

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEI BAR E DI  
DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI GENERI DI RISTORO PRESSO I LOCALI DI CINECA – SEDI  
DI CASALECCHIO DI RENO (BO)**

**CAPITOLATO TECNICO**

## **Indice**

1.	OGGETTO DELLA CONCESSIONE .....	3
2.	DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEL SERVIZIO .....	3
3.	LOCALI E ALLESTIMENTI .....	5
4.	PRODOTTI.....	9
5.	STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI.....	10
6.	STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL GESTORE .....	10
7.	ONERI ED OBBLIGHI DEL GESTORE .....	12
8.	PREZZI AL PUBBLICO .....	12
9.	VERIFICHE DI CONFORMITÀ .....	13
10.	REPORTISTICA .....	14
11.	ALLEGATI.....	14

## 1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato regola i rapporti tra Cineca Consorzio Interuniversitario (di seguito denominata “Amministrazione”) e l’Operatore Economico aggiudicatario (di seguito denominato “Gestore”) e ha per oggetto:

- l’affidamento in concessione degli spazi e locali di proprietà dell’Amministrazione idonei all’esercizio del servizio di **bar** tavola fredda e calda (con esclusione dei processi di cottura), da effettuarsi presso la sede del Consorzio di Casalecchio di Reno (BO), via Magnanelli 6/3.
- il servizio di **distribuzione automatica** di bevande calde e fredde e di alimenti vari preconfezionati da effettuarsi presso le sedi del Consorzio di Casalecchio di Reno (BO), via Magnanelli 6/3 e via Magnanelli 2.

Il servizio in oggetto si rivolge ai dipendenti del Consorzio (attualmente 735, di cui 613 presso la sede di Via Magnanelli 6/3 e 122 presso la sede di via Magnanelli 2), ad eventuali ospiti e a quanti sono interessati alle attività che si svolgono nei locali dell’Amministrazione.

Conseguentemente alla possibilità di svolgimento della prestazione lavorativa da parte dei dipendenti in smart working è da considerarsi una presenza giornaliera media di 250 dipendenti circa.

L’Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti indicati nel presente capitolato. La fruizione del servizio da parte degli utenti sarà del tutto libera, per cui l’Amministrazione non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che saranno somministrate quotidianamente e in totale.

L’Amministrazione si riserva la facoltà di affidare a terzi altri locali interni agli immobili, fatta eccezione per quelli destinati al servizio bar, e/o spazi esterni per attività di catering in occasione di meeting o convegni senza che nulla possa essere eccepito dal Gestore.

Il presente Capitolato Tecnico è stato redatto tenendo conto, per quanto applicabile alla presente procedura, delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a “Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

È, inoltre, richiesta l’osservanza delle disposizioni di cui al D.lgs. 196 del 8/11/2021 che ha dato attuazione dalla Direttiva UE 2019/904 sulla riduzione dell’incidenza di determinati prodotti di plastica sull’ambiente.

## 2. DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEL SERVIZIO

Per quanto concerne il **bar**, il Gestore si impegna a condurre il servizio e le attività connesse con diligenza, professionalità e decoro, rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, assicurando gli adempimenti descritti nel Capitolato e coerentemente con quanto offerto in sede di gara nell’Offerta Tecnica.

Le attività di rifornimento, preparazione, conservazione e somministrazione dei prodotti alimentari devono essere effettuate dal personale addetto nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e secondo la metodologia del Manuale HACCP adottato dal Gestore.

Il Gestore deve osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro e di carattere igienico e sanitario previste per le attività specifiche della Concessione.

