrezzature Angelo Po già installate e funzionanti:

Locale ristoro - (anno di installazione attrezzature 1987)

- bancone riscaldante in acciaio inox, 4 scomparti dotato di 2 antine scorrevoli, 5 coperci per vasca, completo di vetrinetta a due piani con antine ribaltabili;
- bancone refrigerante inox, con vasca e vetrina superiore, ante scorrevoli posteriori e antine a ribalta anteriori 8 ripiani in vetro;

Locale cucina - (anno di installazione attrezzature 2009)

- fry-top elettrico piastra rigata con paraschizzi
- cucina elettrica 4 piastre tonde e forno elettrico;
- cuoci pasta elettrica 35 cm. monovasca 26 lt. – due cestelli;

Locale magazzino

- n. 4 frigoriferi inox H cm 200 di cui uno a bassa temperatura (**anno di installazione 1987**);

Locale lavaggio

- lavastoviglie a capote con air-gap - tavolo di appoggio laterale (**anno di installazione 2009**).

Ogni attrezzatura messa a disposizione dell'Amministrazione e ritenuta utilizzabile dal Concessionario comporterà la necessaria manutenzione ordinaria e straordinaria della stessa. In tale caso sarà anche cura del Concessionario provvedere alle eventuali certificazioni necessarie per l'utilizzo.

Il Concessionario dovrà inoltre:

- a) fornire il servizio di gestione bar e buvette, meglio definito nel CAPO 4.1 e 4.2 del presente documento;
- b) fornire il servizio di ristorazione meglio definito nel Capo 4.3;
- c) convenzionarsi con la società fornitrice dei buoni pasto erogati dall'Amministrazione in favore dei propri dipendenti;
- d) eseguire qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio efficiente.

Il Concessionario per l'esecuzione degli interventi indicati al punto 1.), dovrà provvedere alla redazione di un relazione tecnica illustrativa ed il relativo programma di esecuzione dei rispettivi interventi.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare delle verifiche periodiche sullo stato d'uso e di mantenimento di detti locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali in essi custoditi.

Il Concessionario è comunque responsabile dei locali, delle attrezzature e di quanto altro ricevuto in consegna per l'espletamento del servizio in questione.

ART.3 - UTENZA

Nei locali gravitano giornalmente personale dipendente dell'Ente, personale dipendente dei Gruppi consiliari, studenti, fornitori, Consiglieri ed eventuali dipendenti di altri Enti autorizzati dall'Amministrazione all'utilizzo.

L'affluenza è potenziale e puramente indicativa e l'Amministrazione non garantisce un numero minimo di utenti. Pertanto il Concessionario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

ART.4 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI BAR, BUVETTE E RISTORAZIONE

Nel seguito sono sommariamente descritte le prestazioni richieste per i servizi di gestione bar, buvette e servizio ristoro di interesse dell'Amministrazione. All'Impresa saranno comunicate nel dettaglio, all'atto della consegna della concessione, le modalità operative di effettuazione dei servizi (orari di inizio e fine servizio, quantità e luoghi di installazione delle varie apparecchiature, alle modalità di comunicazione con i funzionari incaricati dall'Amministrazione, ecc...).

4.1 - Gestione del servizio Bar

Il servizio in oggetto prevede, la somministrazione di bevande calde e fredde, caffè, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioches fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine, e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento, oltre a:

- prodotti di pasticceria da intendersi come: alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici freddi (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi, ecc.);

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Il servizio deve essere svolto dall'Impresa con professionalità nel rispetto del decoro e della cortesia nei confronti degli utenti, avendo riguardo alle prescrizioni dell'Amministrazione e dovrà prevedere la vendita di prodotti di caffetteria come in un qualsiasi bar aperto al pubblico con soluzioni di banqueting e/o catering.

Il servizio presso il bar della sede di via Alfieri n. 15, in Torino deve essere erogato, escluse le festività infrasettimanali, con orario continuato dal lunedì al giovedì dalle ore 8.00 alle ore 17.00 e al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 15.00; nel corso del contratto potranno essere richiesti da parte dell'Amministrazione anche orari diversi.

Le eventuali chiusure per periodi feriali devono essere preventivamente concordate ed autorizzate dall'Amministrazione.

