



PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICO FINANZIARIA,
RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI INFORMATIVI

SERVIZIO PROVVEDITORATO

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-
RISTORO INTERNO DELL’ISTITUTO TECNICO GEOMETRI “G. MORIGIA” DI RAVENNA PER
LA DURATA DI 5 ANNI (DAL 01/09/2023 AL 31/07/2028)**

CIG: 97485462A7

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

CIG:	1
CAPITOLATO SPECIALE	1
ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI	4
ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	5
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO	5
ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA	6
ART. 5 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI	6
ART. 6 – CANONE CONCESSORIO E ALTRI ONERI	6
ART. 7 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	7
ART. 7.1 – MODALITA' DI SUBENTRO	8
ART. 8 - PREZZI.....	8
ART. 9 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO	9
ART. 10 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	9
ART. 11 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA	11
ART. 12 – ONERI A CARICO DELLA PROVINCIA	12
ART. 13 - PRODOTTI.....	12
ART. 13.1 – LISTINO BAR POSTO A BASE DI GARA.....	13
ART. 14 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	14
ART. 15 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	15
ART. 16 – DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	16
ART. 17 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO	16
ART. 17.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE	16
ART. 17.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE	17
ART. 17.3 – FIGURE PROFESSIONALI	17
ART. 17.4– COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI	18
ART. 17.5 – FORMAZIONE DEL PERSONALE	18
ART. 18 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE	19
ART. 18.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI	19
ART. 18.2 – ATTREZZATURE.....	20
ART. 19 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO	20
ART. 19.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA.....	21
ART. 19.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA	21
ART. 19.3 – PICCOLA MANUTENZIONE.....	21
ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELLA PROVINCIA DI RAVENNA	22
ART. 21 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE	22
ART. 21.1 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE	22
ART. 21.2 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI	22

ART. 21.3 – PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO	23
ART. 22 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA	23
ART. 23 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	24
ART. 23.1 – ONERI SICUREZZA – DUVRI.....	25
ART. 24 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ.....	25
ART. 25 – DISPOSIZIONI GENERALI.....	25
ART. 26 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA	25
ART. 27 – PUBBLICITÀ.....	25
ART. 28 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO	26
ART. 29 – INADEMPIMENTI E PENALI.....	26
ART. 30 – DIVIETI	27
ART. 31 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI.....	28

ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante: il soggetto pubblico PROVINCIA DI RAVENNA che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- b) Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all'allestimento del Bar-Punto Ristoro;
- c) Attrezzatura da cucina o Attrezzature, Macchine da cucina o Macchine, Apparecchiature: strumenti tecnologici ed elettrici utilizzati per l'organizzazione e lo svolgimento del servizio (Ad esempio elettrodomestici ecc.);
- d) Bar: la struttura che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande ed alimenti, individuata nella porzione di fabbricato dell'Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata *sub. F*) alla Lettera di invito) sita in **Ravenna (RA), Via G. Marconi n. 6 sede dell'ISTITUTO Tecnico Geometri "C. Morigia"**;
- e) Canone Concessorio o Canone: l'importo (periodico) che il Concessionario dovrà corrispondere, per la gestione del punto di ristoro-bar, eventualmente oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- f) Capitolato Speciale o Capitolato: il presente documento;
- g) Codice: D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante "Codice dei contratti pubblici";
- h) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar ubicato presso l'Istituto Tecnico Geometri "C. Morigia" oggetto di procedura;
- i) Contratto di Concessione del Servizio o Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- j) Data di Attivazione del Servizio: la data indicata dal concedente all'Affidatario quale momento a partire dal quale l'Affidatario dovrà dare esecuzione al Servizio, con conseguente inizio della decorrenza del periodo di durata contrattuale;
- k) Direttore dell'Esecuzione del contratto: il funzionario della Provincia del quale il responsabile unico del procedimento si avvale in sede di direzione dell'esecuzione del contratto e di controllo dei livelli di qualità delle prestazioni. Al Direttore dell'Esecuzione competono il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla Provincia, nonché il compito di assicurare la regolare esecuzione da parte del Concessionario, in conformità ai documenti contrattuali. Il Direttore dell'Esecuzione controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al Responsabile Unico del Procedimento;
- l) Impianti Tecnologici o Impianti: il complesso degli Impianti Tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento alimentato a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario ecc.);
- m) "Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara": l'elenco dei prodotti obbligatori offerti nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun prodotto, da ribassarsi in sede di offerta economica;
- n) Materie Prime: alimenti primari (ad esempio: verdure, affettati ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar;
- o) Operatore Economico, Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario o OEA: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al Servizio in oggetto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;

- p) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione del Bar ubicato presso l'Istituto Tecnico Geometri "C. Morigia";
- q) Punto Ristoro: le aree dei locali ubicati presso la sede dell'Istituto scolastico, utilizzati per l'erogazione del Servizio;
- r) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L'esecuzione di tali servizi è a carico del Concessionario;
- s) Strumenti da cucina o Strumenti: utensili necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate ivi compreso la tegameria (Ad esempio: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura) e l'utensileria (Ad esempio: posate, mestoli, teglie);

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione del Bar-Ristoro interno dell'Istituto Tecnico Geometri "C. Morigia", Via G. Marconi n. 6 – Ravenna, secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.

Il Servizio andrà a beneficio di soggetti presenti a vario titolo presso l'Istituto, come dettagliatamente descritto nell'art. 4 del presente Capitolato.

L'oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

- **Servizio principale**: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituzione Scolastica, nei locali specificatamente indicati nella planimetria allegata *sub. F*) alla Lettera invito, consistente nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande e alimenti,
- **Servizi Accessori**: i servizi connessi all'esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:
 - l'allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con Arredi, ove mancanti, Apparecchiature e Attrezzature, necessarie per l'espletamento del Servizio proposto;
 - lavori funzionali allo svolgimento del Servizio, come descritti di seguito;
 - la raccolta e smaltimento dei rifiuti derivanti dall'erogazione del Servizio;
 - la pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli strumenti necessari per l'espletamento del Servizio;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi Bar, degli Impianti e degli Arredi, nonché delle Attrezzature, degli Strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

Per l'espletamento del servizio e contestualmente al suo affidamento, la Provincia di Ravenna concede all'aggiudicatario l'uso dei locali (di cui alla planimetria, allegato *sub. F* alla Lettera di invito) presso l'Istituto scolastico sopra citato.

La Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio in oggetto, è strettamente collegata alla durata e alle condizioni del Servizio di cui al presente Capitolato.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale del Concessionario per tutta la durata del contratto.

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 sarà versato direttamente dagli utenti.

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di n. 59 mesi, dal 01/09/2023 al 31/07/2028.

Il contratto potrà comunque essere prorogato, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di gara finalizzata all'individuazione del nuovo contraente, per un periodo comunque non superiore a n. 6 mesi.

ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA

Di seguito si riportano alcune indicazioni sul contesto di riferimento nell'ambito del quale si inserisce il Servizio che si intende approntare:

- Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti esterni.
- il numero presuntivo dei soggetti presenti a vario titolo nell'Istituto ammonta a circa 550 unità, tra studenti, personale dell'Istituto e soggetti autorizzati che operano o si trovano all'interno dell'istituto medesimo; più in particolare:

Numero alunni iscritti	459
Numero docenti	68
Numero personale ATA	22

- il personale e gli alunni dell'Istituto sono presenti presso le relative sedi prevalentemente dalle ore [08.00] alle ore [14.00], salvi eventuali corsi serali (dal lunedì al sabato);

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e la Provincia non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di alunni, dei docenti e personale scolastico. Pertanto il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al Contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

ART. 5 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

Per l'espletamento del Servizio, la Provincia di Ravenna concede in gestione al Concessionario i locali e spazi, meglio identificati nella planimetria, allegato *sub. F* alla Lettera di invito.

Tali locali sono dotati degli Impianti necessari per lo specifico utilizzo. Qualora si rendesse necessario ai fini dell'espletamento del Servizio oggetto della presente procedura, risulteranno a carico del Concessionario la realizzazione e/o l'integrazione degli Impianti meccanici, elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze, provvedendo ad acquisire le relative certificazioni di conformità, previste dalla normativa vigente.

Tale Concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel Servizio di gestione del Bar interno all'Istituzione Scolastica, oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata sarà subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del Servizio.

Le Parti si daranno reciprocamente atto, in seguito alla sottoscrizione del contratto per il Servizio in oggetto, che con la Concessione in uso dei locali, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella L. 27 luglio 1978, n. 392 e s.m.i..

Resta a carico del Concessionario ogni conseguenza derivante dall'inadempimento agli obblighi derivanti dalla Concessione dei locali.

ART. 6 – CANONE CONCESSIONARIO E ALTRI ONERI

Il Concessionario dovrà corrispondere alla Provincia, per la gestione del punto di ristoro-bar, il canone annuo offerto in sede di gara.

Il Canone è comprensivo del corrispettivo per l'occupazione dello spazio pubblico in uso e delle spese per il riscaldamento e di acqua. Sono escluse dal canone le utenze per l'energia elettrica nonché gli importi relativi alla pulizia dei locali in uso e dell'area antistante il bancone. Tali costi sono a carico del Concessionario.

A tal fine è presente un apposito contatore divisionale le cui letture verranno rilevate una volta all'anno. Il

rimborso dei consumi per energia elettrica, quantificati sulla base dei prezzi corrisposti dalla Provincia alle aziende erogatrici, dovrà avvenire entro e non oltre 60 giorni dalla data di ricevimento del rendiconto annuale.

Ogni imposta, tassa od onere, presente o futuro, inerente lo svolgimento del “servizio di ristoro” sarà a carico del concessionario non potendo in alcun modo essere posto a carico della Provincia di Ravenna.

Ogni onere relativo alla manutenzione e/o sostituzione del contatore divisionale sopra menzionato sarà a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario.

L'importo relativo ai consumi di energia elettrica, che rimarrà a carico del Concessionario, è presuntivamente stimato (agli attuali prezzi di mercato) in € 1.300,00 annui, IVA inclusa, sulla base di un consumo medio annuo stimato in 6.600 Kwh per energia elettrica. Eventuali incrementi dei costi di mercato per energia elettrica resteranno comunque totalmente a carico del Concessionario e non daranno diritto a riduzioni del Canone.

Si conviene che il canone di concessione suddetto venga aggiornato, a partire dal secondo anno, nella misura del 100% della variazione – accertata dall'ISTAT – dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati al netto dei tabacchi (c.d. FOI) verificatosi nell'anno precedente, utilizzando l'ultimo indice mensile disponibile alla scadenza delle relative annualità contrattuali.

In caso di calamità naturali e/o eventi straordinari e imprevedibili che determinino la chiusura totale o parziale dell'istituto scolastico o una sensibile riduzione del numero di persone che possano accedervi, l'importo del canone potrà essere rimodulato.

In particolare:

- per la chiusura dell'istituto scolastico durante l'attività didattica, per un periodo superiore a 20 giorni feriali nel corso del singolo anno scolastico, per calamità naturali e/o eventi straordinari e imprevedibili, il canone annuo sarà ridotto in proporzione ai giorni di chiusura.
- in caso di sospensioni dell'attività didattica in presenza che comportino su base mensile un tasso di assenza superiore al 25%, si darà luogo ad una rimodulazione del canone in misura proporzionale (*Es. 459 studenti x 25 giorni al mese di lezione = 11.500 presenze mensili circa; pertanto se le presenze mensili calano di oltre il 25% (25% di 13.500 = 2.875) si applica la riduzione proporzionale del canone*).

Il suddetto Canone sarà corrisposto attraverso bonifico bancario che il Concessionario verserà sul conto corrente bancario intestato alla Provincia di Ravenna – Servizio Tesoreria.

Il Canone Concessorio dovrà essere corrisposto in n. 4 (quattro) rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro 10 giorni dall'inizio del trimestre di riferimento (10 settembre, 10 dicembre, 10 marzo, 10 giugno).

ART. 7 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Successivamente alla stipula del Contratto di Concessione del Servizio, la Provincia di Ravenna procederà alla consegna dei locali all'operatore economico aggiudicatario al fine dell'allestimento degli ambienti a cui seguirà la stesura del verbale di presa in consegna della struttura.

Nelle more dell'accertamento dei requisiti generali e speciali di partecipazione, la Provincia si riserva di dare avvio all'esecuzione del Contratto in via d'urgenza, anche ai sensi dell'art. 32, comma 8, del Codice.

