

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
CAPITOLATO D'ONERI**

ARTICOLO 1

(Oggetto della concessione)

1. La concessione ha per oggetto il servizio di bar/caffetteria e annessa buffetteria destinato ai Consiglieri regionali, ai dipendenti regionali in servizio presso il Consiglio o altri uffici regionali nonché all'utenza autorizzata ad accedere alla struttura.
2. Il servizio dovrà essere effettuato nei locali all'uopo destinati, ubicati presso la sede del Consiglio in Trieste, piazza Oberdan 6, che risultano completamente attrezzati ed arredati in relazione all'esercizio di bar/caffetteria e di buffetteria, come da dettaglio contenuto in apposito verbale che sarà sottoscritto dalle parti all'atto della consegna dei beni al concessionario.
3. Il concessionario potrà altresì utilizzare i locali ricevuti in consegna per servizi accessori di catering a favore di uffici regionali.

ARTICOLO 2

(Durata della concessione e termine di inizio dell'attività)

1. La concessione avrà decorrenza dalla data del verbale di consegna dei locali e dei beni mobili al concessionario ed avrà la durata di anni 5 (cinque).
2. L'attività oggetto della concessione dovrà avere inizio entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla data di decorrenza della concessione. Il concessionario dovrà preventivamente comunicare per iscritto al Consiglio la data di inizio dell'attività.
3. Al fine di evitare l'interruzione dei servizi di cui all'articolo 1, il

concessionario, alla scadenza del contratto e comunque fino all'inizio della concessione successiva, dovrà garantire la prosecuzione dei servizi alle condizioni stabilite dal presente capitolato.

ARTICOLO 3

(Oneri a carico del concessionario)

1. Sono a carico del concessionario gli oneri derivanti dai consumi di elettricità, acqua e gas, riferiti ai locali destinati allo svolgimento del servizio.
2. La quantificazione degli importi relativi agli oneri di cui al precedente punto 1 sarà effettuata semestralmente dal competente Ufficio dell'Amministrazione regionale. Per i consumi di elettricità e acqua i dati desunti dalle letture dei contatori divisionali saranno moltiplicati per il valore unitario rappresentato dalla media del costo sostenuto dall'Amministrazione regionale per la sede consiliare di piazza Oberdan 6 nel semestre di riferimento. Per i consumi di gas, essendo l'utenza dedicata esclusivamente al servizio di ristorazione, gli importi coincideranno con quelli delle fatture già liquidate dall'Amministrazione regionale in relazione al semestre di riferimento.
3. Il concessionario sarà tenuto a rimborsare gli importi di cui al precedente punto 2, mediante versamento sul conto di tesoreria intestato alla Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, da effettuarsi entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta.
4. Il mancato o tardivo pagamento degli importi dovuti a titolo di rimborso di cui al precedente punto 3 potrà comportare la revoca della concessione, ai sensi dell'articolo 16, punto 1, del presente capitolato.
5. I costi relativi alla sicurezza per rischi derivanti da attività interferenti si quantificano in Euro 456,00 (quattrocentocinquantesi), come da documento

unico di valutazione dei rischi interferenti (D.U.V.R.I.) allegato sub A) al presente capitolato.

ARTICOLO 4

(Obblighi del concessionario)

1. Il concessionario, ai fini dell'esercizio dell'attività oggetto della concessione, dovrà effettuare la segnalazione certificata di inizio attività presso il competente SUAP del Comune di Trieste, ai sensi dell'art. 68, comma 3, della L.R. 5 dicembre 2005, n. 29.
2. Alla suddetta comunicazione dovrà essere allegata copia della notifica all'Azienda Sanitaria per la registrazione dell'impresa alimentare ovvero per la variazione di impresa alimentare esistente.
3. Il concessionario dovrà altresì predisporre il documento di valutazione dei rischi (D.V.R.) riferito all'attività oggetto della concessione.
4. La concessione decade qualora il concessionario non abbia adempiuto a quanto previsto ai precedenti punti 1, 2 e 3 entro 30 (trenta) giorni dalla data di decorrenza del contratto. A tali fini il concessionario dovrà presentare al Consiglio copia della relativa documentazione.
5. La perdita a qualsiasi titolo dei requisiti di legge per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande comporterà la decadenza dalla concessione.
6. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 30 aprile 1962, n. 283 e al relativo regolamento di esecuzione di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ai regolamenti comunitari contenuti nel c.d. "pacchetto igiene" e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

7. Il concessionario dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. n. 327/1980), da indossare durante le ore di servizio, nonché i dispositivi di protezione individuale, previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs. n. 81/2008.