Nel caso si verificassero circostanze per le quali gli orari precedenti debbano subire variazioni, sarà cura dell'Amministrazione comunicare all'Impresa tale esigenza.

Durante le sedute consiliari deve comunque essere garantito, alle condizioni e con modalità previste dal presente capitolato, anche il servizio bar presso i locali ristoro.

Il servizio nella sede di Via Alfieri n. 15, anche oltre il normale orario e anche nelle giornate di sabato e domenica e nei festivi infrasettimanali, dovrà essere garantito dall'Impresa in caso di convegni, manifestazioni, ecc... Le comunicazioni con i relativi orari di massima, saranno comunicati con almeno 72 ore di preavviso rispettivamente per le proprie competenze dalle Direzioni Comunicazione istituzionale dell'Assemblea regionale, Processo Legislativo e Amministrazione, Personale e Servizi Informativi.

Nel caso si verificassero circostanze per le quali gli orari di cui al comma 4, debbano subire variazioni, sarà cura dell'Amministrazione comunicare, preventivamente, all'Impresa tale esigenza, anche verbalmente.

4.2 -Gestione della Buvette del Consiglio regionale

Nei pressi dell'Aula consiliare al secondo piano sotterraneo, è situata la "Buvette" del Consiglio regionale.

Ordinariamente le Assemblee si svolgono con cadenza settimanale. Di consuetudine si prevedono delle pause dei lavori nei mesi di agosto e di dicembre. Sono inoltre prevedibili sedute straordinarie.

Per ogni ulteriore riferimento, si dà conto che negli ultimi anni l'Aula consiliare è stata utilizzata per circa 70 giornate/anno. Tale dato è puramente indicativo e non vincola in alcun modo l'Amministrazione, restando peraltro obbligata l'Impresa ad assicurare comunque il servizio di apertura della buvette tutti i giorni in cui si svolgono i lavori dell'Assemblea legislativa, su richiesta degli uffici competenti.

L'Impresa garantirà l'apertura della buvette in tutti i giorni in cui si svolgono i lavori dell'Assemblea, di norma dalle ore 9.00 alle ore 19.30, con inizio un'ora prima della Assemblea e sino ad un'ora dopo la fine; le modalità di erogazione del servizio e i prezzi praticati sono gli stessi previsti per il bar presso i locali ristoro.

Il servizio presso l'Aula consiliare dovrà essere garantito. Il calendario delle sedute del Consiglio regionale nonché i relativi orari di massima, saranno, di volta in volta, comunicati tempestivamente dalla Direzione Processo Legislativo.

A richiesta dell'Amministrazione potranno essere inoltre disposte ulteriori aperture, diurne e/o notturne, della buvette oltre a quelle previste, per riunioni, convegni, mostre, ecc... L'Impresa non potrà mai ed in nessun caso rifiutarsi di erogare tali prestazioni.

Potranno verificarsi variazioni a detto orario anche oltre il limite sopra indicato. Tali variazioni saranno comunicate tempestivamente all'Impresa che, per tali evenienze, si dovrà attrezzare opportunamente al fine di garantire il servizio.

In tali casi sarà riconosciuto al Gestore l'onere riferito al personale impiegato, alla tariffa oraria prevista dalle tabelle approvate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali relative al costo del lavoro del Settore della Ristorazione Collettiva in vigore al momento della prestazione, aumentate del 24,30% per utili di impresa e spese generali.

Gli oneri relativi ai servizi prestati oltre i limiti di orario di cui al comma 4 saranno riepilogati su appositi rapportini settimanali redatti dal Gestore, consegnati al D.E.C. dopo ogni seduta della concessione e pagati a seguito di emissione di fatture mensili.

4.3 -Gestione del servizio di ristorazione

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

Il servizio deve essere espletato dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali. Le eventuali chiusure per periodi feriali devono essere preventivamente concordate ed autorizzate dal Committente.

Per il servizio dal lunedì al giovedì, si presume una media, di n. 80 presenze/pasti giornalieri, con oscillazione che va da un minimo di 40 ad un massimo di 80 presenze/pasti giornalieri. Per quanto riguarda la giornata di venerdì si presumono in media circa n. 50 presenze/pasti, con oscillazione da un minimo di 30 ad un massimo di 50 pasti.

Nel caso di riduzione del numero dei pasti serviti sotto le cifre indicate al comma precedente, la Concessionaria, dovrà comunque garantire il servizio, senza alcuna richiesta economica al Committente.

