CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA
Servizio Amministrazione

Allegato 2

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 164 E SEGUENTI E DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/2016 DEL SERVIZIO INTERNO DI RISTORAZIONE E BAR DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA.

(CIG 8338589553)

1 - OGGETTO

Il presente Capitolato descrive nel dettaglio le attività, le caratteristiche e le modalità di gestione ed erogazione della concessione dei servizi interni di ristorazione e bar per un'utenza interna al Consiglio regionale che si stima attorno alle 250 unità e, solo in via eccezionale, in favore degli utenti esterni, non quantificabili, autorizzati di volta in volta ad accedere ai locali consiliari.

Nello specifico dovrà essere assicurato:

a) un servizio di ristorazione che, oltre a consentire una dieta equilibrata in rapporto ai prezzi praticati, privilegi nella formulazione dei menù il criterio della stagionalità e nella scelta dei prodotti le produzioni regionali secondo il principio della filiera corta;
b) un servizio bar che offra anche un'alternativa sostitutiva al servizio di ristorazione;
c) servizi di buffet e coffee break in caso di eventi istituzionali del Consiglio regionale della Sardegna in un contesto di contenimento dei costi e di riduzione della spesa pubblica.

Il servizio ristorazione dovrà essere erogato nel locale transatlantico situato al terzo piano del Palazzo consiliare, mentre il servizio bar dovrà essere erogato sia nello spazio ad esso dedicato nel locale transatlantico così come nel locale bar situato al secondo piano.

Si precisa che l'area del locale transatlantico nella quale verrà svolto il servizio di ristorazione rimarrà, in qualsiasi momento, nella piena disponibilità del Consiglio regionale quale luogo di sosta e di incontro tra Consiglieri regionali e ospiti accreditati e quale spazio da utilizzare per l'organizzazione di eventi, convegni, mostre, buffet, etc..

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi" CAM di cui al D.M 10 marzo 2020, pubblicato nella Gazz. Uff. il 4 aprile 2020, n. 90.

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

In attuazione del decreto del Presidente del Consiglio regionale n. 97 del 4 ottobre 2019 il servizio interno di ristorazione e bar deve conformarsi al principio del *plastic free*, che comporta il divieto di utilizzare, all'interno del Consiglio, bottiglie e altri materiali di consumo in plastica.
Si precisa che la fruizione del servizio da parte dell'utenza sopra indicata, è assolutamente indicativa e non costituisce alcuna garanzia o impegno da parte della stazione appaltante a considerare gli stessi quali utenti del servizio, in quanto la fruizione dello stesso da parte degli aventi diritto è del tutto libera.
Pertanto il rischio gestionale è interamente a carico del Concessionario, senza alcuna possibilità di rivalsa economica sul Consiglio regionale.

2 - DURATA DEL CONTRATTO E VALORE DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è di 36 mesi decorrenti dalla sottoscrizione del contratto, con la possibilità per la stazione appaltante di chiedere l'eventuale rinnovo del contratto, alle medesime condizioni giuridiche ed economiche, per ulteriori ventiquattro mesi.
Il valore presunto dell'appalto, riferito ai 36 mesi di durata contrattuale, è complessivamente stimato in euro 270.000,00 al netto di IVA.
Il valore complessivo dell'appalto, comprensivo dell'eventuale opzione di rinnovo di 24 mesi, è di euro 450.000,00, al netto di IVA.
Detto valore corrisponde al volume d'affari annuo stimato dall'Amministrazione per tale servizio, moltiplicato per il numero di annualità di durata della concessione.
L'importo derivante dagli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato in euro 1.500,00 per i complessivi 5 anni, in base al Duvri attualmente a disposizione della Stazione appaltante, e quindi in euro 900,00 per la durata contrattuale di 36 mesi.

3 - CANONE DI GESTIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO

Per il servizio di gestione dei servizi in concessione, il Concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione un canone annuo posto a base di gara di euro 3.000,00, oltre l'aumento offerto.
Il canone di gestione contrattualmente stabilito, dovrà essere corrisposto dal Concessionario in rate bimestrali anticipate entro il giorno 20 (venti) del primo mese del bimestre. Sarà cura dell'Amministrazione indicare le modalità di pagamento.

