



*Regione Lombardia*

*Provincia Cremona*

## **COMUNE DI SERGNANO**

**Area Servizi Tecnici**

[www.comune.sergnano.cr.it](http://www.comune.sergnano.cr.it)

[servizio.tecnico@comune.sergnano.cr.it](mailto:servizio.tecnico@comune.sergnano.cr.it)  
[comune.sergnano@pec.regione.lombardia.it](mailto:comune.sergnano@pec.regione.lombardia.it)  
0373456618 - 0373456626

Arch. Laura Nisoli  
Ing. Lorenzo Bossi



**UFFICIO  
TECNICO**

## **CAPITOLATO**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 176 DEL D.LGS. 36/2023, DEL SERVIZIO DI BAR E PICCOLA RISTORAZIONE CON ANNESSE STRUTTURE RICREATIVO SPORTIVE DEI LOCALI DEL CENTRO SPORTIVO COMUNALE DI SERGNANO.**

**ALLEGATI:**

**ALL. A: PLANIMETRIA DEI LOCALI**

## **INDICE**

### **CAPO 1 – ASPETTI GENERALI**

#### **SEZIONE 1 – OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE**

Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO	pag. 3
Art. 2 - LOCALI E SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE: ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO	pag. 4
Art. 3 – CANONE DI CONCESSIONE E PAGAMENTI UTENZE	pag. 4
Art. 4 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE, DI CONCESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO DEI SERVIZI	pag. 4
Art. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE	pag. 5
Art. 6 - RICONSEGNA DEI LOCALI	pag. 6
Art. 7 - UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA	pag. 6
Art. 8 - GARANZIA FIDEIUSSORIA DEFINITIVA	pag. 7
Art. 9 - ASSICURAZIONI	pag. 7

### **CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE**

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

Art. 10 - SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE	pag. 7
Art. 11 - QUALITA' DEI PRODOTTI	pag. 9
Art. 12 - O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	pag. 11
Art. 13 - INTOLLERANZE ED ALLERGIE	pag. 11
Art. 14 - PREZZI DELLE CONSUMAZIONI	pag. 11
Art. 15 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI	pag. 11
Art. 16 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	pag. 11
Art. 17 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	pag. 13
Art. 18 – GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI IN CONCESSIONE	pag. 15
Art. 19 – DIRITTI DI RISERVA	pag. 15

#### **SEZIONE 2 – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

Art. 20 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI	pag. 18
Art. 21 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE - GESTIONE DEI RIFIUTI	pag. 21

#### **SEZIONE 3 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA**

Art. 22 - MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI ALLESTIMENTI	pag. 23
Art. 23 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO	pag. 23

# CAPO 1 – ASPETTI GENERALI

## SEZIONE 1 – OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE

### 1. OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente Capitolato ha per oggetto il servizio di Gestione Bar e Piccola Ristorazione con annesso strutture ricreativo - sportive presso il Centro Sportivo Comunale, sito in Via Vallarsa in Sergnano.

L'Amministrazione, in particolare, promuove le seguenti specifiche tecniche:

#### Consumi energetici

Il Concessionario, relativamente alle attrezzature di proprietà, dovrà utilizzare apparecchi elettronici ed elettrodomestici appartenenti alla classe A, ed alla vecchia classe A+.

#### Informazione agli utenti

Il Concessionario dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti
- Intolleranze ed Allergie Alimentari

#### Gestione dei rifiuti

Il Concessionario dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale.

\* \* \*

La Concessione prevede la disponibilità e l'uso di locali e spazi messi a disposizione dall'Amministrazione e le seguenti attività da parte del Concessionario:

- Allestimento dei locali con arredi, apparecchiature e attrezzature, necessarie per l'espletamento del servizio proposto (cfr. Art. 2);
- Espletamento del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, meglio definito al CAPO 2 del presente Capitolato ("Disposizioni relative al servizio di gestione bar e piccola ristorazione");
- Approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l'esercizio dell'attività di bar e piccola ristorazione;
- Organizzazione delle strutture ricreativo – sportive presenti nell'area di pertinenza;
- Pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti, della cucina e dei locali ad essa annessi, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati, dei bagni e degli spogliatoi del personale;
- Manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione dell'attività;
- Esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale ed efficiente.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio.

