

COMUNE DI SERGNANO
AREA TECNICA – Servizio Lavori Pubblici

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. 5
Art. 4 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE, DI CONCESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO DEI SERVIZI	pag. 5
Art. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE	pag. 5
Art. 6 - RICONSEGNA DEI LOCALI	pag. 6
Art. 7 - VALORE DELLA CONCESSIONE	pag. 6
Art. 8 - UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA	pag. 6
Art. 9 - GARANZIA FIDEIUSSORIA PROVVISORIA	pag. 7
Art. 10 - GARANZIA FIDEIUSSORIA DEFINITIVA	pag. 7
Art. 11 - ASSICURAZIONI	pag. 7

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

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

Art. 12 - SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE	pag. 7
Art. 13 - PROPOSTE AGGIUNTIVE DA PARTE DEL CONCESSIONARIO	pag. 9
Art. 14 - QUALITA' DEI PRODOTTI	pag. 9
Art. 15 - O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	pag. 11
Art. 16 - INTOLLERANZE ED ALLERGIE	pag. 11
Art. 17 - PREZZI DELLE CONSUMAZIONI	pag. 11
Art. 18 - REVISIONE PREZZI	pag. 11
Art. 19 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI	pag. 11
Art. 20 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	pag. 11
Art. 21 - INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	pag. 12
Art. 22 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	pag. 13
Art. 23 – GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI IN CONCESSIONE	pag. 15
Art. 24 – DIRITTI DI RISERVA	pag. 15

SEZIONE 2 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Art. 25 - PERSONALE IMPIEGATO	pag. 15
Art. 26 - CLAUSOLE SOCIALI DI "PROTEZIONE" O DI "ASSORBIMENTO"	pag. 17
Art. 27 - RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO	pag. 17
Art. 28 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	pag. 18

SEZIONE 3 – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 29 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI	pag. 18
Art. 30 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE - GESTIONE DEI RIFIUTI	pag. 21

SEZIONE 4 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 31 - MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI ALLESTIMENTI	pag. 23
Art. 32 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO	pag. 23
Art. 33 - ONERI SICUREZZA	pag. 24

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

Art. 34 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO	pag. 25
Art. 35 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA	pag. 26

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 annesse 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.

Le specifiche tecniche richiamate in questo Art. 1 potranno essere illustrate nella Relazione Tecnica di cui al punto 15.2 del Disciplinare Amministrativo.

* * *

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 (cfr. Art. 10 del Capitolato "Garanzia fideiussoria definitiva").

Il Concessionario dovrà impegnarsi a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

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 del servizio da parte dell'Amministrazione e degli enti preposti.

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.

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.

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.

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 AVVERRÀ MEDIANTE

APPARECCHIATURE ELETTRICHE LA CUI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE RIMANGONO 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 comprese all'interno del canone concessorio.

4. DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE, DI CESSIONE 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 di **ANNI 5 (CINQUE)**, solari consecutivi, con decorrenza dalla data di redazione di apposito verbale di inizio della **fase di gestione** redatto in contraddittorio tra il Concessionario e il Concedente

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. Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, l'Amministrazione applicherà le penali previste al punto 20 del Disciplinare Amministrativo.

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 un'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, di 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 raccogliere le deiezioni.

8. GARANZIA FIDEIUSSORIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 117 del Codice dei contratti, il Concessionario sarà obbligato a costituire, sotto forma di cauzione o fideiussione, di una "garanzia definitiva".

In relazione alle modalità di costituzione della cauzione si rinvia a quanto previsto al punto 8.2 del Disciplinare Amministrativo.

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.

In relazione alle modalità di costituzione dell'assicurazione si rinvia a quanto previsto al punto 9 del Disciplinare Amministrativo.

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:

- bibite, 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 simili, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;
- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), bevande calde e fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra), ecc.;
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure, ecc.;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri, ecc.;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra, ecc.;
- etc... ogni altro alimento o bevanda ritenuti idonei alla somministrazione;

Sui banconi del bar, il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti, zucchero bianco e di canna grezzo, miele, dolcificanti ipocalorici e latte fresco intero freddo di alta qualità, confezionati secondo le modalità normative in vigore.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia e in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

La somministrazione di qualsiasi tipo di bevanda alcolica potrà essere vietata in relazione all'evoluzione della normativa nazionale, regionale o locale.

