Allegato A

CAPITOLATO D'ONERI

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR

ART. 1 – OGGETTO

Il presente contratto ha ad oggetto la prestazione, in regime di concessione, del servizio di ristorazione (preparazione e somministrazione pasti) e del servizio di bar, in favore del Consorzio per l'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste, con sede legale in Trieste, Padriciano 99 (d'ora innanzi "il Concedente"), da parte dell'impresa affidataria della concessione in seguito all'espletamento della relativa procedura selettiva (d'ora innanzi "il Concessionario"). Il servizio comprende anche la ristorazione da effettuarsi in favore dell'utenza di asilo nido interaziendale situato nel comprensorio di Padriciano, descritto all'art. 3, lettera L, del presente capitolato.

Il servizio dovrà essere svolto con osservanza dei criteri ambientali minimi previsti, in attuazione dell'art. 18 della L. 28 dicembre 2015, n. 221, dall'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)"

La concessione ha ad oggetto anche i locali e le relative attrezzature, strumentali all'espletamento dei servizi e di proprietà del Concedente, nei quali il servizio sarà svolto secondo la disciplina contenuta nell'art. 3 del presente Capitolato.

I servizi oggetto del presente contratto dovranno erogarsi in favore dei dipendenti, incaricati, borsisti, stagisti, collaboratori coordinati e continuativi, corsisti, assegnisti di ricerca, collaboratori con partita I.V.A., appaltatori, clienti e ospiti del Concedente e, in generale, dei soggetti che operino per conto del Concedente all'interno dei comprensori dell'Area di Ricerca di Padriciano e Basovizza, nonché in favore dei dipendenti, incaricati, borsisti, stagisti, collaboratori, appaltatori, clienti e ospiti delle società, dei laboratori e degli istituti di ricerca scientifica e tecnologica insediati nei suddetti comprensori.

Per l'erogazione dei pasti in favore delle utenze afferenti alle società, ai laboratori ed agli istituti di ricerca scientifica e tecnologica insediati nei comprensori dell'Area di Ricerca di Padriciano e Basovizza, nonché in favore degli appaltatori che si trovino all'interno dei medesimi comprensori in dipendenza dell'esecuzione di contratti per la prestazione di servizi o di forniture o per la realizzazione di opere, il Concessionario concluderà apposite convenzioni con gli stessi, disciplinanti le modalità di pagamento del servizio di ristorazione, rimanendo il Concessionario per ogni altro aspetto vincolato alle clausole e condizioni previste dal presente contratto.

I contenuti del rapporto di concessione e le modalità di gestione del servizio sono precisati di seguito e, in particolare, all'articolo rubricato "modalità di gestione del servizio".

Ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. n. 163/2006, la controprestazione a favore del concessionario consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio oggetto di concessione.

ART. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE; FACOLTÀ UNILATERALE DI DISPORRE LA RIPETIZIONE DEL SERVIZIO

La concessione di servizi e di beni immobili attrezzati avrà una durata di 3 anni. Il contratto decorrerà dalla richiesta di attivazione del servizio da parte dell'Amministrazione; l'inizio del servizio è indicativamente previsto a far data dal giorno 1 settembre 2016.

Il Concedente si riserva la facoltà di disporre, unilateralmente, una ripetizione del servizio in concessione per la durata massima di due anni.

La facoltà di ricorrere alla ripetizione dei servizi in concessione è riservata all'insindacabile volontà del Concedente, escluso ogni diritto in merito in capo al Concessionario.

In caso di ripetizione del servizio in concessione, il Concessionario si atterrà alle modalità organizzative e di esecuzione del servizio offerte nel progetto (Relazione di offerta) redatto in sede di partecipazione alla procedura aperta del quale il Concessionario è risultato aggiudicatario.

Nel caso in cui il Concedente ritenga di non avvalersi della facoltà di ripetizione del servizio disciplinata dal presente articolo, il Concessionario non avrà diritto ad alcun risarcimento o indennizzo di sorta.

ART. 3 – MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

A - DATI DI RIFERIMENTO: RISTORAZIONE-BAR.

Tipo di ristorazione: tradizionale con stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione e lavaggio in loco.

Giorni di servizio ristorazione-bar: da lunedì a venerdì (solo a pranzo), per i comprensori di Padriciano e Basovizza.

Orario di distribuzione pasti: continuato dalle 12.00 alle 14.30.

Composizione del pasto: vedi allegato A1.

Orario di apertura minimo bar: dalle 8.00 alle 17.30; l'orario di apertura del bar può essere prolungato in funzione dell'offerta presentata in sede di gara dal Concessionario.

Luogo di esecuzione del servizio: comprensorio dell'Area di Ricerca di Padriciano, Trieste, Loc. Padriciano, Padriciano 99 (edificio C), e comprensorio dell'Area di Ricerca di Basovizza, Trieste, Loc. Basovizza, Strada Statale 14, km. 163,5 (edificio Q1).

Per la descrizione dei locali e delle attrezzature oggetto della concessione strumentale all'espletamento del servizio di ristorazione e bar, si rinvia al successivo art. 4.

Di seguito si riportano, a titolo indicativo, alcuni dati relativi ai passaggi registrati nel periodo 01 gennaio – 31 dicembre 2015:

Passaggi Padriciano: 112.957 (self-service e pizza)

Passaggi Basovizza: 83.705 (self-service e pizza)

Per quanto riguarda il fatturato globale relativo al periodo 01 gennaio – 31 dicembre 2015, pari a 1.350.000,00 €, si evidenzia che:

il 77 % è relativo ai passaggi self service e pizza, di cui il 57 % a Padriciano e il 43 % a Basovizza;

il 19 % è relativo al servizio bar, di cui il 58% a Padriciano e il 42% a Basovizza;

il 4 % è relativo al servizio catering, rinfreschi, buffet, ecc., di cui il 65% a Padriciano e il 35% a Basovizza.

B - PERSONALE RICHIESTO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà organizzare il servizio avvalendosi del seguente personale, per il quale viene indicato un numero minimo suscettibile di aumento in base all'offerta prodotta in sede di gara:

1) **Personale di gestione.**

   a) Per queste mansioni, considerata la necessità di un continuo controllo della qualità del cibo, del servizio prestato agli utenti (come qualità, velocità di servizio, cortesia, efficienza e decoro), e della pulizia dei locali, sono previsti due responsabili per i due comprensori (sempre presenti e non coincidenti con figure che svolgono altre mansioni), di cui uno necessariamente in posizione gerarchica superiore, in modo da poter garantire una costanza, uniformità di servizio e qualità tra i due comprensori. Il Concessionario designerà, per la gestione generale, un responsabile a più alto livello gerarchico, nonché il responsabile della sicurezza e dell'igiene.

