

CAPITOLATO TECNICO

PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR E SOMMINISTRAZIONE DI PICCOLA RISTORAZIONE CALDA/FREDDA E DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDE, SNACK E ALIMENTI PRECONFEZIONATI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO LA SEDE CENTRALE DELL'AUTOMOBILE CLUB D'ITALIA IN ROMA.

CIG n 81394316F1

PREMESSA	3
1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	3
2. UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEL SERVIZIO E BACINO D'UTENZA.....	5
3. LOCALI CONCESSI IN USO	6
4. CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	7
5. VERBALI DI CONSEGNA LOCALI, INSTALLAZIONE DISTRIBUTORI ED INIZIO ATTIVITA'. RICONSEGNA	8
6. MODIFICAZIONI DEI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO	9
7. AUTORIZZAZIONI E LICENZE	9
8. ORARIO DI APERTURA	10
9. DISTRIBUTORI AUTOMATICI	11
9.1 Paniere prodotti.....	11
9.2 Caratteristiche dei prodotti da erogare.....	11
9.3 Assistenza e manutenzione dei distributori automatici - Livelli di servizio	11
10. SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE	12
10.1 Prescrizioni	12
10.2 Servizio di somministrazione di piccola ristorazione pasti freddi e caldi in centro di cottura esterno	13
11. OGM ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.....	14
12. INTOLLERANZE ED ALLERGIE	14
13. CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI.....	14
14. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	15
15. NORME DI PRASSI IGIENICA.....	16
16. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.....	16
17. CONTROLLI DI QUALITA'.....	18
18. OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI.....	20
19. INTERRUZIONE/ SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	20
20. PENALITA' E MODALITA' DELLE CONTESTAZIONI	21

PREMESSA

Il presente Capitolato tecnico descrive le attività, le caratteristiche, le prescrizioni e le modalità quantitative e qualitative di svolgimento del servizio di gestione del bar interno e piccola ristorazione presso gli uffici della sede centrale ACI di via Marsala n. 8, nonché le attività, le caratteristiche, le prescrizioni per l'installazione di distributori automatici di bevande calde/fredde, snack e alimenti preconfezionati presso le sedi ACI di via Marsala n. 8, via Magenta n. 5 e via Solferino n. 32 in Roma.

La concessione ha per oggetto l'affidamento, ai sensi degli artt.164 e ss. del Codice dei contratti pubblici, del servizio gestione bar e piccola ristorazione, comprensivo della installazione di distributori automatici di bevande calde e fredde e snack, presso gli uffici della sede centrale dell'Automobile Club d'Italia in Roma

1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione prevede le seguenti attività da parte del Concessionario:

- allestimento dei locali destinati al servizio bar con arredi, macchinari e attrezzature idonei ed adeguati, necessari per l'espletamento del servizio proposto, quali a titolo meramente esemplificativo: macchine per il caffè, macinacaffè, lavastoviglie, piastre per riscaldare, macchine per ginseng, spremiagrumi, attrezzi per la piccola ristorazione, tazze, bicchieri, cucchiaini, vassoi, e quanto altro necessario per svolgere al meglio il servizio ecc;
- espletamento del servizio di gestione bar e di piccola ristorazione (anche take-away o da consumare in piedi), che non comportino uso di cucine e manipolazione di cibi;

- approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari per l'esercizio dell'attività di bar;
- acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo necessari per il servizio di gestione bar e dei distributori automatici a proprio nome, conto e spese, con assunzione di tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'ACI per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti nonché per la loro conservazione e magazzinaggio;
- predisposizione e affissione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero;
- pulizia e sanificazione, con prodotti adeguati ed ecocompatibili, dei locali e degli spazi adibiti, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati e di altro necessario alla corretta gestione del bar;
- manutenzione degli arredi, delle attrezzature e dei macchinari e di ogni altro supporto funzionale alla conduzione e gestione delle attività;
- installazione e gestione di n. 4 distributori automatici, caldo e freddo e/o combinati caldo/freddo, per la somministrazione di alimenti e bevande, calde e fredde, in comodato d'uso, funzionanti con l'uso di moneta, gettoni o altri sistemi di pagamento elettronico, presso le sedi di via Marsala n. 8, via Magenta n. 5 e via Solferino n. 32, negli spazi indicati nelle planimetrie allegate e secondo la seguente dotazione:
 - n. 2 distributori caldo e freddo, al 1° piano, sede di via Marsala (presente collegamento idrico), per circa 360 persone;
 - n. 1 distributore combinato caldo/freddo, autosufficiente sotto il profilo idrico, al 5° piano, sede di via Magenta, per circa 30 persone;
 - n. 1 distributore combinato caldo/freddo, autosufficiente sotto il profilo idrico, al 2° piano, sede di via Solferino, per circa 120 persone.

Ciascun distributore, caldo o freddo, non potrà superare le seguenti dimensioni massime: larghezza cm 71, profondità cm 81, altezza cm 171.

I servizi saranno svolti all'interno delle suddette sedi ACI, verso pagamento del canone offerto, quale relativa indennità di occupazione dei locali e degli spazi, comprensiva della manutenzione degli impianti centralizzati, dei consumi idrico ed elettrico, compresa la pulizia delle aree antistanti la collocazione dei distributori.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti e dei pasti veloci sarà versato direttamente dagli utenti, anche a mezzo dei buoni-pasto, sia cartacei che elettronici per i quali il Concessionario stesso dovrà adeguare idoneo *pos*.

Il Concessionario, pena la risoluzione del contratto, è obbligato a convenzionarsi con le Società che, di volta in volta, si aggiudicheranno l'appalto di fornitura dei buoni-pasto nel corso del periodo contrattuale - senza la previsione di eventuali oneri a carico dei dipendenti dell'Ente - entro 15 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione del nuovo affidamento.

Il servizio prevede oneri per sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale, pari a € 500,00, oltre IVA, per l'intero periodo contrattuale; all'atto dell'avvio del servizio verrà condiviso il DUVRI tra i responsabili della sicurezza e prevenzione delle parti.