8. Il concessionario dovrà partecipare, e far partecipare il proprio personale utilizzato per lo svolgimento del servizio oggetto della concessione, agli incontri promossi dall'Amministrazione regionale per la formazione ed informazione sui rischi derivanti da attività interferenti. I costi relativi alla partecipazione a tali incontri, quantificabili in circa 2 ore a persona e a totale carico del concessionario, sono compresi nell'importo indicato all'articolo 3, punto 5, del presente capitolato.

9. Il concessionario dovrà adeguarsi al piano di emergenza e di evacuazione predisposto dall'Amministrazione regionale relativamente all'immobile in cui sono siti gli spazi destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione.

10. Il concessionario dovrà comunicare tempestivamente al Consiglio qualsiasi variazione dell'assetto societario che riguardi i legali rappresentanti o la forma giuridica della società o dell'impresa.

11. Il concessionario dovrà comunicare annualmente l'ammontare complessivo del fatturato derivante dalla gestione dei servizi oggetto di concessione.

ARTICOLO 5

(Utilizzo dei beni dati in consegna)

1. Il concessionario dovrà osservare la diligenza del buon padre di famiglia nell'uso dei beni ricevuti in consegna.

2. I beni ricevuti in consegna si intendono destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, con divieto del concessionario di mutamento della destinazione, pena la revoca della concessione medesima.

3. Il concessionario dovrà consentire in ogni momento l'accesso ai locali per esigenze di manutenzione, vigilanza e controllo, oltre che in caso di emergenza.

ARTICOLO 6

(Manutenzione, modifiche e migliorie)

1. Ogni modifica ai locali ricevuti in consegna, effettuata a spese del concessionario, così come l'eventuale acquisto di attrezzature e/o arredi a spese del concessionario, dovrà essere autorizzata per iscritto dal Consiglio. Il concessionario, al termine della concessione, potrà asportare le attrezzature e/o gli arredi eventualmente installati a sue spese, provvedendo alla rimessa in pristino delle parti dei locali eventualmente modificate, laddove richiesto dal Consiglio.

2. Tutti i miglioramenti e le addizioni eventualmente apportati dal concessionario, seppure autorizzati dalla proprietà, qualora non separabili senza nocimento, rimarranno a beneficio del Consiglio, senza costituire per il concessionario diritto a compensi, rimborsi o indennità di alcun tipo.

3. Resta ferma la facoltà per il Consiglio di pretendere la rimozione di eventuali modifiche, addizioni o miglioramenti non autorizzati dalla proprietà, al fine di riportare l'immobile allo stato di pristino. Qualora le opere di rimessa in pristino siano eseguite dalla proprietà, i relativi oneri rimangono a carico del concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

4. Al fine di garantire il mantenimento della funzionalità e la sicurezza dei beni ricevuti in consegna, il concessionario dovrà tempestivamente segnalare al

Consiglio la necessità di effettuare interventi di manutenzione. La proprietà, valutata l'opportunità e le modalità di intervento, ne curerà direttamente l'effettuazione.

5. Il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla sanificazione dei locali attrezzati ed arredati ad uso cucina e dispensa nonché alla sostituzione delle dotazioni (pentole, posate, stoviglie, utensili e accessori da tavola e da cucina, tovaglie) date in consegna che dovessero deteriorarsi nel corso di durata della concessione, con dotazioni di pari o superiore qualità.

6. Lo svolgimento dell'attività di bar/caffetteria e buffetteria non dovrà pregiudicare il buon funzionamento e la sicurezza degli impianti a servizio dell'intero immobile, quali elettrico, idrico, gas, riscaldamento e condizionamento. Nel caso in cui vi fosse la necessità di intervenire sugli impianti medesimi, il concessionario dovrà darne tempestiva segnalazione al Consiglio, che valuterà l'opportunità e le modalità di intervento.

7. Il concessionario sarà tenuto a rifondere i maggiori costi per oneri di manutenzione straordinaria sui beni ricevuti in consegna, laddove gli stessi dovessero derivare da fatti e comportamenti allo stesso imputabili, ivi compresi quelli derivanti dalla mancata segnalazione prevista ai precedenti punti 4 e 6, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ARTICOLO 7

(Orari di apertura e rapporti con gli utenti)

1. Il concessionario dovrà assicurare il funzionamento del bar/caffetteria dalle ore 8.00 alle ore 18.00 nelle giornate dal lunedì al giovedì e dalle ore 8.00 alle ore 15.00 nella giornata di venerdì ed il funzionamento della buffetteria dalle ore 12.30 alle ore 14.30 delle giornate dal lunedì al venerdì, escluse le festività

infrasettimanali nelle quali gli uffici sono chiusi.