In particolare, il Gestore, tramite il proprio personale e a proprio carico, deve:

- eseguire le pulizie quotidiane delle attrezzature e delle superfici utilizzando detergenti e disinfettanti appropriati;

- adottare accorgimenti allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti nei locali, quali pulizia e riordino continuativi di tavoli e locali, cortesia del personale, ecc.;
- prevedere e far rispettare il divieto di fumare all'interno dei locali dei bar, secondo la normativa vigente;
- organizzare il servizio in coerenza con la gerarchia europea dei rifiuti (direttiva 2008/98/CE) e il Circular Economy Action Plan ([https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy-action-plan\\_en](https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy-action-plan_en)) che vede nella prevenzione della produzione (evitare di produrre il rifiuto) l'azione prioritaria;
- provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti, in base a quanto previsto dalla normativa e dai regolamenti vigenti, tramite posizionamento di appositi contenitori differenziati ad uso esclusivo dei bar ed il conferimento presso gli appositi punti di raccolta differenziata, facilitando all'utente la corretta separazione dei rifiuti;
- trattare e smaltire gli eventuali rifiuti tossici o pericolosi prodotti dai bar secondo la normativa e i regolamenti vigenti.

La fornitura di utensili da cucina, stoviglie, pentole, posateria, servizi di piatti, vassoi per il self-service e qualunque altra dotazione strumentale necessaria allo svolgimento del servizio è a carico del Gestore.

Si specifica che i singoli piatti, pasti e/o prodotti dovranno essere preparati all'esterno, potendosi esclusivamente riscaldare all'interno degli spazi adibiti al servizio.

### **Orari di apertura del bar**

Il servizio deve essere erogato dal lunedì al venerdì, orientativamente dalle 7.00 alle 17.00.

Il Gestore può concordare con il DEC:

- un diverso orario di apertura in base a specifiche esigenze dell'Amministrazione;
- eventuali periodi di riduzione dell'orario;
- periodi di chiusura al pubblico nel corso del mese di agosto e/o delle festività natalizie.

Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario di erogazione dei servizi devono essere comunque programmati in anticipo e autorizzati dal DEC. Il Gestore non può sospendere o interrompere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione.

### **Interruzione del servizio**

Previo congruo preavviso di tre mesi comunicato per iscritto al Gestore, salvo casi di indifferibile urgenza, l'Amministrazione si riserva di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edili o impiantistici nello stabile o nei locali.

In caso di sciopero del personale del Gestore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione, nella persona del DEC, deve essere avvertita con la massima sollecitudine.

Le interruzioni totali del servizio per causa 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 una delle parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata. Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature o materiali, vertenze di lavoro, sciopero del personale del Gestore 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, avvisa l'altra parte a mezzo PEC senza indugio e nel più breve tempo possibile precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento. Le parti sono comunque tenute ad adottare ogni provvedimento necessario per ridurre al minimo gli eventuali danni risultanti da un'interruzione dovuta a forza maggiore.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dalle cause di forza maggiore, l'Amministrazione si riserva il diritto al risarcimento dei danni subiti.

\*\*\*\*\*

La **distribuzione automatica** dovrà essere garantita sotto la completa responsabilità del Gestore, con l'organizzazione dei mezzi e del personale necessario e nel rispetto delle normative vigenti in materia.

In particolare, l'attività di rifornimento dei distributori automatici e l'assistenza tecnica necessaria al loro funzionamento devono essere svolti nel pieno rispetto delle disposizioni contenute negli artt. 33, 34 del DPR 327 del 26/3/1980.

Sarà cura del Gestore provvedere in particolare:

- al rifornimento di materie prime, dei prodotti preconfezionati e delle eventuali monete nei distributori;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature installate;
- alla pulizia, sia interna che esterna, delle macchine tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse.

Il Gestore dovrà altresì rilasciare all'Amministrazione, nella persona del DEC, alla fine di ogni anno, un riepilogo dei quantitativi venduti per ogni tipologia di prodotto.

### 3. LOCALI E ALLESTIMENTI

I locali concessi dall'Amministrazione per l'allestimento e la gestione del **bar** sono individuati nell'Allegato 1 – Planimetrie locali bar (che contiene altresì un'ipotesi distributiva degli spazi, da ritenersi non vincolante).