I rischi imprenditoriali, economici e gestionali dell'affidamento rimangono a totale carico del Concessionario il quale si impegna ad eseguire la prestazioni a proprio carico a regola d'arte e provvedendo a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi

necessari, nei quali si intendono ricompresi la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne.

E' vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, da parte del Concessionario, dell'uso anche saltuario dei locali oggetto della concessione.

E' richiesto che il Concessionario, nell'esecuzione dei servizi, impronti costantemente la propria attività a criteri di eco sostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, ecc.), in coerenza con:

- i principi e le linee del GPP-*Green Public Procurement* e del decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, pubblicato in GU n.220 del 21 settembre 2011;
- i *Criteri Ambientali Minimi* (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva e forniture di derrate alimentari, approvati con il D.M. 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare;
- il "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*", approvato con D. L. n. 135 dell'11.04.2008 (pubblicato sulla G.U. n. 107 dell'08.05.2008 ed aggiornato il 10.04.2013 - G.U. n. 102 del 03.05.2013), privilegiando l'uso di prodotti biologici e di commercio equo e solidale.

Inoltre, è richiesto che il Concessionario si adegui al *progetto "Plastic free"* avviato in ACI, in linea con la Direttiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, finalizzato a prevenire la produzione dei rifiuti in plastica quale necessità primaria, rispetto alla generalità nella gerarchia dei rifiuti e con la Direttiva 2018/0172, approvata in data 8 maggio 2019 di concerto tra il Parlamento Europeo e il Consiglio, sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.

A tal fine l'ACI ha avviato un piano progressivo per l'eliminazione dei prodotti di plastica mono-uso vietati, quali: posate, bicchieri, piatti, cannucce, bastoncini cotonati, bastoncini, plastiche ossi-degradabili, contenitori per alimenti e tazze in polistirolo espanso.

Alla luce del suddetto quadro normativo, l'ACI intende ridurre progressivamente l'utilizzo della plastica, fino alla sua completa estinzione entro il 2022, per gli uffici della Sede Centrale e provvedere nel corso del 2020 alla installazione di fontanelle-beverini presso la sede centrale per diffondere l'uso di borracce in materiale ecologico.

Pertanto, i distributori automatici di alimenti e bevande non dovranno offrire prodotti confezionati con plastiche monouso, fatta eccezione per i soli alimenti per i quali è consentito, in ragione delle disposizioni di legge in materia di confezionamento dei prodotti alimentari.

Le bevande calde dei distributori dovranno essere somministrate mediante bicchieri conici di carta compostabile e, nel caso, con l'utilizzo di paline di legno.

I distributori automatici e il bar non potranno erogare bevande in bottiglie di plastica monouso né si potrà fare utilizzo di cannucce, pellicole, contenitori, piatti, bicchieri e posate in plastica.

I prezzi stabiliti per i prodotti somministrati sono fissi ed invariabili per i primi due anni di vigenza contrattuale; a decorrere dal terzo anno di appalto, il listino prezzi potrà essere adeguato in base all'aumento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI). La richiesta di adeguamento dovrà essere corredata dei documenti attestanti la variazione richiesta; in difetto, sarà priva di effetto.

E' assolutamente vietata la vendita di tabacchi, di alcolici, di superalcolici e di acqveviti nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.

2. UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEL SERVIZIO E BACINO D'UTENZA

Il servizio sarà effettuato a favore del personale dell'Automobile Club d'Italia (circa 500 utenti), in servizio presso gli uffici della sede centrale, degli ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno

della sede stessa, compreso altri eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi decentrate e territoriali.

La fruizione del servizio da parte degli stessi è del tutto libera per cui l'ACI non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni, che verranno somministrate quotidianamente e in totale. Pertanto, il Concessionario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

3. LOCALI CONCESSI IN USO

Il locale adibito al servizio bar, sito al primo piano della sede centrale di via Marsala n. 8, è costituito da un ambiente della dimensione di circa mq. 50 e da un locale di servizio attiguo di circa mq. 10, come descritti in dettaglio nella relativa planimetria.

Il suddetto locale è dotato degli impianti idrico, elettrico e di climatizzazione realizzati in conformità alle disposizioni vigenti.

L'ACI si impegna a consegnare i locali tinteggiati e a provvedere alla tinteggiatura periodicamente, ogni qual volta la situazione lo richieda, fermo restando che il Concessionario deve avere cura dei locali, secondo l'ordinaria diligenza, mantenendone il decoro ed il buono stato di conservazione. Sono a carico dell'ACI le operazioni periodiche di disinfestazione e derattizzazione dei locali.

I locali, le attrezzature e gli impianti verranno presi in consegna dal Concessionario all'inizio della concessione, previa redazione di apposito verbale come descritto nel paragrafo 5 e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.

Il concessionario non potrà utilizzare i locali e quanto messo a disposizione dall'ACI per usi diversi da quelli previsti nel presente capitolato tecnico, né potrà modificare la configurazione e l'utilizzo dei locali.

Il Concessionario si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso, dopo aver provveduto alla pulizia, al riordino ed al controllo delle apparecchiature.

Il Concessionario dovrà arredare e attrezzare convenientemente i locali, in conformità al progetto proposto in sede di gara e dovrà predisporre, con gusto estetico e qualità di materiali, attrezzature, bancone-bar, suppellettili, elettrodomestici ecc, nel rispetto della vigente normativa in materia di pubblici servizi, sicurezza, igiene e sanità, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed all'aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli *standard* qualitativi.

E' esclusa la possibilità di installare cucine a gas, nonché qualsiasi operazione di manipolazione di alimenti destinati alla cottura.

Il Concessionario dovrà impegnarsi, a partire dalla data di inizio del servizio, ad utilizzare con la massima diligenza gli spazi messi a disposizione dall'ACI e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio, attraverso una costante manutenzione ordinaria ed applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti.