B. La somministrazione, durante la 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;

I prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti simili), dovranno essere preparati in loco dal Concessionario, nel rispetto della normativa di legge.

● **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.

Il servizio dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (anche nelle fasce orarie di massima affluenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Dovranno essere messe a disposizione apparecchiature e attrezzature adeguate, per tipologia e numero, al servizio richiesto.

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, come richiamata al successivo Art. 31 del presente Capitolato ("Qualità ed igiene del servizio – Obblighi normativi"); 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, come previsti al punto 20 del Disciplinare Amministrativo.

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. REVISIONE PREZZI

È ammessa la revisione prezzi, a partire dal secondo anno del contratto, nei limiti delle vigenti disposizioni in materia.

Ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. 36/2023 la revisione dei prezzi verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'Amministrazione, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.

L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

16. CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI

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

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

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

17. GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio bar e piccola ristorazione dovrà essere assicurato:

- Orario Estivo dal 04.04 al 30.09 dalle ore 7.30 alle ore 24.00, con possibilità di prolungamento;
- Orario Invernale dal 01.10 al 31.03 dalle ore 7.30 alle ore 21.30, con possibilità di prolungamento.

Il personale addetto al servizio potrà accedere ai locali destinati alla ristorazione a partire dalle ore 7.00, la loro permanenza sarà consentita fino alle ore 21.00 per effettuare le operazioni, da avviare non prima dell'orario di chiusura, di pulizia dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili di lavoro.

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

Nei periodi di affluenza ridotta, potranno essere accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura o di chiusura per ferie, previo preventivo accordo con l'Amministrazione e con il gestore dell'altro servizio di bar e piccola ristorazione, al fine di assicurare l'apertura di almeno un esercizio.

18. INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire sempre la continuità del servizio di gestione bar e piccola ristorazione con annesse strutture ricreative sportive.

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- **scioperi del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno 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;
- **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;
- **interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Disciplinare (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti;

Il servizio, infine, non sarà effettuato qualora si rendesse necessario effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; in tal caso l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto.

In tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

19. 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;

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.

20. 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.

21. 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 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

22. PERSONALE IMPIEGATO

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto (ad eccezione del personale addetto alle pulizie, per il quale il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate) secondo le disposizioni di legge in vigore e dovrà, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi, di cui al successivo Art. 28.

Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili, in tempo reale, le presenze di tutti i lavoratori presenti nei luoghi di esecuzione della prestazione nonché produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

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.

Il personale dipendente del Concessionario, anche nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di subappalto, dovrà:

- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP, di cui all'Art. 31;
- comunicare immediatamente al referente dell'Amministrazione qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi;

23. RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario sarà tenuto ad indicare e comunicare all'Amministrazione, prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti), del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio e ai quali l'Amministrazione potrà far riferimento, direttamente, per dirimere questioni di carattere generale.

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

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

24. FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

In conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 (Capitolo XII – "Formazione") e alle norme vigenti della legislazione nazionale, in particolare agli artt. 36 ("Informazione ai lavoratori") e 37 ("Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti") del D.Lgs. n. 81/2008, che prevedono il rispetto di specifici requisiti in

materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, ogni fine anno, su richiesta dell'Amministrazione, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

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

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

SEZIONE 3 – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

25. 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. Link Utili:

IGIENE E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEL LUOGO DI PRODUZIONE

- Codex Alimentarius Codice di pratica internazionale raccomandato sui principi generali di igiene alimentare – Joint FAO/WHO Food Standards Programme – ultima versione;
- Legge 283/62 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (abrogato art. 2) e D.P.R. 327/80 "Regolamento di esecuzione Legge 283/62;
- Reg. CE 178/02 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.
- Reg. CE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. CE 853/04 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Circolare Ministero della Salute 17/02/2011 Chiarimenti concernenti alcuni aspetti esplicativi del Reg. CE 853/04 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi
- Reg. CE 2073/05 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Reg. (CE) N. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Reg. (CE) N. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- Dlgs N. 193 del 6/11/2007. Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. G.U. del 9/11/2007 n. 261;
- Decreto Ministeriale 26 maggio 2016 – Modifiche al decreto 21 settembre 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.
- Reg. UE 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

