

# COMUNE DI VILAFRANCA PIEMONTE

Provincia di Torino

Piazza Cavour 1 - C.A.P. 10068 – Tel. 011 9807107 – Fax 011 9807441

www.comune.villafrancapiemonte.to.it

DISCIPLINARE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR, DI APERTURA E CHIUSURA DEI LOCALI DEL PALAZZETTO POLIFUNZIONALE E DI PRENOTAZIONE DEL CAMPO DI CALCETTO .

LOTTO **CIG53117724EB**

Indice:

## TITOLO I – CONDIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto della concessione	1
Art. 2 - Durata della concessione	2
Art. 3 - Valore complessivo presunto dell'incarico	4
Art. 4 - Norme di riferimento	5
Art. 5 – Requisiti di idoneità: soggettivi, professionali, ed economico-finanziari ;	6
Art. 6 – Procedura di aggiudicazione	
Art. 7 – Determinazione del Punteggio	
Art. 8 - Cauzione Provvisoria	
Art. 9 – Avvalimento	

## TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 10- Modalità di esecuzione del servizio	
Art. 11– Servizio bar	8
Art. 12 – Ulteriori obblighi a carico del concessionario	9
Art. 13– Personale	

## TITOLO III: IGIENE E QUALITA'

Art. 14 - Igiene e qualità del servizio bar	11
Art. 15 - Conservazione delle derrate	
Art. 16 – Conservazione dei campioni	12
Art. 17 – Tracciabilità	12
Art. 18- Igiene del personale	12

## TITOLO IV- STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 19 – Strutture, Attrezzature e Arredi Affidati alla concessionaria	
Art. 20 – Verifiche	13
Art. 21 – Controllo dell'Uso delle Strutture e delle Attrezzature	13
Art. 22 – Accessi	14

## TITOLO V - CONTRATTO

Art. 23 – Corrispettivo	14
Art. 24 – Spese Contrattuali	14
Art. 25– Cauzione Definitiva	14
Art. 26– Divieto di Cessione Subappalto	15

□

Art. 27 – Assicurazioni	15
-------------------------	----

## **TITOLO VI - CONTROLLI PENALITÀ**

Art. 28 - Vigilanza e controllo	16
Art.29 – Autocontrollo: H.A.C.C.P. e rintracciabilità	16
Art. 30 –Penalità	17

## **TITOLO VII - NORME FINALI**

Art. 31 – Riferimenti	18
Art..32 Legge sulla privacy	18
Art. 33– Disposizioni in materia di sicurezza	18
Art. 34Clausola risolutiva espressa	18
Art. 35– Domicilio	19
Art. 36– Foro competente	19
Art. 37 – Informativa sull’uso dei dati personali e sui diritti dei dichiaranti – D.Lgs. n. 196/2003	19
Art. 38— Norme finali	19
Art. 39 – Struttura Responsabile del Procedimento	20

### **Art.1 – Oggetto della concessione**

La procedura ha per oggetto la concessione del servizio bar, di apertura e chiusura dei locali del Palazzetto Polifunzionale, di prenotazione del campo di calcetto e da beach volley, esistenti presso tale struttura sportiva situata in regione Cimitero a Villafranca P.te nonché la riscossione per conto del Comune delle relative tariffe di utilizzo come approvate dalla Giunta Comunale.

Il concessionario dovrà altresì essere reperibile entro un'ora dalla chiamata per interventi di carattere urgente inerenti la gestione del servizio.

I locali e gli impianti oggetto della concessione sono di proprietà del Comune di Villafranca P.te P.za Cavour n. 1 - 10068 – Villafranca P.te (TO) tel 011.9807107 – 9800902; fax 011/9807441; mail:info@comune.villafrancapiemonte.to.it e sono indicati nella planimetria allegata al presente atto e distinta alla lettera A).

I locali sono concessi nella stato di fatto e di diritto in cui si trovano, condizioni che sono perfettamente note al concessionario e dallo stesso ritenute idonee e funzionali per le attività che dovranno esservi svolte. In particolare il concessionario, dopo aver preso visione dei sistemi di sicurezza degli impianti che verranno forniti dell'Amministrazione, dovrà elaborare, in sinergia con quello esistente, un proprio piano di sicurezza che dovrà essere reso disponibile alla stazione appaltante prima della stipula della convenzione.

Il Comune, quale proprietario degli impianti sportivi del Palazzetto Polifunzionale sito in regione Cimitero a Villafranca P.te, ha individuato i locali indicati nell'allegata planimetria distinti alla lettera A) quali spazi da dedicare all'esercizio dell'attività di **bar tipologia unica** - predisponendoli in modo da poter essere consoni, da un punto di vista funzionale e sanitario allo svolgimento della suddetta attività. Il concessionario del servizio dovrà pertanto provvedere, a propria cura e spese al loro arredamento e ad ottenere le necessarie autorizzazioni comprensive della regolarizzazione dell'attività sotto il profilo sanitario ( DIA all'ASL di competenza ) e quant'altro previsto dalla normativa vigente in materia.

Tale autorizzazione non è trasferibile in locali diversi da quelli oggetto della concessione e cessa la propria efficacia alla scadenza della concessione stessa essendo vincolata alla gestione dei locali concessi in uso. Alla scadenza della concessione nulla sarà dovuto al concessionario uscente né per motivi di avviamento dell'attività, né di indennità o qualsiasi altro titolo.

L'intestatario della concessione di seguito denominato concessionario dichiara e riconosce, senza eccezioni e remore, che i locali oggetto della concessione, comprese le opere di miglioria eventualmente realizzate dallo stesso per il funzionamento del servizio, previa preventiva autorizzazione dell'Amministrazione concedente, sono e saranno di piena ed esclusiva proprietà del Comune di Villafranca P.te.

Il concessionario dovrà utilizzare l'impianto in modo corretto, con la diligenza *del buon padre di famiglia*, nel rispetto delle norme del codice civile e del presente disciplinare. Dovrà inoltre provvedere a propria cura e spese all'acquisto dei mobili, delle attrezzature e del materiale, necessario all'arredamento e al funzionamento del bar, allo svolgimento dell'attività di pulizia del medesimo, come indicato del presente disciplinare e descritto negli articoli successivi.

Il Concessionario dovrà inoltre curare la gestione dell'attività di prenotazione del campo da calcetto e da beach volley , la riscossione per conto del Comune delle relative tariffe di utilizzo come approvate dalla Giunta e provvedere al successivo trasferimento degli introiti alla tesoreria comunale con cadenza mensile.