2) **Personale di cottura**.

   a) Un cuoco, un aiuto cuoco ed un commi per ogni comprensorio.

3) **Personale di distribuzione e pulizia.**

   a) Quattro linee self service di distribuzione: dieci addetti complessivi. Per ogni comprensorio (Padriciano e Basovizza), dovranno essere presenti due addetti per ogni linea di self service e un addetto alla cassa.

   b) Rifornimento: due addetti, di cui uno nel comprensorio di Padriciano e uno nel comprensorio di Basovizza.

   c) Angoli pizza: due addetti, uno (un pizzaiolo) per l'angolo pizza della sala di ristorazione del comprensorio di Padriciano e uno (un pizzaiolo) per l'angolo pizza della sala di ristorazione del comprensorio di Basovizza.

4) **Personale addetto al Bar.**

   a) cinque addetti al banco del bar (tre a Padriciano e due a Basovizza) dalle ore $08.^{30}$ alle ore $10.^{30}$, e dalle $12.^{30}$ alle $15.^{30}$. Nelle restanti fasce orarie d'apertura del bar, salvo che non si renda necessaria una maggiore presenza a causa d'afflusso straordinario dell'utenza, il Concessionario potrà adibire al servizio di bar un solo

addetto per ciascun comprensorio.

Il Concessionario dovrà provvedere affinché il personale adibito al servizio oggetto del presente capitolato indossi idonei capi di vestiario, che dovranno essere approvati dal Servizio competente del Concedente. Il Concessionario provvederà affinché il personale, nel rapporto con gli utenti, tenga sempre un contegno irreprensibile. Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere che personale che non si adegui a queste regole comportamentali, sia adibito a mansioni che non comportino il contatto col pubblico ed eventualmente sostituito.

Qualora offerto in sede di gara, il Concessionario dovrà adibire al servizio personale munito di adeguata conoscenza della lingua inglese, documentabile mediante evidenza dei corsi/attestati conseguiti; nell'eventualità di sostituzioni, il Concessionario dovrà dotarsi di personale in possesso di competenze linguistiche analoghe a quelle dei lavoratori sostituiti, nel rispetto dell'offerta prodotta in sede di gara.

Il Concessionario dovrà compilare e consegnare al Servizio competente del Concedente un elenco contenente nome, cognome, dati anagrafici relativi a tutto il personale dedicato ai servizi oggetto del presente contratto, fornendo anche gli estremi della posizione contributiva. Su richiesta del Servizio competente del Concedente, il Concessionario dovrà fornire la prova dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali previsti dalla normativa in vigore. Eventuali aggiornamenti o integrazioni dell'elenco dovranno essere tempestivamente comunicati per iscritto al Servizio competente del concedente.

C - INTEGRAZIONE DELLE DOTAZIONI DEI LOCALI MENSA E CUCINA

Il Concessionario è obbligato ad approvvigionare la mensa di utensili da cucina (quali mestolame, coltelleria, pentolame e quant'altro occorra per la preparazione, conservazione e distribuzione dei cibi), di utensili da tavola (vassoi, piatti, posate, bicchieri, e quant'altro occorra per la consumazione dei pasti) e di tovagliato a perdere (tovagliette, tovaglioli e quant'altro occorra per apparecchiare i vassoi).

Il Concessionario dovrà fornire materiale nuovo di qualità, che sarà sottoposto alla previa approvazione del Concedente; il Concessionario si obbliga alla tempestiva sostituzione del materiale danneggiato o usurato.

Di seguito vengono riportate alcune caratteristiche minime da rispettare:

1) cucchiaini, cucchiai, coltelli, forchette,in acciaio inox 18/10 con uno spessore minimo di 1,8 mm;

2) tutto il vasellame, piatti, ciotole, piatti pizza, coppette macedonia, piattini per contorni in ceramica (le relative misure saranno concordate con il concedente);

3) bicchieri in vetro temperato da 160 cc;

4) per il servizio delle salette riservate ognuna per 40 coperti:

- due set completi di vasellame in porcellana tedesca di qualità superiore compresi i sotto piatti, piatti da portata, tazze e piattini da caffè, tazze da tè, insalatiere, ciotole per dolci o frutta composta, calici in cristallo da acqua, vino e flute per spumante;

- posate in acciaio inox 18/10, spessore minimo 2 mm.

Qualora offerto in sede di gara, il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura e installazione, a proprie spese, delle attrezzature di cui all'allegato A12 compreso il trasporto a pubblica discarica delle attrezzature vecchie. Si specifica che le attrezzature installate resteranno di proprietà del Concedente.

D - SERVIZIO SALA RISTORAZIONE

Per il servizio di ristorazione, il Concessionario si obbliga a praticare i prezzi di cui all'allegato B, ribassati della percentuale di sconto oggetto d'offerta.

Il servizio di ristorazione sarà espletato nella fascia oraria di cui alla lettera A del presente articolo. Se per motivi contingenti e straordinari (convegni, corsi di formazione) dovesse registrarsi una maggiore affluenza che rendesse necessario o opportuno estendere detta fascia oraria oltre quella espressamente prevista, il Concessionario estenderà l'orario di prestazione del servizio secondo necessità, senza che questo gli conferisca il diritto a richiedere maggiorazioni di prezzo, risarcimenti o indennizzi. Eventuali variazioni continuative dovranno essere concordate con il Servizio competente del Concedente.

Il Concessionario si obbliga a mantenere il medesimo standard quantitativo e qualitativo del cibo, nonché il medesimo standard qualitativo di pulizia e igiene dei locali e dei tavoli, dall'inizio alla fine della fascia oraria di prestazione del servizio, onde permettere a coloro che fruiscono del pasto, alla fine dell'orario, di effettuare la propria scelta tra il medesimo numero e tipo di alternative di cibi, e di fruire di ottimali condizioni igieniche.

Se offerto in sede di gara, il servizio espletato da hostess/steward di sala dovrà essere garantito durante tutta la durata dell'apertura del servizio ristorazione presso entrambi i comprensori. Il personale dovrà essere adibito alla verifica del livello di pulizia delle sale, della pulizia e del costante approvvigionamento dell'isola dei condimenti e delle verdure, della costante pulizia dei tavoli. L'hostess/steward di sala non potrà essere impiegato per le sostituzioni del personale durante lo svolgimento del servizio mensa.

Non sono ammessi ricicli di eventuali eccedenze alimentari. Le eccedenze al cotto vanno interamente smaltite. Non sono considerate eccedenze cibi cotti non presentati alla distribuzione, purché correttamente conservati in funzione delle vigenti normative.

In nessun caso la medesima pietanza potrà essere ripresentata identica il giorno successivo a quello in cui è stata proposta, secondo il menu deciso, se non come ulteriore alternativa e, comunque, previa autorizzazione del Servizio competente del Concedente.