L'allegato di cui sopra è reso disponibile nella documentazione di gara esclusivamente per definire la consistenza dei locali, la cui esatta e dettagliata conoscenza è demandata, in sede di gara, al sopralluogo obbligatorio previsto per i concorrenti. Al termine delle attività di sopralluogo dovrà essere controfirmato da entrambe le parti apposito verbale.

Il Gestore accetta i locali concessi nello stato in cui si trovano al momento della consegna, assumendo la responsabilità della conservazione, della custodia e della manutenzione degli stessi, per tutta la durata della Concessione.

Il Gestore è obbligato ad arredare e ad attrezzare i locali, fornendoli di tutto quanto necessario alla funzionale conduzione dei bar, al corretto svolgimento del servizio e secondo quanto descritto nell'Offerta Tecnica.

Il Gestore, nell'Offerta Tecnica, dovrà formulare una proposta di allestimento dei locali che descriva le modalità di utilizzo degli spazi e il layout degli stessi.

In particolare, nell'Offerta Tecnica:

- la proposta di allestimento dovrà garantire la migliore dislocazione degli ambienti e l'ottimizzazione degli spazi di servizio, a favore dell'area destinata ai fruitori;
- il perimetro degli spazi esterni dovrà essere appositamente delimitato, sarà obbligatorio un allestimento sobrio e non invasivo e dovrà essere curata l'omogeneità tipologica degli arredi;
- dovranno essere previste modalità specifiche di gestione del servizio take-away.

Il Gestore potrà, in ogni momento durante la durata del contratto, proporre eventuali modifiche o integrazioni alle attrezzature, agli arredi ed al layout dei locali, che intenda realizzare senza oneri per l'Amministrazione e senza dovere operare modifiche al layout degli impianti.

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Gestore dovranno essere mantenuti in perfetto stato d'uso per tutta la

durata della Concessione e ogni necessaria sostituzione di arredi ed attrezzature sarà a totale carico del Gestore.

Tutte le attrezzature e tutti gli arredi forniti dal Gestore resteranno di sua proprietà alla scadenza del contratto, salvo diversi accordi che potrebbero intervenire tra le parti.

### **Pulizia dei locali**

Il servizio di pulizia straordinaria dei locali (es. finestre e infissi) resterà a carico di Cineca.

Il Gestore deve garantire tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione ordinarie di tutti i locali di svolgimento del servizio di propria competenza, eventualmente ove presenti anche aree esterne, e dei relativi macchinari, attrezzature, arredi e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio.

Il Gestore dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti in condizioni ottimali di decoro e costantemente puliti, anche durante l'orario di svolgimento del servizio. In particolare, dovrà garantire lo sgombero e la pulizia dei tavoli durante l'orario di somministrazione dei pasti ed al termine del servizio.

Il sistema HACCP deve essere gestito in modo corretto anche in riferimento alla pulizia dei locali di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione di qualità HACCP. Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso la sede di esecuzione del servizio la scheda pulizie HACCP da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili. A tal proposito, deve essere compilato un registro delle pulizie, tenuto a disposizione dell'Amministrazione in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento dei servizi, che raccolga tali schede.

I prodotti in uso per la pulizia devono, inoltre, essere compatibili nella destinazione d'uso con le superfici, gli arredi e le attrezzature.

Al fine di evitare contaminazioni, tutti i prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi non accessibili a dipendenti e visitatori. È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci, ecc.

### **Prevenzione e gestione dei rifiuti**

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui presente Capitolato è interamente a carico del Gestore e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa in materia di raccolta differenziata e alle norme vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali (es olii e grassi alimentari esausti).

I contenitori per la raccolta dei rifiuti dovranno essere conformi alla normativa in vigore

Il Gestore dovrà mantenere, rendere disponibile e consegnare al DEC copia della documentazione comprovante la corretta gestione dei rifiuti speciali (es. formulario) nel rispetto della normativa vigente nonché del principio di trasparenza e tracciabilità dei rifiuti.