Per l'esatta individuazione dei locali e degli spazi concessi in uso, le modalità di allestimento degli stessi e il dettaglio delle prestazioni minime da garantire nel corso della Concessione, si rinvia agli articoli descrittivi nel seguito del presente Capitolato e agli Allegati.

### 2. LOCALI E SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE: ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i soli locali e spazi, meglio identificati nella planimetria allegata (Allegato A), dotati di impianto di riscaldamento e condizionamento, di acqua, gas ed energia elettrica, così composti:

- a) Locale Bar da adibire a BAR E PICCOLA RISTORAZIONE, costituito da ampia sala, locale accessorio, servizio igienico per il concessionario e spazi esterni annessi, in particolare:
- La sala Bar di circa mq 80,22
  - Nuova Sala ristoro di circa mq 35,23
  - Locale cucina/laboratorio di circa mq 16,00
  - Spazio da adibire a magazzino/deposito di circa mq 14,10;
  - N.2 Servizi igienici riservato al pubblico;
  - N. 1 Servizio igienico riservato al personale;
- b) n.1 Spogliatoio per i campi da tennis e da calcetto (in utilizzo congiunto con l'associazione sportiva dal 01.04 al 30.10 di ogni anno)
- c) n. 1 campo da tennis in erba sintetica;
- d) n. 1 campo da calcetto in erba sintetica;
- e) n.1 campo polivalente attrezzato per il gioco della pallavolo e del basket;
- f) n.2 campi da bocce (presenti all'interno dell'area di pertinenza ma in completa gestione del "gruppo Bocciofila").
- g) Area esterna limitrofa al locale Bar, attrezzata per il gioco dei più piccoli.

Per la consegna dei locali sarà redatto apposito verbale dopo la stipula del contratto.

Il servizio dovrà essere attivato entro il termine dichiarato dall'aggiudicatario nella Relazione tecnica decorrente dalla data di consegna dei locali, comprensivo dei giorni necessari all'allestimento ed arredamento degli stessi.

A garanzia dei beni consegnati e degli obblighi relativi, il Concessionario sarà obbligato alla costituzione di una garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva.

### **3. CANONE DI CONCESSIONE E PAGAMENTI UTENZE**

Il Concessionario dovrà provvedere **entro e non oltre dieci giorni**, dalla data di avvenuta notifica, al rimborso del canone di concessione annuale, che sarà suddiviso in due rate semestrali anticipate, da riconoscere all'Amministrazione in ordine temporale nel modo seguente entro il 10.02 e entro il 10.08 di ogni anno.

Tale importo sarà incrementato al 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della stipula e quindi dal terzo anno della concessione di una percentuale pari al tasso di inflazione dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI) dell'anno precedente e nel rispetto della normativa vigente.

Il Comune dichiara l'assenza di interferenze pertanto i costi della sicurezza non vengono quotati, il Concessionario svolge la sua attività senza interferenze con l'esterno. Pertanto non sarà redatto DUVRI tra le parti e gli oneri della sicurezza saranno indicati pari a zero.

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente, a stipulare con l'Ente erogatore il contratto per la fornitura di energia elettrica.

IL RISCALDAMENTO DEI LOCALI AVVIENE MEDIANTE APPARECCHIATURE ELETTRICHE LA CUI MANUTENZIONE RIMANE A CARICO DEL CONCESSIONARIO.

RIMANE IN CARICO DEL CONCESSIONARIO IL PAGAMENTO DELLA TASSA DEI RIFIUTI.