La somministrazione dei pasti deve essere effettuata nella fascia oraria dalle ore 12.30 alle ore 14.30 con la formula del self-service; gli utenti che stanno consumando il pasto alle ore 14.30, possono permanere nella sala fino alle ore 15.00.

Nel caso si verificassero circostanze per le quali gli orari di cui al punto che precede, debbano subire variazioni, sarà cura del Committente comunicare, preventivamente, al Concessionario tale esigenza, anche verbalmente.

4.4 - Gestione del servizio ai piani

L'Impresa deve provvedere ad effettuare il servizio ai piani, se richiesto dall'Ufficio di Presidenza e durante le sedute delle Commissioni consiliari che deve comprendere l'accesso da parte di un dipendente dell'Impresa presso il richiedente per raccogliere le ordinazioni e la successiva distribuzione ai singoli consumatori. Per questo servizio l'Impresa avrà diritto ad una maggiorazione sull'importo complessivo della consumazione richiesta, del 10% rispetto ai prezzi prefissati.

Inoltre nella sala Morando è installato un refrigeratore per boccioni di acqua forniti dall'Amministrazione: l'Impresa dovrà provvedere alla loro sostituzione vuoto/pieno ogni qualvolta ne venga fatta richiesta.

ART.5 - PREPARAZIONE, IGIENE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

5.1 - Preparazione

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere effettuati dalla Concessionaria esclusivamente nel locale all'uopo attrezzato come "locale cottura". Per la conservazione dei cibi deve essere osservata ogni disposizione di legge e regolamento nonché le buone norme in merito.

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

L'Impresa deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima scelta e/o filiera corta.

La catena di approvvigionamento dei prodotti utilizzati potrà verificata in qualsiasi momento dall'Amministrazione.

Nella proposta di piatti e menù si dovrà tener conto della stagionalità delle produzioni. I menù proposti dovranno seguire i criteri di una dieta equilibrata tenendo conto delle tradizioni italiane e regionali. I contorni di verdure fresche o cotte dovranno essere sempre disponibili in più alternative.

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

5.2 - Patologie alimentari.

L'Impresa dovrà fornire, a richiesta, alimenti dietetici ai dipendenti riconosciuti affetti dalle seguenti patologie:

- diabete
- celiachia.

5.3- Somministrazione

Al fine di agevolare scelte di portate, o prodotti alternativi, in modo da assicurare appropriato apporto calorico, ed al fine di garantire agli utenti un adeguato fabbisogno energetico, **entro il 15 di ogni mese l'impresa aggiudicataria è tenuta a stilare il menù mensile e presentarlo al D.E.C. designato dal Consiglio regionale, che potrà proporre** eventuali richieste di modifiche da apportare; la Concessionaria dovrà esporre in maniera sempre visibile la tabella riportante i prezzi dei singoli prodotti, il menu giornaliero e quello mensile concordati.

Dovranno essere a disposizione degli utenti i seguenti cibi:

- un primo piatto fra tre scelte di cui una minestra; comunque tutti i giorni in aggiunta deve essere proposto un primo piatto in bianco (pasta e riso) e uno al pomodoro (pasta e riso);
- un tris composto: di un primo piatto fra tre scelte + un secondo caldo fra tre scelte + un contorno caldo/freddo fra due scelte;
- un secondo piatto caldo fra tre scelte; comunque tutti i giorni in aggiunta deve essere proposta carne e pesce ai ferri in trancia, due tipi di piatti freddi e due tipi di "insalatone";
- un contorno caldo fra due scelte e un contorno freddo fra tre scelte (fra crudi e cotti);
- panini di peso complessivo non inferiore a gr. 80 o gr. 20 di grissini, comunque con possibile scelta fra due tipi di pane;
- una porzione di frutta fresca e/o di stagione con possibile scelta tra almeno quattro tipi di frutta di cui una può essere anche cotta;
- un dolce;

- bottiglia da 1/2 litro di acqua o bottiglia da 1/4 di vino o bottiglia/lattina da 1/3 di birra e bibita analcolica.

Se possibile dovranno essere predisposti eventuali piatti dietetici per i commensali che ne faranno richiesta preventiva in base a specifiche prescrizioni mediche.

Dopo le ore 14.00 le scelte possono essere ridotte.