Il Concessionario dovrà mantenere in perfetto ordine ed in perfette condizioni igieniche e di pulizia i locali del bar, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e le stoviglie utilizzati.

Sono a carico del Concessionario i prodotti utilizzati per l'attività di pulizia che non devono essere tossici, bensì biodegradabili e devono essere sempre contenuti nelle loro confezioni originali, con la relativa etichetta. Inoltre, essi devono essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi ed è, altresì, rigorosamente vietato procedere alle attività di pulizia nelle ore di apertura del bar al pubblico, salvo quanto previsto per assicurare il riordino e l'igiene dei ripiani.

L'ACI è esonerato da qualsiasi responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, sottrazioni, furti delle attrezzature, del bancone e delle stoviglie e quanto altro forniti dal Concessionario.

L'ACI fornirà, nelle ore di apertura del bar interno e nei quantitativi necessari per il normale consumo - salvi gli impedimenti dovuti a cause di forza maggiore - l'acqua, l'energia elettrica e la climatizzazione dei locali, nonché la disponibilità di una linea telefonica abilitata alle chiamate interne.

E' a carico e spese del Concessionario l'eventuale installazione della linea telefonica per uso esterno ed il relativo pagamento dell'utenza.

I distributori automatici dovranno essere installati negli spazi che saranno assegnati dall'ACI, come evidenziati nelle planimetrie allegate. I distributori automatici devono essere dotati di idonea omologazione e marchio CE nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore e devono essere conformi alle caratteristiche indicate nel paragrafo 4 del presente capitolato.

In particolare, relativamente ai consumi energetici, il Concessionario dovrà utilizzare apparecchi frigoriferi/congelatori per l'erogazione delle bevande e per la conservazione dei gelati, appartenenti alla classe A++, ed alla classe A++ per lavatrici, lavastoviglie e forni, secondo d'etichettatura *Energy Label* prevista dalla Direttiva 92/1975 CEE e successivi regolamenti applicativi.

Il Concessionario, rispettando gli orari concordati con l'ACI, avrà libero accesso agli spazi ove saranno collocati i distributori. L'ACI è sollevato da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

4. CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici da installare dovranno:

- a) essere nuovi di fabbrica e/o di ultima generazione, di costruzione non anteriore all'anno 2016, muniti del marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi UE (es. IMQ), tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente 24 ore su 24, per tutta la durata della concessione, nonché in grado di generare ridotti impatti ambientali e risparmi energetici (minimo di classe energetica A e A+);
- b) In particolare, le apparecchiature dovranno:
 - essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
 - essere dotate del codice QR CODE dell'Agenzia delle entrate - Riscossione;
 - essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
 - essere dotate di sorgenti interne di calore collocate in modo da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande e di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
 - essere dotate di sistemi di rilevazione del prezzo dei prodotti mediante tastiera;
 - essere predisposte in modo che sia utilizzata l'acqua potabile di rete;
 - essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
 - rispettare la norma CEI EH 60335-2-75 (*"Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita"*), in tema d'igiene degli apparecchi e di pericoli comuni causati agli utenti;
 - rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
 - contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell'effetto serra;
 - possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nella circolare del Ministero della Sanità n. 35 del 31.05.1979 e dal regolamento d'esecuzione delle norme contenute nella Legge 30.04.1962 n. 283 e s.m.i. (*"Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"*);
 - riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo dello stesso, la denominazione, la ragione sociale e il recapito della Società, nonché il

- nominativo/telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti, ecc.
- essere dotate di chiare indicazioni sulle tipologie dei prodotti offerti e dei relativi prezzi. Non è consentita alcuna forma di pubblicità sui bicchieri, cucchiaini e/o palettine e sui distributori, escluso quella concernente il solo marchio del Concessionario;
- c) garantire l'erogazione dei prodotti di cui all'allegato n. 4 "*Offerta economica-dettaglio*", punto 2.C, che si allega al presente Capitolato tecnico;
- d) essere dotati dei principali sistemi di pagamento, uguali per tutti i distributori:
- a monete e predisposti con gettoniera elettronica che accetti tagli di moneta metallica fino almeno a 5 centesimi di euro (€ 0,05) con sistema *rendi-resto*;
 - a scheda o chiave elettronica ricaricabile (di seguito "*chiavetta*"), da ricaricare tramite gli stessi distributori automatici.

Il valore massimo della cauzione richiesta per la "*chiavetta/scheda*" non potrà superare il valore di € 5,00 (cinque/00) e l'importo dovrà essere rimborsato all'utente a fine contratto. La gestione delle "*chiavette/schede*" (consegne agli utenti, attivazioni, guasti, sostituzioni e tutti gli eventuali problemi connessi o conseguenti), sarà a esclusivo carico del Concessionario.

I distributori che dovessero risultare, durante lo svolgimento del servizio, tecnologicamente obsoleti dovranno essere, previa autorizzazione dell'ACI, tempestivamente sostituiti con altri di tecnologia moderna; parimenti, il Concessionario potrà, nel corso del rapporto contrattuale, previa autorizzazione dell'ACI, sostituire i distributori con altri che abbiano pari o superiori caratteristiche.

5. VERBALI DI CONSEGNA LOCALI, INSTALLAZIONE DISTRIBUTORI ED INIZIO ATTIVITA'. RICONSEGNA

Il Concessionario dovrà assicurare l'avvio del servizio bar e l'installazione e gestione dei distributori automatici previsti tempestivamente e, comunque, entro trenta giorni lavorativi successivi alla data di consegna dei locali, con contestuale verifica dello stato e redazione di apposito verbale, ovvero nel diverso termine stabilito dalle parti.

All'inizio dell'attività verrà redatto apposito verbale di inizio attività, sottoscritto da entrambe le parti, nel quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato del punto di ristoro e di tutto ciò che è oggetto del servizio.