Il pasto dovrà rispondere alle tipologie previste dall'allegato A1 del presente capitolato, alle esigenze qualitative minime di cui all'allegato A2 del presente capitolato, alle grammature minime di cui agli allegati A3, A3-1 e A3-2 del presente capitolato, ai menu a rotazione mensile ed a variazione stagionale concordati con il Concedente, sulla base dell'elenco indicativo dei piatti possibili di cui all'allegato A4 del presente capitolato.

Per il corrispettivo dei pasti si fa riferimento ai prezzi indicati nell'allegato B – Schema dell'offerta economica, cui sarà applicata la percentuale di ribasso offerta in sede di offerta. In sede di esecuzione del contratto, i prezzi contrassegnati dall'asterisco nell'ambito dell'allegato B, considerati al netto della percentuale di ribasso e al lordo dell'applicazione dell'I.V.A. di legge, verranno aumentati del 10% e saranno arrotondati al secondo decimale.

E - SERVIZIO SALETTE RISERVATE

Le modalità del servizio da effettuarsi nelle salette riservate sono le seguenti:

E.1 Servizio di ristorazione al tavolo, con cameriere, con menu del giorno del self-service. La composizione dei pasti è quella specificata nell'allegato A1, con i prezzi dell'allegato B del presente capitolato, al netto del ribasso d'offerta.

E.2 Servizio di ristorazione al tavolo, con cameriere, con menu da concordare su specifica richiesta.

Per il servizio di cui al punto E2 il Concedente o gli interessati si riservano di contrattare con il Concessionario il menu richiesto e a concordarne il prezzo.

F - SERVIZIO CATERING

Per i prezzi e le modalità dell'effettuazione di banchetti, buffet, ricevimenti, in occasione di convegni, seminari, riunioni, per un minimo di 20 (venti) unità, il Concedente e il Concessionario faranno riferimento alle ipotesi dell'allegato A5 del presente capitolato, applicando i prezzi dell'allegato B ribassati della percentuale d'offerta. Resta salva la facoltà di concordare di volta in volta tra Concessionario e Concedente, o tra Concessionario e utente, differenti modalità di effettuazione del servizio o la diversa composizione del rinfresco o del banchetto; in tal caso il corrispettivo della prestazione sarà oggetto di apposita contrattazione.

La pulizia, lo sgombero dei locali e ogni altro costo similare afferente al servizio di catering saranno a carico del Concessionario e si intendono compresi nel prezzo.

G - SERVIZIO BAR

Nella gestione del servizio bar il Concessionario dovrà applicare prezzi non superiori a quelli massimi riportati nell'allegato A6. Eventuali altri prezzi relativi a tipologie non

comprese nell'elenco di cui all'allegato A6 del presente capitolato saranno di volta in volta concordati con il Servizio responsabile del Concedente.

In occasione di convegni e seminari il Concessionario si obbliga, su richiesta del Concedente, ad assicurare il servizio bar in concomitanza con il periodo di svolgimento delle suddette manifestazioni, anche in giorni ed orari diversi ed ulteriori rispetto a quelli previsti dalla lettera A del presente articolo, senza che ciò attribuisca al Concessionario alcun diritto di richiedere maggiorazioni di prezzo, o risarcimento, o indennizzo, sotto qualsiasi forma.

Il Concessionario ha la facoltà di tenere aperto il bar e gestire il relativo servizio oltre l'orario di apertura obbligatorio, e anche in giorni diversi da quelli previsti alla lettera A del presente articolo.

Qualora offerto in sede di gara, il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla fornitura e installazione delle attrezzature per la zona ristoro all'aperto dei bar di Padriciano e Basovizza (senza servizio), per il periodo estivo (1 maggio – 30 settembre, salvo anticipi o proroghe concordate con il Concedente), con capienza minima di 20 coperti. La dotazione minima dovrà prevedere almeno 5 tavolini da 4 posti, 20 sedie e adeguata protezione dal sole, nonché i cestini per la raccolta dei rifiuti. Tutti i materiali utilizzati dovranno essere sottoposti ad approvazione dell'ufficio tecnico di AREA Science Park. Per il comprensorio di Basovizza dovrà inoltre essere predisposta una pedana di legno, a cura e spese del Concessionario, avente caratteristiche concordate con l'ufficio tecnico del Concedente. Il posizionamento delle zone ristoro senza servizio verrà indicato durante il sopralluogo obbligatorio.

H. CENE ANNUALI A BUFFET

Il Concessionario dovrà fornire il servizio relativo a massimo quattro cene annuali per un massimo di cento persone con il seguente menu:

Grigliata di carne (braciole, salsicce, costine)

Verdure grigliate o verdura fresca

Patate fritte

Dolce (strudel di mele o crostata ai frutti di bosco)

Acqua, bibite (coca-cola, aranciata, ecc.), ½ litro di vino , ½ litro di birra a persona

Caffè

Per tali cene il Concessionario si impegna a praticare il prezzo a persona previsto dall'allegato B punto 1. - pasto intero, applicando la percentuale di sconto oggetto di offerta.

I. PASTI SERALI E NEI GIORNI DI SABATO E DOMENICA

Il Concedente si riserva la facoltà di attivare il servizio disciplinato dal presente punto "I". In caso di richiesta del Concedente, il Concessionario si obbliga a concedere gratuitamente all'utenza del comprensorio di Basovizza il godimento della saletta riservata sita nell'edificio Q1 locale T01, installando a propria cura e spese, senza avere a pretendere alcun corrispettivo dal concedente, erogatori di acqua (naturale e gassata), distributori automatici di bevande (calde e fredde) e dispenser di stoviglie e tovagliato monouso, onde consentire la fruizione di pasti serali con le seguenti modalità:

da lunedì a venerdì dalle 19.00 alle 21.00

sabato e domenica dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 21.00

I relativi prezzi di vendita dovranno essere approvati dal Concedente.

Gli elettrodomestici necessari per il riscaldamento delle pietanze saranno messi a disposizione dal Concedente.

In caso di particolare affluenza il Concessionario si obbliga ad installare a propria cura e spese, senza alcun onere aggiuntivo a carico del concedente, un distributore di piatti pronti precotti.

Le operazioni di manutenzione (ordinaria e straordinaria), assistenza e pulizia dei distributori saranno a carico del Concessionario.

In particolare dovranno essere garantiti:

- un costante rifornimento dei prodotti;
- una puntuale e scrupolosa pulizia dei distributori;
- l'asporto giornaliero dei rifiuti;
- la pulizia giornaliera del locale in cui sono installati i distributori.

In caso di guasti, il Concessionario dovrà procedere alla riparazione del distributore entro 2 giorni dalla comunicazione del guasto; i distributori che presentassero frequenti fermi dovranno essere sostituiti entro 10 giorni dalla richiesta del Concedente.