Il commensale potrà consumare anche piatti, contorni, bevande o altri generi in aggiunta ad una delle alternative sopra previste pagando il relativo prezzo.

Le vivande devono essere somministrate in piatti frangibili messi a disposizione dal Consiglio regionale. Sempre a cura del Consiglio regionale verranno fornite le posate in metallo da collocare per il prelievo da parte dei commensali, nell'apposito contenitore presente nelle linee self-service.

Devono essere forniti e approntati a cura e spese del Concessionario:

- copri vassoio usa e getta, tovaglioli di carta doppio velo;
- approntati nel locale destinato alla ristorazione appositi condimenti aggiuntivi per i cibi quali ad esempio: olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico, maionese, altre salse e spezie varie, sale, stuzzicadenti monoporzione;

Dopo il pasto il commensale deve riporre il vassoio con stoviglie e residui in appositi carrelli porta vassoio messi a disposizione dal Consiglio regionale; sarà cura del personale del Concessionario la gestione dei carrelli e la pulizia dei tavoli nell'intervallo di utilizzo tra un utente e l'altro.

5.4-Approvvigionamento e caratteristiche di qualità delle derrate alimentari

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate e rendere disponibili, a richiesta dell'Amministrazione, la documentazione prevista dalla normativa vigente (Reg. CE n. 178/2002), le schede tecniche, la documentazione fiscale (bolle di accompagnamento, fatture, ecc...) e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

I prodotti somministrati dovranno essere di prima scelta e di primarie marche anche di produzione regionale e a filiera corta. **Non devono essere utilizzati prodotti OGM.**

L'Impresa deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto delle derrate alimentari sotto proprio nome, al trasporto, sistemazione e custodia delle stesse nei luoghi preposti, curare la conservazione, rispettandone scrupolosamente le disposizioni di legge in materia, allo smaltimento dei rifiuti in sacchi per le immondizie seguendo le regole per la raccolta differenziata (carta e plastica).

L'Impresa deve adoperarsi affinché il rifornimento dei generi da parte dei fornitori avvenga entro le ore 09.30: dopo questa ora gli ingressi degli automezzi sono vietati e potranno pertanto essere preventivamente autorizzati esclusivamente dal Direttore esecutivo del contratto, dal Responsabile del servizio di prevenzione e protezione e/o dal Servizio di Sicurezza del Consiglio regionale, compatibilmente con le attività istituzionali in corso.

5.5- Igiene della produzione

La preparazione e la conservazione degli alimenti deve essere effettuata dall'Impresa presso i locali concessi dall'Amministrazione, rispettando gli standard igienici previsti dalla normativa vigente che regola la materia.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Ai fini della prevenzione di possibili tossinfezioni dovranno essere applicate le misure previste dall'Impresa, indicate nella redazione del manuale di autocontrollo in applicazione del sistema H.A.C.C.P. (ex D.Lgs. 155/97) del Regolamento CE 852/2004 e del D. Lgs. N. 193 del 06/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

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

L'esercizio del bar/buvette deve essere fornito di una vasta gamma di generi di consumo e in quantità adeguata e sufficiente a soddisfare le esigenze degli utenti.

5.6- Somministrazione

Al fine di agevolare scelte di generi alimentari alternativi, in modo da assicurare appropriato apporto calorico necessario agli utenti, dovranno essere a disposizione degli stessi i seguenti cibi:

- alimenti proteici (es. prosciutto, formaggio, affettati, legumi, ecc...);
- carboidrati (es. riso integrale, pasta ecc...);
- alimenti vegetali (es. insalate, verdure cotte e crude ecc...);
- frutta di stagione (es. macedonia, ecc...);

- dolci/dessert.

Per le consumazioni del servizio di ristorazione, i prezzi, comprensivi di IVA, devono essere proposti e concordati con l'Amministrazione. Per la revisione dei prezzi si fa riferimento all'art. 35 del Capitolato d'onori.

È fatto divieto all'Impresa di somministrare agli utenti bevande super alcoliche.

5.7 - Controlli di qualità

L'Impresa dovrà assicurare, per ciascun servizio, la possibilità di controlli analitici microbiologici sui prodotti, sui lavorati, sugli alimenti e sui locali, secondo la normativa vigente, al fine di verificarne gli standard di qualità.