All'avvio del servizio, l'ACI consegnerà al Concessionario le chiavi dei locali che dovranno essere diligentemente custodite. Una copia delle stesse sarà conservata dall'ACI in busta sigillata. Qualora, per qualsiasi motivo, il Concessionario ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo all'ACI provvedendo, altresì, a consegnare copia delle nuove chiavi.

Si evidenzia che lo stabile di via Marsala, ove sono ubicati i locali adibiti a bar, è provvisto di montacarichi, mentre quelli di via Magenta e via Solferino di ascensori.

Gli allacciamenti elettrici e i collegamenti idraulici, nonché tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione degli impianti, si intendono, nessuno escluso, a totale carico del Concessionario che dovrà rilasciare all'ACI la relativa *Dichiarazione di Conformità*, ai sensi del D.M. n. 37/2008 e s.m.i..

In particolare, ciascun distributore dovrà essere dotato di interruttore magneto-termico differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura e $I_{dn}=30mA$ (comunemente definito "*interruttore salvavita*") e di rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

Gli apparecchi dovranno essere conformi alle normative vigenti in materia, nuovi di fabbrica, di ultima generazione ed a risparmio energetico.

Il Concessionario avrà cura di verificare ed eventualmente adeguare i punti di allaccio, elettrici ed idrici, già esistenti.

Dell'avvenuto completamento dell'installazione dei distributori automatici farà fede apposito verbale, redatto congiuntamente dalle parti Concessionario e dal RUP, dal quale dovrà rilevarsi:

- la data di avvio del servizio;
- la consegna, per ogni apparecchiatura installata, della prevista documentazione (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso, dichiarazione del costruttore dei distributori automatici riguardo l'anno di costruzione, attestazione avvenuto controllo integrità prodotti/interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento, autorizzazione Sanitaria registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento da dove sarà stoccata la merce per il rifornimento dei distributori automatici, ecc.);
- l'effettuazione della verifica effettuata sull'anno di costruzione dei distributori automatici, sulla base delle dichiarazioni acquisite.

Alla scadenza dell'appalto, Il Concessionario dovrà provvedere alla disinstallazione ed al ritiro delle attrezzature e del bancone-bar, nonché dei distributori nei tempi concordati e riconsegnare all'ACI quanto ricevuto in affidamento e risultante dal predetto verbale in condizioni di perfetta efficienza e funzionalità, di pulizia fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.

In caso ciò non avvenga, entro 15 giorni dalla scadenza contrattuale, l'ACI provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del 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 fidejussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'ACI al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati. Lo svincolo della garanzia fidejussoria (deposito cauzionale) sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli impianti di proprietà dell'ACI.

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

6. MODIFICAZIONI DEI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO

L'ACI può, per comprovate proprie esigenze, apportare modificazioni ai locali in tutto o in parte. Poiché l'ACI conserva la piena disponibilità degli spazi, temporaneamente affidati al Concessionario al solo scopo di consentire la gestione dei servizi ivi localizzati, la modifica degli stessi non comporterà per il Concessionario titolo ad alcun risarcimento od indennizzo oltre alle spese che fossero da questi sostenute nell'occasione per rimozione di attrezzature o arredi; tuttavia, qualora le variazioni introdotte determineranno manifestamente una incidenza apprezzabile nell'andamento della gestione, si farà luogo ad una revisione delle condizioni contrattuali che, peraltro, non comporterà una proroga *de jure* del contratto.

7. AUTORIZZAZIONI E LICENZE

E' a carico del Concessionario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar/gestione dei distributori automatici, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie e alle licenze commerciali di esercizio.

L'inizio del contratto è vincolato al rilascio delle suddette autorizzazioni o, in subordine, all'esibizione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), presentata ai sensi dell'art. 19 della Legge n. 241 /1990 e s.m.i., per la gestione di esercizio bar intestata al Concessionario.

Tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico del Concessionario.

Quest'ultimo sarà titolare di tutte le autorizzazioni e licenze richieste dalle leggi e regolamenti vigenti, per la gestione del bar e per lo svolgimento delle attività in esso consentite dall'ACI.

Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche e alle loro categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate al concedente.

Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Concessionario e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte.

E' fatto assoluto divieto al Concessionario di farsi sostituire da terzi nella gestione totale o parziale del servizio.

Copia delle autorizzazioni e licenze dovranno essere consegnate all'ACI, nella persona del R.U.P.

8. ORARIO DI APERTURA

In via ordinaria, l'orario di apertura del servizio è stabilito, in via continuativa, tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 07.45 alle ore 16.00.

Il bar resterà chiuso nei giorni di sabato, domenica, festivi ed in caso di lavori necessari, senza diritto di indennizzo alcuno.

Previo accordo con l'ACI, l'esercizio potrà eventualmente chiudere anticipatamente rispetto all'orario ordinario in occasione di giornate prefestive o nel mese di agosto.

Il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici dovrà essere assicurato, con continuità H24, tutti i giorni lavorativi, feriali e festivi.

Il personale addetto al servizio potrà accedere alle sedi dalle ore 07:00; la loro permanenza sarà consentita fino al tempo strettamente necessario e comunque non oltre le ore 17:00, per eseguire le operazioni di rifornimento, manutenzione e pulizia.

9. DISTRIBUTORI AUTOMATICI

9.1 Paniere prodotti

Nelle apparecchiature distributrici di bevande e/o altri generi di conforto, da installare negli spazi oggetto della concessione, dovranno essere resi disponibili prodotti conformi alle disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria. Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa. I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti in modo visibile all'utenza e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate negli spazi oggetto della concessione.

I distributori dovranno garantire l'erogazione dei prodotti di cui all'allegato n. 4 "Offerta economica-Dettaglio", punto 2.C.

9.2 Caratteristiche dei prodotti da erogare

I prodotti da erogare dovranno essere di prima qualità, di marca a rilevanza nazionale e conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari ed essere esenti da OGM (*Organismi Geneticamente Modificati*).