L. NIDO D'INFANZIA AZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK

Il Concessionario si obbliga a prestare apposito servizio di preparazione e consegna dei pasti, con oneri di trasporto a suo carico, in favore dei bambini iscritti al Nido d'infanzia aziendale, sito nell'edificio denominato P del comprensorio di Padriciano, avente una ricettività di 16 posti (16 divezzi) destinati a bambini dai 13 ai 36 mesi.

Il calendario del servizio, che dovrà essere prestato dal lunedì al venerdì, corrisponderà al

calendario di apertura del Nido d'infanzia aziendale, stabilito annualmente con disposizione del Direttore del Servizio Approvvigionamenti e Risorse Umane e che sarà cura del Concedente comunicare al Concessionario. Tale calendario di funzionamento prevede indicativamente la chiusura nel mese di agosto (mese intero), a Natale (due settimane) e a Pasqua (una settimana circa), nonché nei giorni festivi infrasettimanali o di ponte.

Il Concedente si obbliga a comunicare entro le ore 9.30 di ogni giorno il numero esatto degli utenti giornalieri del servizio.

Il Concessionario si obbliga a praticare i prezzi di cui all'allegato B, punto 6, ribassati della percentuale d'offerta.

Il servizio si articola nei seguenti pasti:

- merenda
- pranzo
- merenda pomeridiana

dettagliatamente descritti sotto il profilo della composizione e qualitativo nell'allegato A7 "*Menù in vigore nei nidi e scuole d' infanzia comunali, validato e concordato con l' Azienda per i Servizi Sanitari; autorizzato dal Comune di Trieste ad essere adottato per il servizio di ristorazione presso il Nido d'infanzia aziendale di Area Science Park "Sabrina Mancardi" – "I cuccioli della Scienza"*, cui il Concessionario dovrà attenersi.

Il Concessionario dovrà attenersi anche alle "Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni" redatte dalla Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia in visione detto documento è liberamente disponibile sul profilo del committente dell'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà confezionare i pasti in apposti contenitori pluri-razione in acciaio inossidabile, in modo da assicurare durante il trasporto sino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto anche soltanto fortuito con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali, alloggiati in contenitori termici per il trasporto, che verrà operato a cura e spese del Concessionario. Il Concessionario provvederà in giornata, a propria cura e spese, al ritiro dei contenitori medesimi ed al loro lavaggio. Lo sporzionamento verrà eseguito dal personale ausiliario dell'appaltatore del servizio di Nido.

La consegna quotidiana dei pasti dovrà avvenire dalle ore 11.00 alle ore 11.15.

Eventuali successive variazioni del menù adottato nei nidi e scuole d'infanzia comunali, che saranno introdotte dal Comune di Trieste e recepite dal Concedente, verranno comunicate al Concessionario dal Concedente che si impegnerà ad adottarle.

M. OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

I seguenti obblighi saranno a totale carico del Concessionario ed i relativi standard saranno concordati tra il Concedente e il Concessionario, anche su eventuale proposta del Concedente, fatte salve le eventuali condizioni più restrittive o complete previste

dalla normativa vigente ed in particolare dal D.Lgs. 155 del 26.05.1997 e successivi aggiornamenti.

M.1 Ottenimento delle autorizzazioni necessarie per l'esecuzione delle attività oggetto del presente contratto.

M.2 Entro 60 gg. dall'inizio dell'esecuzione del contratto, il Concessionario dovrà concordare con il Concedente e dovrà installare, presso i locali dei due comprensori, un sistema di rilevazione automatica del pagamento dei pasti e delle consumazioni al bar, tramite scheda magnetica ricaricabile.

Il Concessionario dovrà provvedere alla stampa, all'acquisto e alla distribuzione delle tessere magnetiche ricaricabili e dei buoni mensa. A discrezione del Concedente, questi ultimi potranno essere forniti esclusivamente dal Concedente medesimo.

M.3 Al fine di consentire al Concedente di verificare l'andamento del servizio in concessione, il Concessionario dovrà fornire al Concedente, con periodicità trimestrale, le seguenti dichiarazioni, da rilasciare ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, con contestuale dichiarazione di consapevolezza delle responsabilità e delle conseguenze previste dalla normativa vigente per il caso di dichiarazioni false o inesatte: ammontare del fatturato del servizio ristorazione, buffet e catering, rispettivamente in Padriciano e in Basovizza; ammontare del fatturato del servizio Bar rispettivamente in Padriciano e Basovizza; numero dei pasti forniti rispettivamente in Padriciano e Basovizza. Il Concedente si riserva di verificare le suddette dichiarazioni mediante controlli a campione, ispezioni, eventualmente anche prendendo visione della documentazione contabile e degli scontrini fiscali.

M.4 Applicazione del sistema previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal D.Lgs. 155 del 26.05.1997 e successivi aggiornamenti, per la garanzia della qualità e della sicurezza del servizio mediante controlli e verifiche igienico sanitarie.

M.5 Rispetto del piano di manutenzione ordinario delle attrezzature, apparecchiature, impianti. Il piano di manutenzione ordinaria, basato sulle schede tecniche delle apparecchiature e sui manuali d'uso e manutenzione, dovrà essere presentato dal Concessionario entro 30 giorni dall'inizio del contratto e dovrà essere previamente concordato e approvato dal Concedente, che si riserva di apportare, ogni qual volta si rendesse necessario, le opportune prescrizioni in ordine alla modifica o integrazione del piano. Il Concessionario dovrà provvedere altresì alla necessaria pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate; in ogni caso i tavoli, le sedie e la sala ristorazione dovranno essere puliti per almeno due volte durante l'orario di fruizione dei pasti, o quando ciò si rendesse necessario. La pulizia di tavoli, sedie e in generale la cura della sala dovrà essere svolta esclusivamente

dall'hostess/steward di sala se offerto in sede di gara nelle modalità di cui all'articolo 3 comma D "Servizio sala ristorazione". Il Concessionario dovrà provvedere anche alla manutenzione straordinaria delle attrezzature, apparecchiature e impianti affidati in concessione; a titolo indicativo, si precisa che il costo della manutenzione straordinaria nel periodo da ottobre 2014 a settembre 2015 è stato di circa 20.000,00 €.

M.6 Verifica bimestrale, con analisi eseguite a cura e spese del Concessionario, degli standard microbiologici di riferimento.

M.7 Presentazione, entro e non oltre dieci giorni dal termine iniziale di durata del servizio in concessione, di una scheda tecnica dei prodotti utilizzati, con indicazione delle caratteristiche merceologiche relative a qualità, composizione, taglio e confezionatura così come previsto dalla normativa di settore; i prodotti dovranno possedere tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle Leggi e dai Regolamenti vigenti in materia.