L'Amministrazione autorizza il Gestore a conferire i rifiuti presso gli appositi punti di raccolta differenziata interni alla sede Cineca; nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato fuori dai locali. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canalini di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, i lavori di spurgo saranno addebitati al Gestore e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare eventuali penali in caso di errato conferimento dei rifiuti.

## Utenze

Sono a carico dell'Amministrazione le spese di gestione della struttura, ivi comprese le spese relative a tutte le utenze necessarie allo svolgimento del servizio (es. energia elettrica, acqua, condizionamento dei locali, ecc.).

## Adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti

La manutenzione ordinaria dei locali, attrezzature e arredi è a carico del Gestore per tutta la durata della Concessione.

Rientrano nella manutenzione ordinaria gli interventi di riparazione e/o sostituzione di macchinari, delle attrezzature e arredi e di quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio nel rispetto di quanto previsto dagli standard HACCP.

Le attività di manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi è a carico del Gestore, mentre quella dei locali e degli impianti è a carico dell'Amministrazione.

## Pubblicità

Nelle aree limitrofe dei locali oggetto della Concessione, il Gestore potrà richiedere al DEC l'installazione di eventuale segnaletica per indicare all'utenza la presenza di un servizio bar.

## Accesso ai locali

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata e siglata sui lembi presso la portineria della sede Cineca, dove verrà indicato dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Qualora, l'Amministrazione dovesse accedere ai locali per emergenze potrà utilizzare la chiave dandone comunicazione tempestiva al Gestore.

Nel caso in cui il Gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto al Direttore dell'Esecuzione del Contratto provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi alla portineria.

Le conseguenze dirette ed indirette derivanti da mancanza o negligenza al riguardo sono ad esclusivo carico del gestore.

## Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali

Il Gestore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata del contratto ad utilizzare i locali esclusivamente per il servizio oggetto e a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

\*\*\*\*\*

Per quanto attiene la **distribuzione automatica**, l'Amministrazione mette a disposizione del Gestore i locali in cui dovrà installare i distributori (nel numero minimo di 5, secondo quanto indicato nel capitolato), individuati nell'Allegato 2 – Planimetrie locali distribuzione automatica.

L'installazione dovrà avvenire entro 15 giorni dalla data di consegna dei locali da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto e dovrà essere documentata mediante la stesura di un verbale redatto di concerto fra il Direttore dell'esecuzione del contratto stesso e il Referente del Gestore.

La collocazione e la numerosità dei distributori (minimo 5) sarà concordata tra il Gestore e l'Ufficio Tecnico di Cineca, in luoghi facilmente accessibili, che non costituiscano intralcio alle attività dell'Amministrazione.

L'Amministrazione inoltre è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

Alla scadenza del contratto il Gestore si impegna a rimuovere le proprie apparecchiature, senza dover tuttavia provvedere a ripristinare i locali nello stato in cui si trovavano antecedentemente alla stipula del contratto.

### **Caratteristiche dei distributori**

I distributori dovranno:

- essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- essere muniti di marcatura CE ed essere rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche e alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzioni incendi di cui all'art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e s.m.i. e a norma del D.lgs. 81/08 e s.m.i.;
- rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge;

Dovranno inoltre:

- riportare una targhetta con il nominativo del responsabile del servizio;
- riportare il nominativo e la ragione sociale del Gestore ed il recapito telefonico;
- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie di prodotti offerti e sul relativo prezzo.

I distributori adibiti all'erogazione di bevande devono avere una capace autonomia di bicchierini e palette.

Il Gestore, prima dell'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'Amministrazione le schede tecniche e le schede di sicurezza di tutti i prodotti che intende impiegare.

I distributori che durante lo svolgimento del servizio risulteranno tecnologicamente obsoleti dovranno essere tempestivamente sostituiti da distributori tecnologicamente in linea con quanto presente sul mercato.