I prodotti confezionati devono essere corredati da etichette conformi alla normativa vigente in materia, per ciascun prodotto, che espungano in particolare la denominazione legale e merceologica, la loro composizione e modalità di conservazione, la ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice, e la relativa sede e stabilimento di produzione e confezionamento. I prodotti da distribuire devono avere le seguenti caratteristiche minime: ogni prodotto dovrà riportare la composizione, la data di scadenza e/o data di confezionamento o il tempo minimo di conservazione, che non dovrà essere troppo ravvicinato e anche laddove è indicato "*consumare preferibilmente entro il...*" dovrà, comunque, essere rispettata e non superata la data indicata, oltre tutte le altre informazioni ai sensi di legge.

Tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con possibilità di indicare la quantità.

E' fatto divieto di distribuire, contestualmente ai prodotti richiesti, alcoolici, tabacchi, riviste e quotidiani e quant'altro non richiesto dall'ACI. L'eventuale introduzione, nel corso della concessione, di nuovi e/o diversi prodotti, rispetto a quelli concordati contrattualmente, dovrà essere concordata a seguito di valutazione del prezzo e accettazione da parte dell'ACI.

La somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dallo schema di *Offerta economica-dettaglio* (all. 4), comporterà l'applicazione delle penali previste al successivo par. 20.

9.3 Assistenza e manutenzione dei distributori automatici - Livelli di servizio

Il servizio di assistenza e manutenzione dei distributori installati ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del concessionario il quale dovrà programmare il piano degli interventi ed, in caso di guasti, pena l'applicazione delle penalità previste al successivo art. 18, si impegna a rispettare i seguenti livelli di servizio:

Livello di servizio	Tempi di intervento massimi
Per riparazioni dei distributori in caso di guasti o malfunzionamenti	Entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione del guasto stesso da parte dell'ACI
Per il rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti.	Entro 12 ore lavorative dalla segnalazione.
Per la sostituzione del distributore con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori, nel caso l'entità del guasto non consenta la riparazione entro le 12 ore lavorative successive alla segnalazione	Entro quattro giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine delle 12 ore.

10. SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE

10.1 Prescrizioni

Il servizio bar e piccola ristorazione dovrà prevedere la somministrazione, durante l'orario di apertura del locale, dei prodotti e degli alimenti di cui ai punti 2a), 2b) e 3 dello schema di *Offerta economica-Dettaglio* (v. all. 4); gli alimenti preparati in centro di cottura esterno ai locali ACI, dovranno essere conservati con le modalità previste per la tipologia ed, eventualmente, sottoposti a riscaldamento e trasportati con le modalità e di tempi di cui al par. 10.2, lett. C).

Dovranno essere forniti, inoltre, prodotti da banco per soggetti celiaci e vegani.

Sul bancone del bar il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti, zucchero bianco e di canna grezzo, miele e dolcificanti ipocalorici, 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, tramezzini ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati e preparati secondo l'offerta formulata in sede di gara.

Nell'ambito di ognuna delle suddette categorie di prodotti dovrà essere assicurata un'ampia varietà, sia per quanto concerne la tipologia che le marche.

I prodotti offerti dovranno essere di marca nota, diffusa a livello nazionale e preventivamente individuati e comunicati ad ACI.

I generi di consumo devono essere in quantità sufficiente a garantire la somministrazione giornaliera, tenuto conto anche degli orari di maggiore affluenza degli utenti.

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali: impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi; l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti; moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

E' vietata la vendita di liquori, acqueviti, alcolici e superalcolici.

I prodotti sfusi, dolci e salati, dovranno essere freschi di giornata e dovranno recare l'indicazione del peso e dei valori nutrizionali.

Nel rispetto della normativa prevista in materia di etichettatura, i prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro la denominazione dell'impresa produttrice, l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la relativa scadenza.

Le operazioni di approvvigionamento, di trasporto presso i locali ACI, di stivaggio e conservazione dei generi alimentari destinati alla somministrazione, confezionati e non, saranno a carico del Concessionario e saranno eseguite in conformità alle disposizioni normative in materia, nonché nel rispetto delle prescrizioni di accesso in vigore presso l'edificio di via Marsala.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle fasce orarie di massima utenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

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

10.2 Servizio di somministrazione di piccola ristorazione pasti freddi e caldi in centro di cottura esterno

Il Concessionario dovrà prevedere anche alla preparazione in centro di cottura esterno all'ACI, al trasporto, alla porzionatura e alla distribuzione di pasti caldi (a cura dello stesso personale del Concessionario).

Il numero annuale presunto di pasti, come rilevato sulla base delle consumazioni attuali, ammonta a circa 7.600 ed è meramente indicativo e non impegna l'ente appaltante. Nessuna pretesa potrà avanzare il Concessionario per variazioni quantitative, sia in diminuzione che in aggiunta, rispetto al quantitativo indicativo sopra evidenziato, fermo restando che dovranno essere forniti tutti i pasti richiesti dall'utenza, anche previo sistema di rilevazione del fabbisogno giornaliero e di prenotazione.

A) Potranno essere serviti:

- 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; - prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti simili); - primi piatti caldi o freddi; secondi piatti caldi o freddi (variando con carne, pesce, uova, latticini, prodotti di salumeria ecc.), con contorni caldi o freddi, piatti unici (tipo caprese, insalatone ecc.).

La somministrazione dei suddetti alimenti potrà essere effettuata anche con un servizio *take-away*, che preveda un apposito contenitore funzionale, igienico, pratico ed ecologico, non in plastica.

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

B) Le grammature minime delle pietanze che compongono primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali (anche integrali), condite anche nelle varianti con verdure o legumi, dovranno corrispondere a 80 gr. a crudo per la pasta asciutta; 40 gr. a crudo per la pasta con minestrina o con legumi. I secondi piatti dovranno avere una grammatura minima pari a 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti. I prodotti di salumeria e formaggi dovranno prevedere almeno 80 gr. di proteine.