Il Concessionario si obbliga altresì ad effettuare secondo le indicazioni contenute nel presente disciplinare le operazioni di: apertura e chiusura, accensione e spegnimento delle luci e del riscaldamento dei locali del Palazzetto Polifunzionale in modo consono allo svolgimento dell'attività sportiva; ai fini di un corretto espletamento delle suddette mansioni si impegna a garantire la propria reperibilità entro un'ora dalla chiamata.

Per l'utilizzo dei locali destinati al servizio bar, il concessionario dovrà inoltre corrispondere al Comune, la somma di €. 6.000,00 annue a cui si aggiunge l'aumento percentuale offerto in sede di gara. Tale importo è suddiviso in due rate di eguale entità di cui la prima entro il 31/12 e la seconda entro il 30/06 dell'anno di riferimento. L'importo è soggetto, all'aggiornamento annuo in misura pari al 75% della variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, verificatesi nell'anno precedente.

### **Art.2 - Durata della concessione**

La concessione ha la durata di sei anni a decorrere dalla data di sottoscrizione della concessione, che dovrà comunque avvenire entro sei mesi dalla data di affidamento dell'incarico

La concessione potrà essere sospesa, senza nessuna pretesa di risarcimento da parte del gestore, qualora per motivi di forza maggiore (quali ad es. lavori di manutenzione straordinaria o di ampliamento, inagibilità della struttura, ecc.) si renda necessaria la chiusura del Palazzetto, e dei locali destinati all'annesso servizio bar, per un determinato periodo di tempo. In tal caso il Comune provvederà a fornire tempestiva comunicazione scritta e motivata al concessionario. Il periodo di sospensione non verrà contabilizzato ai fini della durata complessiva della concessione.

Il concessionario, a semplice richiesta del Comune è obbligato ad assicurare la continuità del servizio oltre il termine di scadenza della concessione, per un periodo di tempo non inferiore a tre mesi, alle stesse condizioni contrattuali della gestione in scadenza.

Allo scadere dell'incarico il concessionario non potrà vantare alcun diritto di prelazione sulla futura gestione dell'esercizio del servizio bar e/o sul qualsiasi altro servizio oggetto della presente concessione.

Il Comune si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente dalla concessione, con preavviso di almeno sei mesi da inviare al concessionario tramite Racc. R.R., in ragione di sopravvenute esigenze di pubblico interesse ad oggi non manifeste né prevedibili.

La presente concessione può essere prorogata, per una sola volta, sulla base di un provvedimento espresso dell'amministrazione in relazione all'esigenza di quest'ultima di dare corso alla procedura per la selezione di un nuovo contraente. La durata della proroga è determinata in un periodo massimo di sei mesi con decorrenza dalla data scadenza del precedente incarico. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto originario e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Ove la normativa lo consenta la presente concessione, alla scadenza prevista, potrà essere rinnovata per un uguale periodo di tempo e con le modalità che saranno previste dalla normativa vigente.

### **Art.3 - Valore complessivo presunto dell'incarico**

L'importo della concessione valutato in €. 36.000,00 complessivi presunti per i sei anni di concessione con riferimento al canone di concessione di €. 6.000,00 annui .

In applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., il servizio in oggetto non presenta rischi da interferenze. Conseguentemente e in applicazione della determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, n. 3 del 05/03/2008, la stazione appaltante non è tenuta a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze. L'eventuale attività di ispezione e di controllo svolta dalla stazione appaltante con proprio personale e i lavori di

manutenzione straordinaria svolta dalla stazione appaltante anche a mezzo di ditte specializzate, non presenta rischi da interferenza, in quanto trattasi di attività sporadica svolta senza la presenza del concessionario o di terzi, previo preavviso allo stesso. Le condizioni economiche sopra indicate sono, quindi, già al netto degli oneri di sicurezza connessi a rischi di interferenze, già stimati dalla stazione appaltante in complessivi €. 0,00 (zero).

#### **Art.4 – Norme di riferimento**

Il servizio rientra nella tipologia di cui all'allegato II B del Codice dei Contratti approvato con D.Lgs. n. 163/2006 e s. m. e i., ed è pertanto escluso dall'applicazione delle norme previste dal codice stesso, ad eccezione ( ex art. 20 del Codice ) di quanto previsto dagli articoli (65), (68), e (225). La procedura è pertanto regolata dal presente Capitolato, dagli articoli del codice riportati al punto precedente dalle norme richiamate negli atti di gara e da quelle inerenti il procedimento amministrativo ex L. n. 241/90 e s. m. e i.

La gestione del bar è regolata dal presente disciplinare e dalla Legge Regionale del Piemonte n. 38 del 29/12/2006 *“Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande”* e successive modificazioni e integrazioni; dalla D.G.R. 21 12 2009 n. 73-12908 *“Legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 art. 23 D.G.R. n.54-10697 del 02/02/2009. Istituzione del Marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande”* della Regione Piemonte e s. m. e i.

#### **Art. 5 – Requisiti di idoneità: soggettivi, tecnici, ed economico-finanziari.**

La concessionaria dovrà possedere i seguenti requisiti:

##### **a) requisiti soggettivi:**

- a.1)** essere iscritti alla Camera di Commercio industria, artigianato ed agricoltura della Provincia, in cui il soggetto ha sede ( o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) per un oggetto sociale afferente allo svolgimento dell'attività oggetto della concessione; le cooperative devono essere iscritte nell'apposito Albo delle Società Cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 e, se cooperative sociali, anche all'Albo Regionale ;
- a.2)** non trovarsi in alcuna delle condizioni che determinano l'esclusione dalle procedure per l'affidamento dei pubblici contratti previste dall'art. 38, comma 1, del D. Lgs n. 163/2006;
- a.3)** non trovarsi in alcuna delle condizioni già previste dall'art. 2, commi 4 e 5 L. 287/1991, in relazione all'iscrizione al registro degli esercenti il commercio ;
- a.4)** non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'art. 71, commi: 1,2,3,4,5 del D.Lgs. n. 59 del 26/03/2010 ;
- a.5)** essere in regola con gli obblighi della sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008;
- a.6)** non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla gara di cui all'art. 1 bis della Legge 383/2001, come modificato dal D.L. 25 Settembre 2002, n. 210, convertito in Legge 266/2002 in materia di emersione dal lavoro sommerso;
- a.7)** essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori e soci/lavoratori secondo la legislazione vigente;
- a.8)** essere in regola con le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la Legge n. 68/99, impegnandosi a presentare, la certificazione DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) per i dipendenti assunti per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto;
- a.9)** essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione vigente;

□

- a.10)** non assoggettamento alle sanzioni interdittive di cui all'art. 9 comma 2 lett. a) e c) del D.Lgs 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
- a.11)** non assoggettamento a cause ostative previste dalla vigente legislazione antimafia.
- a.12)** essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ( art 17 l. 12.03.1999 n. 68 );