RIMANGONO A CARICO DEL COMUNE DI SERGNANO LE UTENZE IDRICHE E RELATIVE ALLA FORNITURA DI GAS CHE RISULTANO ESSERE COMPRESI ALL'INTERNO DEL CANONE CONCESSORIO.

### **4. DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE, DI CONCESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO DEI SERVIZI**

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, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'Amministrazione.

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.

**All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.**

**NON POTRANNO ESSERE INSTALLATI NEI LOCALI IN CONCESSIONE VIDEOGIOCHI, VIDEOPOKER O ALTRE APPARECCHIATURE ANALOGHE.**

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.

## 5. DURATA DELLA CONCESSIONE

Divenuto efficace il contratto, l'Amministrazione procederà alla consegna dei locali per l'allestimento degli stessi con arredi, apparecchiature ed attrezzature, necessari per l'espletamento del servizio come descritto nel Capitolato (**fase di allestimento**).

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.

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

La Concessione avrà la durata (MINIMA) di **ANNI 5 (CINQUE)**, solari consecutivi, con decorrenza dalla data di redazione di apposito verbale di inizio della **fase di gestione** redatto tra il Concessionario e il Concedente.

Ai sensi dell'Art.178 comma 4 si prevede una durata minima contrattuale della Concessione, corrispondente ad anni 5 (cinque), ed una durata massima corrispondente ad anni 10 (dieci).

Al termine della Concessione, nelle more della conclusione della procedura di gara che sarà indetta per l'individuazione del nuovo gestore, è prevista la facoltà di chiedere al Concessionario, agli stessi prezzi, patti e condizioni, una proroga tecnica della gestione del servizio.

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

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.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno il Concessionario contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno l'Amministrazione soltanto dopo che saranno stati approvati dall'Autorità competente in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

La concessione dei locali trova la sua causa nel **servizio di gestione bar e piccola ristorazione**, oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del servizio.

Le Parti, quindi, si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto di concessione, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella Legge n. 392/1978 e s.m.i..

## 6. RICONSEGNA DEI LOCALI

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, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Amministrazione.

A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra l'Amministrazione e il Concessionario.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

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

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

## **7. UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA**

Il servizio sarà effettuato a favore dell'utenza esterna, sia degli abitanti del comune di Sergnano, che dei comuni limitrofi, in particolare da famiglie con bambini, ragazzi, giovani e adulti, da sportivi amatoriali e non, che intendono utilizzare il Centro Sportivo Comunale.

**Il Centro è dotato di una piccola area giochi per bambini, campo da bocce, un campetto polivalente in cemento (per il gioco attrezzato sia del Basket che della pallavolo) e da due campi in erba sintetica, uno adibito prevalentemente al gioco del Tennis e uno al gioco del calcetto.**

**Il Bar ha a disposizione nel periodo estivo, in comunione con l'associazione sportiva presente in zona limitrofa al Bar, due spogliatoi con docce calde.**

**Il Bar si trova in posizione accessibile, lungo la strada Provinciale Ex S.S. 591, con ampio parcheggio.**

L'uso del Centro Sportivo – ricreativo dovrà essere garantito imparzialmente a tutta la cittadinanza, con particolare attenzione per i ragazzi e i giovani.

La gestione è tenuta a garantire, durante l'intero orario di apertura, i servizi di bar e di accesso alle strutture sportive.

Il Concessionario dovrà garantire e sorvegliare gli impianti affinché l'uso che ne verrà fatto sia improntato alla correttezza ed educazione.

L'accesso all'intera area, fatta eccezione per gli impianti sportivi e i relativi servizi, dovrà essere libero al pubblico senza alcun pagamento.

L'accesso ai cani è consentito solo se accompagnati al guinzaglio, muniti di museruola e dovrà essere fatto obbligo al padrone di raccoglierne le deiezioni.