4 - UTENZE

L'Amministrazione assicura la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica, gas e riscaldamento. L'Amministrazione, inoltre, mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria due linee telefoniche urbane, ad esclusivo uso dell'aggiudicataria.

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

Le relative spese sono tutte comprese nel corrispettivo annuo dovuto.

5 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE

5.1 Giorni e orari di erogazione

L'erogazione del servizio di ristorazione dovrà essere assicurato in via ordinaria tutti i giorni lavorativi dal lunedì al venerdì. L'erogazione dei pasti deve essere effettuata nella fascia oraria dalle ore 13:00 alle ore 15:00.

Per particolari esigenze è cura dell'Amministrazione chiedere, con un congruo preavviso, la somministrazione dei pasti fuori dalla fascia oraria ordinaria, senza che il Concessionario possa opporre nulla al riguardo.

Gli eventuali periodi di chiusura sono concordati e comunque autorizzati dall'Amministrazione, che si riserva la facoltà di rifiutare l'autorizzazione richiesta per documentate e inderogabili esigenze imposte dal funzionamento degli organi consiliari o dal cerimoniale.

5.2 Composizione dei menù.

I menù giornalieri dovranno prevedere:

1) ***Menù con primo***: composto da un primo a scelta, un contorno a scelta, frutta o yogurt, un panino o grissini, mezzo litro di acqua minerale anche microfiltrata;
2) ***Menù con secondo***: composto da un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta o yogurt, un panino o grissini, mezzo litro di acqua minerale anche microfiltrata;
3) ***Menù piatto unico veloce***: prodotti di salumeria, formaggi (ad esempio mozzarella), contorno a scelta, frutta o yogurt, un panino o grissini, mezzo litro di acqua minerale anche microfiltrata;
4) ***Menù insalatona***: composto da insalata verde, insalata mista (pomodori, carote, ecc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, ecc., con doppia porzione di frutta o yogurt, un panino o grissini, mezzo litro di acqua minerale anche microfiltrata;
5) ***Menù completo***: composto da un primo a scelta, un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta o yogurt, un panino o grissini, mezzo litro di acqua minerale anche microfiltrata.

Le grammature delle principali pietanze che compongono i menù dovranno corrispondere:

- Pasta: almeno gr. 80 a crudo;
- Carne: almeno gr. 150 a crudo;
- Pesce: almeno gr. 200 a crudo per il pesce al netto di scarti;
- Verdura: da servire cotta: almeno gr. 250 a crudo;
- Insalata mista: almeno gr. 300 a crudo (carote, finocchi, pomodori, sedano);
- Insalata cruda: almeno gr. 90 (lattuga);

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

- Prodotti di salumeria e formaggi: (salumeria almeno gr.150; formaggi almeno gr. 150);
- Yogurt (bianco o alla frutta): almeno gr. 125;
- Frutta: almeno gr. 150.

I menù giornalieri proposti dal Concessionario dovranno essere giornalmente confermati ovvero variati dal cuoco entro le ore 18.00 del giorno precedente e inseriti in apposita bacheca.
Il menù giornaliero dovrà essere a disposizione in più copie nei locali adibiti a ristorazione e dovrà riportare i prezzi di ogni singolo elemento, nonché le opzioni disponibili.
I parametri economici di riferimento del servizio di cui sopra saranno specificati nella documentazione di gara che sarà resa disponibile ai soggetti invitati a partecipare.

5.2 Preparazione dei pasti

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere effettuati esclusivamente nel locale cucina attiguo al locale transatlantico, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene alimentare. La frutta fresca dovrà essere somministrata accuratamente lavata e utilizzando un apposito contenitore per ciascun utente.

6 - SERVIZIO BAR

6.1 Giorni e orari di erogazione

Il servizio bar deve essere assicurato, in entrambi i locali “transatlantico” e “bar” in via ordinaria, dal lunedì al venerdì nella fascia oraria dalle 8.00 alle 18.30 e in uno dei due locali dal lunedì al venerdì fino alle ore 20.00 e il sabato mattina dalle 8.00 alle 11.00, con la precisazione che l’orario del servizio nei giorni dedicati ai lavori dell’Aula e delle Commissioni consiliari dovrà coincidere con la durata dei lavori medesimi.
Gli eventuali periodi di chiusura sono concordati e comunque autorizzati dall’Amministrazione, che si riserva la facoltà di rifiutare l’autorizzazione richiesta per documentate e inderogabili esigenze imposte dal funzionamento degli organi consiliari o dal cerimoniale.