Il Concessionario dovrà presentare apposita S.C.I.A. (Segnalazione Certificata D'Inizio Attività) al S.U.A.P. (Sportello Unico per le Attività Produttive) del Comune di riferimento, secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente, dandone comunicazione alla Provincia.

Sarà onere del Concessionario garantire l'effettivo avvio del Servizio entro l'inizio dell'anno scolastico 2023/2024.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della Concessione, i locali messi a disposizione dalla Provincia, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine, attrezzature e strumenti da cucina di proprietà del Concessionario, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte della Provincia di Ravenna. In caso ciò non avvenga, entro 10 giorni dalla scadenza contrattuale e

dall'eventuale proroga, la Provincia provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.

A tal proposito verrà redatto un Verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il Direttore dell'esecuzione del contratto e il Concessionario.

Qualora le attrezzature o gli arredi siano diventati parte non asportabile, le stesse rimarranno nella disponibilità della Provincia di Ravenna e allo scadere della Concessione, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa provocare danni ai beni ivi presenti, la Provincia medesima non riconoscerà al Concessionario alcun compenso.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o Impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto della Provincia al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria (deposito cauzionale) sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli impianti di proprietà della Provincia.

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

Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente autorizzata dalla Provincia di Ravenna) apportata ai locali durante il corso della Concessione resta a beneficio della Provincia di Ravenna, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

In caso di scioglimento del rapporto, per qualsiasi causa, nulla sarà dovuto alla Ditta Concessionaria a titolo di avviamento commerciale poiché la presente assegnazione avviene a titolo di concessione e, pertanto, al di fuori del regime privatistico dei contratti di locazione.

ART. 7.1 – MODALITA' DI SUBENTRO

Il servizio bar presso l'istituto Tecnico Geometri "C. Morigia" è attualmente gestito da un Concessionario fino al 31/08/2023.

Resta facoltà del concessionario subentrante negoziare con il concessionario uscente per disporre dell'attrezzatura e/o arredamento di proprietà del concessionario uscente.

Nel periodo di tempo dalla stipulazione della nuova concessione alla data effettiva di avvio dell'esecutività del servizio, né il cedente né il subentrante alla concessione potranno assumere comportamenti o azioni tali da creare disservizi.

Il servizio connesso all'esercizio in questione dovrà essere garantito, seppure in forma eventualmente limitata in accordo con la Provincia di Ravenna, senza soluzione di continuità.

ART. 8 - PREZZI

Il Concessionario si impegna ad applicare i prezzi unitari offerti in sede di gara dei prodotti ricompresi nel Listino Bar (elenco dei prodotti minimi e obbligatori indicati all'art. 13.1 del presente Capitolato).

I suddetti prezzi non potranno subire variazioni almeno per la prima annualità contrattuale.

Il Concessionario dovrà esporre presso i locali destinati al servizio Bar il listino dei prezzi praticati, inclusi quelli degli ulteriori prodotti che intenderà porre in vendita.

A partire dalla seconda annualità contrattuale, è ammessa la revisione annuale dei prezzi dei prodotti, a richiesta del Concessionario, sulla base dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI)

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.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte del Concessionario non potrà essere in alcun caso retroattiva e sarà subordinata alla verifica di congruità da parte del Responsabile del Procedimento al quale dovrà pervenire richiesta scritta almeno 30 gg. prima.

ARROTONDAMENTO APPLICATO IN SEDE DI REVISIONE PREZZI

I. PRIMA REVISIONE

A partire dal 2° anno la revisione sarà effettuata sui prezzi unitari offerti in sede di gara per i prodotti ricompresi nel Listino Bar e l'arrotondamento avverrà nelle modalità di seguito indicate.

Il prezzo ottenuto a seguito della revisione ISTAT sarà arrotondato (considerando al massimo 4 cifre decimali) in modo tale che l'aumento dei prezzi applicati avvenga con scatti di cinque centesimi (per eccesso o per difetto); in particolare, l'aumento di cinque centesimi viene applicato nel caso in cui si verifichi una delle seguenti condizioni:

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > 2
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è $= 2$ e la terza cifra è ≥ 5

Ovvero

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > 7
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è $= 7$ e la terza cifra è ≥ 5

II. REVISIONI SUCCESSIVE ALLA PRIMA

A partire dalla seconda revisione dei prezzi (3° anno), la revisione sarà calcolata sul prezzo rivalutato applicato l'anno precedente (oppure sul prezzo rivalutato con arrotondamento alla quarta cifra decimale non applicato l'anno precedente) e l'arrotondamento avverrà nelle modalità di seguito indicate.

Il prezzo ottenuto a seguito della revisione ISTAT, nelle modalità sopra indicate, sarà arrotondato (considerando al massimo 4 cifre decimali) in modo tale che l'aumento dei prezzi applicati avvenga con scatti di cinque centesimi, in particolare l'aumento di cinque centesimi viene applicato nel caso in cui si verifichi una delle seguenti condizioni:

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > 2
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è ≥ 2 e la terza cifra è ≥ 5

Ovvero

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > 7
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è ≥ 7 e la terza cifra è ≥ 5

ART. 9 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Qualora si verificassero fatti, non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Concessionario (ad esempio: rischio di contrazione della domanda di mercato e specifica, rischio di indisponibilità ecc.).

ART. 10 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà eseguire il Servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, dalla propria offerta, e dalla normativa vigente.

In particolare, Il Concessionario provvede al funzionamento del Servizio Bar, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del Servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di offerta;

- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti;
- osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166 e nelle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", adottate dal Ministero della Salute il 16 aprile 2018;
- all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il Servizio di ristorazione mediante Bar, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura;
- a predisporre ed esporre in modo che sia ben visibile al pubblico il listino prezzi dei prodotti offerti;
- a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante all'interno del Bar per lo svolgimento del Servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del Servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che la Provincia evidenzierà;
- a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Provincia in modo da non creare disagio all'utenza;
- a garantire, negli orari di maggior affluenza, un personale in numero adeguato all'utenza, nel Bar, in modo da garantire tempi minimi di attesa, secondo le modalità organizzative proposte nell'offerta tecnica;
- a gestire gli spazi all'interno dei Punti Ristoro in modo da garantire l'accessibilità e la fruizione del Servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente.