**ovvero**

**a.12')** di non essere nelle condizioni di assoggettabilità alla suddetta norma ( barrare la casella che interessa) :

**a.12'.1 )** avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15 ;

**a.12'.2 )** avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compresi tra 15 e 35 e non avendo effettuato assunzione dal 18/01/2000 ( data di entrata in vigore della L. 68/99) ;

**b) requisiti professionali :** fatto salvo il presupposto della maggiore età, e l'assolvimento degli obblighi scolastici, il concessionario deve possedere **almeno uno** dei seguenti requisiti professionali:

**b.1)** aver frequentato apposito corso professionale per lo svolgimento dell'attività istituito o riconosciuto dalla Regione Piemonte o da altra Regione o dalle Province Autonome di Trento e Bolzano ed averne superato l'esame finale;

**b.2)** essere stato iscritto al registro esercenti il commercio (REC), per attività di somministrazione di alimenti e bevande, secondo quanto già previsto dalla legge 11 giugno 1971 n. 426 e dall'art. 2 della legge 287/1991 e non esserne stato cancellato per perdita dei requisiti soggettivi. Sono fatti salvi i diritti acquisiti dagli operatori già in attività all'entrata in vigore della L.R. n. 38/06;

**b.3)** aver esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione o avere prestatato la propria opera, per almeno per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività di somministrazione, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione, o se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale della previdenza sociale (INPS)

**b.4)** essere in possesso di un titolo di studio abilitante la somministrazione alimenti e bevande valido per il settore alimentare ;

**c) Requisiti di idoneità economico finanziaria:**

**c.1)** avere un fatturato globale dell'ultimo triennio (2010/2011/2012) non inferiore a complessivi € 18.000,00 - (oneri fiscali esclusi) nel settore della somministrazione di alimenti e bevande e non inferiore a € 6.000,00.- (oneri fiscali esclusi) per ciascun anno;

**c.2)** presentare almeno due dichiarazioni bancarie rilasciate da due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs n. 385/1993 attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico per far fronte ad incarichi di pari entità.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i GEIE, i requisiti economico-finanziari, sopra esposti devono essere posseduti come segue: nella percentuale almeno del 60% dall'Impresa mandataria e il restante 40% dalle Imprese mandanti (comunque il R.T.I., nel suo complesso, dovrà raggiungere i suddetti requisiti).

Ciascuna delle imprese del raggruppamento, fatta eccezione per la mandataria, dovrà presentare i requisiti economico-finanziari commisurati alla quota percentuale del servizio che svolgerà nell'ambito

dell'appalto. La somma dei requisiti posseduti dai singoli soggetti raggruppati o consorziati deve essere almeno pari a quella richiesta per la partecipazione alla presente gara.

### **Art.6 – Procedura di aggiudicazione**

La gara verrà espletata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83) del D.Lgs. n. 163/2006, valutata, sulla base dei seguenti criteri:  
Punteggio massimo complessivo = **PUNTI 100** così suddivisi:

- a) **Qualità:** fino ad un massimo di punti **60/100**.
- b) **Prezzo:** fino ad un massimo di punti **40/100**.

Sarà ritenuta offerta più vantaggiosa quella che otterrà il punteggio più alto, ottenuto dalla somma del punteggio attribuito alla componente prezzo più quello della componente qualità.

La valutazione delle offerte verrà effettuata da una commissione presieduta e nominata dal Responsabile del Servizio.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio, in presenza di offerte ritenute non convenienti, e di verificare eventuali offerte anormalmente alte. Per le offerte che presentino carattere anormalmente alto rispetto alla prestazione si provvederà a richiedere per iscritto le necessarie precisazioni in merito. Esaminate le giustificazioni fornite dal soggetto interessato, la Commissione si riserva, a suo insindacabile giudizio, di accoglierle o di respingerle.

In caso di parità di punteggio complessivo l'appalto verrà aggiudicato alla Ditta che, tra le due a pari merito, avrà ottenuto il punteggio di qualità più alto. Sulla base delle indicazioni contenute negli atti di gara, le ditte concorrenti dovranno presentare la loro offerta utilizzando, preferibilmente i modelli: Istanza di Ammissione e Dichiarazioni ; Offerta Economica Dichiarazione di presa visione dei luoghi che verranno predisposti dalla stazione appaltante **in funzione della loro sovrapposizione per la verifica del possesso dei requisiti e dell'attribuzione del punteggio**

### **Art. 7 – Determinazione del Punteggio**

La Commissione giudicatrice prenderà in esame i vari elementi dell'offerta, osservando i seguenti criteri nell'attribuzione del punteggio:

- 1) Componente Qualità: punteggio massimo 60 punti, attribuiti in base ai seguenti parametri:**

#### **1.1) Personale destinato al servizio max 10 punti. Formazione da parte di Agenzie Accreditate per il Sistema di Gestione della Qualità:**

.1) realizzazione nel corso di ogni anno di durata della concessione, di **almeno due o più** specifici interventi di formazione, di cui uno all'inizio dell'incarico, destinati a tutto il personale in servizio presso il bar annesso agli impianti sportivi del Comune di Villafranca P.te, della durata minima di 4 ore cadauno: **punti 10 ;**

..2) realizzazione nel corso di ogni anno di durata dall'incarico di **almeno un** intervento di formazione, per tutto il personale in servizio presso il bar annesso agli impianti sportivi del Comune di Villafranca P.te, della durata minima di 4 ore: **punti 5** ;

**1.2) Reperibilità max 20 punti.** Fermo restando quanto stabilito all'art. 1) del presente Disciplinare:

..1) il punteggio massimo **di 20 punti** verrà assegnato al concorrente che garantisce la propria reperibilità (intesa come presenza presso i locali del Palazzetto per l'intervento sulle problematiche segnalate) entro 15 minuti dalla chiamata; .

..2) il punteggio minore **di 10 punti** verrà assegnato al concorrente che garantisce la propria reperibilità (intesa come presenza presso i locali del Palazzetto per l'intervento sulle problematiche segnalate) entro 30 minuti dalla chiamata;

**1.3) Orario di apertura del servizio: max 20 punti.** Fermo restando quanto richiesto all'art. 11 del presente Disciplinare:

..1) il punteggio massimo **di 20 punti** verrà assegnato al concorrente che garantisce un'apertura giornaliera continuativa del Bar, compresi i servizi legati al funzionamento del Palazzetto: apertura e chiusura dei locali, accensione e spegnimento luci, prenotazione dei campi da calcetto e riscossione delle relative tariffe, **per almeno 16,00 ore al giorno** ( indicativamente dalle ore 8,00 alle ore 24,00) per tutti i giorni della settimana festivi compresi – ad esclusione di un giorno di chiusura per riposo settimanale da concordarsi in relazione al programma di attività sportive del Palazzetto - oltre alla disponibilità all'apertura anche saltuaria in occasione di allenamenti e di competizioni sportive.