M.8 Il Concessionario dovrà predisporre e affiggere in luogo visibile al pubblico i menu, anche mediante l'utilizzo di appositi monitor qualora tale modalità sia stata indicata nell'offerta presentata in sede di gara. Essi dovranno essere redatti e stampati in almeno due lingue (italiano ed inglese) riservando una particolare cura all'aspetto estetico. I menu dovranno mettere in evidenza, con relativa specificazione scritta, il nome del piatto, i relativi ingredienti e il contenuto calorico, evidenziando le pietanze preparate con cipolla o aglio o con carni suine.

M.9 Le verifiche sulla gestione del servizio saranno effettuate, in contraddittorio, tra un incaricato del Servizio competente del Concedente e persona a ciò preposta dal Concessionario. Al suddetto incaricato dovrà essere assicurato il libero accesso ai locali mensa, alle cucine e alle pertinenze ai fini di provvedere alla verifica delle materie prime e di tutte le fasi di lavorazione delle stesse. Ove necessario, il Concessionario dovrà mettere a disposizione dell'incaricato del Concedente opportuni elementi di vestiario e soprascarpe per assicurare che il sopralluogo e la verifica siano compiuti nel rispetto delle regole igieniche.

Il Concedente, anche a mezzo del suddetto incaricato, verificherà la rispondenza del servizio prestato rispetto alle prescrizioni del presente capitolato e alle prescrizioni successivamente impartite dal Concedente o concordate col Concessionario. E' facoltà del Concedente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli atti alla verifica della rispondenza del servizio fornito dal Concessionario in riferimento al "Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)"

M.10 Il Concessionario provvederà affinché presso i locali mensa non rimangano mai carrelli ingombri di vassoi e stoviglie usati, o vassoi sul nastro

trasportatore. Nei locali mensa situati nel comprensorio di Padriciano il Concessionario disporrà di un nastro trasportatore, che dovrà essere utilizzato come unica soluzione per l'asporto dei vassoi, adeguando in ogni caso il personale alla portata del nastro trasportatore. Nei locali mensa, del comprensorio di Basovizza dovrà provvedere a liberare i carrelli raccoglitori.

M.11 Il concessionario dovrà, con modalità da concordare con l'Amministrazione, rilevare la soddisfazione degli utenti mediante la redazione di un questionario sul gradimento delle pietanze, del servizio ristorazione e bar e della qualità degli ambienti. Tale questionario di Customer Satisfaction, che potrà essere cartaceo o digitale mediante l'utilizzo di appositi totem multimediali installati a propria cura e spese, dovrà essere distribuito con cadenza almeno annuale. Il Concessionario dovrà quindi fornire al Concedente i risultati del questionario, proponendo contestualmente un piano di intervento per adottare le azioni di miglioramento conseguenti alle indicazioni degli utenti, se evidenziate delle criticità. Tale piano sarà concordato con il Concedente, che si riserva di richiedere le opportune modifiche e integrazioni in un'ottica di miglioramento del servizio.

M.12 Tutte le analisi richieste dal Concedente sono a carico del Concessionario che dovrà anche mettere a disposizione i materiali necessari al prelievo dei campioni.

M.13 Le attrezzature da sostituire presso le mense di Padriciano e Basovizza, se offerte in sede di gara, acquistate e installate dal Concessionario dovranno soddisfare le richieste del punto 5.3.4 "Consumi energetici" del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)", anche gli apparati utilizzati, ad esempio non esaustivo in comodato d'uso dai fornitori, dovranno rispettare le richieste del suddetto punto 5.3.4 "Consumi energetici". Tale punto non viene applicato per le attrezzature già presenti e non, al momento, oggetto di sostituzione.

M.14 Il Concessionario dovrà provvedere, qualora offerto in sede di gara, ad adottare un sistema di approvvigionamento che permetta di acquistare soltanto prodotti con vita residua dal Termine Minimo di Conservazione non inferiore a 2/3 della shelf-life.

M.15 Il Concessionario dovrà provvedere, qualora offerto in sede di gara e a proprie spese, ad utilizzare per il servizio di ristorazione posate in acciaio inox igienizzate e imbustate in sacchetto biodegradabile.

M.16 Il Concessionario dovrà provvedere, qualora offerto in sede di gara e a proprie spese, con l'esclusione degli allacciamenti elettrici che saranno realizzati dal Concedente, a installare ciascuna sala di ristorazione n. 1 compattatore elettromeccanico per lattine (alluminio) e n. 1 per la plastica;

l'installazione dei compattatori avverrà, in accordo con le indicazioni del Concedente, a cura e spese del Concessionario, che dovrà provvedere alla relativa manutenzione o, del caso, all'eventuale sostituzione in caso di fermo macchina.

M.17 Il concessionario dovrà predisporre per entrambi i Campus di Padriciano e Basovizza il "Piano di Emergenza ed Evacuazione" per tutti i locali affidati in gestione (cucine, sale ristorazione, locali caffetteria, ecc.).

I piani dovranno tener conto sia del personale proprio della società concessionaria sia di tutte le persone ospitate presso le proprie strutture in particolare durante l'orario di somministrazione dei pasti.

I piani di emergenza dovranno tener conto delle disposizioni e procedure previste dal Piano di Coordinamento Generale dell'emergenza predisposto dal Consorzio e reperibile sul sito Internet all'indirizzo http://sicurezza.area.trieste.it/.

I piani, che in fase di redazione potranno essere concordemente definiti con il Servizio Prevenzione e Protezione del Consorzio, dovranno essere presentati al Concedente entro 30 giorni dall'attivazione del servizio per la necessaria autorizzazione.

N – SOSTENIBILITÀ E APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Al presente appalto si applica il "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)", con lo scopo di contribuire al conseguimento dei relativi obiettivi ambientali coerenti con le scelte europee.

Pertanto per lo svolgimento del servizio di ristorazione e bar presso i campus di AREA Science Park dovranno essere applicate, per almeno il 50% del valore della gara, le specifiche tecniche di cui al punto 5.3 del suddetto "PANGPP".

In particolare per il punto 5.3.4 "Consumi energetici" l'obbligo per il Concessionario ricade sulle attrezzature eventualmente offerte in sede di gara e sui beni in comodato, offerti da fornitori, quali ad esempio non esaustivo il frigo dei gelati, il frigo o il dispenser di sciroppi e bevande ecc.