Inoltre dovrà eseguire tutte **le attività accessorie e strumentali** all'esercizio del Servizio Bar, impegnandosi:

- ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente a quanto indicato in sede di gara e concordato successivamente con la Provincia, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del Servizio secondo gli standard qualitativi previsti. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di Arredi ed Attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni della Provincia. La Provincia non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore;
- a svolgere opere di adeguamento dei locali allo svolgimento del Servizio e, qualora risultasse necessario, gestire la manutenzione e/o sostituzione dei contatori divisionali e apparecchiature relativi alle utenze per acqua ed elettricità;
- a provvedere giornalmente, con proprio personale, all'igiene dei locali concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) mantenendo al loro interno uno stato di decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all'immagine dell'Istituzione Scolastica presso la quale è sito il punto di Bar-Ristoro;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria dei locali interni all'Istituzione Scolastica, adibiti allo svolgimento del Servizio, compresi gli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione negli spazi tecnici destinati allo svolgimento del Servizio medesimo;

- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli Impianti Tecnologici eventualmente installati (ad esempio: impianto elettrico , impianto idrico-sanitario, ecc.) e degli strumenti utilizzati per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: elettrodomestici ecc.) in modo da mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso;
- a mettere a disposizione per tutta la durata del contratto la stoviglieria per il consumo dei prodotti (Ad esempio: piatti, bicchieri, posate);
- ad adottare ed osservare nello svolgimento del Servizio tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione del servizio previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;
- ad effettuare, a proprie spese, la disinfestazione e la derattizzazione ordinarie dei locali in Concessione.

ART. 11 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose, compresi i danni a dipendenti e collaboratori, che possano derivare dall'espletamento delle prestazioni oggetto della presente concessione ad essa imputabili od ai suoi dipendenti e/o collaboratori, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti della Provincia e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del Servizio. In particolare, il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio; la Ditta Concessionaria è responsabile del comportamento del personale che la coadiuva, sia che si tratti di congiunti che di dipendenti, ed è altresì responsabile del possesso, da parte dei propri collaboratori, di tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi di pubblica sicurezza e sanitarie.
- a segnalare tempestivamente, per iscritto alla Provincia di Ravenna l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento (Ad esempio: tassa sui rifiuti, ecc.);
- a garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
- agli adempimenti amministrativi ed autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;

- 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 alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- a provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di Servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- a tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel Servizio su cui indicare giornalmente le relative presenze/assenze unitamente all'orario di servizio prestato, nonché le variazioni intervenute nell'organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione;
- a contabilizzare gli incassi secondo le vigenti disposizioni in materia e a trasmettere, entro il mese di febbraio di ciascun anno o a richiesta della Provincia, l'ammontare degli incassi relativo al precedente anno solare risultante dal registro dei corrispettivi.

ART. 12 – ONERI A CARICO DELLA PROVINCIA

La Provincia di Ravenna provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei;
- mettere a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del Servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di eventuale sopralluogo;
- consentire l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del Servizio;
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione straordinaria dei beni immobili.

ART. 13 - PRODOTTI

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti celiaci, vegetariani, ecc.

Il Concessionario si impegna, presso il punto Bar-Ristoro, ad utilizzare, somministrare e vendere prodotti di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria o registrati/riconosciuti ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare, anche in relazione all'alto grado di commerciabilità dei prodotti e di conformità ai requisiti ed ai criteri previsti dalle leggi nazionali comunitarie vigenti in materia, come risultanti dal presente Capitolato.

Il Servizio Bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi, non confezionati e non surgelati (l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti);
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese, ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

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

Nel locale bar deve essere disponibile e consultabile dagli utenti l'elenco degli ingredienti e degli allergeni, così come previsto dal Regolamento CE 1169/11.

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare bicchieri, posate, piatti, ecc. multiuso, oppure monouso. Nel caso di prodotti monouso, questi devono essere 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico), pena l'applicazione della penale di cui all'art. 29 del presente Capitolato.

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 ed al Listino Bar di cui al successivo articolo.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

L'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati presso il punto Bar-Ristoro nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammalorati o contenuti in confezioni rovinate.

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

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 prodotti con validità oltre la data di scadenza darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla "filiera corta" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati somministrati ecc. nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di Igiene dei prodotti alimentari-HACCP, in particolare il D.Lgs. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e delle specifiche tecniche relative alla "Produzione degli alimenti e delle bevande" del D.M. del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10/03/2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.) disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>, per quanto compatibile.

Con riferimento alle specifiche tecniche relative ai CAM, il Concessionario sarà tenuto a presentare alla Provincia le certificazioni relative ai prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio, qualora la Provincia ne faccia specifica richiesta.

ART. 13.1 – LISTINO BAR POSTO A BASE DI GARA

Il Concessionario si impegna a fornire i prodotti previsti nel sottostante Listino Bar ed a rispettare i quantitativi minimi (intesi a porzione), ove indicati.

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.

Listino prezzi Bar		Grammature minime	Prezzo a base d'asta in € (IVA inclusa)
A) CAFFETTERIA			
A1	Caffè espresso	7 gr	1,20
A2	Cappuccino	150 ml	1,50
A3	Tè e infusi	150 ml	1,20
B) BIBITE FREDDE			

Listino prezzi Bar		Grammature minime	Prezzo a base d'asta in € (IVA inclusa)
B1	ACQUA MINERALE NATURALE /FRIZZANTEIN PET	50 cl.	1,00
B2	SUCCHI DI FRUTTA vari in BRICK	20 cl.	1,50
C) PASTICCERIA			
C1	BRIOCHES, CORNETTI, BOMBOLONI (freschi non preconfezionati)	60 gr	1.30
C2	PIZZA POMODORO E MOZZARELLA (freschi non preconfezionati)	100 gr	2,00
C3	CONFEZIONE CRACKERS	30 gr	0,60
C4	BRIOCHES/CROSTATINE/MUFFIN o simili confezionati SENZA GLUTINE	45 gr	1,70
D) GASTRONOMIA (prodotti freschi non preconfezionati)			
D1	Panino farcito con ingrediente unico (prosciutto crudo, cotto, salame, ecc.)	<i>Panino gr 70 Farcitura gr 40</i>	2,20
D2	Panino farcito con più ingredienti (es. prosciutto+formaggio+insalata+maionese)	<i>Panino gr 70 Farcitura gr 80</i>	2,50
D3	Toast farcito con ingredienti vari (es. prosciutto e formaggio)	<i>Farcitura gr 80</i>	2,00
D4	Panino con la cotoletta	<i>Panino gr 70 Cotoletta gr 70</i>	3,20

I prodotti indicati in tabella rappresentano l'elenco minimo esemplificativo di prodotti che l'impresa dovrà garantire e considerare per la presentazione dell'offerta economica e tecnica. In aggiunta a quanto sopra, dovranno essere disponibili, nel punto Bar-Ristoro, anche tutti gli ulteriori Prodotti indicati nell'offerta tecnica (paragrafo 24, criterio b, della Lettera di invito).