- D.lgs. 29/2017 “Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006, 282/2008, 450/2009 e 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti”;
- Regolamento CE1895/2005 “relativo alla restrizione dell’uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari”;
- Reg. CE 2023/2006 “sulle Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP) dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari”;
- UE 202/2014 “riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari”;
- DM 20/09/2013 n. 134 Regolamento recante aggiornamento del decreto del Ministro della Sanità 21/03/73, recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale», limitatamente a bottiglie e vaschette in polietilentereftalato riciclato”;
- UE 10/2011 “riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari”;
- CE 1935/2004 “riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE”;
- DPR 23/08/1982, n. 777 “Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari”;
- DM 21/03/1973 “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale” e simili.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

- Lvo 109/92 Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- Lvo 110/92 Attuazione della Direttiva CEE in materia di alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana;
- Lvo 181/03 Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- Lvo 114/06 Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- UE 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Reg. Delegato UE 1155/2013 che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori per quanto riguarda le informazioni sull’assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti;
- Reg. CE 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari
- Regolamento di esecuzione (UE) 2016/1056 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 per quanto riguarda la proroga del periodo di approvazione della sostanza attiva glifosato;
- Reg. UE 828/14 relativo alle prescrizioni riguardanti l’informazione dei consumatori sull’assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.
- D.M 6793/18 Disposizioni per l’attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/07 e n.889/08 e loro successive modifiche e integrazioni, relativi alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici;
- D.M 6793/18 Disposizioni per l’attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/07 e n.889/08 e loro successive modifiche e integrazioni, relativi alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici;
- D.lgs 20/18 Disposizioni di armonizzazione e razionalizzazione della normativa sui controlli in materia di produzione agricola e agroalimentare biologica;
- Reg. UE 2018/1096 che modifica il regolamento (UE) n. 29/2012 con riguardo ai requisiti per talune indicazioni di etichettatura dell’olio d’oliva

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

- Lvo 109/92 Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- Lvo 110/92 Attuazione della Direttiva CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana;
- Lvo 181/03 Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- Lvo 114/06 Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- UE 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Reg. Delegato UE 1155/2013 che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori per quanto riguarda le informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti;
- Reg. CE 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari
- Regolamento di esecuzione (UE) 2016/1056 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 per quanto riguarda la proroga del periodo di approvazione della sostanza attiva glifosato;
- Reg. UE 828/14 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.
- D.M 6793/18 Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/07 e n.889/08 e loro successive modifiche e integrazioni, relativi alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- D.M 6793/18 Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/07 e n.889/08 e loro successive modifiche e integrazioni, relativi alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- D.lgs 20/18 Disposizioni di armonizzazione e razionalizzazione della normativa sui controlli in materia di produzione agricola e agroalimentare biologica;
- Reg. UE 2018/1096 che modifica il regolamento (UE) n. 29/2012 con riguardo ai requisiti per talune indicazioni di etichettatura dell'olio d'oliva

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

- Reg. UE 609/13 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione;
- Decisione di esecuzione (UE) 2016/1189 che autorizza l'immissione sul mercato del latte trattato con raggi UV quale nuovo prodotto alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio.

ADDITIVI

- Nota Min. Salute n.11619 del 23/03/2018 sui Regolamenti comunitari riguardanti l'impiego e le caratteristiche di purezza degli additivi alimentari, pubblicati nel periodo 1° aprile 2016 – gennaio 2018 (a partire dal Regolamento n. 2016/683 al Regolamento n. 2018/98);
- Reg. UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008;
- Reg. UE 1129/2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari;
- Reg. UE 257/2010 che istituisce un programma relativo a una nuova valutazione degli additivi alimentari autorizzati conformemente al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari;
- Reg. CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari;
- DM n°209 del 27/02/1996 "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari" e smi

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.