## **8. GARANZIA FIDEIUSSORIA DEFINITIVA**

Il Concessionario dovrà costituire, a garanzia della corretta esecuzione degli obblighi inerenti la concessione, ai sensi dell'art. 117 del Codice, una garanzia definitiva (performance bond) pari al 10% del valore annuo previsto dei ricavi del PEF (la "Garanzia Definitiva Servizi") con scadenza pluriennale, rinnovabile.

La garanzia di performance non sarà progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione. Sarà prevista nelle Condizioni particolari che la garanzia permane fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione della concessione. Tale previsione è motivata in quanto la presente Concessione comporta vincoli che sono da garantire, indipendentemente dallo svolgimento dei servizi.

Il Concessionario si impegna, in ogni caso, a versare tutte le altre cauzioni previste dal Codice o comunque richieste ai sensi della normativa vigente, nelle forme e con le modalità ivi stabilite.

L'importo della Garanzia può beneficiare delle riduzioni di cui all'art.106 comma 8 del D.Lgs n 36/2023, sussistendone i presupposti ivi previsti. In particolare, si ricorda che, la riduzione del 50 %, non cumulabile con quella di cui al primo periodo dell'art 106 comma 8 sopra richiamato, si applica nei confronti delle micro, delle piccole e delle medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese.

Nel caso di inadempienze contrattuali da parte del Concessionario, l'Ente ha diritto di valersi della suddetta garanzia ai sensi del comma 5, dell'art. 117 del Codice degli Appalti.

Il Concessionario avrà l'obbligo di reintegrare la garanzia di cui si avvarrà la stazione appaltante in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

## **9. ASSICURAZIONI**

Il Concessionario assume la piena ed esclusiva responsabilità civile e penale per eventuali danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti, arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori propri o comunque in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio Responsabilità Civile verso Terzi, che dovrà avere un massimale non inferiore a 1.500.000,00 €, nonché per danni conseguenti infortuni sofferti da prestatori di lavoro del Concessionario (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui il Concessionario si avvalga), ed in relazione a tutte le attività svolte per la gestione del servizio oggetto della Concessione Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro, che dovrà avere un massimale non inferiore a 1.500.000,00 €, e per danni causati da incendio e furto.

Al riguardo, sarà obbligato a presentare idonea copertura assicurativa, ai sensi dell'art. 117, comma 10, del D. Lgs. n. 36/2023, per le principali garanzie e a mantenerla in vigore per tutta la durata del Contratto.

## **CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE**

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

### 10. SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE

In riferimento all'Art. 1 del CAPO 1, del presente Capitolato, il servizio di gestione bar e piccola ristorazione in oggetto dovrà prevedere:

**A. La somministrazione, durante l'orario di apertura del locale, di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico.**

**B. La somministrazione, durante la eventuale fascia oraria del pranzo (dalle 12.00 alle 15.00), oltre ai prodotti di cui al precedente punto 1, di alimenti di piccola ristorazione, cioè di:**

- **prodotti di gastronomia da intendersi come:**

Alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;

Piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;

- **Alimenti con attività di piccola ristorazione:**

Durante la fascia oraria del pranzo il gestore potrà predisporre differenti tipologie di menu, dovrà in particolare tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per cultura, scelta, religione o salute 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.

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

### 11. QUALITA' DEI PRODOTTI

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.

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.

### 12. O.G.M. – ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati.

### 13. INTOLLERANZE ED ALLERGIE

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, **il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza** (per esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.).

### 14. PREZZI DELLE CONSUMAZIONI

I prezzi di vendita delle consumazioni al bar dovranno essere conformi al listino prezzi degli esercizi commerciali della medesima categoria, ed esposti al pubblico.

Unitamente alle tariffe e ai prezzi delle consumazioni, si richiede di esporre anche l'elenco delle norme comportamentali atte a garantire un uso corretto degli impianti e delle strutture.