ART. 14 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva stabiliti con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Il Concessionario entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso il Bar, il **piano di autocontrollo**, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e del Regolamento CE n. 852/2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e Regolamento CE n. 178/2002 concernente la Sicurezza dei prodotti alimentari.

Il piano di autocontrollo e la relativa documentazione dev'essere reso disponibile al Direttore dell'esecuzione incaricato dalla Provincia, qualora ne faccia richiesta.

Con riferimento all'Igiene, nello svolgimento del Servizio, il Concessionario dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti preparati e somministrati sia conforme alla predetta normativa.

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel capitolo V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, per la pulitura, disinfezione delle apparecchiature e attrezzature che vengono a contatto degli alimenti.

Il Concessionario, a richiesta della Provincia, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.

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 del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

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

Il Concessionario dovrà operare in conformità al paragrafo C, lett. a, punto 3 "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari" dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva stabiliti con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

La Provincia si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti e alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, daranno luogo alla risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.

ART. 15 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio deve essere garantito dal lunedì al sabato, con esclusione dei giorni festivi, secondo l'orario così stabilito:

- da lunedì al sabato: [07.30]-[14.00];
- nei pomeriggi in occasione di attività extra curriculare e/o riunioni del personale docente e non

Il Servizio verrà svolto nei giorni stabiliti in conformità con il calendario scolastico.

Il Concessionario e l'Istituto Scolastico, entro il mese di settembre di ogni anno scolastico concorderanno il calendario di funzionamento del Servizio, contenente, oltre alla data di inizio e fine delle attività per l'anno successivo, l'indicazione di eventuali chiusure disposte in occasione di festività.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a chiudere, al termine di ogni giorno lavorativo, i locali concessi in uso. Nei locali adibiti alla preparazione del cibo e in quelli destinati a dispensa/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 della Provincia di Ravenna.

La Provincia di Ravenna si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali affidati in Concessione per effettuare le verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali medesimi, nonché sulle Attrezzature ed i materiali ed alimenti in esso custoditi o per ogni altra esigenza di Servizio. Sarà quindi obbligo del Concessionario consentire in ogni momento l'accesso ai locali da parte del personale autorizzato dalla Provincia di Ravenna e/o dall'Istituto Scolastico.

L'erogazione del Servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Istituto Scolastico, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle fasce di massima urgenza), anche grazie ad un Servizio di cassa adeguato al numero degli utenti. Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

ART. 16 – DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il concessionario avrà la facoltà di procedere, a propria cura e spese, all'installazione di distributori automatici di bevande e snack, previa autorizzazione della Provincia e dell'Istituto scolastico.

I costi relativi ai consumi di energia elettrica e acqua sono a carico del Concessionario.

ART. 17 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO

Il Concessionario è tenuto ad impiegare personale qualificato ed idoneo a svolgere i servizi sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di esecuzione del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate).

ART. 17.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE

Il Concessionario deve garantire l'applicazione, per tutto il personale costituente l'organico, della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro giornaliero e settimanale in relazione al funzionamento del Servizio), regolamentato dai C.C.N.L. applicabili.

È altresì obbligo del Concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.), applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel Servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta della Provincia, 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.

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 la Provincia.

Il Concessionario dovrà produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi. La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si modifichino nell'organico impiegato.

La Provincia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni anche per il tramite dell'Ispettorato del Lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del Servizio dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del Servizio, fatte salve le eventuali integrazioni. Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza.

ART. 17.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

Prima dell'attivazione del Servizio, il Concessionario predispone e trasmette alla Provincia di Ravenna l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento, la qualifica e il livello professionale, i numeri di posizione INPS e INAIL, allegando i curricula aggiornati dei suddetti operatori, nonché le ore mensili di lavoro e il contratto di lavoro applicato.

L'elenco del personale, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia, cessazione rapporto di lavoro, ecc.), entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Il Concessionario individua e comunica alla Provincia di Ravenna, prima dell'attivazione del Servizio, anche il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti) del Servizio di gestione del punto Bar-Ristoro, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al Servizio e ai quali la Provincia, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del contratto, potrà fare riferimento.

Il referente/i dovrà/anno assicurare la loro presenza in loco nell'arco dell'orario di apertura dei locali oppure la propria reperibilità telefonica e pronto intervento durante l'orario di servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e si intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso. Qualora sarà dichiarato e sottoscritto dal referente, sarà considerato dalla Provincia dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.

In caso di impedimento o assenza del/i referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia alla Provincia, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

La stabilità del personale deve essere garantita per tutto l'anno scolastico (salvo casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati) nonché assicurata la tempestiva sostituzione degli operatori assenti (per malattia, maternità, ferie o quant'altro contrattualmente previsto) con altri con gli stessi requisiti, in modo da garantire il regolare espletamento del Servizio.

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

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei all'esecuzione delle rispettive prestazioni, come prescritto dalla normativa vigente, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti dovranno essere esteticamente curati e in condizioni igieniche sempre perfette.

In caso di sciopero del personale Concessionario o di altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del Servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Istituto con ogni possibile tempestività.

È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori", di cui al D.Lgs. 81/2008.

ART. 17.3 – FIGURE PROFESSIONALI

Il Concessionario dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane così come indicate nel C.C.N.L. di riferimento ed omologhi, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Provincia.

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione.