Il personale addetto all'esecuzione del servizio oggetto della Concessione dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, attendendosi, in particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, alle seguenti prescrizioni:

- 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.;
- sarà tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura e in tutti i locali interni dati in gestione;
- gli ambienti dovranno essere protetti da insetti ed altri vettori;
- i rifiuti dovranno essere frequentemente allontanati;
- gli utensili dovranno essere giornalmente puliti e disinfettati;
- dovranno essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse; tali piani, al termine di ogni tipologia di lavoro, dovranno essere accuratamente puliti e sanificati;

Ulteriori prescrizioni potranno essere fornite a seguito di sopralluoghi congiunti Amministrazione - Concessionario, oppure da parte degli Organi, sia interni sia esterni, preposti alla vigilanza.

* * *

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, dovrà presentare, **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.

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

* * *

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

Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata direttamente negli appositi cassonetti sulla pubblica via o negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, 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.

SARÀ CURA DEL CONCESSIONARIO INSTALLARE APPOSITO DEGRASSATORE IN QUANTO OBBLIGATORIO PER L'ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE, PRIMA DELL'INIZIO DEL SERVIZIO DI CONCESSIONE.

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.

SEZIONE 4 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA

27. 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, nonché gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, la posateria e, in generale, 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.

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

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.

28. 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.

Il Concessionario sarà tenuto:

- a) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Amministrazione e degli eventuali utenti presenti durante i servizi e trasmettere, entro 30 giorni dalla data di formale inizio del servizio, pena l'applicazione delle penalità previste al punto 20 del Disciplinare Amministrativo, **la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute** di cui all'art. 28, c. 2, lett. a, del D. Lgs. n. 81/2008, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;
- b) a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;
- c) 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;
- d) a fornire all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'esercizio

dell'attività da svolgersi in riferimento alla Concessione di cui al presente Capitolato; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;

- e) 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;
- f) 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.

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

29. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente dalle Unità Operative complesse dell'ATS competente per territorio "Servizio Igiene e Alimenti", l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, idonei controlli e verifiche di tipo igienico - sanitario, sia di tipo qualitativo che quantitativo, per verificare la corrispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato, in genere, e di quanto indicato dal Concessionario nella propria Offerta Tecnica. In particolare, l'Amministrazione, direttamente o attraverso gli Organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, potrà disporre verifiche ed accertamenti, nei locali concessi in uso, in ordine ai seguenti aspetti ed elementi:

- a) decoro, pulizia ed igiene dei locali adibiti a bar e piccola ristorazione, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
- b) espletamento del servizio in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura dei locali adibiti a bar e piccola ristorazione;
- c) regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
- d) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- e) organizzazione delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti;
- f) modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti e della corrispondenza della composizione dei pasti/alimenti somministrati rispetto alle relative grammature e alle temperature di riscaldamento;
- g) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- h) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;
- i) conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);
- j) regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti solidi urbani e dei rifiuti alimentari di origine animale;
- k) regolare svolgimento dei servizi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione dei locali e disinfezione delle attrezzature fisse e mobili, come indicato all'art. 31 del presente Disciplinare;
- l) 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.);
- m) qualità dei prodotti "usa e getta" impiegati (tovaglioli in carta, stoviglie, posate, bicchieri in plastica, ecc.);

30. RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA

Sarà facoltà dell'Amministrazione richiedere al Concessionario, entro 90 giorni solari successivi a ciascun anno di riferimento, una relazione sull'andamento del servizio svolto, contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alle risultanze economiche della gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio e ad eventuali altre problematiche connesse con il servizio stesso.

A seguito della relazione, potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dall'Amministrazione, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

Per il periodo di vigenza contrattuale, a conclusione di ogni anno solare, Il Concessionario si impegna a comunicare all'Amministrazione il valore del fatturato annuo relativamente al servizio di bar e piccola ristorazione con annesse strutture ricreativo – sportive.

Sergnano, li

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Arch. Nisoli Laura