ART. 4 – CONCESSIONE DI LOCALI ATTREZZATI

Nell'ambito della concessione di servizi disciplinata dal presente capitolato, è compresa anche la concessione di beni immobili attrezzati strumentale all'esercizio delle attività affidate al

Concessionario; tali beni sono costituiti da:

- locali mensa, cucina, bar e locali accessori, situati nell'edificio C del comprensorio dell'Area di Ricerca di Padriciano, Trieste, Loc. Padriciano, Padriciano 99;
- locali mensa, cucina, bar e locali accessori, situati nell'edificio Q1, del comprensorio dell'Area di Ricerca di Basovizza, Trieste, Loc. Basovizza, Statale 14, km. 163,5;

I suddetti beni immobili sono evidenziati nelle planimetrie allegate al presente capitolato sub A8 e A9.

La concessione dei suddetti beni immobili attrezzati è finalizzata esclusivamente all'esercizio, da parte del Concessionario, della attività strumentali e connesse alla gestione del servizio di preparazione e somministrazione pasti e del servizio bar di cui all'art. 3 del presente capitolato. Detti beni immobili sono dotati di attrezzature e arredi necessari ai fini della gestione del servizio in concessione. L'elenco delle attrezzature e degli arredi suddetti è contenuto negli inventari allegati al capitolato: gli arredi e attrezzature collocati nei locali situati nell'Area di Ricerca di Padriciano sono contemplati dall'elenco allegato sub A10; gli arredi e attrezzature collocati nei locali situati nell'Area di Ricerca di Basovizza sono contemplati dall'elenco allegato Sub A11.

Eventuali integrazioni degli elenchi allegati sub A10 ed A11 potranno apportarsi per mezzo di scambio di lettere, secondo l'uso del commercio tra Concedente e Concessionario.

Il Concessionario si obbliga a integrare detti beni delle normali dotazioni (pentole, stoviglie ecc.), ed a dotarsi delle scorte necessarie in modo da assicurare piena funzionalità del servizio avuto in concessione, che eserciterà munito delle occorrenti licenze ed autorizzazioni, con personale alle proprie dipendenze.

La concessione di beni immobili attrezzati è collegata alla concessione di servizi e ne segue le sorti, con ciò intendendosi l'automatica estensione delle relative vicende contrattuali (es. proroga, risoluzione, decadenza, revoca o recesso)

ART. 5 – CANONE DI CONCESSIONE DEI LOCALI ATTREZZATI

Il Concessionario è tenuto a corrispondere al Concedente, a titolo di canone omnicomprensivo a fronte dell'utilizzo dei beni oggetto della concessione e delle relative spese accessorie, l'importo annuo di euro 210.000,00, cui va aggiunta l'IVA. Tale canone è destinato a ristorare il Concedente dell'utilizzo dei locali attrezzati nonché delle spese, dal medesimo Concedente sostenute, relative ai consumi di acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento, climatizzazione e le spese per manutenzione degli impianti, manutenzione esterna, sorveglianza e smaltimento dei rifiuti.

Il canone annuo sarà fatturato dal Concedente in 12/4 rate mensili/trimestrali di importo pari a euro 17.500,00/52.500,00, cui va aggiunta l'IVA. Il Concessionario effettuerà i pagamenti entro 60 giorni dalla data di emissione della relativa fattura.

Il canone potrà essere aggiornato dal Concedente, a partire dal secondo anno contrattuale, qualora il fatturato registrato dal Concessionario per le attività di ristorazione e bar nel corso del secondo anno di contratto risulterà aumentato o diminuito rispetto a quello del primo anno in misura superiore o inferiore al 5%: in tal caso, la variazione del canone sarà pari all'eccedenza rispetto al 5% [es. (fatturato2 – fatturato1)/fatturato1 = 7,3%; canone3 = canone2 + canone2 * 2,3% .

ART. 6 – MANUTENZIONE DEI LOCALI ATTREZZATI

Il Concessionario è tenuto a conservare l'efficienza degli arredi e delle attrezzature oggetto della concessione con particolare riguardo alla sicurezza degli utenti. Detti beni devono essere usati con la diligenza del buon padre di famiglia e restituiti al Concedente alla scadenza del contratto nello stato di normale efficienza, salvo il normale deperimento derivante dall'uso.

Il Concessionario provvederà, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature, allo spurgo periodico (con cadenza almeno bimestrale) dei pozzetti di decantazione e, in generale, ad ogni altra operazione di ordinaria manutenzione, secondo il piano di cui all'art. 3, punto M5, concordato con il Concedente.

ART. 7 – DIVIETO DI MODIFICHE DEI LOCALI ATTREZZATI

È fatto divieto al Concessionario di effettuare trasformazioni, modifiche o migliorie ai beni immobili e mobili dati in concessione senza il consenso scritto del Concedente che, in caso di inosservanza del suddetto divieto, avrà diritto di procedere l'immediata rimessione in pristino a spese del Concessionario.

Il Concedente si riserva il diritto di compiere in qualsiasi momento ispezioni nei locali oggetto di concessione al fine di controllare il rispetto del divieto suddetto nonché l'adempimento dell'obbligo della diligente manutenzione.

ART. 8 – CORRISPETTIVI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario gestirà il servizio con propria organizzazione di mezzi e a proprio rischio. La controprestazione in favore del Concessionario consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio. In particolare, il Concedente non garantisce il Concessionario in merito ad un ammontare minimo dei pasti erogandi, nonché all'esatto ammontare del fatturato del servizio bar, i quali potranno anche risultare di ammontare inferiore a quello stimato in linea di massima nell'ambito della procedura di selezione del Concessionario, dovendosi intendere il servizio in concessione da prestarsi "al bisogno" dell'utenza ed avendo dichiarato il Concessionario in sede di gara la piena remunerativitá dei prezzi offerti in ragione delle valutazioni autonomamente compiute in sede di redazione dell'offerta economica.

Il Concedente non erogherà al Concessionario alcun compenso aggiuntivo rispetto alla mera corresponsione dei prezzi relativi all'erogazione dei pasti al proprio personale dipendente, secondo le forme all'uopo concordate.

Per l'erogazione dei servizi prestati, il Concessionario avrà diritto ai compensi convenuti con il Concedente ed espressi nell'offerta da quest'ultimo accettata.

Per quanto concerne specificamente l'erogazione del servizio di ristorazione nei confronti dei dipendenti del Concedente, il Concedente effettuerà il pagamento con cadenza mensile, su presentazione delle relative fatture accompagnate dalla documentazione probatoria che sarà concordata con il Concedente.

La liquidazione delle fatture trasmesse dal Concessionario è subordinata all'esito delle verifiche operate d'ufficio dal Concedente in merito al corretto assolvimento degli obblighi contributivi e assicurativi previsti dalla vigente normativa, secondo quanto previsto dal Decreto del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale 24 ottobre 2007 ("Documento unico di regolarità contributiva").