#### **15. CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI**

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

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

- in contanti;
- mediante moneta elettronica (POS, ecc.);

#### **16. GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

**Il servizio bar e piccola ristorazione dovrà essere assicurato, in maniera minima così come segue:**

- **Orario Estivo dal 01.04 al 30.09 dalle ore 7.00 alle ore 12.00 e dalle 17.00 alle 24.00 con possibilità di prolungamento;**
- **Orario Invernale dal 01.10 al 31.03 dalle ore 8.00 alle ore 12.00 e dalle 17.00 alle 23.00, con possibilità di prolungamento.**

**Il Concessionario dovrà garantire sempre la continuità del servizio di gestione bar e piccola ristorazione.**

**Sarà possibile inserire 1 giorno di chiusura settimanale, oltre a 2 settimane di chiusura per eventuali vacanze, in accordo con l'Amministrazione.**

#### **17. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

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

- a) alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- b) alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- c) alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;
- d) alle spese inerenti la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio;
- e) al pagamento delle utenze per energia elettrica, previa intestazione del Concessionario sull'utenza stessa;
- f) all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- g) 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 cucine, celle frigorifere, magazzino, ecc.) e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, ecc. ;
- h) all'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 (tovagliati e tovaglioli in carta, film ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina, sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, eventuali stoviglie, posate e bicchieri in plastica, ecc.);
- i) Tutti gli oggetti ed utensili da cucina e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.), destinati a venire a contatto con gli alimenti, dovranno essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non dovranno trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:
  - costituire un pericolo per la salute umana;
  - comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
  - comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.
- l) Sarà cura del Concessionario garantire mediante un accordo sottoscritto con l'Associazione Sportiva Calcistica, l'utilizzo degli spogliatoi e delle docce agli utenti dei campi da calcetto e da tennis, in orari e modalità da concordare compatibilmente con le esigenze della società sportiva;

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

Risultano inoltre a carico del concessionario la Manutenzione Ordinaria delle strutture e degli Impianti dati in conduzione. Brevemente si elencano i principali interventi manutentori a carico del concessionario:

1. tinteggiature interne: a cadenza biennale;
2. tinteggiature esterne: periodicamente per garantire un aspetto decoroso dei locali;
3. verniciatura periodica di tutte le parti in ferro sia interne che esterne;

4. riparazione di rivestimenti, pavimenti, controsoffittature, impermeabilizzazioni e coperture, entro sette giorni dal danneggiamento;
5. riparazione e sostituzione di parti accessorie di infissi e serramenti interni ed esterni, entro sette giorni dal danneggiamento;
6. riparazione e sostituzione di apparecchi sanitari e relative rubinetterie, entro due giorni dal danneggiamento;
7. riparazione e sostituzione di parti accessorie di tutte le apparecchiature e tubazioni, entro due giorni dal guasto (smaltimento acque bianche e nere);
8. riparazione e sostituzione di parti accessorie di tutte le apparecchiature elettriche installate, entro due giorni dal danneggiamento;
9. cambio lampade, interruttori, punti presa, e tutte le parti funzionali dell'impianto elettrico, entro un giorno dal danneggiamento o guasto;
10. verifica periodica degli idranti, secondo quanto previsto dalla normativa sulla sicurezza;
11. riparazione e mantenimento delle pavimentazioni dei campi da gioco, entro 1 giorno dal danneggiamento;
12. sostituzione vetri rotti, entro 1 giorno dal danneggiamento;
13. riparazioni di arredi, entro 2 giorni dal danneggiamento;
14. pulizia e tenuta in ordine della viabilità e delle aree circostanti i fabbricati, con cadenza settimanale;
15. mantenimento e cura spazi verdi annessi alle strutture, con cadenza quindicinale;
16. manutenzione degli impianti di riscaldamento e raffrescamento con obbligo di redigere con la ditta manutentrice apposito contratto di manutenzione.