Se tali verifiche dovessero risultare positive, l'Amministrazione si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'Impresa per tutti i danni che dovesse essere chiamata a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevati.

Le spese delle analisi, richieste dall'Amministrazione all'Impresa, secondo quanto previsto dal presente articolo, sono a carico dell'Impresa medesima.

ART.6 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

A partire dalla data della consegna dei locali, sono a carico del Concessionario gli interventi e gli oneri relativi:

- alla manutenzione ordinaria dei locali, degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti (aspirazione fumi ed odori – fossa raccolta acque reflue) in uso al gestore;
- della manutenzione straordinaria di tutte le attrezzature e dell'impianto di aspirazione fumi e fossa raccolta acque reflue.

Nella manutenzione ordinaria rientra la tinteggiatura almeno biennale dei locali.

È a carico del Concessionario la manutenzione straordinaria relativa a opere, impianti, attrezzature e arredi fornite dal Concessionario stesso.

ART. 7 -PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO SERVIZIO BAR, BUVETTE E RISOZIONE

I prezzi delle consumazioni servite nei bar si distinguono tra:

- Prezzi fissati dall'Amministrazione secondo il listino prezzi Bar/Buvette imposto ("Allegato PI- Listino prezzi imposto");
- Prezzi offerti dal Concessionario in sede di gara.

Tutte le voci ed i prezzi del Listino prezzi imposto e del Listino prezzi offerto dal Concessionario in sede di gara dovranno essere illustrate in un unico Listino prezzi applicato nell'esercizio.

I prezzi dei pasti non potranno subire variazioni durante il periodo di concessione ad eccezione della rivalutazione determinata sulla base dell'art. 35 del Capitolato d'Oneri.

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dal Responsabile del Procedimento; analogamente anche l'esclusione o la sostituzione di prodotti previsti nel listino (ove non si tratti solo di un cambio di nome) dovrà essere autorizzata dal RUP.

Copia del Listino prezzi applicato nell'esercizio esistente dal Responsabile di Procedimento dovrà essere esposta, ben visibile, all'interno del locale.

Per tutti i prodotti deve essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo.

Per le consumazioni non comprese nel presente prezzario, i prezzi dovranno essere concordati con l'Amministrazione.

Il listino prezzi dovrà essere esposto in modo visibile agli utenti del servizio.

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

- in contanti;
- tramite ticket cartacei e/o elettronici;
- mediante moneta elettronica (Posecc...).

ART. 8 -LOCALI - IMPIANTI - ATTREZZATURE

L'Amministrazione mette a disposizione dell'Impresa i locali, gli impianti, le attrezzature e quanto altro necessario al funzionamento del servizio dei bar, inclusi vassoi, piatti, bicchieri e stoviglie.

L'Impresa si impegna ad usare i locali (cucina, sala ristoro, bar, buvette e magazzini), gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura ed al solo sco-

po indicato nel presente affidamento e risponde per rotture e guasti imputabili a cattivo uso da parte del proprio personale.

L'Impresa sarà responsabile della custodia sia delle macchine che delle attrezzature tecniche.

Le spese derivanti dalla manutenzione ordinaria delle attrezzature sono a totale carico dell'Impresa (sono esclusi gli interventi sugli impianti elettrici e speciali).

L'inventario e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sono effettuati con verbali redatti a cura del Direttore esecutivo del contratto nominato dall'Amministrazione e controfirmati dal rappresentante dell'Impresa. La consegna dei locali e dei beni predetti e l'immissione nell'utilizzo degli stessi, hanno luogo ad ogni effetto contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali.

Alle eventuali mancanze degli oggetti di cui al comma 1, l'Impresa sopporterà con la necessaria sostituzione entro i successivi 10 gg. dalla segnalazione dell'Amministrazione.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale necessario dandone comunicazione scritta all'Impresa ed addebitando l'importo pari alla spesa maggiorata del 10% a titolo di penale.

Le sostituzioni dovranno essere effettuate con materiale di ottima qualità.

ART. 9-CONDUZIONE DEI LOCALI ED IMPIANTI

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, compatibili con la prosecuzione delle attività affidate in concessione, da parte dell'Amministrazione o di altre imprese autorizzate, l'Impresa dovrà consentire il libero accesso.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi luogo ed ora per esercitare un controllo sull'efficienza e regolarità del servizio.