6.2 Composizione dei menù

Il Concessionario stabilisce la composizione delle carte dei prodotti disponibili permanentemente e stagionalmente, ma dovrà quanto meno prevedere la disponibilità permanente dei seguenti prodotti:

a) caffè normale primaria marca, decaffeinato primaria marca e ginseng primaria marca;
b) cappuccino;
c) the (normale, verde e deteinato), camomilla;
d) acqua minerale liscia e gassata;
e) succhi di frutta gusto mela, pera, albicocca, ananas, pesca;
f) gelati confezionati;

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

g) brioche;
e) toast prosciutto e formaggio, integrali e/o farciti;
f) panini con insaccati e affettati, con formaggi e farciti;
g) spremuta d'arancia;
h) frullato di frutta di stagione.
i) centrifughe di frutta e verdura di stagione

Le carte dei prodotti con i relativi prezzi dovranno essere esposte nei locali bar in due apposite bacheche, l'una dedicata ai prodotti disponibili permanentemente e l'altra ai prodotti disponibili stagionalmente.
I parametri economici di riferimento del servizio di cui sopra saranno specificati nella documentazione di gara che sarà resa disponibile ai soggetti invitati a partecipare.

7 - ACCESSI

Il Concessionario e il personale posto alle sue dipendenze possono accedere ai locali a partire dalle ore 7,00 antimeridiane e la permanenza negli stessi è consentita fino alle ore 21.00 dal lunedì al venerdì, e comunque fino ad un'ora dopo la chiusura dei lavori consiliari, o per il tempo strettamente necessario per completare le operazioni di pulizia dei locali, dei macchinari e delle attrezzature, nonché per il riordino di tutti gli utensili di lavoro.
L'Amministrazione può autorizzare l'accesso o la permanenza in orari diversi da quelli stabiliti, per documentate e inderogabili esigenze del Concessionario connesse alla preparazione e alla somministrazione dei pasti.

8 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Il Consiglio regionale si propone l'obiettivo del recupero del cibo non somministrato attraverso la donazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficienza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in linea con la ratio della legge 166/2016 (*Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi alimentar*i).
Al riguardo i concorrenti dovranno esporre nella relazione tecnica un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della ristorazione, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi.
Detti alimenti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a soggetti individuati dal Concessionario (Enti di beneficienza, Associazioni di volontariato, etc) per consentire il consumo da parte di persone in stato di bisogno.

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura e la consegna nel luogo prestabilito.
Il servizio, senza oneri per il Consiglio e per l'Ente beneficiario, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento. La Relazione Tecnica dovrà prevedere, altresì, l'individuazione del soggetto cui destinare i prodotti alimentari residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa, che dovrà essere scelto tra le organizzazioni non lucrative di cui sopra.
Si richiede altresì l'impegno a produrre in sede di stipula specifico protocollo sottoscritto tra il Concessionario e l'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale prescelta, che costituirà parte integrante del contratto.

9 - SERVIZI FORNITURA DI ACQUA AGLI ORGANI CONSILIARI

In occasione delle attività degli organi consiliari il Concessionario deve fornire l'acqua e l'eventuale lavaggio dei bicchieri. La spesa relativa è interamente a carico del Consiglio regionale.

I parametri economici di riferimento del servizio di cui sopra saranno specificati nella documentazione di gara che sarà resa disponibile ai soggetti invitati a partecipare.

10 - SERVIZI DI COFFEE BREAK E BUFFET

I servizi di coffee break e buffet possono essere richiesti dal Consiglio regionale in occasione di attività ed eventi istituzionali, quali convegni, visite di pubbliche autorità o delegazioni straniere, o altri eventi.
I servizi sono erogati di norma presso il locale Transatlantico.
I servizi di coffee break e buffet, sono richiesti dal Consiglio regionale per iscritto al Concessionario almeno un giorno prima della data indicata per l'erogazione del servizio.
I concorrenti sono liberi nella composizione delle carte dei servizi di coffee break e buffet da inserire nell'offerta, in base ai seguenti criteri:

a) decoro istituzionale del Consiglio regionale della Sardegna in un contesto di contenimento della spesa pubblica;
b) promozione della produzione alimentare regionale sarda.