In particolare in merito agli impianti SPORTIVI:

Deve essere effettuata una pulizia ordinaria tale non solamente da mantenere le superfici dei campi atte alla pratica sportiva ma da consentire costantemente una presentazione decorosa degli impianti; Tutte le attrezzature dovranno essere mantenute in perfetto uso e ne dovrà essere garantita la massima cura; Le parti mobili (rete, porte, etc..) dovranno essere riposte in luogo chiuso e protetto nel periodo invernale.

In particolare per le AREE VERDI di pertinenza e le VIE DI ACCESSO:

Pulizia ordinaria costante per garantire una presentazione decorosa di tutto il sito. Sfalciatura e irrigazione delle zone verdi.

Al fine di garantire la fruibilità di tutta l'area nonché una sua presentazione decorosa sono necessari costantemente i seguenti interventi:

1. chiusura dell'intera zona al traffico motorizzato;
2. pulizia ordinaria e rimozione dei rifiuti che dovranno essere differenziati per lo stoccaggio;
3. Il materiale di risulta dello sfalcio del manto erboso dovrà essere conferito negli appositi cassoni per la raccolta del verde presenti nel locale piazzola ecologica comunale di Via Vallarsa;
4. Eliminare le erbacce dai camminamenti
5. Pulizia e cura delle fioriere dell'area in Concessione;
6. Cura ed innaffiamento delle piante poste nel perimetro dei campi. La potatura potrà eventualmente essere concordata con l'Amministrazione;
7. Cura e taglio della siepe posta a confine sud con l'area di proprietà di Padania Acque;

Tutto quanto descritto nel presente articolo ha carattere puramente indicativo e non esaustivo in quanto gli interventi verranno più dettagliatamente concordati con l'Amministrazione Comunale di Sergnano.

**18. GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI IN CONCESSIONE**

L'uso del Centro Sportivo – ricreativo dovrà essere garantito imparzialmente a tutta la cittadinanza, con particolare attenzione per i ragazzi ed i giovani.

La gestione è tenuta a garantire, durante l'intero orario di apertura, i servizi di bar e di accesso alle strutture sportive.

Il Concessionario dovrà inoltre garantire e sorvegliare gli impianti affinché l'uso che ne verrà fatto sia improntato alla correttezza ed educazione. L'esercizio di somministrazione deve sempre improntarsi in maniera qualificata e professionale. Devono essere mantenuti perfettamente efficienti tutti gli arredi e le attrezzature in uso. Tutti i locali devono sempre garantire la massima pulizia e igiene.

Gli spogliatoi, le docce ed i servizi igienici dovranno sempre essere liberamente usufruibili dagli utenti della zona sportiva, compatibilmente con le esigenze e le attività effettuate dalla società calcistica nella restante porzione del centro sportivo.

Deve essere effettuata una pulizia ordinaria tale non solamente da mantenere le superfici dei campi atte alla pratica sportiva ma da consentire costantemente una presentazione decorosa degli impianti.

Potranno essere organizzate attività alternative a quelle attualmente in uso. Sarà indispensabile garantire che tutte le attività alternative dovranno essere organizzate con il preciso scopo di valorizzare il centro sportivo e la località.

Il gestore potrà valutare la convenienza di integrare le attrezzature e le infrastrutture affidategli al fine di rendere economicamente più conveniente la gestione dell'impianto, fermo restando il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale e l'ottenimento di tutte le eventuali autorizzazioni necessarie.

L'Amministrazione Comunale può concedere l'utilizzo degli impianti per organizzare corsi e tornei, previo accordo il gestore.

Le tariffe per l'uso dei campi sportivi dovranno essere in linea con il mercato locale ed affisse al pubblico, previa autorizzazione della Giunta Comunale, pertanto le stesse dovranno essere proposte annualmente all'Amministrazione Comunale, che le approverà con esplicita deliberazione della Giunta Comunale.