ART. 17.4– COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI

Il personale addetto alla Gestione del punto Bar-Ristoro dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale disposte dalla Provincia. In particolare, il personale dipendente del Concessionario dovrà:

- provvedere al regolare approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in conformità alla normativa vigente sull'igiene, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, al Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e al Regolamento CE n. 178/2002 sulla sicurezza dei prodotti alimentari;
- osservare, ove applicabili, le prescrizioni contenute nelle *“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”* del Ministero della Salute approvate il 16 aprile 2018 e nelle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”* del 2010 del Ministero della Salute, approvate il 29 aprile del 2010;
- essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche e alle misure di prevenzione richieste dalla normativa vigente;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Istituzione Scolastica;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente della Provincia di Ravenna e/o dell'Istituzione Scolastica e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al referente della Provincia di Ravenna e/o dell'Istituzione Scolastica qualunque evento accidentale (Ad esempio: danni non intenzionali) che dovesse 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.

ART. 17.5 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'OEA è tenuto anche ad assicurare la formazione/aggiornamento specifico previsto dalla normativa vigente di tutto il personale impiegato nel Servizio.

In particolare deve:

- garantire la formazione del personale relativamente a quanto disposto in materia di sicurezza dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, con particolare riferimento ai rischi relativi alla specifica attività lavorativa svolta, al primo soccorso e al primo intervento emergenze antincendio;
- garantire la formazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria nel settore della ristorazione - HACCP (Regolamento CE n. 852/2004) con particolare riferimento a: Igiene alimentare legata alla manipolazione degli alimenti, applicazione principi HACCP e misure di controllo, rischi identificati e punti critici, formazione specifica e appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi (HACCP);
- in conformità al paragrafo C, lett. a), punto 8 *“Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio”* dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva stabiliti con

D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, l'Affidatario, entro sessanta giorni dall'inizio del Servizio, deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 18 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dalla Provincia per attività diverse da quelle previste dal presente Capitolato.

Il Concessionario si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali affidati e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione della Provincia di Ravenna, pena la risoluzione del contratto.

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

Le spese per l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar sono a totale carico del Concessionario, così pure le opere eventualmente necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

ART. 18.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI

Il locale da adibire a posto di ristoro è attualmente dotato degli arredi e delle attrezzature di proprietà dell'attuale concessionario.

Resta facoltà del concessionario subentrante negoziare con il concessionario uscente per disporre dell'attrezzatura e/o arredamento di proprietà del concessionario uscente.

Ogni altro arredo od apparecchiatura necessari al funzionamento del punto di BAR-ristoro dovranno essere forniti a completa cura e spese da parte del concessionario al quale competeranno anche tutti gli oneri di progettazione, verifica, collaudo o comunque connessi con l'avvio dell'attività in oggetto. Sono a totale carico del concessionario anche le spese che si rendessero necessarie per la sistemazione o la manutenzione sia degli arredi e attrezzature di proprietà della Provincia di Ravenna che degli arredi e attrezzature forniti dal Concessionario. Al momento della cessazione del contratto, nessun rimborso o indennizzo verrà corrisposto al concessionario a fronte delle predette spese.

Gli Arredi e le Attrezzature fornite dal Concessionario dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento delle attività oggetto del Servizio Bar.

L'arredamento e l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar dovranno essere ultimati entro il termine stabilito dall'art. 7 del presente Capitolato. Il Concessionario potrà dare avvio al Servizio previa verifica positiva dal parte della Provincia della rispondenza della fornitura e dell'installazione in conformità a quanto stabilito dal presente Capitolato.

Gli Arredi e gli eventuali Impianti a loro afferenti dovranno essere conformi ai criteri di sicurezza più severi, adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte.

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso; pertanto, alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà diritto di riprendere detti beni. In particolare il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 10 giorni dal termine della Concessione, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per la Provincia di Ravenna.

La Provincia si riserva la facoltà di esercitare, a suo insindacabile giudizio, diritto di prelazione sull'acquisto delle strutture di arredo del posto di ristoro.

Gli Arredi, dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

ART. 18.2 – ATTREZZATURE

Il Concessionario dovrà provvedere all'allestimento del Bar-Punto Ristoro con le attrezzature necessarie per l'erogazione del Servizio, nei tempi e nei modi indicati nell'art. 18.1 del presente Capitolato.

In particolare, il Concessionario dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti ed utensili da cucine e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc. destinati a venire a contatto con gli alimenti; tali oggetti devono essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

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

Le Attrezzature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

Il Concessionario dovrà operare in conformità al paragrafo C, lett. a, punto 9 "Servizi di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica" dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva approvati con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

In particolare le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull' ecodesign , non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- «doppia parete»;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Il Concessionario, in sede di attivazione del servizio, su eventuale richiesta della Provincia di Ravenna, dovrà fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

La Provincia si riserva di effettuare le opportune verifiche, utilizzando le informazioni contenute nelle nuove etichette e nelle schede informative che il Concessionario in base all'articolo 5.1(b) del Regolamento quadro (EU) 2017/1369 è tenuto a fornire.

ART. 19 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO

Sono a totale carico del Concessionario tutte le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento delle attrezzature, degli arredi forniti, nonché eventuali riparazioni ed i ripristini

conseguenti ad eventuali danni agli immobili e relative pertinenze della Provincia contraente causati dall'installazione e dal funzionamento dei medesimi.

E' altresì a carico del Concessionario la piccola manutenzione dei locali e degli impianti esistenti.

Restano, inoltre, a carico del Concessionario tutti gli interventi di ripristino dei beni di proprietà della Provincia e danneggiati dall'utenza o da terzi o comunque dovuti al cattivo uso degli stessi.

ART. 19.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA

A partire dalla data di installazione di arredi, attrezzature (elettrodomestici ecc.), compresi gli strumenti (posate, piatti, bicchieri ecc.) utilizzati per lo svolgimento del Servizio Bar-Punto Ristoro, e per tutta la durata della Concessione, il Concessionario dovrà mantenere i medesimi in perfetto stato di funzionamento, provvedendo ad erogare, a propria cura, apposita assistenza tecnica e ponendo in essere ogni attività necessaria per garantire il corretto funzionamento degli stessi e la risoluzione di eventuali malfunzionamenti per tutto il periodo di durata del Contratto.

Ogni onere e spesa collegati al servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate sono a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario.

ART. 19.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi volti ad eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 24 ore afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Istituto Scolastico e/o della Provincia di Ravenna, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 29 del Capitolato.

Inoltre il Concessionario è obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti tecnologici interni installati presso i locali oggetto della presente Concessione (per l'energia elettrica, ecc.) che fosse richiesta dalle autorità competenti. L'adeguamento a norma deve avvenire in osservanza di leggi presenti e future, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquinamento (acque e fumi), della sicurezza, dell'antincendio, dell'infortunistica, della salubrità degli ambienti ecc. In caso di inadempienza, la Stazione Appaltante diffiderà il gestore ad eseguire i lavori entro il termine fissato, trascorso il quale la Provincia medesima provvederà direttamente con relativo addebito dei costi, con diritto di rivalsa sulle garanzie prestate.

Si precisa che le opere di manutenzione straordinaria e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dalla Provincia, previo adempimenti delle formalità amministrative dovute per legge a carico del Concessionario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione.

Il Concessionario dovrà produrre istanza alla Provincia indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare ed allegando apposito progetto esecutivo, al fine di permettere alla Provincia medesima di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese. La Provincia si riserva la facoltà di non rilasciare l'autorizzazione per motivi di interesse ed opportunità; potrà altresì disporre modifiche che ritenga necessarie ed opportune, alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi.

Gli interventi manutentivi da effettuarsi a carico della Provincia dovranno essere tempestivamente segnalati all'Ente a cura del Concessionario.

ART. 19.3 – PICCOLA MANUTENZIONE

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il buon uso, la conservazione e la piccola manutenzione (comprese la tinteggiatura delle pareti e le piccole riparazioni di rivestimenti in tessuto spalmato e/o cartongesso) dei locali e degli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione dalla Provincia di Ravenna (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario, ecc.).

ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELLA PROVINCIA DI RAVENNA

Al fine di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'immobile restano a carico della Provincia di Ravenna le manutenzioni straordinarie dei locali concessi in uso al Concessionario (vale a dire le opere di ristrutturazione ecc.).

ART. 21 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Il Concessionario effettuerà le pulizie giornaliere e periodiche dei locali, delle Attrezzature, dei Mobili, degli Arredi, ecc., nonché quelle da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (Ad esempio: lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti).

Il Concessionario si impegna ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, tenendo conto della sostenibilità ambientale e sociale del Servizio, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di Servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali;
- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

Il Concessionario, ove applicabili, deve rispettare i CAM "Affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene" come previsto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare nel D.M. 24 maggio 2012, pubblicato in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012.

ART. 21.1 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Il Concessionario sarà tenuto a garantire la pulizia periodica dei locali destinati al Servizio Bar.

In particolare la pulizia avrà ad oggetto:

- spazzamento e sanificazione pavimenti;
- pulizia e igienizzazione piani di lavoro;
- detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;
- pulizia delle Attrezzature e degli Arredi;
- lavaggio accurato di vasellame, pentole, attrezzi da cucina e stoviglie dopo ogni utilizzo;
- raccolta di tutto il materiale da rifiuto, sua collocazione negli spazi individuati per la raccolta differenziata o per il conferimento al normale servizio.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite nel caso in cui sia ancora in corso la preparazione e la somministrazione dei pasti e dovranno essere svolte in conformità al Regolamento CE 852/2004.

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le macchine, gli Impianti, gli Arredi e le Attrezzature presenti presso la cucina devono essere accuratamente deterse e disinfettate.

E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci, o altri analoghi materiali destinati alla pulizia.

ART. 21.2 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il Concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

In conformità al paragrafo C, lett. a, punto 7 "Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure" dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva stabiliti con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, dovranno essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle

superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale o in un armadio chiuso a chiave.

ART. 21.3 – PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO

In conformità a quanto previsto dal paragrafo C, lett. a, punto 6 “Tovaglie, tovaglioli” dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva approvati con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, le tovaglie non devono essere monouso; pertanto, le stesse possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l’etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

ART. 22 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il Concessionario conformemente agli oneri assunti con la presente Concessione ha l’obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di raccolta differenziata e dunque in conformità al D.Lgs. 3 aprile 2006, n.152 “Norme in materia ambientale”, come modificato dal D.Lgs. 16 gennaio 2008, n. 4, del Reg. CE n. 852/2004 “Igiene degli Alimenti” e s.m.i., e del Regolamento comunale.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalla cucina e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati in giornata presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

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

Il Concessionario deve garantire una corretta gestione dei rifiuti, in conformità a quanto previsto dal paragrafo C, lett. a, punti 4 e 5, rispettivamente “Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)” e “Prevenzione e gestione dei rifiuti” del Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva stabiliti con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

La Provincia effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

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

Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta e gestione dei rifiuti comporterà l’applicazione della penale indicata nell’art. 29 del presente Capitolato. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di Bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

Eventuali rifiuti speciali provenienti dal Servizio 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 la Provincia sarà completamente sollevata da detti obblighi.

ART. 23 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Concessionario deve provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, la completa sicurezza durante l'esecuzione del Servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie, esonerando sin d'ora la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità.

Il Concessionario deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

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 nella sede, sia a persone e/o cose della Provincia e/o dell'Istituto Scolastico o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne la Provincia 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. 9 aprile 2008, n.81 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 della Provincia e degli utenti presenti nella sede (alunni e genitori, ecc.), entro la Data di Attivazione del Servizio (eventualmente integrabile entro tre mesi dall'avvio del Servizio), e redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute (DVR) di cui all'art. 28, c. 2, lett. a), del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, 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) **Sono esonerate dalla redazione del DVR solo le imprese senza dipendenti e nello specifico: liberi professionisti, società familiari senza dipendenti, ditte individuali senza dipendenti, imprese con un solo socio lavoratore senza dipendenti a eccezione delle società semplici (snc, sas).**
- c) 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. 9 aprile 2008, n. 81;
- d) al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, 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 della Provincia 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;
- e) a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso gli spazi di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali del Bar, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- 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.

ART. 23.1 – ONERI SICUREZZA – DUVRI

Dall'analisi delle caratteristiche e delle modalità operative del servizio sono state riscontrate limitate situazioni di rischio interferenziale la cui eliminazione e/o riduzione può essere ottenuta con semplici misure di tipo organizzativo e/o comunicative che non comportano oneri particolarmente elevati.