L'Amministrazione è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni causati a persone o cose per prodotti difettosi o igienicamente inadeguati e per cattivo funzionamento, incendio, esplosione delle macchine distributrici.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di poter richiedere lo spostamento/rimozione dei distributori, senza che le possa essere addebitato alcun onere, per ragioni legate a proprie necessità.

### **Assistenza e manutenzione**

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate e il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del Gestore il quale, in caso di guasto, deve provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro 24 ore dalla segnalazione del guasto stesso da parte dell'Amministrazione della persona del DEC.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti il Gestore deve apporre sui distributori apposite etichette contenente i recapiti del servizio di assistenza.

Qualora l'entità del guasto non consenta la riparazione del distributore entro le 24 ore lavorative dall'avvenuta segnalazione, il Gestore ha l'obbligo di sostituirlo, a propria cura e spese, entro i successivi 4 giorni lavorativi, con un altro distributore con uguali o superiori caratteristiche.



## 4 PRODOTTI

Il Gestore deve rendere sempre disponibili nel **bar** generi alimentari di consumo e bevande di alto livello qualitativo, conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria e ai requisiti minimi definiti nel presente Capitolato.

Nell'Allegato 3 – Listino prodotti base bar è indicato l'elenco minimo di prodotti di cui il bar dovrà essere fornito e che saranno oggetto di offerta da parte del Gestore.

Tutti i prodotti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria.

Il Gestore si impegna a comunicare al DEC, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati per la fornitura delle derrate alimentari e a mettere a disposizione per i controlli le bolle di accompagnamento e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio.

I menù proposti all'utenza dovranno almeno prevedere i prodotti base indicati nell'Allegato 3 – Listino prodotti base bar con la seguente varietà:

- diversi tipi di insalate ogni giorno;
- almeno 2 tipologie diverse di piatti freddi (ad es. roastbeef, vitello tonnato, taglieri di salumi e formaggi misti, ecc.) ogni giorno;
- almeno 3 tipologie diverse di panini/tramezzini/toast ogni giorno;
- almeno 3 tipologie diverse di pizza/piadine ogni giorno;
- almeno 2 tipologie diverse di primi piatti caldi ogni giorno (anche decongelati);
- almeno 2 tipologie diverse di secondi piatti caldi ogni giorno (anche decongelati);
- almeno 2 tipologie diverse di contorni caldi o freddi.

Alcuni prodotti tra i più comuni in menù (es. panino con prosciutto, pizza) devono essere sempre disponibili, o ne deve essere garantita la preparazione immediata, anche nelle ore pomeridiane.

Le etichettature dei singoli prodotti dovranno riportare l'elenco di tutti gli ingredienti presenti e le relative percentuali. In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e derivati. Il Gestore dovrà garantire, su specifica richiesta dell'utente interessato, la fornitura di pasti ad hoc per celiaci e per intolleranze da nichel o altra intolleranza.

Presso il bar oggetto della Concessione, all'inizio della settimana, dovrà essere esposto, ben visibile e leggibile, il menù settimanale che dovrà risultare sempre conforme a quanto previsto nell'Offerta Tecnica.

Non potranno essere somministrati generi alimentari scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità.

Per quanto attiene i **distributori automatici**, i prodotti posti in distribuzione dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di alimenti e contenere solo ingredienti di alta qualità.

Nell'Allegato 4 – Listino prodotti base distribuzione automatica è indicato l'elenco minimo di prodotti di cui i distributori dovranno essere forniti e che saranno oggetto di offerta da parte del Gestore.

Tutti i prodotti dovranno indicare chiaramente prezzo, marca, ingredienti e tipo di confezionamento.

L'inottemperanza a quanto stabilito nel presente articolo, la vendita di generi avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, senza pregiudizio delle eventuali sanzioni di legge.

I suddetti prodotti dovranno comprendere almeno le seguenti tipologie:

- a) BEVANDE CALDE (almeno 2 distributori di cui 1 in via Magnanelli 6/3 e 1 in via Magnanelli 2):
  - Caffè;
  - Latte;
  - Cappuccino;
  - The
  - Cioccolato
  - Caffè decaffeinato
  - Cappuccino decaffeinato
- b) BEVANDE FREDDE (almeno 2 distributori di cui 1 in via Magnanelli 6/3 e 1 in via Magnanelli 2):
  - Bibite PET
  - Succhi di frutta
  - Bibite in lattina
  - Acqua naturale e frizzante in bottiglia da ½ litro
- c) ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI (almeno 1 distributore da posizionarsi in via Magnanelli 2)
  - snack salati e dolci
  - panini o piadine

## 5 STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI

Per quanto attiene il **bar** oggetto della Concessione, dovranno essere accettati i seguenti sistemi di pagamento:

- contanti in moneta e in banconota;
- buoni pasto in uso presso l'Amministrazione in formato elettronico (attualmente buoni pasto Edenred) secondo le normative vigenti;
- strumenti di pagamento elettronico quali bancomat e carta di credito.

I **distributori automatici** dovranno adottare i principali sistemi di pagamento presenti nel mercato e quindi essere muniti di gettoniera elettronica che accetta le monete e dotata di apparecchiatura rendi-resto e di lettore per strumenti elettronici di pagamento (chiavi, schede ecc.), nonché di una app per gestire digitalmente i pagamenti.

La distribuzione degli strumenti fisici (es. chiavette) per il pagamento dei consumi e la riscossione della relativa cauzione, fissata ad un massimo di tre euro, è a totale cura del Gestore, il quale dovrà darne adeguata informazione agli utenti nei modi che riterrà più opportuni.

Ogni strumento elettronico potrà essere utilizzato indistintamente in tutti i distributori collocati all'interno degli spazi dell'Amministrazione, in modo da favorirne l'utilizzo da parte di tutto il personale.

## 6 STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL GESTORE

Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato, il Gestore dovrà predisporre un'organizzazione adeguata in termini di risorse impiegate e relative qualifiche coerentemente con quanto proposto in Offerta Tecnica.

Il Gestore deve nominare un Responsabile del Servizio in qualità di referente unico nei confronti dell'Amministrazione per tutti gli aspetti inerenti alla gestione ed al coordinamento delle attività previste nella Concessione, i cui riferimenti (nominativo, recapito telefonico, e-mail e PEC) dovranno essere comunicati all'Amministrazione prima della data del verbale di consegna dei locali e degli spazi.

Il Responsabile del Servizio rappresenta il Gestore a tutti gli effetti e, pertanto, tutte le comunicazioni a lui

rivolte dall'Amministrazione e/o dal RUP e/o dal DEC si intendono fatte al Gestore; parimenti tutte le comunicazioni da parte del Gestore all'Amministrazione devono pervenire esclusivamente dal Responsabile del Servizio. Il Responsabile del Servizio dovrà essere reperibile nell'arco dell'intera giornata lavorativa. In caso di sua assenza o impedimento, il Gestore dovrà provvedere alla sua sostituzione dando tempestiva comunicazione del nominativo del sostituto al DEC.

L'Amministrazione, per contro, può richiedere la sostituzione, dandone adeguata motivazione, del Responsabile del Servizio senza che il Gestore possa opporre eccezione alcuna. In tal caso il Gestore deve provvedere alla sostituzione del Responsabile del Servizio entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.

### **Personale del Gestore**

Il Gestore dovrà garantire per tutta la durata della Concessione la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile a garantire la continuità e la regolarità del servizio, in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari di apertura previsti con particolare attenzione alle fasce orarie di maggiore afflusso dell'utenza, organizzando opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie, coerentemente con la struttura organizzativa proposta in sede di gara nell'Offerta Tecnica.

Il personale deve essere provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) di riferimento, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.

Il personale del Gestore è obbligato a:

- attenersi alle prescrizioni normative in vigore in materia e al Manuale HACCP adottato dal Gestore;
- mantenere un comportamento professionale, decoroso e irreprensibile, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti dell'utenza.

Il Gestore deve tenere aggiornato un elenco del personale impiegato nel servizio con indicazione delle ore di lavoro effettivamente svolte, da esibire ad ogni richiesta dell'Amministrazione.

In caso di variazioni del personale impiegato, il Gestore si impegna a tenere aggiornato il suddetto elenco del personale. L'Amministrazione potrà richiedere la sostituzione del personale impiegato, dandone adeguata motivazione, senza che ciò dia diritto al Gestore di chiedere alcun onere aggiuntivo. In tal caso il Gestore deve provvedere alla sostituzione entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.

Il Gestore deve esibire ad ogni richiesta dell'Amministrazione il Libro Unico del Lavoro e, in ogni ipotesi di nuova assunzione o sostituzione di lavoratori adibiti al servizio, copia del modulo UNILAV.

### **Formazione del personale**

Il Gestore deve:

- informare e formare il personale addetto in merito alle procedure applicative di conservazione, preparazione e vendita degli alimenti, nonché di igiene e sanificazione delle attrezzature, previste in applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e del Manuale HACCP;
- in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i., provvedere affinché il personale dedicato all'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, abbia ricevuto una adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;

### **Osservanza CCNL e norme di disciplina del lavoro**

Il Gestore è tenuto a:

- dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuale e collettiva, in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato, nonché adottare ogni misura per

- garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti che svolgono le attività;
- ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema di igiene e sicurezza dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro) di riferimento e dagli accordi integrativi territoriali, per la zona nella quale sono svolte le prestazioni,
- osservare ed applicare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente.

I suddetti obblighi vincolano il Gestore indipendentemente dalla sua qualificazione giuridica, sociale, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

## **7 ONERI ED OBBLIGHI DEL GESTORE**

Il Gestore deve essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni, previste dalla normativa nazionale e regionale, che consentano l'esercizio dell'attività oggetto del presente affidamento. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Gestore e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte. Il Gestore s'impegna a fornirne, dietro richiesta, copia all'Amministrazione.

È fatto assoluto divieto al Gestore di:

- installare nei locali juke-box, video giochi, video poker o altre apparecchiature analoghe;
- esercitare all'interno dei bar la vendita di prodotti e generi diversi da quelli previsti o ammessi per la Concessione (es. tabacchi, gratta e vinci, ecc.).

Il Gestore è responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere nella materia di cui alla presente Concessione, tale responsabilità comprende anche le inosservanze della normativa fiscale.

Per quanto attiene al servizio di distribuzione automatica il Gestore si obbliga:

- a garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti;
- a provvedere, su richiesta dell'Amministrazione, allo spostamento temporaneo dei distributori per consentire un'accurata pulizia degli spazi dagli stessi occupati;
- a mantenere le apparecchiature conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e a quelle che saranno emanate in materia;
- a garantire il periodico controllo e il costante rifornimento dei distributori, in modo tale da mantenere in perfetta efficienza le apparecchiature senza interruzione nell'erogazione dei prodotti;
- a possedere l'autorizzazione sanitaria o certificato rilasciati dall'autorità sanitaria o altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o i generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori
- a provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea o al definitivo trasferimento del distributore in caso di sopravvenute esigenze dell'Amministrazione;
- a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.lgs. 81/08, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità.

## **8 PREZZI AL PUBBLICO**

Il Gestore è tenuto ad applicare nei confronti dell'utenza del **bar** il listino prezzi che sarà indicato nell'offerta economica in riferimento all'elenco minimo di prodotti di cui all'Allegato 3; i prezzi dovranno

essere comprensivi dell'eventuale costo dei condimenti e del coperto.

Per la somministrazione di prodotti ulteriori e non previsti nel listino prezzi di cui sopra il Gestore potrà fissare liberamente i prezzi.

I prezzi al pubblico dei generi erogati mediante **distributori automatici**, di cui l'elenco minimo è rappresentato all'Allegato 4, saranno indicati nell'offerta economica; i prezzi relativi a prodotti non compresi nel predetto allegato dovranno essere determinati dal Gestore in accordo con il Direttore dell'esecuzione del contratto, entro i 30 giorni successivi alla data di comunicazione di aggiudicazione della concessione.

I prezzi relativi ai generi erogati dai distributori non potranno essere modificati per un periodo di almeno dodici mesi dall'inizio della concessione. Successivamente essi, con cadenza annuale, potranno essere soggetti ad aggiornamenti sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo per le famiglie di impiegati e operai. Il Gestore, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al Direttore dell'esecuzione del contratto il listino prezzi aggiornato con l'indice ISTAT.

La tariffa dei prezzi dovrà portare l'avvertenza che gli eventuali reclami del pubblico devono essere indirizzati al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il Gestore dovrà esporre in un luogo visibile al pubblico il listino dei prezzi praticati.

## 9 VERIFICHE DI CONFORMITÀ

Il Gestore deve adottare, conformemente a quanto proposto in Offerta tecnica, un proprio sistema di controllo e monitoraggio finalizzato alla verifica:

- della qualità dei servizi erogati;
- della corretta gestione dei locali oggetto di Concessione (pulizia, gestione dei rifiuti, ecc.);
- della conformità normativa tempo per tempo vigente in materia nel corso dell'esecuzione del contratto;
- della corretta applicazione del proprio manuale di autocontrollo.

Il Gestore deve, inoltre, provvedere affinché tutto il personale impiegato nel servizio sia formato sul sistema di controllo e monitoraggio e svolga le proprie mansioni per garantire un risultato in grado di soddisfare le prescrizioni ed i livelli qualitativi previsti nel Capitolato.

Con cadenza semestrale, o su richiesta del DEC, il Gestore dovrà inviare all'Amministrazione un report dei controlli eseguiti con la connessa documentazione ed i relativi esiti.

Tra gli strumenti del sistema di controllo e monitoraggio dovrà essere prevista la somministrazione, con frequenza annuale, di un questionario di *customer satisfaction* per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza e, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, in particolare:

- il grado di apprezzamento dei prodotti somministrati dai bar (es. varietà del menù, disponibilità delle pietanze indicate dal menu, caratteristiche sensoriali delle pietanze, grado di cottura e temperatura dei cibi, quantità delle porzioni, ecc.);
- il grado di apprezzamento del servizio erogato dai bar (es. comportamento del personale, tempi di attesa, ecc.);
- il grado di apprezzamento della gestione del bar (es. livelli di pulizia dei locali, delle stoviglie e degli arredi);
- il grado di apprezzamento della varietà e della qualità dei prodotti offerti dai distributori automatici.

Gli esiti delle indagini di *customer satisfaction* dovranno essere condivisi con il DEC, al fine di porre in atto eventuali azioni necessarie al miglioramento del servizio erogato.

## **10 REPORTISTICA**

Il Gestore è tenuto a rendere disponibile, con periodicità trimestrale, l'andamento economico-finanziario aggiornato, con il dettaglio dei ricavi suddivisi tra bar e distributori, relativo alla gestione dei servizi con i dati utilizzati per la definizione del Piano Economico Finanziario.

Inoltre, annualmente il Gestore dovrà illustrare il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, al fine di evidenziare i punti di forza e le problematiche riscontrate e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione. Tutte le soluzioni di miglioramento e ottimizzazione devono essere condivise con l'Amministrazione e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

## **11 ALLEGATI**

Allegato 1 – Planimetrie locali bar

Allegato 2 – Planimetrie locali distribuzione automatica

Allegato 3 – Listino prodotti base bar

Allegato 4 – Listino prodotti base distribuzione automatica.