..2) il punteggio minore **di 10 punti** verrà assegnato al concorrente che garantisce un'apertura giornaliera continuativa del Bar, compresi i servizi legati al funzionamento del Palazzetto: apertura e chiusura dei locali, accensione e spegnimento luci, prenotazione dei campi da calcetto e riscossione delle relative tariffe, **per almeno 10,00 ore al giorno** ( indicativamente dalle ore 14,00 alle ore 24,00) per tutti i giorni della settimana festivi compresi – ad esclusione di un giorno di chiusura per riposo settimanale da concordarsi in relazione al programma di attività sportive del Palazzetto - oltre alla disponibilità all'apertura anche saltuaria in occasione di allenamenti e di competizioni sportive.

**1.4) Esperienze lavorative: max punti 10.**

Il punteggio **massimo di 10 punti** verrà assegnato al concorrente che ha esercitato in proprio in modo continuativo la gestione del Bar e dei servizi di cui al presente Disciplinare, ossia: servizio di apertura e chiusura dei locali e di prenotazione dei campi da gioco, degli impianti esistenti presso strutture sportive, per almeno un anno solare di gestione ininterrotta.

**Non verranno valutate ulteriori frazioni temporali e/o servizi cumulativi presso strutture diverse nel corso del medesimo intervallo** di tempo.

**Ai concorrenti che non rientrano nelle suddette fattispecie il punteggio non verrà assegnato**

**2. Componente Prezzo: attribuzione punteggio fino ad un massimo di 40 punti, attribuiti in base al seguente criterio:** l'offerta economica, espressa in cifre ed in lettere, con un massimo di due decimali, dovrà essere espressa **in rialzo** percentuale sull'importo di **€ 6.000,00 (IVA esclusa) per ogni anno al quale sono aggiunti € 0,00 per oneri di sicurezza.** Ove l'indicazione numerica e la scritta fossero diverse, la Stazione Appaltante terrà valido quello per sé più vantaggioso.

All'offerta che presenterà l'importo **più alto** e verranno assegnati 40 punti, alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori mediante la formula di seguito indicata:



Punteggio Ditta X: = 
$$\frac{\text{prezzo offerto dalla ditta X} \times 40}{\text{prezzo migliore offerente}}$$

### **Art 8 - Cauzione Provvisoria**

Ai sensi dell'art. 75) c.1 del D.lgs. n. 163/2006, la cauzione provvisoria è pari a €. **720,00**, corrispondenti all'2% dell'importo complessivo presunto di €. **36.000,00** per l'intera durata del servizio, tale importo è ridotto del 50% per gli operatori economici certificati per il Sistema di Qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

La suddetta cauzione, copre la mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili alla Ditta ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari tale cauzione è restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto.

La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e dovrà prevedere espressamente, pena l'esclusione, la rinuncia al beneficio delle preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del soggetto appaltante ed avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Qualunque sia la forma prescelta per la costituzione della garanzia, la stessa dovrà essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione del servizio la garanzia fideiussoria definitiva.

### **Art. 9 – Avvalimento**

Il concorrente, singolo o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti relativi alla idoneità tecnica e/o economico finanziaria avvalendosi dei requisiti di altro soggetto mediante l'istituto di cui all'art. 49) del D. Lgs 163/2006.

A pena di esclusione, non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione concedente in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.

In caso di AVVALIMENTO dovranno essere rese, pena l'esclusione:

- a) una dichiarazione da parte dell'impresa richiedente, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006;
- c) una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- d) una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs 163/2006, né si trova in una situazione di controllo con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- e) in originale o copia autenticata il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto, ovvero, nel caso di avvilimento nei confronti di un'impresa che

appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico che esiste nel gruppo.

## TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

### Art 10- Modalità di esecuzione del servizio

**1) Arredamento del Bar:** i locali concessi dal Comune destinati al servizio Bar devono essere arredati con gusto estetico e armonia di materiali, forme e colori funzionali all'uso a cui sono destinati, a cura e spese del concessionario. La scelta dei componenti dell'arredamento, delle attrezzature e la loro collocazione dovrà rispettare i migliori modelli di qualità presenti sul mercato conformemente alle vigenti norme in materia di garanzia, sicurezza e funzionalità del servizio. Il Concessionario è tenuto al rispetto della destinazione d'uso del Bar, alla custodia e conservazione di tutto quanto costituisce l'unità immobiliare, i suoi impianti e le attrezzature.

**2) Pulizia, disinfezione e derattizzazione:** il concessionario dovrà eseguire le operazioni di pulizia, disinfezione, derattizzazione dei locali in concessione adibiti al servizio bar, nonché al bisogno tutti gli interventi di prevenzione dalla legionella e dalla micosi, con attrezzature, mezzi, materiale di consumo e personale, completamente a suo carico, secondo elevati standard di qualità e funzionalità del servizio in ottemperanza delle disposizioni di legge e del presente disciplinare.

**3) Gestione del bar:** il concessionario ha l'obbligo di provvedere al funzionamento del bar annesso agli impianti sportivi del Palazzetto Polifunzionale nel miglior modo possibile secondo elevati standard di qualità. Egli dovrà pertanto acquisire tutte le necessarie autorizzazioni amministrative, igienico sanitarie e di Pubblica sicurezza prescritte dalla normativa vigente in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

Il servizio dovrà essere effettuato dal gestore a proprio rischio, mediante l'organizzazione di propri mezzi, con proprio personale nell'osservanza di tutte le norme vigenti in materia di personale dipendente. **E' fatto divieto al concessionario di cambiare la destinazione d'uso dei locali in concessione, di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione della concessione e salvo il risarcimento dei danni causati al Comune, nonché l'incameramento della cauzione.** Il concessionario è tenuto al rispetto della destinazione d'uso e alla custodia e conservazione degli impianti e delle attrezzature con la diligenza del buon padre di famiglia.

Gli introiti derivanti dall'esercizio del bar sono di esclusiva competenza del concessionario.

In ottemperanza alle vigenti disposizioni in materia di autorizzazioni commerciali, tutti i prezzi praticati dal bar devono essere esposti al pubblico mediante una tabella chiara e leggibile.

Il servizio deve essere svolto nel rispetto della normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro ( L. 626/94 e D.L.gs. n. 81/08 ). La direzione operativa del servizio per l'intero periodo contrattuale spetta alla ditta concessionaria. Essa risponde del puntuale adempimento di tutti gli obblighi ed oneri connessi alla suddetta attività, ivi compresi gli orari di apertura e chiusura nel rispetto delle vigenti norme.

E' fatto obbligo al gestore di stipulare, con una primaria compagnia di assicurazione, polizza assicurativa per la copertura dei rischi da incendio, e per RCT e RCO per il servizio erogato e per le attrezzature relative al bar, secondo le prescrizioni di cui al successivo art. 27) .

Il Comune rimane sollevato da ogni e qualsiasi responsabilità per danni diretti e indiretti che potessero derivare dallo svolgimento dell'attività commerciale del concessionario.

Il concessionario deve intestare a proprio carico tutte le utenze e pagare il corrispettivo del canone inerente l'uso dei locali; nel caso in cui le volturazioni e le intestazioni a proprio carico non siano possibili, il concessionario si obbliga a rimborsare al Comune di Villafranca P.te le quote di propria

competenza entro il 31 marzo di ciascun esercizio successivo a quello di godimento. In tale ipotesi a garanzia dell'impegno assunto il concessionario dovrà versare un deposito cauzionale annuo pari a due mensilità;

**4) Gestione delle prenotazioni del campo da calcetto e da beach volley :** il concessionario deve gestire direttamente le prenotazioni per l'utilizzo del campo da calcetto e provvedere alla riscossione, per conto dell'Amministrazione, delle relative tariffe stabilite dalla Giunta Comunale. **Queste ultime dovranno essere versate alla tesoreria comunale con cadenza mensile entro il giorno cinque del mese successivo a quello dell'incasso.** Non potranno essere poste in essere, su iniziativa del concessionario, variazioni delle tariffe stabilite. **L'accertamento di applicazione di tariffe maggiori o minori rispetto a quelle previste potrà comportare l'immediata risoluzione della concessione previo invio di comunicazione con lettera a.r. al concessionario.**

L'Amministrazione si riserva l'uso della struttura per iniziative direttamente organizzate dalla stessa, o dalla stessa autorizzate, anche in deroga ai succitati punti compatibilmente con la programmazione annuale e la disponibilità dell'impianto. Per tali utilizzi nulla è dovuto al concessionario.

Il concessionario si impegna a redigere apposito documento di registrazione delle prenotazioni e dell'utilizzo del campo da calcetto e da beach volley e a trasmetterne copia all'Amministrazione Comunale. Tale documento dovrà essere settimanalmente aggiornato a cura del concessionario.

#### **Art. 11– Servizio bar**

L'apertura del bar, in occasione delle manifestazioni sportive: gare ed allenamenti previsti nel Palazzetto Polifunzionale; deve avvenire almeno un'ora prima dell'inizio dell'attività sportiva e la chiusura dell'esercizio non può essere inferiore ad un'ora dal termine dell'evento sportivo.

Il giorno di chiusura settimanale dell'esercizio individuato dal concessionario non potrà coincidere con le giornate di esercizio dell'attività sportiva presso il Palazzetto Polivalente.

Il servizio sarà effettuato dal gestore a proprio rischio, mediante l'organizzazione di propri mezzi, con proprio personale nell'osservanza di tutte le norme che regolano il rapporto di lavoro con il personale dipendente.

**E' fatto divieto assoluto al concessionario di:**

- **installare apparecchi di gioco automatici quali, a solo titolo esemplificativo e non esaustivo, slot machine; videopoker ecc..**
- **cedere o subappaltare il servizio, cambiare la destinazione d'uso dei locali concessi, pena l'immediata risoluzione della concessione, salvo il risarcimento dei danni causati al Comune nonché l'incameramento della cauzione.**

#### **Art. 12– Ulteriori obblighi del concessionario**

Al concessionario compete:

- la copertura assicurativa per rischio locativo contro gli incendi della struttura, nulla escluso né eccettuato tenendo conto del valore di ricostruzione dell'immobile concesso;
- il pagamento di tutte le imposte, le tasse, i contributi, i diritti di qualsiasi genere inerenti l'esercizio;
- la spesa e l'assunzione di responsabilità relativamente al personale addetto al servizio, comprese le assicurazioni e le previdenze iscritte dalle Leggi a favore di esso.

□

Il concessionario, si obbliga altresì all'assolvimento dei seguenti adempimenti:

- apertura e chiusura del cancello principale di accesso agli impianti sportivi, apertura e chiusura del Palazzetto Polifunzionale e degli immobili di pertinenza. L'apertura dovrà essere effettuata con almeno trenta minuti di anticipo rispetto agli orari nei quali si svolgono allenamenti, partite e manifestazioni regolarmente autorizzati dal competente ufficio comunale. Al fine dell'assolvimento dei suddetti obblighi il Comune trasmetterà al concessionario copia del calendario delle attività autorizzate e delle eventuali variazioni e/o modificazioni;
- presenza continua, durante l'orario di apertura;
- spegnimento delle luci al termine delle attività e durante le pause prolungate ;
- accensione, spegnimento e regolazione dell'impianto di riscaldamento, salvo che il Comune abbia provveduto all'affidamento a terzi della gestione calore;
- fornire tempestiva comunicazione all'ufficio comunale competente (Ufficio Tecnico) di eventuali disfunzioni degli impianti o della necessità di interventi di manutenzione strutturale;
- tenere il registro delle prenotazioni del campo di calcetto e da beach volley, esistenti presso tale struttura sportiva, ed effettuare la riscossione per conto del Comune delle relative tariffe di utilizzo come approvate dalla Giunta Comunale ;
- versamento alla tesoreria del Comune, delle tariffe di contribuzione degli utenti entro il giorno 5 del mese successivo a quello dell'incasso;
- essere reperibile entro un'ora dalla chiamata per interventi di carattere urgente inerenti la gestione del servizio;

Il concessionario ha altresì l'obbligo di segnalare al Responsabile del Servizio il verificarsi di situazioni che possano pregiudicare l'integrità della struttura nonché l'eventuale commissione di gesti vandalici da parte degli utenti.

Il concessionario ha inoltre l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale, e di consegnare in copia, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni e sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al servizio bar da parte delle autorità preposte per legge ai controlli in materia.

### **Art. 13– Personale**

Il concessionario, anche qualora trattasi di cooperativa che impiega propri soci, dovrà applicare nei confronti del personale occupato nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

Il concessionario dovrà altresì attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione, infortuni, igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Impresa concessionaria.

Il personale in servizio ha l'obbligo di rispettare e di far rispettare le norme regolamentari che disciplinano l'uso degli spazi del Palazzetto.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. Il gestore si impegna a richiamare, od eventualmente sostituire, il personale che non osserva gli obblighi stabiliti nel presente disciplinare.

Sono a carico del concessionario, oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato:

- le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi;
- la sottoscrizione della dichiarazione della avvenuta informativa ai sensi dell'art. 7, lett. b) della Legge 81/2008 e s.m. e i..

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

### TITOLO III: IGIENE E QUALITA'

#### Art.14 - Igiene e qualità del servizio bar

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "*marcia in avanti*". Il concessionario deve sottoscrivere un proprio **regolamento di norme igieniche**, che si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva .

Il concessionario del servizio, a semplice richiesta dovrà fornire egli atti di autocontrollo (HACCP) e **le schede tecniche dei prodotti usati** . E' richiesta altresì la documentazione **accertante l'attivazione di un meccanismo di tracciabilità lungo la filiera produttiva dei prodotti utilizzati che permetta di risalire all'origine ( azienda produttrice, coltivatrice e/o conserviera) della materia prima.**

#### Art.15- Conservazione delle derrate

.1) I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

.2) I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili, non devono essere mai appoggiati a terra.

.3) I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nel magazzino sia nelle celle, che nei frigoriferi.

.4) Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

.5) I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto con indicazione della data di produzione e di scadenza.

.6) Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

- .7) I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.
- .8) La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n°77.
- .9) I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- .10) È vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- .11) I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa, in un'area distinta e separata dai prodotti con le confezioni aperte in quanto in corso di utilizzo;
- .12) Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.
- .13) I cibi e le bevande alimentari utilizzati e consegnati dovranno possedere, quale termine minimo di conservazione, il più ampio consentito dal produttore o dal confezionatore nel rispetto della normativa sulla data di scadenza TMC (D. Lgs 109/92) sulle condizioni di conservazione degli alimenti (L. 283/62).
- 14) I prodotti stoccati per primi devono essere utilizzati per primi (First In, First Out – FIFO) .

#### **Art. 16– Conservazione dei campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il gestore dovrà giornalmente prelevare due campioni dei prodotti somministrato, confezionarli in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18° C per 72 ore. Nel caso di multiporzione ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. Detti campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare. L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario

#### **Art. 17– Tracciabilità**

Il concessionario deve consentire, a semplice richiesta dell'A.C., la possibilità di acquisire e di ricostruire la storia dei prodotti utilizzati, secondo le norme di tracciabilità degli alimenti stabilite a livello comunitario .

#### **Art. 18 – Igiene del personale**

Il personale, in servizio, durante le ore di lavoro non deve indossare ornamenti che possano facilitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve mantenere un elevato standard di pulizia personale, indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto quanto possa essere fonte di contaminazione degli alimenti stessi.

Il personale che effettua le operazioni di pulizia o lavaggio dei locali e delle attrezzature deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli operatori in servizio presso il bar e, in tale contesto, deve dare corso alle suddette operazioni al di fuori dell'orario di apertura della struttura.

### **TITOLO IV - STRUTTURE ATTREZZATURE ARREDI**

### **Art. 19 – Strutture, attrezzature e arredi affidati alla concessionaria.**

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, il Comune concede in comodato d'uso alla concessionaria, alle condizioni di cui al presente disciplinare, i locali destinati al bar, esistenti presso la struttura del Palazzetto Polifunzionale sito in regione cimitero e indicati nell'allegata planimetria, distinta come Allegato D), **con vincolo di destinazione d'uso finalizzato allo svolgimento del suddetto servizio.**

Il concessionario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature concesse, se non autorizzate dal Comune

L'eventuale ripristino è a carico del concessionario, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine della concessione nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti.

La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

Il concessionario ha la responsabilità e l'obbligo della conservazione, della manutenzione ordinaria, della sostituzione – in caso di guasti, rotture o qualora il materiale risulti inutilizzabile – di tutto il materiale, attrezzature presente nelle singole utenze e di proprietà del Comune e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata della concessione.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico del concessionario.

### **Art. 20– Verifiche.**

In qualsiasi momento, a richiesta del Comune, ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dal Comune.

**Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari a causa di dolo o uso improprio o di furti sono a totale carico del concessionario, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.**

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del concessionario, il Comune provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta alla Ditta ed addebitandole le spese.

### **Art. 21 – Controllo dell'uso delle strutture e delle attrezzature.**

Il Comune verificherà con proprio personale o mediante società di fiducia le modalità di utilizzo di quanto affidato al concessionario.

La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico del concessionario, che dovrà garantire la loro perfetta efficienza e funzionamento.

Qualora il concessionario non esegua gli interventi necessari provvederà il Comune ponendone il relativo costo a carico del soggetto inadempiente.

### **Art. 22– Accessi.**

Il concessionario deve dare libero accesso al personale del Comune o di altre imprese, Enti o incaricati da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario.

□

Il Comune non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione e distribuzione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo a quello del concessionario, fatta eccezione per gli incaricati, autorizzati dal Comune.

## **TITOLO V – CONTRATTO**

### **Art. 23- Corrispettivo**

Per il servizio di apertura e chiusura accensione e spegnimento delle luci, del riscaldamento dei locali del Palazzetto Polifunzionale e di prenotazione del campo di calcetto e da beach volley ivi ubicati, nonché per la riscossione per conto del Comune delle relative tariffe di utilizzo come approvate dalla Giunta Comunale, non è prevista l'erogazione in capo al concessionario di alcun corrispettivo.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'acquisto dell'arredamento e delle derrate per il bar, alla preparazione delle medesime e alla loro distribuzione, al ritiro e al lavaggio di piatti tazzine, bicchieri, posate e quant'altro sia necessario alla gestione dell'esercizio, alla pulizia, sanificazione disinfestazione, derattizzazione e riassetto dei locali, alla manutenzione ordinaria degli impianti di erogazione dell'acqua potabile, dell'energia elettrica, di allacciamento del gas e di riscaldamento, degli infissi, davanzali pavimenti, tinteggiatura dei locali avuti in consegna, sono a totale carico del concessionario.

In caso di mancata esecuzione da parte della concessionaria degli interventi necessari al corretto funzionamento del servizio, vi provvederà il Comune e il corrispettivo della spesa, aumentata delle eventuali penalità da applicare per inadempienza, sarà detratto dall'importo della cauzione definitiva.

### **Art. 24 - Spese contrattuali**

Tutte le spese, inerenti e pertinenti, antecedenti e susseguenti al presente contratto, ivi comprese quelle per bollo, tasse, registrazioni, imposte e diritti, nessuna esclusa od eccettuata, sono a completo carico dell'Impresa, che le assume.

### **Art.25- Cauzione definitiva**

La concessionaria, a garanzia delle obbligazioni assunte dovrà costituire, nei modi previsti dalla legge, la cauzione definitiva corrispondente al 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione dell'appalto, o di altra percentuale come definita dal comma 1 art. 113 del D.Lgs n. 163/2006, da effettuare mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzata, valevole per l'intera durata dell'incarico.

L'importo della cauzione potrà essere ridotto del 50% per le imprese in possesso della certificazione di cui all'art. 75 comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'Amministrazione potrà avvalersi sulla cauzione, in caso di comunicazione di penalità prevista dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e dovrà prevedere espressamente, pena l'esclusione, l'operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio delle preventiva escussione del debitore principale.

□



La cauzione sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione di tutti i rapporti.

### **Art. 26 - Divieto di cessione – Sub-appalto**

E' rigorosamente vietata la cessione, anche parziale, della presente concessione. E' vietato il subappalto e il cambio di destinazione d'uso dei locali concessi sotto pena di risoluzione automatica e senza formalità del contratto, comunicata con raccomandata a/r o con notifica alla parte interessata e rifusione dei conseguenti danni e/o spese. Il contratto non è cedibile né pignorabile.

### **Art. 27 – Assicurazioni**

La ditta aggiudicataria assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dell'espletamento dell'attività richiesta nel presente Capitolato. A tale scopo, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza **RCT** nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale è considerata "terzo" a tutti gli effetti e presentarla al Comune. Tale assicurazione deve prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

Il Comune è esonerato da qualsiasi pretesa, azione, molestia, nessuna esclusa, che eventualmente potessero venire intentate da terzi contro di esso per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali con possibilità di rivalsa da parte del Comune in caso di condanna. La concessionaria è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dalla cauzione della concessionaria ed in ogni caso da questa rimborsate.

**Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare derivanti dell'esercizio del servizio bar, avvelenamenti, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dai fruitori del suddetto servizio nonché ogni altro danno arrecato agli utenti conseguente alla somministrazione della consumazione da parte del soggetto gestore.** La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla Ditta. L'Assicurazione deve essere prestata sino alla concorrenza di massimali RCT – Responsabilità Civile verso Terzi - non inferiori a quelli di seguito indicati:

- € 5.000.000,00 per sinistro;
- € 1.000.000,00 per persona;
- € 1.500.000,00 per danni a cose o animali.

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore del Comune non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o socio lavoratore della Ditta durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo deve essere stipulata polizza RCO - Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro - con massimali non inferiori a:

- € 2.500.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona

□

Tutti i massimali sopra indicati sono da intendersi per anno assicurativo e saranno successivamente rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Le polizze, debitamente quietanze, dovranno essere prodotte dalla Ditta al Comune prima della stipulazione del contratto, le quietanze relative alle annualità successive saranno prodotte alle relative scadenze.

## **TITOLO VI – CONTROLLI PENALITA’**

### **Art. 28– vigilanza e controllo**

L’I.A. deve rispettare gli standards di prodotto, mantenendo le caratteristiche di qualità prodotti trattati.

La vigilanza sul corretto svolgimento del servizio spetta, per quanto di competenza, all’Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell’incarico con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. Il Comune potrà esercitare tale funzione, a mezzo del personale all’uopo incaricato, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio.

L’Amministrazione Comunale sulla base delle segnalazioni pervenute in merito ai controlli effettuati, circa il funzionamento del servizio, avvia l’eventuale procedura per l’applicazione delle sanzioni e diffide, secondo quanto previsto nell’articolo riguardante le “*Penalità*”.

Il concessionario è tenuto a fornire agli incaricati del monitoraggio e dei controlli tutta la collaborazione necessaria, per l’espletamento dell’incarico.

### **Art. 29– Autocontrollo: H.A.C.C.P. e rintracciabilità.**

Al fine di garantire l’igiene dei prodotti lavorati il concessionario. deve prevedere e applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004. Con particolare attenzione alle cosiddette fasi critiche del processo, che possono essere così ricordate:

- pulizia e disinfezione, inclusi i controlli pre-operativi ed operativi;
- disinfestazione e derattizzazione ;
- controllo della potabilità delle acque;
- selezione e referenziamento dei fornitori;
- smaltimento dei rifiuti solidi e reflui ;
- manutenzione degli impianti e delle attrezzature ;
- igiene ed abbigliamento del personale;
- formazione del personale ;
- ritiro dal mercato delle merci non idonee.

I principi ispiratori dell’HCCP sono così individuati:

- condurre un’analisi dei pericoli ;
- identificare i punti di controllo critici ( CCP);
- fissare i limiti critici per ogni CCP;
- stabilire un sistema di monitoraggio per ogni CCP;
- definire le azioni correttive da intraprendere quando il monitoraggio indica che un CCP è fuori controllo;
- stabilire le procedure di verifica;
- stabilire le modalità di registrazione e conservazione della documentazione.

## **Art. 30 – Penalità**

L'Amministrazione Comunale **applicherà**, in ogni caso in cui ci sia violazione contrattuale – Capitolato – di legge e/o di regolamenti vigenti, nonché per ogni carenza riscontrata nella gestione sia negli obblighi relativi ai locali del Palazzetto, nella gestione dei campi da calcetto e da beach volley, ove si riscontri:

- 1) la mancata apertura dell'esercizio commerciale nei giorni ed orari concordati ;
- 2) la commercializzazione di prodotti confezionati in modo tale da comprometterne l'appetibilità ;
- 3) la commercializzazione di prodotti in cui vengano utilizzati uno o più ingredienti non corrispondenti alle caratteristiche richieste ed autorizzate ;
- 4) ove si riscontri il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie in qualunque fase del ciclo produttivo ;
- 5) la commercializzazione di prodotti che contengano quantità di sostanza/e inferiori a quelle dichiarate o somministrati in modo incompleto e/o non conforme agli standard richiesti ;
- 6) la commercializzazione di prodotti per i quali non siano rispettate le norme di preparazione, secondo le specifiche procedure di legge ;
- 7) mancato rispetto degli standard di pulizia sanificazione e derattizzazione dei locali concessi in uso, come prescritto nel presente disciplinare ;
- 8) mancato rispetto dei vincoli di conservazione e stoccaggio dei prodotti utilizzati per il bar ;
- 9) mancata apertura dei locali destinati all'attività sportiva nelle date ed orari concordati ;
- 10) mancata applicazione delle tariffe di utilizzo del campo da calcetto nella misura stabilita dalla Giunta Comunale e/o mancato versamento dei relativi introiti alla tesoreria comunale nei termini di cui al presente disciplinare;
- 11) mancata esecuzione delle operazioni di vigilanza durante lo svolgimento delle attività e/o delle previste operazioni di apertura e chiusura, accensione e spegnimento delle luci e del riscaldamento in modo funzionale allo svolgimento dell'attività programmata ;
- 12) mancato rispetto dei termini di reperibilità previsti dal presente disciplinare, oppure di quelli offerti in sede di gara

### **le seguenti penalità:**

- 1) €. 250,00 alla prima violazione ;
- 2) €. 500,00 alla seconda violazione ;
- 3) €. 1.0000,00 alla terza violazione.
- 4) Dopo la terza violazione **L'A.C. sarà libera di procedere** alla risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione effettuata a mezzo raccomandata A.R. da parte dell'Amministrazione Comunale. Alla ditta sono concessi 8 giorni di tempo, con riferimento al protocollo comunale, per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti da parte dell'Amministrazione Comunale questa procederà all'applicazione delle penali stabilite. L'importo delle penali sarà decurtato in sede di liquidazione delle fatture relative alle prestazioni a carico dell'Amministrazione Comunale.

## **TITOLO VII – NORME FINALI**

### **Art. 31 – Riferimenti**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e alle norme vigenti in materia.

□

Tutte le norme di Legge vigenti in materia di somministrazione di alimenti e bevande, anche se non espressamente indicate, si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

#### **Art.32 - Legge sulla privacy**

Il concessionario è tenuto ad osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori il “Codice in materia di protezione dei dati personali”- D.Lgs. n. 196/03 - mediante l'adozione di apposite procedure utili a consentire il corretto trattamento dei medesimi.

#### **Art. 33– Disposizioni n materia di sicurezza**

Il concessionario deve osservare tutte le norme derivanti da Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il concessionario, dopo aver preso visione dei sistemi di sicurezza degli impianti, che verranno forniti dell'Amministrazione, dovrà elaborare, in sinergia con quello esistente, un proprio piano di sicurezza che dovrà essere reso disponibile alla stazione appaltante prima della stipula della concessione.

Il concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga del concessionario.

#### **Art. 34 - Clausola risolutiva espressa**

In caso di fallimento del concessionario o risoluzione del contratto per grave inadempimento, trova applicazione l'art.140 del D. Lgs. 12 aprile 2006 n.163.

Nelle ipotesi di cui al precedente art. 30 e nel caso di gravi e/o reiterate inadempienze, il Comune provvederà all'immediata contestazione dell'inadempienza riscontrata tramite lettera raccomandata, assegnando un termine non superiore a giorni otto, con riferimento al protocollo comunale, per le eventuali controdeduzioni o, ove possibile, per l'eliminazione degli inadempimenti riscontrati.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, a semplice richiesta del Comune di volersi valere delle relative facoltà, la concessione del servizio s'intenderà risolto di diritto, senza necessità di indagine sulla gravità dell'inadempienza nel caso:

- di scioglimento, cessazione o fallimento e /o frode;

- in cui la Ditta non dovesse eliminare, in seguito alla diffida di cui al presente articolo, l'inadempimento riscontrato, considerandosi il termine assegnato al tal fine iniziale ai sensi dell'articolo 1457 del Codice Civile.

L'Amministrazione Comunale, verificando abusi o deficienze degli obblighi contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, ha la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno ed a spese dell'impresa mediante, ove necessario, escussione della cauzione definitiva, i lavori necessari al regolare andamento dei servizi, ove l'impresa, allo scopo diffidata, non ottemperi tempestivamente agli obblighi assunti.

A seguito di annullamento e/o sospensione giurisdizionale di uno o più atti relativi alla procedura di affidamento del servizio, la concessione potrà essere risolta mediante semplice lettera raccomandata da inviarsi da parte del Comune al concessionario. In tal caso il concessionario potrà

□

pretendere dal Comune solo ed esclusivamente il compenso per le attività svolte sino al momento di risoluzione dell'incarico come da data di ricevimento della lettera raccomandata.

#### **Art. 35 - Domicilio**

La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che il Comune potrà indirizzargli per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura potesse occorrere.

La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Villafranca P.te.

#### **Art.36 - Foro competente**

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di pertinenza territoriale più vicino all'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 37– Informativa sull'uso dei dati personali e sui diritti dei dichiaranti – D.Lgs. n. 196/2003:**

.. 1) i dati forniti saranno trattati nell'attività istituzionale dell'Ente, in forma cartacea, informatizzata, ed inseriti nelle pertinenti banche dati cui potranno accedere gli addetti del servizio, espressamente individuati dall'ente come incaricati del trattamento dei dati personali, che potranno effettuare operazioni di consultazione, selezione, utilizzo, elaborazione, estrazione, raffronto, ed ogni altra opportuna operazione anche automatizzata, nel rispetto delle disposizioni atte a garantire la sicurezza dei dati, nonché la loro esattezza, l'aggiornamento e la pertinenza dei dati rispetto alle finalità dichiarate.

I dati potranno essere comunicati ad Enti ed Organismi Pubblici presso i quali i trattamenti avranno finalità correlate a quelle indicate nella presente informativa.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Villafranca P.te con sede in P.za Cavour n. 1 – 10068 Villafranca P.te. Il Responsabile del trattamento dei dati è il legale Rappresentante dell'Ente. Ai sensi dell'art.7) il dichiarante ha il diritto di aggiungere, rettificare oppure, quando ha interesse a integrare i dati, nonché di ottenere le indicazioni previste dai commi 1,2,3 e di opporsi in tutto o in parte al loro trattamento, secondo quanto previsto dal comma 4) lettere a) e b).

Ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di notifica ai soggetti contro interessati, ex art. 3 D.P.R. 12/04/2006 n. 184, ogni concorrente esprimere fin da ora il consenso incondizionato per l'accesso ai propri documenti di gara, da parte di altri concorrenti, in vista della difesa in giudizio dei loro interessi ai sensi dell'art. 13) del D.Lgs. n. 163/2006, in relazione alla procedura di affidamento del contratto di cui al presente disciplinare.

#### **Art. 38- Norme Finali**

Ove il presente capitolato preveda la presentazione, da parte della Ditta, di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere presentata completa al Comune entro 30 giorni dalla richiesta.

L'inosservanza di tale adempimento comporterà la sospensione o il ritardo nel pagamento delle forniture fino all'assolvimento della richiesta avanzata.

#### **Art. 39 - Struttura responsabile del procedimento**

.1) La struttura responsabile è l'Area Amministrativa - Settore Segreteria del Comune di Villafranca P.te - Responsabile: Bartolomeo ACERBI - Piazza Cavour n. 1 - 10068 - VILLAFRANCA P.TE -Tel. 011/9807107 – 9800902 TeleFax. 011/9807441 .

Approvato con deliberazione G.C. n. ....del .....

## **ALLEGATI**

Sono allegati al presente disciplinare, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici:

- **Allegati: MODELLO A (Planimetria in scala dei locali destinati al bar e relative pertinenze.)**