#### 19. DIRITTI DI RISERVA

Il Concessionario è tenuto a mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale gli impianti e le attrezzature per manifestazioni ed attività pubbliche e sportive, scolastiche o parascolastiche o comunque patrocinate e di interesse comunale, ogni qualvolta sia richiesto, previo congruo preavviso (di almeno 30 gg.) e con modalità da concordarsi.

### SEZIONE 2 – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

#### 20. QUALITA' ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio (in termini di corretta igiene della produzione, della cottura e delle preparazioni gastronomiche, della conservazione dei relativi campioni, della somministrazione, dell'igiene del personale e degli indumenti di lavoro, delle pulizie, ecc.), sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia, in particolare ottemperando a quanto previsto dai principali riferimenti legislativi e normativi europei e nazionali di interesse trasversale per la professione.

Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

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

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

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

\* \* \*

#### **MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP**

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del **programma di autocontrollo** basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.

Egli dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti adottati, dovranno essere segnalate all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario, pertanto, **in sede di stipula del contratto**, il proprio **Manuale di Autocontrollo HACCP** che sarà eventualmente integrato entro **30** giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

#### 21. PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE – GESTIONE DEI RIFIUTI

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione ed 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.

Al riguardo, dovrà eseguire, a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle

straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti, ecc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

In particolare, Il Concessionario dovrà provvedere:

- a) alla pulizia della cucina, 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;
- b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio del bar e della piccola ristorazione, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;
- c) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;
- d) alla pulizia dei locali spogliatoio e dei servizi igienici destinati al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- e) allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio della cucina e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;
- f) alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili;
- g) **alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione** periodica, 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.

Gli interventi dovranno essere accompagnati dal monitoraggio infestanti con apposite trappole e, in caso di allerta, dovrà essere effettuato, entro il giorno successivo, un intervento di urgenza.

L'Amministrazione si riserva di chiedere al Concessionario di effettuare interventi straordinari che si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta.

Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento, ordinario o urgente che sia, il Concessionario dovrà inviare all'Amministrazione l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico.

Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

\* \* \*

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati.

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.

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 detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

\* \* \*

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

Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata direttamente negli appositi cassonetti sulla pubblica via o negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi di bar e piccola ristorazione.

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

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

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

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.

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.

QUALORA L'ATTIVITA' DI CONCESSIONE DI BAR DOVESSE AMPLIARE IL SERVIZIO CON ATTIVITA' DI RISTORAZIONE, SARA' OBBLIGO E CURA DEL CONCESSIONARIO CHIEDERE LA RELATIVA AUTORIZZAZIONE COMUNALE E L'INSTALLAZIONE DELL'APPOSITO DEGRASSATORE IN QUANTO OBBLIGATORIO PER L'ATTIVITA' DI RISTORAZIONE, PRIMA DEL RILASCIO DELLA RELATIVA AUTORIZZAZIONE.

### SEZIONE 3 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA

#### 22. MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI ALLESTIMENTI

Il Concessionario dovrà impegnarsi, a partire dalla data della consegna dei locali, ad utilizzare con la massima diligenza e mantenere in perfetta efficienza i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione dei servizi, attraverso una costante manutenzione ordinaria ed applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

Restano a carico del concessionario tutti gli oneri di arredo e allestimento necessari per la gestione del bar.

Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria, da effettuarsi **almeno con cadenza biennale**, intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi, ecc. in perfetto stato d'uso, compresa **la tinteggiatura dei locali**.

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 ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute al Concessionario, a valere sulla cauzione definitiva.

Sono posti a carico dell'Amministrazione gli oneri per la manutenzione straordinaria, intendendosi per manutenzione straordinaria le opere di ripristino pavimenti e piastrellature, di sostituzione o riparazione di impianti refrigeranti, di riscaldamento, di ventilazione, ecc..

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.

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.

#### 23. PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

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

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

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali adibiti a bar e piccola ristorazione, cucina, magazzini, sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

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

Sernano, li

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

*Arch. Nisoli Laura*