I parametri economici di riferimento del servizio di cui sopra saranno specificati nella documentazione di gara che sarà resa disponibile ai soggetti invitati a partecipare.

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

11 - SERVIZI AGGIUNTIVI E MIGLIORATIVI

Saranno presi in considerazione eventuali servizi aggiuntivi o migliorativi rispetto a quanto richiesto nel presente capitolato speciale secondo le modalità che saranno specificate nella successiva documentazione di gara.

12 - LOCALI - IMPIANTI - ATTREZZATURE

L'Amministrazione mette a disposizione dell'Impresa i locali, gli impianti, le attrezzature necessarie al funzionamento del servizio bar e del servizio ristorazione, nonché gli utensili (pentolame, piatti, bicchieri, posate, etc.,) attualmente presenti.

In particolare, il Concessionario potrà utilizzare, se lo ritiene, le attrezzature già presenti nei locali. Le eventuali implementazioni di utensili saranno tuttavia a totale carico del concessionario così come l'acquisto del materiale monouso (tovaglie, tovaglioli, ecc.).

Si ribadisce che, in attuazione del decreto del Presidente del Consiglio regionale n. 97 del 4 ottobre 2019, il servizio interno di ristorazione e bar deve conformarsi al principio del *plastic free*, che comporta il divieto di utilizzare, all'interno del Consiglio, bottiglie e altri materiali di consumo in plastica. Il Concessionario dovrà pertanto provvedere a impiegare bottiglie, bicchieri e stoviglie in materiali riutilizzabili, quali vetro, ceramica o metalli, ovvero in materiali biodegradabili, che preservino la qualità dei cibi e la facilità e confortevolezza nell'uso.

Il Concessionario si impegna a usare i locali assegnati, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura e al solo scopo indicato nella presente gara e risponde per danni e guasti imputabili a cattivo uso da parte del proprio personale.

Il Concessionario sarà responsabile della custodia sia delle macchine che delle attrezzature.

Le spese derivanti dalla manutenzione ordinaria delle attrezzature sono a totale carico del Concessionario (sono esclusi gli interventi sugli impianti elettrici e speciali).

Le spese straordinarie sui locali e sulle attrezzature sono a carico dell'Amministrazione.

L'inventario e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sono effettuati con verbali redatti a cura dell'Amministrazione e controfirmati dal rappresentante dell'Impresa.

La consegna dei locali e dei beni predetti e l'immissione nell'utilizzo degli stessi, hanno luogo a ogni effetto contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali.

Il Concessionario dovrà dichiarare, in occasione della redazione del primo verbale, quali delle attrezzature situate presso i locali oggetto della concessione intende utilizzare e delle quali dovrà quindi curare la manutenzione.

Su richiesta dell'Amministrazione e in coincidenza con la scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

ART. 13 - CONDUZIONE DEI LOCALI, ATTREZZATURE E IMPIANTI

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi luogo e ora per esercitare un controllo sulla efficienza e regolarità del servizio.
Qualora nel periodo contrattuale dovessero verificarsi guasti irreversibili sulle attrezzature e/o impianti dati in comodato d'uso dall'Amministrazione il Concessionario potrà sostituirle a propria cura e spese, provvedendo altresì allo smaltimento dell'usato. Resta inteso che alla fine del contratto le eventuali nuove attrezzature resteranno di proprietà del Concessionario medesimo che provvederà al relativo ritiro.
Nei locali adibiti alla preparazione e allo stoccaggio degli alimenti è consentito l'accesso solo al personale dipendente del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo autorizzati dall'Amministrazione. Per garantire gli accessi in caso di emergenza (incendio, allagamento o altro), una copia delle chiavi dei locali destinati al servizio di gestione del bar e del transatlantico verranno custodite in busta sigillata presso il Servizio Amministrazione.