Le grammature dei contorni dovranno corrispondere almeno a 250 gr. a crudo per la verdura da servire cotta o per l'insalata mista ed a 60 gr. per l'insalata a foglia. I piatti unici, composti, ad esempio, da insalata a foglia verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc..) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc..., dovranno avere una grammatura di almeno 80 gr. di insalata a foglia, oppure almeno 300 gr. di insalata mista e almeno 80 gr. di proteine.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza e nutrizionali nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

In particolare, per quanto riguarda l'utilizzo delle carni, dovranno essere somministrati prodotti in conformità alla normativa regionale ed ai regolamenti vigenti.

C) Il Concessionario deve impegnarsi a possedere o avere disponibilità, dalla data di sottoscrizione del contratto e, comunque, alla data di avvio del servizio e per tutta la durata del contratto, di un Centro di cottura adeguato alla preparazione dei pasti, posizionato a distanza tale che possa essere assicurato il trasporto in condizioni adeguate, senza alterazione delle caratteristiche dei prodotti e in osservanza delle vigenti prescrizioni igienico-sanitarie.

Il Concessionario, nel caso non sia proprietario del centro di cottura, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata della concessione e deve impegnarsi a possedere, dalla data di sottoscrizione del contratto e, comunque, alla data di avvio del servizio, l'autorizzazione sanitaria in corso di validità relativa al centro di cottura che preparerà i pasti per il presente appalto o dell'attestato di Registrazione sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria competente in conformità alla vigente regolamentazione.

Il trasporto dei pasti multiporzione dovrà essere assicurato con idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione in ACI dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. I pasti dovranno essere confezionati e trasportati nel rispetto della vigente normativa

D) Il Concessionario, con riferimento ai servizi di cui alle lettere A) e B), dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. "*filiere corta*" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG.

Il Concessionario dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

11. OGM 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; al riguardo, il Concessionario dovrà attestare prima della sottoscrizione del contratto, previa richiesta dell'ACI - mediante dichiarazione di responsabilità, all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000 - che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica, né grassi idrogenati e a richiesta dell'ACI esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

12. 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: - Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena/farro - Crostacei e prodotti a base di crostacei - Uova e prodotti a base di uova - Pesce e prodotti a base di pesce - Arachidi e prodotti a base di arachidi - Soia e prodotti a base di soia - Latte e prodotti a base di latte - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - Sedano e prodotti a base di sedano - Senape e prodotti a base di senape -Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Anidride solforosa e solfiti - Lupini e prodotti a base di lupini -Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.), pena l'applicazione delle penali previste al successivo par. 20.

13. CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Il Concessionario si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai fruitori siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;

- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- utilizzare cibi parzialmente cotti.

Il Concessionario si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, del bar, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie e ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, l'Amministrazione si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico del Concessionario, qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente l'ACI da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

14. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si obbliga a gestire il bar, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, in conformità all'offerta tecnica formulata in fase di gara; ogni modifica che comporti variazioni sostanziali del piano verrà concordata preventivamente con l'ACI.

I servizi forniti dovranno essere di buona qualità, rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza, in armonia alle condizioni di mercato. Gli *standards* qualitativi delle prestazioni dovranno essere equiparate a quelle offerte dai bar di pari categoria che operano nella città.

Il Concessionario si obbliga:

- ❖ ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente al progetto proposto in sede di gara, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed all'aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli *standards* qualitativi. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di arredi ed attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni dell'Ente. L'ACI non può essere ritenuta in alcun modo, depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore;
- ❖ ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula delle assicurazioni derivanti da leggi e contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi, a favore del personale impiegato, posti a carico del datore di lavoro;
- ❖ ad assumere a proprio carico le imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento;
- ❖ ad adottare tutti i provvedimenti idonei a garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati e ad assicurare l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- ❖ a dotare il personale delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro, che dovranno sempre essere puliti e decorosi;
- ❖ a provvedere 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 (tovaglioli, pellicole ad uso alimentare, sacchetti ad uso alimentare, stoviglie, posate ecc.);
- ❖ a provvedere all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento dei generi alimentari per il servizio di gestione bar, dei prodotti necessari alla pulizia (disinfettanti, detersivi ecc.) dei locali e degli arredi e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria ecc., utilizzando apparecchiature di qualità e lo sterilizzatore/lavastoviglie delle stoviglie di elevata qualità intrinseca e funzionale.

- ❖ a mantenere puliti giornalmente, con proprio personale, i locali concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) e mantenere gli stessi in condizioni di igiene e decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito dell'Ente;
- ❖ a provvedere allo smaltimento dei rifiuti, in forma differenziata da convogliare negli appositi contenitori per la raccolta e poi conferiti fino ai cassonetti posti al di fuori della sede ACI, per essere smaltiti secondo il calendario dell'AMA.

L'adeguamento a norma deve avvenire in osservanza della legge, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquinamento delle acque, della tutela della sicurezza e dell'ambiente e della prevenzione incendi.

In caso di inadempienza, l'ACI diffiderà il Concessionario ad eseguire i lavori entro un termine fissato, trascorso il quale l'Ente stesso provvederà direttamente con relativo addebito dei costi, con diritto di rivalsa sulle garanzie prestate.

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'ACI ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, elettrico ed idrico, posti al servizio del bar e dei distributori automatici, segnalare la necessità di eventuali interventi straordinari e sospendere, in via cautelativa, l'uso dei distributori automatici, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.

Il Concessionario dovrà installare recipienti portarifiuti da litri 100 - uno per ciascun distributore di bevande calde - con coperchio a ritorno automatico, da tenere in perfette condizioni igieniche e da sostituire qualora diventassero non idonei allo scopo.

15. NORME DI PRASSI IGIENICA

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari, salvaguardandone le qualità organolettiche 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 somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario, quindi, dovrà provvedere affinché 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, siano di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano 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.