2. In concomitanza col protrarsi dei lavori degli organi consiliari oltre le ore 18.00, il funzionamento del bar/caffetteria dovrà essere garantito, senza obbligo di preavviso e su espressa richiesta del Consiglio, fino a mezz'ora dopo il termine dei lavori stessi.

3. Nei casi eccezionali di svolgimento dei lavori degli organi consiliari o di particolari eventi nelle giornate di sabato, domenica o altri giorni festivi, il concessionario dovrà garantire il funzionamento del bar/caffetteria fino a mezz'ora dopo il termine dei lavori o dell'evento e l'eventuale funzionamento della buffetteria dalle ore 12.30 alle ore 14.30, con preavviso scritto da parte del Consiglio di almeno tre giorni.

4. E' comunque fatta salva la facoltà per il concessionario di anticipare l'apertura e posticipare la chiusura del bar/caffetteria e della buffetteria entro l'orario di apertura degli uffici.

5. E' facoltà del concessionario sospendere l'attività di bar/caffetteria e/o buffetteria solo in concomitanza con la chiusura dei lavori degli organi consiliari, dandone comunicazione per iscritto al Consiglio almeno tre giorni prima della prevista chiusura e previa autorizzazione da parte del Consiglio stesso.

6. Nel bar/caffetteria e nella buffetteria dovrà essere costantemente esposto, in modo ben visibile, il listino dei prezzi aggiornato.

7. Il concessionario potrà esporre, all'interno dei locali destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, unicamente cartelli pubblicitari inerenti ai prodotti posti in vendita, essendo vietata ogni altra forma di pubblicità all'interno e all'esterno dei locali medesimi.

8. Nei locali stessi sono assolutamente vietati giochi, suoni e intrattenimenti ed in genere quanto non si addica al carattere del luogo e possa recare disturbo alle attività svolte nell'immobile.

ARTICOLO 8

(Modalità di svolgimento del servizio di bar/caffetteria e buffetteria)

1. L'attività di bar/caffetteria comprende la somministrazione di bevande, prodotti di pasticceria e dolciari, panini, tramezzini, toast e simili.
2. L'attività di buffetteria comprende la preparazione, il porzionamento e la somministrazione di pasti, serviti a self service, con le specifiche di seguito indicate:
 - primi piatti: minimo 3 alternative di scelta, di cui almeno due caldi;
 - secondi piatti: minimo 3 alternative di scelta, di cui almeno due caldi;
 - contorni: minimo 3 alternative di scelta, di cui almeno uno cotto;
 - frutta di stagione: minimo 2 alternative di scelta;
 - dessert: minimo 2 alternative di scelta.
3. I prodotti e generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima scelta, in modo da garantire un servizio di ottima qualità.
4. Il concessionario non potrà utilizzare e somministrare cibi precotti o comunque confezionati per il diretto consumo, fatta eccezione per salse (maionese, senape, ketchup e simili), sottaceti (olive, cetrioli, giardiniera e simili) e sott'oli (tonno, sardine, sgombri, alici, funghi, carciofi e simili), pomodori, legumi, mais, germogli di soia e simili, frutta sciroppata, che dovranno essere contenuti in confezioni rispondenti ai requisiti di legge. L'eventuale utilizzo di prodotti surgelati dovrà essere espressamente indicato nel menù giornaliero.
5. L'utilizzo da parte del concessionario di generi avariati, alterati o contenenti

sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni igieniche e sanitarie darà luogo a segnalazione alle Autorità competenti e, se da queste accertato, potrà dar luogo a revoca della concessione.

6. Il concessionario dovrà provvedere alla rimozione dei carrelli portavassoi pieni, sostituendoli con quelli vuoti, alla pulizia degli arredi, delle attrezzature, dei macchinari, degli elettrodomestici, delle pentole, degli utensili e degli accessori utilizzati, delle posate e delle stoviglie, dei tavoli e delle tovaglie, a rabboccare le oliere, le formaggiere e le caraffe d'acqua, adoperandosi affinché le sale da pranzo risultino sempre in ordine.

ARTICOLO 9

(Servizi accessori di catering)

1. Il concessionario potrà utilizzare i beni ricevuti in consegna per eventuali servizi di catering a favore di uffici regionali, alle condizioni che saranno concordate per iscritto direttamente tra il concessionario e gli uffici medesimi.
2. Per i servizi di catering di cui al precedente punto 1 sono previsti i menù tipo, come da allegato sub B) al presente capitolato, per i quali sarà corrisposto al concessionario il prezzo a persona indicato in offerta.
3. Per servizi di catering con menù diverso da quelli di cui al precedente punto 2, il prezzo sarà concordato direttamente tra il concessionario e l'ufficio regionale destinatario del servizio.
4. Il pagamento dei servizi di catering sarà effettuato a seguito della presentazione di regolare fattura da emettere per ciascun servizio, intestata all'ufficio regionale destinatario del servizio medesimo.