La Provincia metterà a disposizione del Concessionario il DUVRI, ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.LGS 81/08, facente parte della documentazione di gara, contenente le informazioni relative ai rischi specifici presenti negli immobili provinciali nonché i recapiti del datore di lavoro e del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione. Tale documento potrà essere aggiornato dalla stessa Provincia in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta del Concessionario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione del servizio ed a seguito di valutazione della Provincia.

ART. 24 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ

La Ditta Concessionaria, per l'attività di somministrazione, vendita al dettaglio di alimenti e bevande analcoliche dev'essere in possesso delle notifiche, SCIA, comunicazioni e autorizzazioni, previste dalla normativa comunitaria, nazionale, regionale e dai regolamenti del Comune ove è ubicata l'attività.

Il Concessionario è tenuto a predisporre e conservare presso la struttura tutta la documentazione richiesta dal presente Capitolato e dalla normativa in materia, nonché a metterla a disposizione degli incaricati ai controlli di conformità da parte della Provincia.

ART. 25 – DISPOSIZIONI GENERALI

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

Il Direttore dell'esecuzione avrà inoltre la facoltà di procedere in ogni momento 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.

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti della Provincia di Ravenna e/o dell'Istituzione Scolastica a ciò preposti od a persone appositamente incaricate in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del Servizio svolto.

ART. 26 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura e nell'erogazione del Servizio saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

Il soggetto interessato richiedente potrà esercitare in ogni momento i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento identificabile nella Provincia di Ravenna.

Tali dati potranno essere utilizzati esclusivamente per finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente Concessione

ART. 27 – PUBBLICITÀ

Il Concessionario si impegna a non esibire negli spazi di erogazione del Servizio, oggetto della presente procedura di aggiudicazione, nomi, marchi e segni distintivi.

Negli spazi oggetto della Concessione il Concessionario non potrà, altresì, concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

ART. 28 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del Servizio.

Le interruzioni parziali del Servizio per guasti o per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna, se comunicate tempestivamente alla Provincia di Ravenna.

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 agli utenti, alla Provincia di Ravenna e all'Istituto Scolastico con un anticipo di almeno 5 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 la Provincia di Ravenna, 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 Capitolato (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.

In ogni caso il Concessionario non potrà sospendere il Servizio eccedendo irregolarità di controprestazioni.

In caso di lavori indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione, la Provincia di Ravenna 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. Il Canone Concessorio dovuto potrà essere decurtato in proporzione al periodo d'interruzione.

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 la Provincia di Ravenna procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dalla Provincia di Ravenna e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

ART. 29 – INADEMPIMENTI E PENALI

Ai sensi dell'art. 113 bis, comma 4 del D.Lgs 50/2016, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, la Provincia applicherà le seguenti penali, fatto salvo il risarcimento del maggior danno:

VIOLAZIONE/INADEMPIMENTO		IMPORTO PENALE
1	Mancato rispetto dell'obbligo di comunicazione annuale degli incassi (art. 11 del Capitolato)	€ 150,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
2	Omissione o mancato rispetto degli obblighi relativi alla manutenzione delle apparecchiature, degli arredi e dei locali (art. 19 e successivi del Capitolato)	€ 150,00 per ogni violazione accertata
3	Variazione di personale non eseguita nel rispetto degli impegni di cui all'art. 17.2 del presente Capitolato	€ 150,00 per ogni violazione accertata
4	Bicchieri, posate e piatti non conformi a quanto stabilito dall'art. 13 del presente Capitolato	€ 150,00 per ogni violazione accertata
	Ritardo nell'avvio del servizio rispetto alla data indicata nel	€ 250,00 per ogni giorno lavorativo

5	Capitolato (art. 7 del presente Capitolato)	di ritardo
6	Non conformità dei prodotti e dei relativi prezzi rispetto a quanto previsto nel Capitolato, nell'offerta tecnica e nell'offerta economica (Artt. 13 e 13.1 del presente Capitolato)	€ 250,00 per ogni violazione accertata
6	Mancato adempimento delle proposte presentate in sede di offerta tecnica (paragrafo.24 della Lettera d invito)	€ 250,00 per ogni violazione accertata
7	Mancato rispetto della normativa vigente e richiamata nel presente Capitolato relativa alla gestione dei rifiuti (art. 22 del presente Capitolato)	€ 250,00 per ogni violazione accertata
8	Ritardo nella rimozione delle proprie apparecchiature e nei necessari ripristini dei luoghi rispetto alla data indicata nel Capitolato (art. 7 del presente Capitolato)	€ 250,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
9	Presenza di prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato (art. 13 del presente Capitolato)	€ 500,00 per ogni violazione accertata

Deve considerarsi ritardo anche il caso in cui il Concessionario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel contratto, in tali casi la Provincia applicherà la predetta penale sino al momento in cui il contratto inizierà a essere eseguito in modo conforme alle disposizioni contrattuali, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.

Resta inteso che l'importo complessivo delle penali non potrà superare il 10% del valore complessivo netto del contratto, fatto comunque salvo il risarcimento del maggiore danno. Nel caso in cui l'importo delle penali applicate raggiunga il limite del 10%, la Provincia potrà risolvere il contratto per grave inadempimento.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi, verranno contestati al Concessionario dalla Provincia per iscritto.

Il concessionario dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni alla Provincia nel termine massimo di 5 (cinque) giorni dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio della Provincia ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato potranno essere applicate al Concessionario le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale, fatta salva la facoltà per la Provincia di risolvere il contratto nei casi in cui questo è consentito.

ART. 30 – DIVIETI

È vietato installare, nei locali in concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

E' vietato l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria (gratta e vinci, ecc.).

È vietata la somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dalla Provincia di Ravenna, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Provincia.

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

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

ART. 31 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI

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

Il Concessionario ed il personale dipendente hanno accesso nei locali per il solo fine della gestione del Bar-Punto Ristoro nell'osservanza delle disposizioni della Provincia di Ravenna stessa. Il Concessionario solleva pienamente la Provincia da ogni responsabilità per danni ed infortuni che possano derivare ai suoi dipendenti.

La Provincia non sarà tenuta a risarcire al Concessionario alcun danno a persone o cose di proprietà di quest'ultimo in conseguenza di azioni di terzi o dovute a incendio e altri eventi, non imputabili alla stessa.