Essi, comunque, dovranno rispettare le principali norme vigenti in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" - HACCP, in particolare il D. Lgs. n. 193/2007 *"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"*.

16. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore e dovrà, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno

svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere a tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio il Concessionario dovrà comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto l'elenco nominativo del personale, distinto per mansioni, che sarà adibito al servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento e i numeri di posizione INPS e INAIL.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia ecc.), entro il giorno cinque del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del servizio, fatte salve le eventuali integrazioni.

Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza.

L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto entro cinque giorni.

Il Concessionario dovrà esibire ad ogni richiesta dell'ACI, in originale o copia autentica, il libro matricola, il libro paga e il registro infortuni previsti dalle vigenti norme e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relativi ai dipendenti.

Il personale addetto alla gestione dei bar dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate dall'ACI.

I dipendenti del gestore, che presteranno servizio presso l'esercizio bar, saranno obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti di tutta l'utenza ed agire in ogni occasione con diligenza professionale, così come richiesto dal servizio.

Il Concessionario, inoltre, si dovrà impegnare ad impiegare personale che osservi diligentemente le norme di legge e le disposizioni dell'ACI, in merito alla sicurezza, all'accesso e alla permanenza nei locali, impegnandosi nel contempo a sostituire quegli operatori che diano motivo di fondata lagnanza da parte dell'Ente.

In particolare, il Concessionario dovrà curare che il proprio personale:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia;
- rispetti il divieto di fumare.

Il Concessionario sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Esso risponderà dei danni derivati a terzi da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

Il Concessionario dovrà segnalare all'ACI il nominativo del proprio referente quale proprio rappresentante responsabile di tutti gli adempimenti previsti dal presente contratto.

Il Concessionario, per il tramite del proprio referente, dovrà controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio. Esso dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti per il controllo dell'andamento del servizio. In caso

di assenza dell'incaricato, il gestore dovrà comunicare il nominativo e l'indirizzo di un suo sostituto. Il Concessionario dovrà comunicare l'indirizzo ove inviare ogni eventuale comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio del responsabile.

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 personale impiegato dal Concessionario dovrà:

- indossare idonee divise per foggia e qualità, curate, igienicamente e visivamente in condizioni perfette, munite del segno distintivo dell'impresa del Concessionario e di tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i. ed attenersi alle prescrizioni di cui agli articoli del Titolo III del medesimo regolamento;
- osservare scrupolosamente tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP aziendale;
- essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad idonea visita di idoneità da parte di Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Ente;
- adeguarsi alle disposizioni del Direttore dell'esecuzione del contratto e al rispetto delle norme di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al Direttore dell'esecuzione del contratto qualunque evento anche accidentale che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato, 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.

L'Amministrazione, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

17. CONTROLLI DI QUALITA'

L'ACI, fermo restando la verifica delle autorizzazioni previste dalla legge per la vendita al pubblico di bevande e alimenti, verifica, anche mediante propri incaricati, sulla regolarità delle seguenti certificazioni:

- idoneità igienico/sanitaria dei distributori automatici;
- idoneità igienico - sanitaria degli addetti al servizio;
- polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi derivanti dall'installazione dei distributori.

L'ACI si riserva di eseguire, a campione, controlli periodici al fine di verificare il corretto uso degli spazi concessi e il rispetto degli impegni assunti per la qualità dei prodotti e del servizio.

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l'ACI potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dei servizi nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività senza che il Concessionario abbia ad impedirli.

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica, in qualunque momento, ai dipendenti dell'Ente a ciò preposti od a persone appositamente incaricate, in tutti i locali e le aree di svolgimento dei servizi oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del servizio svolto.

L'ACI si riserva, inoltre, di operare controlli igienico-sanitari sul personale addetto, verificare la validità dei libretti sanitari, nonché effettuare controlli a campione su tutti prodotti posti in vendita nonché sui piani di lavoro utilizzati. I controlli riguarderanno:

A) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

A titolo esemplificativo e non esaustivo:

- modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
- modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- qualità e quantità degli alimenti;
- presentazione degli alimenti;
- etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- modalità di impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti, attrezzature e locali;
- interventi di manutenzione a carico del gestore;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale e organigramma;
- professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
- tempi di attesa;
- ordine e pulizia dei locali.

B) CONTROLLI DELLE PROCEDURE ADOTTATE AI SENSI DELLE VIGENTI NORMATIVE SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Detti controlli riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP di cui il Concessionario è tenuto a fornire copia, prima dell'avvio del servizio, al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Riguardo i sopra indicati controlli, il Direttore dell'esecuzione del contratto farà pervenire al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro 15 giorni, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il Concessionario sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine temporale sopra richiamato il Concessionario non fornirà alcuna controdeduzione e se, contestualmente, non saranno rispettate le prescrizioni richieste, l'ACI procederà alla risoluzione del contratto.

E' fatto altresì obbligo al Concessionario di stipulare, con oneri a proprio carico, idonea convenzione con strutture sanitarie pubbliche e/o convenzionate al fine di svolgere controllo microbiologici a campione sui prodotti posti in vendita e sui piani di lavoro adottati nonché ogni qual volta l'ACI ne faccia richiesta. I risultati delle analisi effettuate dovranno essere inoltrati all'Ente entro 48 ore dalla refertazione delle stesse da parte delle suindicate strutture sanitarie. Farà fede, al riguardo la data di refertazione.

18. OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI

Il Concessionario si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali e le disposizioni dell'ACI, nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività derivante dall'affidamento e terrà indenne l'Amministrazione da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose dell'ACI o di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.

La distribuzione dei prodotti alimentari di pronto consumo dovrà essere effettuata dal personale addetto secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 193/2007 e dalla metodologia HACCP.