Nei magazzini e nei locali adibiti ai servizi oggetto del contratto è consentito l'accesso solo al personale dipendente dell'Impresa, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo autorizzati dall'Amministrazione.

Per garantire gli accessi in caso di emergenza (incendio, allagamento o altro), una copia delle chiavi dei locali destinati al servizio bar, verranno custodite in busta sigillata presso la portineria di Via Alfieri n. 15.

ART. 10- GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchi chiusi e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori di raccolta. L'Impresa si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi del D.Lgs.n. 152/2006 e successive modifiche, oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti.

ART. 11 - VARIABILITA' DELLA CONCESSIONE

L'Amministrazione si riserva la piena facoltà, nel corso del rapporto contrattuale e in relazione alle proprie esigenze organizzative, di sospendere temporaneamente ovvero ridurre il servizio in qualsiasi momento, mediante comunicazione scritta all'Impresa, con un preavviso di almeno trenta giorni, a seguito della conseguente riduzione dei servizi in concessione e/o in gestione, senza che l'Impresa abbia nulla a pretendere quale compenso e/o risarcimento nei confronti dell'Amministrazione.

ART. 12 - PERSONALE E RISORSE NECESSARIE

La dotazione di personale dovrà essere tale da garantire un servizio efficace e decoroso anche nelle ore di punta e nelle giornate di simultanea apertura del servizio bar, ristorazione e della buvette dell'Aula.

L'Impresa si impegna ad accrescere l'aggiornamento professionale del personale attuando il piano di formazione secondo l'offerta formulata sul criterio della distribuzione del personale.

Tutto il personale impiegato per la gestione dei servizi deve essere in possesso delle certificazioni idoneità sanitaria, professionale (ove previsto) e formazione prevista dalla vigente legislazione.

Il personale deve risultare regolarmente assunto, assicurato e retribuito a cura e spese dell'Impresa, che è unica responsabile nei confronti di detto personale.

L'Impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori connessi con l'oggetto della concessione, condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili nella località in cui svolgono i lavori.

L'Impresa è tenuta, obbligatoriamente, entro quindici giorni dall'affidamento della concessione ed ogni qualvolta vi siano delle variazioni, a fornire all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale addebito ai servizi, specificando le rispettive qualifiche, mansioni, orario di lavoro e settori di utilizzo, allegando gli estremi della carta di identità e gli attestati di formazione prevista ed effettuata, nel rispetto di ogni singola qualifica, relativa alla normativa sull'igiene alimentare H.A.C.C.P. e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il personale deve indossare divise da lavoro, grembiule, cuffie, calzature idonee (DPI), guanti per uso alimentare e quanto altro necessario per garantire la sicurezza dell'igiene alimentare e del lavoratore nell'espletamento del servizio secondo la normativa vigente.

L'Amministrazione si riserva di chiedere all'Impresa la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito con nota scritta del Responsabile del procedimento. In tal caso l'Impresa provvede alla sostituzione richiesta entro 8 (otto) giorni, senza che ciò possa costituire maggior onere.

L'Impresa, in caso di impossibilità che impedisca di effettuare il servizio con le proprie maestranze dovrà, assicurare il servizio stesso con ogni mezzo, anche ricorrendo a personale temporaneo assunto nel rispetto della normativa vigente. Di tale assunzione, a tempo determinato, ne deve essere data comunicazione tempestiva all'Amministrazione.

L'Impresa dovrà provvedere a nominare un Direttore Tecnico, di cui all'art. 14 del Capitolato d'Oneri, che dovrà, tra l'altro, possedere esperienza e professionalità tali da consentire la valutazione igienico sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti ed essere garante delle derrate alimentari nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione.

Il personale sia del servizio ristorazione che dei bar dovrà comunque usare ogni precauzione di legge, previste dalla vigente normativa, ai fini igienici sanitari.

Nello svolgimento delle proprie attività il personale dovrà tenere un contegno irreprensibile, non dovrà intrattenere conversazioni con l'utente al di fuori delle esigenze del servizio e dovrà sempre usare un linguaggio corretto.

ART. 13 - NORME DI SICUREZZA

L'Amministrazione ha predisposto il "Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze" (DUVRI), ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2009 n. 81 in attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007 n. 123, sui rischi specifici esistenti nell'area in cui è destinato ad operare ed in relazione all'attività oggetto dell'offerta, per consentire all'Impresa l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alle attività da svolgere.

L'Impresa si impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione dell'attività. In ordine al computo degli ordini della sicurezza, il DUVRI, redatto dall'Amministrazione, viene allegato al presente documento e costituirà parte integrante e sostanziale del contratto.

L'Impresa ai fini della eliminazione dei rischi, dovrà attuare gli interventi previsti nel DUVRI. Nel caso l'Impresa presenti proposte integrative al DUVRI, entro 30 giorni dall'aggiudicazione le medesime saranno oggetto di attenta valutazione da parte dell'Amministrazione. Pertanto il DUVRI potrà essere aggiornato su proposta dell'Impresa senza che questo comporti l'aumento dell'importo previsto per gli oneri di sicurezza.

L'Impresa dovrà scrupolosamente attenersi alle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e al D.Lgs 163/2006 s.m.i. ed in particolar modo fornire durante i lavori tutti i dispositivi necessari per la protezione del personale addetto ai servizi di cui al presente documento.

Il servizio dovrà essere condotto nel pieno rispetto di tutte le norme, sia generali che relative allo specifico lavoro affidato, vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza di igiene e secondo quanto disposto nel DUVRI.

L'Impresa deve altresì osservare le norme di prevenzione infortuni sul lavoro contenute nel D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e di tutte le norme vigenti in materia.

L'Impresa deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Egli nominerà un Responsabile per la sicurezza dei lavoratori ai sensi

del D.Lgs.n. 81/2008, comunicandone il nominativo al Consiglio regionale; questi avrà, tra l'altro, il compito di tenersi in costante contatto con il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione del Consiglio regionale per il necessario coordinamento.

L'Impresa deve osservare e fare osservare ai propri dipendenti, nonché a terzi presenti sui luoghi nei quali si erogano i servizi, tutte le norme di cui sopra e prendere inoltre, di propria iniziativa, tutti quei provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro. Ogni irregolarità deve essere comunicata ai Responsabili dell'Amministrazione.

L'Impresa deve altresì osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dalle leggi, norme sindacali, assicurative, nonché dalle consuetudini inerenti la manodopera.

Tutti i lavoratori devono essere assicurati presso l'I.N.A.I.L. contro gli infortuni sul lavoro, e presso l'I.N.P.S. per quanto riguarda le malattie e le assicurazioni sociali. L'Impresa deve trasmettere, all'Amministrazione, l'elenco nominativo del personale impiegato, nonché il numero di posizione assicurativa presso gli Enti sopra citati e la dichiarazione di aver provveduto ai relativi versamenti dei contributi.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del D.P.R. n. 207/2010, una ritenuta dello 0,50% svincolabile in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte dell'Amministrazione del Certificato di verifica di conformità delle prestazioni previo rilascio del DURC.

L'Amministrazione si riserva il diritto di comunicare agli Enti interessati (Ispettorato del Lavoro, I.N.A.I.L., I.N.P.S.) l'avvenuta aggiudicazione del presente contratto, nonché di richiedere ai predetti Enti, la dichiarazione delle osservanze degli obblighi e la soddisfazione dei relativi oneri. Si applica al riguardo la disciplina illustrata dal D.P.R. n. 207/2010 e s.m.i. all'art. 6 (Documento Unico di regolarità contributiva).

E' fatto obbligo alle Parti di sottoscrivere, alla stipulazione del contratto, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da interferenze tecnico - informativa ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., allegato al presente documento.

ART. 14 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Per tutto quanto qui non espressamente previsto, le parti si riferiscono alla normativa vigente ed in particolare alla L.R. n. 8 del 23/01/84 e sue modificazioni ed alle disposizioni del:

- Codice Civile;
- Legge n. 283/1962 e D.P.R. 327/1980;
- Ex D.Lgs.n. 155/1997 e D.Lgs.n. 193/2007;
- D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207;
- Legge n. 136/2010 e s.m.i. di cui alla Legge n. 217 del 17/12/2010;
- Decreto Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali dell'8 luglio 2009;
- D.Lgs. 5/2/97 n. 22;
- Legge n. 68/1999;
- Decreto Legislativo n. 196/2003;
- L. n. 55 del 19/03/1990 e s.m.i.