14 - PULIZIE

Tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali e delle attrezzature concessi in uso al Concessionario, così come la pulizia degli utensili (stoviglie, pentole, posate, vassoi, etc.) sono a cura e spese del Concessionario medesimo.
Dovranno essere utilizzati detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui ed è tassativamente vietato il lavaggio delle attrezzature e dei pavimenti della cucina con getto ad acqua; infine è fatto divieto di detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione di generi alimentari comunque in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

15 - GESTIONE RIFIUTI

È fatto obbligo al Concessionario di provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione dei servizi di ristorazione e bar secondo le disposizioni comunali vigenti nella zona sede del Consiglio regionale, provvedendo al trasporto degli stessi al punto di raccolta interno al Consiglio regionale.
E' compito del personale di servizio controllare il rispetto da parte dei consumatori dello smaltimento differenziato negli appositi contenitori installati nel locali bar e Transatlantico.
Il Consiglio regionale provvederà al pagamento della tassa per lo smaltimento dei rifiuti.

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

16 - ORGANICO

I concorrenti sono liberi nella composizione dell'organico che sarà impegnato a erogare i servizi oggetto della concessione, nonché nell'organizzazione dei turni di lavoro di ciascun dipendente, purché sia assicurata la copertura dei seguenti ruoli e il rispetto degli standard qualitativi minimi di servizio di seguito individuati:

a) un cuoco con esperienza professionale adeguata alla tipologia del servizio;
b) un barista con esperienza professionale adeguata alla tipologia del servizio;
c) due addetti ristorazione/bar con esperienza professionale adeguata alla tipologia del servizio.

Nel corso della vigenza del contratto, in ogni caso, al di là dei quantitativi minimi di personale sopra indicati, dovrà comunque essere impiegato nello svolgimento del servizio un numero di risorse sufficiente a garantire massima efficienza e celerità del servizio di ristorazione e bar, in particolare, nelle fasce orarie di maggiore affluenza del pubblico, nei picchi di attività istituzionale e comunque in ogni caso durante le sedute del Consiglio regionale. Nel caso in cui non dovesse essere garantita sufficientemente la celerità del servizio di ristorazione, il Consiglio regionale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore l'impiego di ulteriori risorse.

Il Concessionario dovrà fornire al personale un'idonea divisa, che dovrà essere sempre pulita e decorosa. Tale prescrizione dovrà essere comunque concordata con l'Amministrazione. La divisa sarà indossata dal personale per tutta la durata del servizio.

I concorrenti dovranno individuare ed indicare per ogni ruolo indicato nel capitolato un titolare e uno o più supplenti chiamati a realizzare i servizi. I supplenti saranno chiamati dal Concessionario a sostituire i lavoratori in caso di necessità, per malattia o indisponibilità altrimenti motivata dei titolari.

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

Su richiesta della stazione appaltante il possesso dei titoli, delle esperienze e delle competenze da parte del personale impiegato dovrà essere dimostrato mediante produzione di idonea documentazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, il Concessionario è tenuto a sostituirlo entro 24 ore. Il Concessionario si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni necessarie.

Le variazioni della composizione dell'organico indicato nell'offerta tecnica sono consentite a condizione che l'offerta mantenga le proprie caratteristiche generali per tutta la durata del servizio.

I curricula presentati per i titolari delle figure di cuoco e barista costituiranno standard di profilo professionale minimo per l'accettazione delle eventuali sostituzioni da parte della stazione appaltante.

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

17 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2, del Codice **con le modalità ed alle condizioni specificate nella documentazione di gara che sarà resa disponibile ai soggetti invitati a partecipare.**

18 - SUBAPPALTO

Il concorrente indica, ai sensi del comma 2 dell'art. 174 del D. Lgs 50 del 2016, all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto
In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato. E' comunque ammesso il subappalto solo per quelle attività, indicate nel presente capitolato speciale, non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari, e su quelle di preparazione e somministrazione dei pasti.
Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, il divieto di subappalto l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara.
I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'articolo 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati comporta l'esclusione del concorrente dalla gara.

19 - ASSICURAZIONE

Il Concessionario assume totalmente a proprio carico, senza riserva ed eccezioni, ogni responsabilità civile per danni a persone e cose derivanti dallo svolgimento dei servizi oggetto della concessione, sollevando il Consiglio regionale da ogni responsabilità al riguardo.
A tale scopo il Concessionario si impegna a stipulare, con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RCT, con un massimale di almeno euro 1.000.000,00 e con un limite di euro 100.000,00 per persona, nella quale dovranno essere esplicitamente inclusi i punti di seguito indicati: a) copertura dei danni che dovesse subire il Consiglio regionale; b) copertura dei danni, anche da intossicazione alimentare, che dovessero subire i clienti e consumatori dei servizi di ristorazione, bar, coffee break e buffet.