A tal fine, si sottolinea l'opportunità che i bicchieri, le tazzine siano trattati con lavastoviglie che raggiungano almeno i 90°C. In caso di impossibilità di utilizzo di tale apparecchiatura, ad esempio rottura momentanea, per garantire, comunque, un elevato livello igienico, dovranno essere utilizzati piatti e stoviglie monouso - non di plastica, ma di carta compostabile - senza alcun costo aggiuntivo per gli utenti.

Il Concessionario ed il personale dallo stesso impiegato hanno accesso nei locali dell'ACI per il solo fine della gestione del bar nell'osservanza delle disposizioni dell'ACI stessa. Il Concessionario solleva pienamente l'Amministrazione da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente affidamento, possano derivare ai suoi amministratori e dipendenti, come pure solleva l'ACI da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente contratto.

L'ACI non sarà tenuta a risarcire al Concessionario alcun danno a persone o cose di proprietà di questo ultimo in conseguenza di azioni di fulmini, incendio non imputabili all'Ente. A tal fine il Concessionario provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni, come previsto all'articolo 16 del presente Capitolato tecnico.

19. INTERRUZIONE/ SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio.

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

- *sciopero 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 modo da poter concordare le modalità di erogazione del servizio secondo modalità anche minime;
- *in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature*: dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività;
- *interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore* non riconducibili a responsabilità del Concessionario.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad entrambe le parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante la diligenza adottata.

Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature, materiali, generi di consumo, vertenze di lavoro, scioperi o difficoltà finanziarie non costituiscono cause di forza maggiore, salvo che il gestore non offra prova contraria.

Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, ne dovrà dare avviso senza indugio e nel più breve tempo possibile l'altra parte mediante P.E.C., precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di detto avvenimento.

La comunicazione del Concessionario dovrà essere effettuata al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale dovrà adottare le misure ritenute opportune.

Il servizio non potrà essere effettuato qualora si rendesse necessario effettuare, da parte dell'Ente, lavori urgenti e indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; il calendario dei lavori sarà comunicato al Concessionario congruo anticipo e il Concessionario non potrà richiedere, per questo, compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Il Concessionario, salvo quanto previsto nel presente articolo, non potrà sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'ACI.

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempienza contrattuale e determinerà la conseguente risoluzione del contratto. In tal caso l'ACI procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'ACI e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

20. PENALITA' E MODALITA' DELLE CONTESTAZIONI

Tenuto conto della primaria necessità che il presente servizio venga svolto con la massima professionalità e serietà, a prevenzione di ogni inefficienza, causa potenziale di danni alla salute pubblica, si individuano alcune circostanze che danno luogo all'applicazione di penali come di seguito indicato, previa contestazione al Concessionario.

La violazione di quanto previsto per l'espletamento del servizio o il compimento da parte del Concessionario o dei suoi collaboratori/dipendenti, di azioni e/o atti che abbiano compromesso o tali da compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, comporteranno l'applicazione di sanzioni adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della concessione.

In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'ACI applicherà le seguenti penali:

N.	DESCRIZIONE	IMPORTO PENALE
1	Mancata rispetto dei termini previsti per la l'allestimento dei locali bar e l'avvio del servizio.	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo fino ad un massimo di 15 gg., decorsi i quali l'ACI avrà la facoltà di risolvere il contratto
2	Ritardo superiore a 15 gg. nella corresponsione del canone annuale rimborso spese entro i termini stabiliti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto
3	Mancato rispetto dei termini previsti per la consegna e l'installazione dei distributori	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo, fino ad un massimo di 15 gg., decorsi i quali l'ACI avrà la facoltà di risolvere il contratto
4	Mancata consegna/aggiornamento, nei tempi stabiliti, dell'elenco dettagliato dei distributori automatici installati e dei prodotti erogati, con relativi prezzi, e dichiarazione allegata.	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
5	Mancato rispetto dei tempi d'intervento massimi per le riparazioni dei distributori in caso di guasti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
6	Mancato rispetto dei tempi d'intervento massimi per il rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
7	Mancata sostituzione del distributore, entro quattro giorni lavorativi successivi alla segnalazione, nel caso l'entità del guasto non consenta la riparazione	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo e per ogni distributore non sostituito

8	Mancata segnalazione, con appositi avvisi e/o liste, di prodotti controindicati ai soggetti intolleranti o allergici	€ 100,00 a prodotto, per la prima infrazione € 200,00 a prodotto, per infrazioni successive
9	Somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dal "paniere prodotti"	€ 50,00 a prodotto, per la prima infrazione € 100,00 a prodotto, per infrazioni successive
10	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio	€ 100,00 a prodotto, per la prima infrazione € 200,00 a prodotto, per infrazioni successive. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'ACI avrà la facoltà di risolvere il contratto
11	Mancato intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione con le periodicità stabilite.	€ 50,00 per la prima infrazione € 100,00 per le infrazioni successive
12	Ritardo nella rimozione delle proprie apparecchiature e nei necessari ripristini alla scadenza del contratto, entro i termini stabiliti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
13	Mancata integrazione o sostituzione pasti, nel caso in cui i pasti o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno o le pietanze da servire non raggiungano le temperature adeguate, oppure non sia rispettato il menù previsto;	€ 50,00 per la prima infrazione € 100,00 per le infrazioni successive
14	Scarso decoro o correttezza nei rapporti con l'utenza da parte del personale del Concessionario	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo

L'importo della penalità, compresa la rifusione di spese e/o danni, sarà addebitato direttamente al Concessionario e non potrà superare, complessivamente, il 10% del valore economico della concessione, pena la facoltà di procedere alla revoca della Concessione.

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al Concessionario a mezzo comunicazione scritta, inoltrata per posta elettronica certificata (PEC). Entro 5 (cinque) giorni, naturali e consecutivi, dalla data della suddetta comunicazione, il Concessionario potrà presentare eventuali osservazioni e/o controdeduzioni. Decorso il suddetto termine l'ACI, qualora non riceva giustificazioni oppure, avendole ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario.

L'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Ente a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio.