



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

CAPITOLATO TECNICO

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL’ART.
164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE
- CODICE CPV 55410000-7, PRESSO IL MIPAAFT- SEDE DI VIA XX SETTEMBRE N. 20 -
ROMA

CIG: 800157870C

SOMMARIO

- Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO
- Art. 2- DURATA DELLA CONCESSIONE
- Art. 3- BACINO D’UTENZA
- Art. 4 - LOCALI E SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE
- Art. 5- CANONE DI CONCESSIONE
- Art. 6- AUTORIZZAZIONI
- Art. 7- PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI
- Art. 8- AVVIO DEL SERVIZIO
- Art. 9- PAGAMENTO DELLE UTENZE E DELLE IMPOSTE
- Art. 10- DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE
- Art. 11- CESSIONI – SUBCONCESSIONE - MODIFICHE DELLA RAGIONE SOCIALE
- Art. 12- CARATTERISTICHE DELL’ALLESTIMENTO
- Art. 13- SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE
- Art. 14- CRITERI AMBIENTALI MINIMI
- Art. 15- PROPOSTE AGGIUNTIVE DA PARTE DEL CONCESSIONARIO
- Art. 16- QUALITÀ DEI PRODOTTI
- Art. 17- O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI
- Art. 18 - INTOLLERANZE ED ALLERGIE
- Art. 19 - PREZZI DELLE CONSUMAZIONI
- Art. 20- REVISIONE PREZZI
- Art. 21 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI
- Art. 22 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 23- INTERRUZIONE NELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 24- PROGETTO PER LA DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO
- Art. 25 - OBBIGHI DEL CONCESSIONARIO
- Art. 26 - PERSONALE IMPIEGATO



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

- Art. 27 - CLAUSOLA SOCIALE
- Art. 28 - RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO
- Art. 29 - ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE
- Art. 30- FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE
- Art. 31 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI
- Art. 32 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE - GESTIONE DEI RIFIUTI
- Art. 33 - MANUTENZIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DEGLI ALLESTIMENTI
- Art. 34- PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO
- Art. 35 - ONERI SICUREZZA
- Art. 36 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO
- Art. 37- COMMISSIONE DI CONTROLLO E VALUTAZIONE
- Art. 38 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO - REPORTISTICA

Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente Capitolato tecnico ha per oggetto il servizio di gestione bar e piccola ristorazione (take-away o da consumare nei locali a ciò destinati) da erogare presso la sede centrale del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo in Via XX Settembre, 20 – Roma.

La Concessione prevede la disponibilità e l'uso di locali e spazi messi a disposizione dall'Amministrazione, sono a carico del Concessionario:

- Allestimento dei locali con arredi, apparecchiature e attrezzature nuove, necessarie per l'espletamento del servizio proposto;
- Fornitura di stoviglie, posate, vari attrezzi da cucina e da bar;
- Espletamento del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, meglio definito nel presente Capitolato tecnico ("Disposizioni relative al servizio di gestione bar e piccola ristorazione");
- Approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l'esercizio dell'attività di bar e piccola ristorazione;
- Predisposizione e affissione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero;
- Pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti, della cucina e dei locali ad essa annessi, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati, dei bagni e degli spogliatoi del personale;
- Manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione dell'attività;
- Esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale ed efficiente.



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

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 sarà versato direttamente dai dipendenti, anche a mezzo di buoni pasto, sia cartacei che elettronici.

Art. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto di concessione del servizio di bar e piccola ristorazione avrà la durata di anni 5 (cinque), solari, consecutivi, con decorrenza dalla data di redazione di apposito verbale di inizio della fase di gestione redatto in contraddittorio tra il Concessionario e il Concedente, salvo cessazione anticipata dei suoi effetti, qualora ricorra anche uno solo degli eventi indicati nel Disciplinare di gara.

La suddetta durata è stata calcolata tenendo conto del periodo necessario al recupero degli investimenti da parte del Concessionario, periodo individuato sulla base di criteri di ragionevolezza, insieme ad una remunerazione del capitale investito.

L'Amministrazione, entro la scadenza contrattuale, si riserva, la facoltà di disporre la proroga della concessione, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice dei contratti, nella misura strettamente necessaria ed alle medesime condizioni contrattuali, nelle more di svolgimento e conclusione delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo contraente.

Qualora il Concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'Amministrazione potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Al termine della concessione, il Concessionario dovrà rimuovere le proprie apparecchiature e ripristinare lo stato dei luoghi senza alcun onere per l'Amministrazione nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto, entro 20 (venti) giorni, pena l'incameramento della cauzione.

Art. 3- BACINO D'UTENZA

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso la sede centrale dell'Amministrazione di via XX Settembre, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi decentrate e periferiche.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che la sede di via XX Settembre attualmente ospita circa n. 800 utenti interni.

Il valore sopra riportato, indicato ai soli fini della formulazione dell'offerta, è da ritenersi puramente indicativo e presuntivo.

Il bar punto ristoro viene attualmente fruito anche dal personale dell'Arma dei Carabinieri – CUFA, la cui sede è allocata presso l'immobile confinante di Via Carducci (non dotata di bar interno), comunicante con l'immobile di via XX Settembre mediante porta interna.



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

L'Amministrazione, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non garantirà né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti indicati.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni e dei pasti che verranno somministrati quotidianamente e in totale.

Pertanto il Concessionario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si evidenzia che nella sede, attualmente, sono presenti i seguenti servizi di somministrazione alimenti e bevande:

Nr. 14 distributori automatici di bevande e prodotti alimentari preconfezionati, così dislocati:

- N. 4 distributori di bevande calde di cui uno al piano terra, n. 2 al piano secondo ed uno al piano quarto;
- N. 4 distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati, di cui uno al piano terra, uno al piano secondo e n. 2 al piano quarto;
- N. 4 distributori di pasti freddi, di cui uno al piano terra, n. 2 al piano secondo ed uno al piano quarto;
- N. 2 Distributori di prodotti biologici/dietetici/senza glutine, di cui uno al piano terra ed uno al piano quarto

Art. 4- LOCALI E SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i soli locali e spazi, meglio identificati nelle planimetrie allegate (**Allegati 7, 8 e 9**), dotati di impianto di riscaldamento e condizionamento, di acqua ed energia elettrica

Si rappresenta che i locali per lo svolgimento del servizio bar e piccola ristorazione sono oggetto di ristrutturazione e che, pertanto, lo stato dei luoghi in fase di sopralluogo potrebbe non coincidere con quanto raffigurato nelle planimetrie allegate.

Il nuovo progetto individua 7 aree funzionali, collegate tra loro in modo congruo con l'utilizzo che se ne dovrà fare:

- Area Bar Mq 62,35
- Area consumazione al tavolo Mq 59,40
- Area Spogliatoio Mq 4,90
- Area Deposito secco Mq 16,00
- Area Deposito freddo Mq 6,15
- Area Lavaggio Mq 9,60
- Area Cucina Mq 14,50

Per una superficie totale dell'attività di Mq. 172,90.



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

L'affidamento della concessione è subordinato all'ultimazione dei lavori e conseguente disponibilità dei locali.

Il termine ultimo per la consegna dei locali da parte dell'appaltatore è stata fissata al 27 dicembre 2019.

Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla società del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione del servizio da parte dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in gestione, per effettuare delle verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in essi custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio.

A tal fine, dovrà essere consentito l'accesso ai locali da parte del personale autorizzato dall'Amministrazione che custodirà, anche ai fini della sicurezza, una copia delle chiavi che saranno affidate al Concessionario all'atto della consegna dei locali.

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

Art. 5 - CANONE DI CONCESSIONE E MODALITA' DI VERSAMENTO

Per la concessione in uso dei locali sarà previsto un canone annuale che il Concessionario dovrà corrispondere direttamente all'Agenzia del Demanio.

Il Concessionario si impegna alla sottoscrizione dell'atto di concessione con l'Agenzia del Demanio ed a corrispondere, con decorrenza dalla data formale d'inizio del servizio, come stabilita nel verbale di consegna di cui al successivo articolo 7, la relativa indennità di occupazione dei locali e degli spazi demaniali per un importo annuo pari ad **Euro 30.000,00**.

Art. 6 – AUTORIZZAZIONI

Il Concessionario garantisce che i servizi di somministrazione, conservazione e preparazione di alimenti e bevande saranno svolti nel pieno rispetto delle vigenti norme, previa presentazione, della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) prevista dalla vigente normativa (art. 19 della legge 241/1990) e della notifica sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 presso il SUAP del Comune di Roma, nonché di qualsiasi altro eventuale nulla osta o parere necessario per lo svolgimento dell'attività nei locali concessi, espletando altresì tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento dei servizi medesimi.

Art. 7- PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI

La presa in consegna dei locali da parte del Concessionario avviene esclusivamente all'atto della sottoscrizione tra le parti del Verbale di presa in consegna.

Nel documento verranno descritti locali ed impianti consegnati.



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

Il Verbale di presa in consegna è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 15 giorni successivi alla stipula del Contratto, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 34 del Disciplinare di gara.

Il Verbale di presa in consegna dei locali deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

A seguito della sottoscrizione del Verbale di presa in consegna, il Concessionario deve espletare tutte le attività propedeutiche all'avvio del servizio.

Art. 8- AVVIO DEL SERVIZIO

Il Verbale di avvio è il documento con il quale il Concessionario avvia formalmente il servizio, a seguito della conclusione delle attività propedeutiche previste (es. attivazione e voltura utenze, ottenimento autorizzazioni).

Tale documento è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 10 giorni lavorativi successivi alla data di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 35, intendendo tale termine quale tempo massimo riconosciuto al Concessionario per l'espletamento di tutte le attività propedeutiche previste.

L'Amministrazione, con apposita comunicazione scritta, stabilirà la data ufficiale di apertura del servizio.

Il Verbale di avvio deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

Al Verbale di avvio devono essere allegati gli elenchi nominativi delle unità di personale addetto, il nominativo del referente del concessionario nonché il Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

Art. 9 – PAGAMENTO DELLE UTENZE E DELLE IMPOSTE

Entro la data di sottoscrizione del Verbale di avvio del servizio, il Concessionario dovrà effettuare gli allacci e l'istallazione di tutte le utenze necessarie allo svolgimento del servizio (servizi elettrico, telefonico, taxa rifiuti).

Lo stesso Concessionario è tenuto al pagamento di tutte le utenze e le imposte necessarie allo svolgimento del servizio.

I consumi idrici saranno calcolati semestralmente dall'Amministrazione sulla base dei consumi rilevati tramite contatore divisionale a defalco.

Art. 10- DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

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

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati sia Enti o Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

Non potranno essere installati nei locali in concessione jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Art. 11- CESSIONI – SUBCONCESSIONE - MODIFICHE DELLA RAGIONE SOCIALE

È vietata la cessione anche parziale del contratto da parte del concessionario fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 175 del d.lgs. 50/2016.

È vietata la sub concessione.

Ogni modifica o variazione della denominazione e della ragione sociale del concessionario deve essere prontamente comunicata all'Amministrazione, corredata dalla copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata, e dal quale deve risultare che il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente Concessionario.

Art. 12- CARATTERISTICHE DELL'ALLESTIMENTO

Il concessionario dovrà provvedere, a sua cura e spese, all'approntamento completo delle aree di Preparazione, cottura e stoccaggio con le attrezzature di seguito elencate:

Cucina

- Tavolo refrigerato a 3 sportelli (180x70x85 cm)
- Lavello a due vasche (120x70x85 cm)
- Modulo cottura, 4 fuochi + forno convezione (90x70x90 cm)
- Modulo cottura cuocipasta (70x70x85 cm)
- Modulo cottura piastra (70x70x85 cm)
- Modulo Cassettiera (40x70x75 cm)
- Tavolo neutro in acciaio per stoviglie (140x70x85 cm)
- Cassettiera (35x70x85 cm)
- Pensili armadiati; n.2 (180x40x60 cm)

Deposito Refrigerato



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

- N.3 Frigoriferi a colonna (75x75x210 cm)
- N.1 Abbattitore a colonna (89x80x180 cm)

Deposito Secco

- Scaffalatura metallica – n.7 moduli (100x50x200 cm)
- Scaffalatura metallica – n.2 moduli (50x50x200 cm) Area Lavaggio
- Tavolo sbarazzo con foro rifiuti (90x70x85 cm)
- Lavello a due vasche (120x70x85 cm)
- Macchina Lavastoviglie (75x80x180 cm)
- Macchina Lavabicchieri (60x70x120 cm)
- Armadio stoviglie pulite (100x50x200 cm)
- Armadio per bicchieri (90x50x200 cm)
- Armadio posate (100x40x200 cm)

Locali BAR e consumazione pasti

Bancone bar e relativa attrezzatura (macchine caffè ecc.), tavoli, sedie, vetrine refrigeranti come da allegato agli atti di gara “Pianta arredata” (**Allegato 7**).

Tutti gli interventi di adeguamento che richiederanno modifica e/o integrazione dell’Impiantistica di supporto, saranno a carico del Gestore affidatario.

Art. 13- SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE

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

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

- bibite, bevande calde e fredde, caffè, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioche fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine, e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;
- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), bevande calde e fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra), ecc.;
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure, ecc.;



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato “mignon”, gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri, ecc.;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra, ecc.;

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

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

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

Sarà vietata la somministrazione di bevande superalcoliche, cioè con gradazione superiore al 21% di alcol in volume.

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

B. La somministrazione, durante la fascia oraria del pranzo (dalle 12.30 alle 15.00), oltre ai prodotti di cui al precedente punto A, di alimenti di piccola ristorazione, cioè di prodotti di gastronomia da intendersi come:

- Alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- Piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
- alimenti con attività di piccola ristorazione;

I prodotti di gastronomia, somministrati o utilizzati per la preparazione, dovranno essere preparati in loco dal Concessionario, nel rispetto della normativa di legge.

Durante la fascia oraria del pranzo il gestore dovrà predisporre differenti tipologie di menu come di seguito indicati:

“Menu completo”.

Per “Menu completo” deve intendersi il menu composto da:

1. Un primo a scelta, contorno, frutta o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale oppure



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

2. Un secondo a scelta, un contorno a scelta, pane, mezzo litro di acqua minerale oppure
3. Un primo del giorno e un secondo del giorno, proposti dal gestore e mezzo litro di acqua minerale oppure
4. Piatto unico veloce, composto da insalata con ulteriori ingredienti (quali ad esempio mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca con prodotti di salumeria, formaggi), frutta o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale;

“Menu a scelta”

Per “Menu a scelta” deve intendersi il menu composto esclusivamente da prodotti BIO, DOP, IGP, STG, che preveda, oltre alle combinazioni sopra indicate, le seguenti ulteriori opzioni:

- Piatto misto di salumi di qualità regionali, pane, frutta e mezzo litro di acqua minerale;
- Piatto misto di formaggi regionali, pane, frutta e mezzo litro di acqua minerale.

I prodotti di gastronomia dovranno essere somministrati anche con un servizio take-away, che preveda un apposito contenitore funzionale, igienico, pratico ed ecologico.

Il Concessionario, nella somministrazione dei prodotti, dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per cultura, scelta, religione o salute seguono un regime alimentare particolare (per esempio: celiaci, vegetariani, ecc.) e si impegna a servire piatti appositamente preparati per gli utenti che ne fanno richiesta.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

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

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

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

Dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l'arco di durata del servizio giornaliero (12.30 – 15.00).

Art. 14- CRITERI MINIMI AMBIENTALI

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM) per Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare, deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e clausole contrattuali del suddetto decreto.

Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti i criteri ambientali minimi per: la pulizia ed i prodotti per l'igiene (D.M. 24 maggio 2012), la fornitura di prodotti tessili (D.M. 11 GENNAIO 2017) laddove applicabili.



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

Art. 15- PROPOSTE AGGIUNTIVE DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Oltre ai servizi di cui all'articolo precedente, il concorrente potrà proporre dei servizi aggiuntivi, che saranno oggetto di valutazione e attribuzione punteggio tecnico in sede di gara.

In particolare, saranno oggetto di punteggio l'estensione del servizio bar fino alle ore 18.00, ovvero la proposta di soluzioni volte a realizzare ritorni economici diretti per i consumatori abituali, attraverso la proposizione di adeguati strumenti gestionali.

Ogni proposta dovrà essere esposta nell'Offerta tecnica e descritta nel dettaglio ponendo ogni adempimento, ove necessario, a carico del Concessionario, conseguente alle soluzioni tecniche dallo stesso offerte.

Art. 16 - QUALITÀ DEI PRODOTTI

Il Concessionario dovrà utilizzare, 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. "filiera corta" e di stagione per gli alimenti di origine vegetale.

Con riferimento ai prodotti biologici, DOP ("a denominazione d'origine protetta"), IGP ("a indicazione geografica protetta") e STG ("specialità tradizionali garantite"), il concessionario dovrà rispettare le percentuali offerte in sede di presentazione dell'offerta tecnica.

Il servizio, a garanzia della qualità e degli aspetti nutrizionali, dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione;
- somministrare unicamente ovoprodotti, prodotti carnei e prodotti lattiero caseari di produzione nazionale o comunitaria;
- somministrare unicamente pane fresco;
- fornire unicamente frutta fresca e di stagione di prima scelta, garantendo un'adeguata varietà;
- somministrare pesce fresco almeno una volta alla settimana;
- fornire, almeno una volta alla settimana, bistecca o filetto di manzo/vitello/vitellone IGP ovvero di alta qualità e proveniente da filiera controllata;
- somministrare, almeno due volte a settimana, dolci non preconfezionati (crostata, torta di mele, ecc.);
- l'utilizzo di prodotti congelati/surgelati, da evidenziare nell'elenco degli ingredienti, dovrà essere limitato essenzialmente a prodotti disponibili solo in questa forma e, ove previsti, dovranno essere, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C;
- ricorrere a generi congelati/surgelati esclusivamente per le verdure e per i prodotti ittici. Tali prodotti dovranno comunque essere di qualità elevata e di aziende produttrici di notorietà nazionale;



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

- è vietata, per scongiurare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati, la congelazione di prodotti scongelati in precedenza, per cui tutti gli alimenti scongelati andranno utilizzati in giornata o altrimenti eliminati;
 - è vietata, altresì, la congelazione di pietanze preparate e cotte dal gestore in quantità eccedenti il normale consumo allo scopo di somministrarli nei giorni o settimane successive;
 - dovranno essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
 - dovranno essere tassativamente evitate preparazioni dei pasti o cotture dei cibi anticipate, nei giorni precedenti alla somministrazione, ad eccezione del roast beef, della pasta o del riso freddi variamente conditi e di salse/sughi in genere, la cui preparazione può risalire alle 24 ore precedenti e la cui somministrazione è subordinata, comunque, alla perfetta conservazione degli stessi;
 - i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio, coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione.
 - le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione; il prosciutto dovrà essere a denominazione controllata da apposito Consorzio, di prima qualità e senza aggiunta di polifosfati;
 - il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
 - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
 - i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
 - moderato consumo di sale e di grassi da condimento e utilizzo, nella preparazione dei piatti, esclusivamente dell'olio extravergine di oliva, senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali, limitato uso di salse, panne, besciamelle, maionese ecc.;
 - limitato uso delle frittture e, ove utilizzate, occorrerà impiegare olio di oliva, da sostituire frequentemente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. E' vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);
 - le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
 - è vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione (anche se non scaduti) oppure oltre la data di scadenza stabilita (anche se apparentemente in buono stato di conservazione);
 - è vietata la somministrazione di cibi preconfezionati, preimballati, precotti o liofilizzati, manipolati o comunque preparati fuori dai locali cucina concessi in uso dall'Amministrazione;
 - indicazione chiara e completa, a cura del Concessionario, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.
- Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare, dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati, ecc. nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria, come richiamata al



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

successivo art. 30 del presente Capitolato tecnico ("Qualità ed igiene del servizio – Obblighi normativi"); dovranno essere ben visibili all'acquirente e con indicato chiaramente prezzo, marca, data di confezionamento o il tempo minimo di conservazione, non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e anche laddove sia indicato "consumare preferibilmente entro il ..." dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata.

L'Amministrazione, anche attraverso la Commissione di controllo e valutazione, di cui al successivo art. 37 del presente Capitolato di gara, potrà chiedere al Concessionario di approvvigionarsi presso altro fornitore, nel caso in cui determinati alimenti o prodotti non siano ritenuti idonei al consumo o a soddisfare il gusto degli utenti o, comunque, non corrispondenti al tipo o al livello qualitativo richiesto.

La richiesta sarà motivata, formalizzata per iscritto e notificata al Concessionario tramite raccomandata A.R. o PEC.

Il Concessionario dovrà essere in grado di approvvigionarsi presso altro fornitore entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione.

L'Amministrazione non riconoscerà, pertanto, accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti di determinati fornitori.

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti con validità oltre la data di scadenza, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge, come previsti all'art. 27 del Disciplinare di gara.

Art. 17 - O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati. A richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

Art. 18 - INTOLLERANZE ED ALLERGIE

Il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11.



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.), pena l'applicazione delle penali previste all'art. 34 del Disciplinare di gara.

Art. 19 - PREZZI DELLE CONSUMAZIONI

I prezzi delle consumazioni servite nei bar si distinguono tra:

1) Prezzi fissati dall'Amministrazione secondo il Listino prezzi imposto (Allegato 5).

Si specifica che i prezzi imposti di cui al Listino prezzi allegato agli atti di gara è il Listino prezzi del gestore uscente; la seconda colonna si riferisce alle mezze porzioni, il cui prezzo è fissato al 60% del prezzo della porzione normale.

Il Listino prezzi deve ritenersi vincolante in riferimento ai prodotti "Caffetteria" e Gastronomia da banco (Pizzette, panini, panini con carne, tramezzini, toast), che devono essere proposti quotidianamente.

Tutti i predetti prodotti (Caffetteria e Gastronomia da banco in distribuzione) devono essere disponibili sino alle ore 16.30.

Per la restante gastronomia (primi, secondi, contorni, frutta) i prezzi sono vincolanti ed obbligatori. Per tale tipologia di prodotti/pietanze non sussiste l'obbligo di offrire quotidianamente la varietà elencata nel listino prezzi, essendo ammessa una rotazione delle pietanze, sulla base della proposta formulata in sede di Offerta tecnica.

2) Prezzi offerti dal Concessionario in sede di gara, comprensivi di IVA, relativi a:

"Menu completo";

"Menu a scelta", come specificati nel precedente art. 13 del presente Capitolato tecnico e nell'art. 20.2. e 22 del Disciplinare di gara.

Tutti i prezzi, sia imposti che offerti dal Concessionario, si intendono comprensivi di IVA.

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

I prezzi dei pasti non potranno subire variazioni durante il periodo di concessione ad eccezione della rivalutazione annuale determinata sulla base della variazione ISTAT (FOI) con le modalità previste dall'art. 20.

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

Copia del Listino prezzi applicato nell'esercizio vista dalla Commissione di controllo e valutazione dovrà essere esposta, ben visibile, all'interno del locale.

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



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

Art. 20 - REVISIONE PREZZI

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

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, la revisione dei prezzi verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'Amministrazione, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.

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

Art. 21 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI

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

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

- in contanti;
- mediante moneta elettronica (POS, ecc.);
- mediante card elettronica e buoni pasto, anche elettronici, forniti al personale dall'Amministrazione: al riguardo, il Concessionario dovrà impegnarsi ad accettare i buoni pasto concessi dall'Amministrazione al personale, attualmente del valore facciale di Euro 7,00 (sette/00), procurandosi gli opportuni strumenti per consentirne l'utilizzo anche parziale; tale modalità dovrà essere accettata anche nell'ipotesi in cui, durante la validità contrattuale, dovesse cambiare la società emittente dei buoni e/o il valore degli stessi.

Art. 22 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio bar e piccola ristorazione dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.30 alle ore 16.30.

Il personale addetto al servizio potrà accedere ai locali destinati alla ristorazione a partire dalle ore 7.00; la loro permanenza sarà consentita fino alle ore 18.00 per effettuare le operazioni, da avviare non prima dell'orario di chiusura, di pulizia dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili di lavoro.

La disponibilità di tutte le portate, previste nel menù giornaliero della piccola ristorazione, dovrà essere garantita agli utenti a partire dalle ore 12.30 ed almeno sino alle ore 15.00.



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

L'Amministrazione, per documentate e inderogabili esigenze del Concessionario, connesse all'espletamento del servizio, potrà autorizzare il personale all'accesso o alla permanenza in orari diversi da quelli stabiliti.

L'Amministrazione, dando al Concessionario un congruo preavviso, si riserva la facoltà di modificare, per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento, l'orario giornaliero di accesso e le categorie degli aventi diritto ad usufruire del servizio.

Su specifica richiesta dell'Amministrazione, comunicata con congruo anticipo, il Concessionario sarà tenuto all'apertura dei locali nei giorni non lavorativi, anche in orario serale, in occasione di particolari ed eccezionali esigenze imposte o comunque connesse al funzionamento degli organi ministeriali.

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

Il servizio non sarà effettuato nei giorni di festività civile e religiosa, nonché in ogni altra giornata di eventuale e straordinaria chiusura degli uffici che sarà tempestivamente comunicata.

Nei periodi di affluenza ridotta, potranno essere accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura o di chiusura per ferie, previo preventivo accordo con l'Amministrazione.

Art. 23- INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

- scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;
- in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature: dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Disciplinare (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; Il servizio, infine, non sarà effettuato qualora si rendesse necessario effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; in tal caso



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

L'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e Il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

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

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

Art. 24 - PROGETTO PER LA DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO

L'Amministrazione si propone l'obiettivo, basato sui principi sociali della sostenibilità e della solidarietà, del recupero del cibo non somministrato per la destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e con le direttive del Parlamento europeo dettate con la "Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

Al riguardo, il Concessionario dovrà presentare, in sede di offerta tecnica, un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della piccola ristorazione, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi.

Detti alimenti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a soggetti individuati dal Concessionario (Enti di beneficenza, Associazioni di volontariato, ecc.), situati in località distanti non più di 30 km dalla sede centrale dell'Amministrazione in via XX Settembre n. 20, per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno.

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, ecc.. Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.

La Relazione tecnica dovrà prevedere, altresì, l'individuazione del soggetto cui destinare i prodotti alimentari residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa, che dovrà essere scelto tra organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

Si richiede altresì l'impegno a produrre in sede di stipula specifico protocollo sottoscritto tra l'aggiudicatario e l'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale prescelta, che costituirà parte integrante del contratto.

Art. 25- OBBIGHI DEL CONCESSIONARIO

Saranno a carico del Concessionario:

- a) alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- b) alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- c) alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;
- d) alle spese inerenti la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio;
- e) al pagamento delle utenze per energia elettrica ed acqua;
- f) all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- g) all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- h) l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino, ecc.) e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, ecc.;
- i) all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti o dei prodotti del bar (tovagliati e tovaglioli in carta, film ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina, sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio).

E' vietato al concessionario l'utilizzo, per la somministrazione dei pasti, di piatti, stoviglie, posate e bicchieri in plastica.

Tutti gli oggetti ed utensili da cucina e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.), destinati a venire a contatto con gli alimenti, dovranno essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non dovranno trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Essi dovranno rispettare le principali norme vigenti in materia, indicate al successivo Art. 30: "QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI";

j) alle licenze, imposte e tasse inerenti l'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;

k) all'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche e al pagamento delle relative utenze del traffico effettuato;

l) all'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio bar e piccola ristorazione, muniti di software per la gestione di tessere magnetiche;

m) per furto o danneggiamento ad opera di terzi delle attrezzature, laddove presenti, di proprietà del Concessionario per la perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;

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

Art. 26 - PERSONALE IMPIEGATO

Il Concessionario si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi, di cui al successivo Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili, in tempo reale, le presenze di tutti i lavoratori presenti nei luoghi di esecuzione della prestazione nonché



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Per motivi di sicurezza, il personale alle dipendenze del Concessionario sarà dotato anche di apposito badge, dal quale l'Amministrazione potrà evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura in caso di esodo.

Il Concessionario adeguerà, il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che impiegherà secondo le esigenze del servizio al fine di garantire un'adeguata gestione dei flussi degli utenti (anche negli orari di massima affluenza) e, quindi, il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato tecnico.

L'Amministrazione si riserva di verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo approntato dal Concessionario, stabilendo le modifiche ritenute idonee a garantire un più efficiente espletamento dei servizi.

Eventuali richieste di tale natura saranno comunicate per iscritto al Concessionario che sarà tenuto a darvi attuazione entro 10 (dieci) giorni dalla notifica.

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

- indossare idonee divise che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore (gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione dei pasti saranno distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.), esteticamente curate ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munite sia di placca ben visibile recante il marchio dell'impresa del Concessionario sia di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D. Lgs. n. 81/2008;
- essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 ("Regolamento di esecuzione della Legge n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande") ed attenersi alle prescrizioni di cui agli altri articoli del Titolo III ("Igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto) del citato D.P.R. n. 327/1980;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP, di cui all'Art. 30;
- essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

- presentare, al rientro in servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Amministrazione;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell'Amministrazione e al rispetto delle norme di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al referente dell'Amministrazione qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi;

L'Amministrazione, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza o anche su richiesta della Commissione di controllo e valutazione sul servizio di gestione bar e piccola ristorazione di cui al successivo Art. 36, 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.

Art. 27 - CLAUSOLA SOCIALE

In applicazione dell'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016, recante "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi", il Concessionario dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante, come da Allegato 10.

Art. 28 - RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO

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



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

Il referente/i dovranno assicurare la loro presenza in loco nell'arco di orario di apertura dei locali, nonché la propria reperibilità telefonica e pronto intervento H24 feriale e festivo, e possedere i seguenti requisiti:

1. piena padronanza della lingua italiana, parlata e scritta;
2. adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l'esecuzione del servizio;
3. possesso dei poteri necessari per la gestione del servizio.

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

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

In caso d'impedimento o assenza del referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Amministrazione, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati o inadeguati per il servizio, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione.

Art. 29 - ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il Concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dovrà fornire all'Amministrazione la seguente documentazione, relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della Concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanali;
- copia dell'estratto del libro matricola, dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari riguardanti il personale che sarà impiegato;
- copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di denuncia retributiva.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verifichino modifiche nell'organico impiegato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale.

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del servizio, fatte salve eventuali integrazioni o riduzioni (da motivare da parte del Concessionario e da autorizzare da parte dell'Amministrazione) che dovessero intervenire a causa di una strutturale modifica del numero dei fruitori dei servizi.

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

Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicata ed autorizzata dall'Amministrazione.

Art. 30 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

In conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 (Capitolo XII – “Formazione”) e alle norme vigenti della legislazione nazionale, in particolare agli artt. 36 (“Informazione ai lavoratori”) e 37 (“Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti”) del D.Lgs. n. 81/2008, che prevedono il rispetto di specifici requisiti in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, ogni fine anno, su richiesta dell'Amministrazione, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

Art. 31 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio (in termini di corretta igiene della produzione, della cottura e delle preparazioni gastronomiche, della conservazione dei relativi campioni, della somministrazione, dell'igiene del personale e degli indumenti di lavoro, delle pulizie, ecc.), sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia.

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

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



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

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

Con cadenza annuale e con costi a proprio carico, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge. Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario stesso; il referto dei relativi risultati dovrà essere trasmesso all'Amministrazione.

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

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

- dovrà indossare, per tutto il periodo del servizio, idoneo copricapo in grado di raccogliere completamente la capigliatura, guanti e mascherina, oltre ad abiti di lavoro in perfetto ordine e puliti;
- non dovrà avere smalto sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- dovrà lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro, dopo l'uso di prodotti e/o strumenti per l'igiene ambientale, dopo l'uso del WC, ecc.;
- sarà tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- gli ambienti dovranno essere protetti da insetti ed altri vettori;
- i rifiuti dovranno essere frequentemente allontanati;
- gli utensili dovranno essere giornalmente puliti e disinfettati;
- dovranno essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse; tali piani, al termine di ogni tipologia di lavoro, dovranno essere accuratamente puliti e sanificati;
- al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti dovranno essere utilizzati guanti a perdere ecologici (senza polvere) e mascherine;

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

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

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



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

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

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

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

Art. 32 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE - GESTIONE DEI RIFIUTI

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione ed i relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire, a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti, ecc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

In particolare, Il Concessionario dovrà provvedere:

- a) alla pulizia della cucina, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;
- b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio del bar e della piccola ristorazione, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;
- c) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;
- d) alla pulizia dei locali spogliatoio e dei servizi igienici destinati al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

e) allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio della cucina e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;

f) alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili;

g) alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica, con cadenza minima bimensile, da effettuarsi nella giornata di sabato, di tutti i locali e gli spazi adibiti ai servizi di bar e piccola ristorazione, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia.

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

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

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

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico.

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

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti, ma dopo l'orario di chiusura dei locali adibiti al servizio di gestione bar e piccola ristorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.

Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio dovrà inoltre indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il Concessionario dovrà utilizzare prodotti per l'igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Nella Relazione tecnica, l'offerente dovrà presentare un piano dettagliato su tempi e modalità di pulizia degli ambienti, comprensivo degli interventi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature.

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

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

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi di bar e piccola ristorazione.

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

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

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

I rifiuti speciali provenienti dai locali in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

Art. 33 - MANUTENZIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DEGLI ALLESTIMENTI

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

Sono a carico esclusivo del concessionario ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali, ecc. e tutti gli interventi straordinario, ed evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

Art. 34 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

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

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

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

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

Il Concessionario sarà tenuto:

- a. all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Amministrazione e degli eventuali utenti presenti durante i servizi e trasmettere, entro 30 giorni dalla data di formale inizio del servizio, pena l'applicazione delle penalità previste all'art. 27 del Disciplinare di gara, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all'art. 28, c. 2, lett. a, del D. Lgs. n. 81/2008, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;
- b. a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;
- c. al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. n. 81/2008, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente. A tale proposito, si rappresenta che l'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità della Concessione in oggetto, ha provveduto a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI) e stimare i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze (Allegato 11);
- d. a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso i locali di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

- e. a fornire all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento alla Concessione di cui al presente Capitolato tecnico; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- f. all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;
- g. ad organizzare, prima dell'avvio del servizio, un incontro di presentazione del servizio stesso diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare loro gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche delle prestazioni da eseguire, al quale potrà partecipare il personale dell'Amministrazione.
- h.

Art. 35 - ONERI SICUREZZA

L'importo relativo agli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali (Allegato 11- DUVRI), è stato stimato in € 2.000,00 (euro duemila/00) per i complessivi 5 anni.

Art. 36- CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente dalle Unità Operative complesse dell'ASL competente per territorio "Igiene e Sanità Pubblica" (S.I.S.P.) e/o "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" (S.I.A.N.), l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, idonei controlli e verifiche di tipo igienico - sanitario, sia di tipo qualitativo che quantitativo, per verificare la corrispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato tecnico, in genere, e di quanto indicato dal Concessionario nella propria Relazione Tecnica.

In particolare, l'Amministrazione, direttamente o attraverso gli Organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, potrà disporre verifiche ed accertamenti, nei locali concessi in uso, in ordine ai seguenti aspetti ed elementi:

- a) decoro, pulizia ed igiene dei locali adibiti a bar e piccola ristorazione, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
- b) espletamento del servizio in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura dei locali adibiti a bar e piccola ristorazione;
- c) regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
- d) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

- e) organizzazione delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti;
 - f) modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti e della corrispondenza della composizione dei pasti/alimenti somministrati rispetto alle relative grammature e alle temperature di riscaldamento;
 - g) articolazione del menù settimanale e disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi;
 - h) qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti, attraverso il controllo dei contratti, dei documenti di trasporto/bolle di accompagnamento e delle fatture delle derrate e dei prodotti approvvigionati (nel semestre precedente), nonché mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande offerte;
 - i) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
 - j) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;
 - k) conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);
 - l) verifica dell'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) fissati dal D.M. 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, con le modalità indicate all'art. 1 del presente Capitolato tecnico;
 - m) verifica della regolare gestione del Progetto per la destinazione del cibo non somministrato, di cui all'Art. 23 del presente Capitolato tecnico;
 - n) regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti solidi urbani e dei rifiuti alimentari di origine animale;
 - o) regolare svolgimento dei servizi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione dei locali e disinfezione delle attrezzature fisse e mobili, come indicato all'art. 31 del presente Capitolato;
 - p) qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia di locali, arredi, impianti, attrezzature, ecc. e per il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tazze, ecc.);
 - q) qualità dei prodotti "usa e getta" impiegati (tovaglioli in carta, stoviglie, posate, bicchieri in plastica, ecc.);
- La documentazione di cui alla sopra lettera h) riguardo i contratti, documenti di trasporto/bolle di accompagnamento, fatture, ecc. degli approvvigionamenti dovrà essere trasmessa dal Concessionario all'Amministrazione a semplice richiesta.

Art. 37 - COMMISSIONE DI CONTROLLO E VALUTAZIONE

Le attività di valutazione interne sulla qualità e sull'organizzazione dei servizi di bar e piccola ristorazione e gli opportuni controlli volti a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

parte del Concessionario, saranno svolte, anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza, da una apposita Commissione di controllo e valutazione che l'Amministrazione nominerà al riguardo.

Durante la fase di gestione, la Commissione di controllo e valutazione procederà a verifiche periodiche (con cadenza almeno semestrale) sulla qualità e la rispondenza dei prodotti e dei pasti/menù offerti dal Concessionario ai requisiti del presente Capitolato tecnico.

La Commissione avrà inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a ispezioni, verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura e alle pulizie dei locali e delle attrezzature.

Le verifiche periodiche saranno effettuate in presenza del Responsabile della Concessione; a tale scopo l'Amministrazione, mediante telefono, fax o PEC/posta elettronica, comunicherà al Concessionario il giorno e l'ora stabilita per l'effettuazione delle stesse.

In caso di assenza, l'Amministrazione procederà comunque al controllo partecipando al Concessionario le eventuali risultanze.

I controlli saranno effettuati nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni dall'Amministrazione, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

Il Concessionario sarà obbligato a facilitare tutti i controlli che l'Amministrazione, attraverso la Commissione di controllo e valutazione, riterrà opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di giorni, orario e di accesso.

Il Concessionario sarà obbligato a fornire ai controllori tutte le informazioni e i documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite, finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato tecnico e nell'Offerta tecnica.

Durante le ispezioni il personale del Concessionario non dovrà interferire con le procedure di controllo e in caso di prelievo di campioni nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per la quantità dei cibi o degli alimenti prelevati.

In caso di contestazioni igienico-sanitario, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti la pulizia e l'igiene generale, dal Servizio Tecnico dell'Amministrazione.

L'attività ispettiva della Commissione di Controllo e Valutazione riguarderà la gestione dei servizi in affidamento nella sua totalità, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- pulizia ed igiene: verrà verificato il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie in tutti i locali e spazi utilizzati per il servizio di bar e piccola ristorazione;
- personale: verrà verificato, in particolare, il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie da parte del personale, il rapporto con l'utente (cortesia, disponibilità), la professionalità e la velocità nella gestione del servizio;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

- tipologia e qualità delle derrate alimentari utilizzate: verrà verificata, in particolare, la qualità delle derrate alimentari, la loro etichettatura (con particolare riferimento alle carni), la presenza dei prodotti BIO, DOC, IGP, etc.;
- modalità di conservazione delle bevande e degli alimenti: verrà verificata la corretta conservazione dei prodotti nei magazzini e nelle celle frigorifere;
- lavorazione delle materie prime e preparazione degli alimenti e dei pasti: verrà verificato che la preparazione degli alimenti e dei pasti avvenga nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal presente Disciplinare e dalla normativa vigente in materia;
- controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati: tali controlli potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dall'Amministrazione, alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario; i campioni degli alimenti prelevati verranno sottoposti ad analisi - da effettuare, a spese del Concessionario, presso laboratori individuati dall'Amministrazione - per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento;
- vaschette porzioni pasti preparati: verrà verificata la regolare conservazione delle vaschette contenenti le porzioni dei pasti preparati per eventuali controlli (pasto-test);
- andamento generale del servizio: verrà verificato, in particolare, il rispetto del menù previsto, la presenza delle pietanze previste dal menù sino al termine del servizio, i tempi di attesa per la somministrazione delle bevande e degli alimenti, il rispetto degli orari di apertura e chiusura dei locali, lo stato di manutenzione dei locali, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, ecc..

Le ispezioni verranno effettuate sulla base di check-list di valutazione predisposte dalla Commissione di Controllo e Valutazione. Tale check-list fungerà anche da verbale e verrà notificata al Concessionario al termine di ogni ispezione.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema igienico-sanitario, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità dei servizi, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta ovvero quello indicato dalla Commissione, pena l'applicazione delle penali previste all'art. 34 del Disciplinare di gara e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto (art. 33 del Disciplinare di gara.).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento dei servizi.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI, DELLE RISORSE UMANE E
STRUMENTALI E PER I RAPPORTI CON LE REGIONI E GLI ENTI TERRITORIALI
AGRET I

Il Concessionario si obbliga ad informare l'Amministrazione sull'esito di eventuali controlli effettuati direttamente da organi esterni e a fornire qualunque informazione su eventuali problemi riscontrati in materia di igiene e sicurezza alimentare.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza per i servizi resi.

Le risultanze delle ispezioni da parte della Commissione di Controllo e Valutazione e i riscontri di gradimento dell'utenza serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

Art. 38 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO - REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione, su base annuale, entro 90 giorni solari successivi a ciascun anno di riferimento, pena l'applicazione delle penali previste all'art. 27 del Disciplinare di gara, una relazione sull'andamento del servizio svolto, contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alle risultanze economiche della gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio e ad eventuali altre problematiche connesse con il servizio stesso.

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

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