ART. 20 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Sono riconosciuti i corrispettivi dei servizi forniti su richiesta del Consiglio regionale (servizi di fornitura di acqua come descritti al paragrafo 9, servizi di coffee break e buffet come descritti al paragrafo 10)

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

Il corrispettivo sarà quantificato mensilmente in misura corrispondente a quanto effettivamente erogato. La fatturazione dei servizi, con indicazione dettagliata, sarà pertanto eseguita in via posticipata e su base mensile.
Il pagamento sarà effettuato entro trenta giorni dalla data di ricevimento delle singole fatture, previa verifica di regolarità.
Il Concessionario si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136. Qualora lo stesso non assolva a tali obblighi, il contratto si risolverà di diritto.

ART. 21 - GARANZIA

A garanzia della corretta esecuzione del contratto il Concessionario deve costituire entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, una garanzia definitiva come prescritto dall'articolo 103 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50.
La mancata costituzione della garanzia definitiva comporta la revoca dell'aggiudicazione. La garanzia definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento, rimarrà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita al Concessionario affidatario solo dopo la liquidazione dell'ultima fattura e, comunque, non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito e credito ed ogni altra eventuale pendenza.
La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 15 giorni dalla richiesta del Consiglio regionale qualora, in fase di esecuzione del contratto, venga escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o inadempimenti. In caso di mancata reintegrazione della garanzia definitiva il Consiglio regionale ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

ART. 22 - VARIABILITA' DELLA CONCESSIONE

Nel caso in cui nel corso dell'esecuzione del contratto si rendesse necessario un aumento od una diminuzione dell'entità del servizio richiesto, il Concessionario sarà obbligato ad eseguire il servizio alle medesime condizioni previste dal contratto, fino ad una variazione entro il 10% dell'importo complessivo della concessione ai sensi dell'art. 175 comma 1 del D.lgs. 50/2016.
Oltre questo limite il Concessionario avrà diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto senza titolo al risarcimento danni.

ART. 23 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI, PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La violazione di qualunque disposizione contenuta nel presente capitolato, o il compimento da parte del Concessionario o dei suoi collaboratori, di azioni e/o atti che abbiano compromesso o tali da

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, comporteranno l'applicazione di sanzioni adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la risoluzione del contratto.

In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Amministrazione applicherà le seguenti penali.

1. in caso di mancata segnalazione, con appositi avvisi e/o liste, di prodotti controindicati ai soggetti intollerati o allergici: euro 100 a prodotto per la prima infrazione - euro 200 a prodotto per le infrazioni successive;
2. in caso di somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dal Capitolato: euro 50 a prodotto per la prima infrazione - euro 100 a prodotto per le infrazioni successive;
3. in caso di inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio: euro 100 a prodotto per la prima infrazione - euro 200 a prodotto per le infrazioni successive;
4. in caso di mancato intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione con le periodicità che scaturiranno in sede d'offerta: euro 100 per la prima infrazione - euro 200 per le infrazioni successive;
5. in caso di aumento dei prezzi non autorizzato dei prodotti: euro 150,00 per ogni infrazione accertata
6. in caso di scarso decoro o correttezza nei rapporti con l'utenza da parte del personale del Concessionario: euro 100 per la prima infrazione - euro 200 per le infrazioni successive.

La non perfetta esecuzione delle prestazioni e comunque ogni inadempienza contrattuale che già non costituisca motivo di risoluzione del contratto sarà contestata al Concessionario a mezzo comunicazione scritta, inoltrata tramite PEC. Entro cinque (5) giorni, naturali e consecutivi, dalla data della suddetta comunicazione, il Concessionario potrà presentare eventuali osservazioni e/o controdeduzioni. Decorso il suddetto termine l'Amministrazione, qualora non riceva giustificazioni oppure, ricevutele, non le ritenga valide, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario. Qualora si riscontrasse la persistenza degli inadempimenti da parte del Concessionario, segnalati per iscritto dal Responsabile del Servizio competente, sarà facoltà della committente risolvere il contratto stipulato, oltre al recupero delle penali, con un mese di preavviso senza che la ditta stessa possa accampare pretesa alcuna e con ogni riserva per azioni di ulteriori danni, per i quali la Stazione Appaltante si avvarrà anche della cauzione versata, fermo restando la necessità che anche dopo il preavviso il servizio venga regolarmente effettuato fino allo scadere del termine indicato.