ARTICOLO 10

(Disposizioni per il personale)

1. Per l'espletamento del servizio oggetto della concessione, dovranno essere impiegate almeno tre unità di personale a tempo pieno, di cui almeno una unità con qualifica di "cuoco" di 3° livello.
2. Il personale impiegato dovrà comunque essere in numero adeguato a garantire la qualità, l'efficienza e la rapidità dei servizi e in possesso di adeguata qualificazione professionale.
3. Nei confronti del personale impiegato, il concessionario dovrà applicare la vigente normativa in materia di trattamento giuridico, retributivo e contributivo nonché di igiene, sicurezza e assicurazione dei lavoratori.
4. Il personale medesimo dovrà partecipare alle attività formative di cui all'articolo 4, punto 8, del presente capitolato.
5. Il concessionario dovrà trasmettere l'elenco completo dei nominativi del personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto della concessione e i relativi aggiornamenti. Il Consiglio potrà richiedere l'immediato allontanamento di persone non incluse nell'elenco medesimo.
6. Il personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto della concessione dovrà mantenere in ogni circostanza un comportamento irreprensibile nei riguardi degli utenti. Il Consiglio potrà richiedere l'immediato allontanamento del personale che abbia tenuto comportamento oltraggioso o indecoroso nei confronti degli utenti o comunque tale da costituire pregiudizio all'immagine, al nome e al prestigio dell'istituzione.
7. Il Consiglio è sollevato da qualsiasi responsabilità per eventuali danni subiti dal personale impiegato dal concessionario o provocati dal personale

medesimo a terzi.

ARTICOLO 11

(Clausola sociale)

1. Il concessionario si impegna ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio il personale, se disponibile, già adibito in qualità di socio lavoratore o dipendente del precedente concessionario, compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa e con l'offerta tecnica presentata in sede di gara nonché con quanto previsto dalla contrattazione collettiva nazionale di settore.

ARTICOLO 12

(Divieti)

1. E' fatto divieto al concessionario:
 - a) di cedere in tutto o in parte la concessione oggetto del presente capitolato;
 - b) di variare, anche in parte, la destinazione d'uso dei locali avuti in consegna;
 - c) di dare, anche parzialmente ed a qualsiasi titolo, in godimento a terzi i beni avuti in consegna.

ARTICOLO 13

(Garanzia)

1. A garanzia del corretto adempimento di tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato, prima della stipulazione del contratto di concessione, il concessionario dovrà costituire cauzione definitiva, a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa per un importo pari al 10% del valore della concessione. La garanzia fideiussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della

garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Consiglio. La garanzia fideiussoria sarà valida ed efficace per tutta la durata contrattuale.

2. Il Consiglio potrà, in qualunque momento, richiedere l'escussione della garanzia per il recupero dei crediti derivanti a favore proprio e/o della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia da inadempimento degli obblighi contrattuali da parte del concessionario ed in particolare: mancato pagamento degli importi dovuti per consumi, rimozione di eventuali modifiche, addizioni o miglioramenti non autorizzati dalla proprietà, manutenzione straordinaria dei locali, degli arredi e delle attrezzature derivante da fatti e comportamenti imputabili al concessionario, mancato versamento di importi dovuti a titolo di penale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

3. Lo svincolo dalla garanzia sarà formalizzato dal Consiglio al termine della concessione, a seguito della riconsegna dei beni destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione e, comunque, dopo che sarà stato accertato il puntuale adempimento di tutti gli obblighi contrattuali assunti dal concessionario.

ARTICOLO 14

(Responsabilità del concessionario ed assicurazione contro i danni)

1. Il Consiglio non potrà, in alcun caso, essere considerato depositario di provviste, oggetti e materiali che il concessionario terrà depositati nei locali destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, la cui custodia e conservazione è a totale carico, rischio e pericolo del concessionario medesimo.

2. Il concessionario sarà tenuto ad osservare la diligenza del buon padre di famiglia nell'uso e nella custodia dei beni ricevuti in consegna per lo

svolgimento del servizio oggetto della concessione.

3. Il concessionario sarà comunque responsabile per ogni eventuale danno arrecato a persone e cose nello svolgimento dell'attività oggetto della concessione.

4. In relazione alla responsabilità di cui al precedente punto 3, il concessionario dovrà stipulare una polizza assicurativa a copertura dei rischi da responsabilità civile per danni causati a terzi in relazione allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, compresi i rischi da incendio ed allagamento, con i seguenti massimali: Euro 3.000.000,00 per responsabilità civile verso terzi; Euro 1.000.000,00 per conduzione fabbricati e beni mobili. La copertura assicurativa dovrà essere mantenuta operante per tutta la durata della concessione.

5. Rimane comunque ferma la responsabilità del concessionario per gli eventuali maggiori danni eccedenti i suddetti massimali.

ARTICOLO 15

(Consegna e riconsegna dei beni)

1. Con la sottoscrizione del verbale di consegna, il concessionario entrerà in possesso dei locali e dei beni mobili elencati ed individuati nel verbale medesimo ed assumerà a proprio carico tutte le relative responsabilità.

2. Al termine della concessione, il concessionario dovrà restituire i beni ricevuti nello stato in cui vennero consegnati, salvo il deterioramento e il consumo derivanti dall'uso degli stessi in conformità a quanto previsto dal presente capitolato.

3. La riconsegna dei beni destinati allo svolgimento del servizio oggetto di concessione sarà formalizzata mediante verbale di presa in carico sottoscritto dalle parti.

ARTICOLO 16

(Revoca della concessione)

1. La concessione potrà essere revocata nei seguenti casi:
 - a) mancato inizio dell'attività entro il termine previsto all'articolo 2, punto 2, del presente capitolato;
 - b) mancato pagamento degli importi dovuti a titolo di rimborso per gli oneri derivanti dai consumi di elettricità, acqua e gas;
 - c) mancato pagamento da parte del concessionario di qualsiasi altro importo dovuto ai sensi del contratto di concessione;
 - d) mancato rispetto della normativa vigente in relazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
 - e) inadempimento agli obblighi previsti dal presente capitolato, con particolare riferimento agli articoli 4, 5, 6, 7, 8, 10 e 12.
2. Il Consiglio potrà inoltre revocare la concessione nel caso in cui, nell'interesse pubblico, si verifichi la necessità di rientrare nella disponibilità dei beni destinati allo svolgimento del servizio. La revoca dovrà essere comunicata, con preavviso di almeno sei mesi, fatti salvi i casi di forza maggiore, senza che, per tale fatto, il concessionario possa pretendere compenso, risarcimento o indennizzo alcuno.

ARTICOLO 17

(Estinzione della concessione)

1. La concessione si estingue:
 - a) per scadenza naturale;
 - b) per recesso o revoca;
 - c) per decadenza;

d) per perdita dei requisiti di ordine generale per poter contrarre con la Pubblica amministrazione.

2. Nessun risarcimento o indennizzo di sorta sarà in ogni caso dovuto al concessionario in caso di estinzione anticipata rispetto alla scadenza prevista all'articolo 2 del presente capitolato.

ARTICOLO 18

(Penali)

1. In caso di ritardata riconsegna dei beni da parte del concessionario, a seguito dell'estinzione della concessione, il Consiglio si riserva la facoltà di applicare una penale di Euro 250,00 (duecentocinquanta) per ciascun giorno di ritardo, fermo restando l'obbligo al risarcimento di eventuali maggiori danni.

2. In caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, fermo restando il diritto al risarcimento di eventuali ulteriori danni, il Consiglio si riserva la facoltà di applicare, secondo proprio giudizio e previa contestazione e contraddittorio, una penale rapportata alla gravità dell'inadempimento, di importo non superiore ad Euro 10.000,00 (diecimila).

ARTICOLO 19

(Obblighi e facoltà del concedente)

1. Rimangono a carico della proprietà gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti a servizio dell'intero immobile (elettrico, idrico, gas, riscaldamento e condizionamento) nonché dei locali, degli arredi e delle attrezzature destinati allo svolgimento dell'attività oggetto della concessione, fatto salvo, comunque ed in ogni caso, l'obbligo del concessionario di rifondere i maggiori costi per oneri di manutenzione straordinaria, laddove gli stessi siano derivati da fatti e comportamenti allo

stesso imputabili.

2. Il Consiglio avrà in ogni tempo incondizionata facoltà di accedere ai locali destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, ai fini dell'accertamento in merito all'osservanza delle disposizioni contrattuali.

ARTICOLO 20

(Spese contrattuali)

1. Le spese contrattuali derivanti dal presente capitolato, nessuna esclusa od eccettuata, saranno ad esclusivo carico del concessionario.

ARTICOLO 21

(Controversie)

1. Per eventuali controversie sarà competente in via esclusiva il foro di Trieste.