Il Consiglio regionale ha diritto di chiedere la risoluzione del contratto oggetto della presente gara, in tutti i casi previsti dalla legge, nel contratto originato dai documenti di gara e dall'offerta tecnica ed economica prodotta dal Concessionario. Qualora venisse riscontrato l'inadempimento di obblighi contrattuali, ovvero un'esecuzione delle prestazioni difforme dalle condizioni stabilite dal contratto e/o offerta tecnica, il Consiglio regionale diffiderà, con comunicazione tramite raccomandata a.r. ovvero

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

tramite PEC, Concessionario a conformarsi a tali condizioni (indicando le manchevolezze riscontrate) entro il termine perentorio di 20 giorni lavorati dalla data della richiesta, decorso il quale il Consiglio regionale si riserva il diritto di risolvere il contratto, con rivalsa sulla cauzione definitiva prestata.

Il Consiglio regionale si riserva il diritto di risolvere il contratto oggetto della presente gara, ai sensi dell'articolo 1456 c.c., in tutti i casi previsti dalla legge e inoltre nel caso di:

- sospensione arbitraria, da parte del Concessionario del servizio e/o rifiuto di riprendere l'esecuzione delle attività, qualora sospese, per qualsiasi ragione da parte della Committente;
- venir meno di eventuali autorizzazioni, permessi e/o licenze richieste dalla normativa vigente;
- violazione delle disposizioni in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- venir meno dei requisiti generali e/o speciali indicati in sede di gara;
- inadempimento delle disposizioni in materia di antimafia;
- mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- mancato adempimento delle disposizioni in materia di subappalto;
- compimento di reiterati atti lesivi dell'immagine del Consiglio regionale.

Il Consiglio regionale si riserva inoltre il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 c.c. anche nel caso di:

a) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei relativi contratti collettivi nazionali di lavoro;
b) cessione anche parziale del contratto, fatte salve le ipotesi previste dal codice dei contratti ovvero di subappalto non previsto e non autorizzato da parte del Consiglio regionale;
c) mancata reintegrazione della cauzione definitiva, entro 15 giorni dalla richiesta da parte del Consiglio regionale, quando questa sia stata escussa nei casi previsti dal presente capitolato ovvero dalla legge

In seguito alla risoluzione, non si farà luogo alla corresponsione di alcuna indennità per il Concessionario.

È fatto salvo per il Consiglio regionale il diritto di chiedere il risarcimento di tutti gli ulteriori danni subiti e di intraprendere ogni altra iniziativa ritenuta opportuna per la tutela dei propri interessi.

ART. 24 - RESPONSABILITA' PER INADEMPIMENTO DEI FREQUENTATORI

L'Amministrazione non risponde di eventuali debiti relativi a consumazioni non pagate.

ART 25 - RECESSO

Il Consiglio regionale si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque tempo.

CRS/P/2020/4896 - 15/6/2020

Tale facoltà verrà esercitata per iscritto, mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento ovvero a mezzo PEC, che dovrà pervenire almeno 30 giorni prima della data di recesso.

Dalla data di efficacia del recesso, l'impresa aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti alcun danno per il Consiglio regionale. In tal caso il Consiglio regionale si obbliga a pagare all'impresa concessionaria le eventuali debenze dovute per attività prestate su richiesta del Consiglio, purché rese correttamente ed a regola d'arte, senza alcun altro onere da parte del Consiglio regionale e rinunciando l'impresa aggiudicataria a qualsiasi ulteriore pretesa.

ART. 26 - SPESE CONTRATTUALI

Le spese di registrazione e di stipula del contratto sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 27 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in relazione all'interpretazione, esecuzione, validità, efficacia del contratto e dell'eventuale sua risoluzione è competente il Foro di Cagliari.

ART. 28 - RINVII

Per quanto non disposto dal presente capitolato speciale d'appalto si rinvia a quanto espressamente previsto dalle norme vigenti in materia.