Le fatture dovranno recare gli elementi che verranno precisati dal Concedente che provvederà al pagamento entro trenta giorni dal ricevimento della fattura.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora il Concedente abbia contestato al Concessionario l'inadempimento o il negligente adempimento di una o più obbligazioni previste dal presente contratto. La sospensione sarà preceduta dal procedimento di cui all'articolo rubricato *"negligenza e inadempimento - clausola penale*". Una volta esaurito il procedimento di contestazione, il Concedente procederà alla liquidazione di tutto o parte dell'importo previsto dalla fattura.

Il Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, ha fissato la decorrenza degli obblighi di utilizzo della fatturazione elettronica nei rapporti economici con la Pubblica Amministrazione ai sensi della Legge 244/2007, art. 1 commi da 209 a 214. In ottemperanza a tale disposizione, questa Amministrazione, a decorrere dal 31 marzo 2015, non può più accettare fatture che non siano trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato delle fattura elettronica" del citato DM n. 55/2013.

Inoltre ai sensi dell'art. 25 del Decreto Legge n. 66/2014 , al fine di garantire l'effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, le fatture elettroniche emesse verso le PA devono riportare:

- il codice identificativo di gara (CIG), tranne i casi di esclusione dall'obbligo di tracciabilità di cui alla Legge n. 136 del 13 agosto 2010;
- il codice unico di progetto (CUP), in caso di fatture relative a opere pubbliche o a progetti che ne richiedano l'emissione e per i quali sia stato ottenuto.
- il Codice Univoco Ufficio: **UF6YGC.**

L'Agenzia delle Entrate - Direzione Centrale Normativa con circolare N. 1/E di data 9 febbraio 2015 ha esplicitamente escluso gli Enti e istituti di ricerca dall'ambito soggettivo di applicazione del meccanismo della scissione dei pagamenti –Articolo 1, comma 629, lettera b), della legge 23 dicembre 2014, n. 190. Pertanto la disciplina nota come ***split payment*** non si applica a questa Amministrazione.

Gli importi relativi ai singoli soggetti convenzionati verranno addebitati dal Concessionario direttamente e separatamente agli stessi, secondo le modalità convenute.

ART. 9 – AGGIORNAMENTO PREZZI

Per tutto il primo anno contrattuale i prezzi praticati dal Concessionario non verranno aggiornati e non potranno essere maggiorati. Per ciascun anno successivo al primo l'aggiornamento dei prezzi verrà operato, a richiesta del Concessionario, con cadenza annuale, sulla base di un'istruttoria condotta dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 115 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163.

ART. 10 – OBBLIGO DI TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136, il Concessionario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al presente contratto, conti correnti bancari o postali "dedicati", anche non in via esclusiva;

gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati al Concedente in sede di stipulazione del contratto e comunque entro sette giorni dalla loro accensione, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Il Concessionario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG. 6531506143, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della L. 136/2010 e da specifica normativa. Il Concessionario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; il Concessionario si impegna ad esibire, a semplice richiesta del Concedente, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. Il Concessionario si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente il Concedente e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

ART. 11 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO; SUBAPPALTO

È vietata la cessione del contratto.

L'eventuale subappalto delle prestazioni oggetto del contratto, qualora il Concessionario ne abbia fatta espressa riserva nell'ambito delle dichiarazioni a corredo dell'offerta prodotte in sede di gara, è soggetto ad autorizzazione dell'Amministrazione, secondo le modalità e i termini previsti dall'art. 118 del D.Lgs. 12.4.2006, n. 163.

ART. 12 – RESPONSABILITÀ CIVILE

Il Concessionario risponde dei danni arrecati dai propri dipendenti e incaricati ai beni del Concedente, nonché a terze persone o a cose di terzi con i quali venga in contatto in ragione dello svolgimento del presente contratto. Si precisa che sono considerati terzi anche il Concedente e i suoi dipendenti.

Il Concessionario è l'unico responsabile dell'esecuzione del servizio svolto in concessione, anche nel caso in cui sia stato autorizzato a subappaltare il servizio.

Il Concessionario è obbligato alla pronta riparazione dei danni stessi e stipulerà per l'intera durata contrattuale una polizza assicurativa R.C.T. (responsabilità civile verso terzi), ai sensi dell'art. 1917 c.c. nella quale anche il Concedente e i suoi dipendenti figurino quali terzi beneficiari, per massimale non inferiore a euro 2.500.000,00. La polizza, debitamente quietanzata, dovrà essere trasmessa al Concedente entro 30 gg. dall'aggiudicazione, e comunque prima dell'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere trasmesse al Concedente alle relative scadenze.

ART. 13 – TRATTAMENTO DEL PERSONALE

Alla presente concessione si applicano le previsioni dell'art. 4 del D.P.R. n. 207/2010 e, pertanto, il Concessionario e i suoi subappaltatori devono osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie dei contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamento sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori. In caso di violazione degli obblighi di cui al primo comma, il Concedente, previa contestazione al Concessionario dell'inadempimento, debitamente accertato dall'Ispettorato del Lavoro, potrà sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per l'ammontare indicato dall'Ispettorato del Lavoro.

Per dette sospensioni il Concessionario non potrà opporre eccezioni, né pretendere risarcimento o indennizzo alcuno dal Concedente. In caso di reiterata violazione degli obblighi citati dal presente articolo, il Concedente potrà dichiarare la decadenza dalla concessione in base alle previsioni dell'articolo rubricato "Decadenza dalla concessione" .

Il Concessionario è obbligato all'osservanza delle norme relative al trattamento assicurativo, assistenziale e antinfortunistico e all'adozione di tutte le cautele prescritte in materia di sicurezza dei lavoratori.

Qualora il C.C.N.L. di lavoro applicato ai rapporti di lavoro instaurati per l'esecuzione del servizio in concessione preveda l'obbligo di riassunzione del personale precedentemente in servizio, il concessionario subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze del concessionario uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

ART. 14 – FACOLTÀ DI ESTENSIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Le parti convengono che il rischio commerciale della gestione del servizio in concessione si intende completamente a carico del Concessionario, non garantendo il Concedente che l'ammontare dei pasti erogandi e del servizio bar sia pari a quello stimato in linea di massima nell'ambito della procedura di selezione del Concessionario, dovendosi intendere il servizio in concessione da prestarsi "al bisogno" dell'utenza. Il Concedente si riserva, peraltro, il diritto di richiedere al Concessionario l'estensione del servizio in concessione anche a prestazioni non contemplate originariamente dal presente contratto, purché complementari e omogenee a quelle originarie. Le condizioni e i prezzi delle suddette estensioni saranno oggetto di apposita contrattazione.

ART. 15 – DECADENZA DALLA CONCESSIONE

Con atto formale del Concedente, il Concessionario potrà essere dichiarato decaduto dalla concessione del servizio, oltre che per grave inadempimento degli obblighi stabiliti dalla legge o dal presente contratto, anche quando per negligenza od imperizia comprometta in qualunque modo la regolare gestione del servizio. La dichiarazione di decadenza dovrà essere preceduta dalla previa diffida ad eliminare entro un congruo termine le irregolarità riscontrate e potrà essere dichiarata qualora il Concessionario non adempia alle prescrizioni della diffida.

Nel caso si verifichino le condizioni di cui al comma precedente, il Concedente ne darà comunicazione scritta al Concessionario e, valutate le giustificazioni da questo prodotte nei successivi trenta giorni, qualora determini di non accoglierle, pronuncerà la decadenza dandone notizia al Concessionario stesso.

ART. 16 – NEGLIGENZA E INADEMPIMENTO - CLAUSOLA PENALE

Per ogni violazione o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, il Concedente avrà facoltà di applicare nei confronti del Concessionario penali da un minimo di euro 300,00 a un massimo di euro 2.500,00.

A seguire un elenco non esaustivo di motivazioni per le quali potranno essere applicate penali:

- per ogni giorno di chiusura, interruzione o sospensione del servizio per responsabilità del Concessionario o del personale alle sue dipendenze;
- per ogni mancato rispetto del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)";
- per ogni mancanza relativa allo svolgimento dell'orario di apertura minimo di mensa e bar;
- per ogni mancato utilizzo da parte del personale della divisa da lavoro e/o del cartellino di riconoscimento;
- per la mancata effettuazione delle pulizie presso le sale mensa e bar dei due campus di AREA Science Park;

Le sanzioni verranno commisurate alla gravità dell'inadempimento.

L'importo delle penali potrà essere trattenuto in sede di liquidazione del compenso o sull'importo della cauzione definitiva.

Per l'applicazione delle penali il Concedente adotterà il seguente procedimento: le singole inadempienze verranno tempestivamente contestate al Concessionario per iscritto, con l'imposizione di un termine non inferiore a dieci giorni per la presentazione delle eventuali deduzioni del Concessionario. La decisione definitiva verrà assunta dal Dirigente del Servizio competente alla gestione del presente contratto.

ART. 17 – SCIOPERO AZIENDALE - CLAUSOLA PENALE

Ad integrazione di quanto previsto dall'articolo rubricato "negligenza e inadempimento - clausola penale", si precisa che costituisce inadempimento contrattuale e, pertanto, occasione di applicazione delle penali previste dal predetto articolo anche la mancata prestazione del servizio a causa di sciopero aziendale.

ART. 18 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Senza pregiudizio delle ordinarie facoltà spettanti a entrambe le parti in ordine alla risoluzione del rapporto, il contratto, ai sensi dell'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136, si intenderà automaticamente risolto qualora il Concessionario esegua transazioni connesse al presente contratto senza avvalersi di banche o della società Poste italiane S.p.A., salve le eccezioni previste dalla legge. La risoluzione avrà effetto dal momento in cui il Concedente comunichi al Concessionario, a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno, la propria decisione di valersi della facoltà di risoluzione. In caso di risoluzione del contratto in base al presente articolo, il Concedente incamererà la cauzione definitiva a titolo di risarcimento, salva la facoltà di esigere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ART. 19 – CAUZIONE PROVVISORIA

A garanzia della conclusione del contratto e della correttezza del proprio comportamento in sede di gara, il Concessionario dovrà costituire una cauzione provvisoria, nella misura del 2% dell'importo a base di gara, nelle forme previste dal regolamento di gara in conformità alla disciplina dell'art. 75 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo del presente comma, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire dei benefici di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La cauzione va accompagnata da una separata o contestuale dichiarazione, rilasciata da un fideiussore, di impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto prevista dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., per il caso in cui l'offerente risultasse affidatario.

ART. 20 – CAUZIONE DEFINITIVA

Il Concessionario è obbligato a costituire, a titolo di cauzione definitiva, una garanzia fideiussoria, nelle forme della fideiussione bancaria o della polizza assicurativa, per un ammontare pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia fideiussoria deve 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 quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

La garanzia è costituita a copertura del mancato o inesatto adempimento dell'Appaltatore; è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione a richiedere il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Si precisa che, in caso di decadenza dalla concessione per inadempimento del Concessionario, il

deposito cauzionale verrà incamerato dal Concedente a titolo di risarcimento, salva la facoltà dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei maggiori danni.

Si applicano alla cauzione definitiva le previsioni di cui all'art. 75, comma 7, D. Lgs. n. 163/2006.

ART. 21 – TRATTAMENTO DATI E RISERVATEZZA

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, i dati personali forniti dal Concessionario, necessari per le finalità connesse alla stipula e gestione del contratto, saranno trattati dal Concedente in conformità alle disposizioni contenute nella normativa in materia di privacy. I dati saranno comunicati alle condizioni e nei limiti in essa previsti, ai soggetti coinvolti nell'esecuzione del contratto o aventi titolo in virtù di leggi o regolamenti, solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Il Concessionario, in qualità di titolare autonomo del trattamento dei dati raccolti in esecuzione del presente contratto, si impegna ad adempiere agli obblighi di legge di cui al D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, della cui eventuale violazione risponderà direttamente e in via esclusiva.

Il Concessioario si impegna a trattare come confidenziali tutte le informazioni di cui entrerà in possesso nell'esecuzione del contratto, la cui riservatezza si intenderà garantita dal vincolo al segreto professionale.

ART. 22 – FORO COMPETENTE

Competente a decidere di ogni controversia insorgente tra il Concedente e il Concessionario in ordine alla conclusione, all'interpretazione e all'esecuzione del presente contratto sarà il Foro di Trieste.

ART. 23– SERVIZIO COMPETENTE ALLA GESTIONE

Sarà competente alla gestione del contratto il Servizio Ingegneria, Tecnologia e Ambiente del Concedente. Il Concedente, attraverso il Servizio competente, si riserva di esercitare la più approfondita vigilanza sulle modalità di erogazione dei servizi da parte del Concessionario. Il Concedente si riserva di costituire all'uopo una commissione di vigilanza del servizio erogato dal Concessionario, costituita da rappresentanti del Concedente, da esperti della materia e da rappresentanti delle società, dei laboratori e degli istituti di ricerca scientifica e tecnologica insediati nei comprensori dell'Area di Ricerca. Detta commissione di vigilanza avrà facoltà di formulare pareri al Concedente per il miglioramento dei servizi, anche al fine di impartire al Concessionario direttive per una ottimale erogazione del servizio, senza pregiudizio per la sua autonomia imprenditoriale. Il Concessionario ha facoltà di chiedere di essere sentito dalla commissione di vigilanza.

Il Concedente si obbliga a comunicare tempestivamente al Concessionario l'eventuale variazione del Servizio competente.

ART. 24– SPESE E IMPOSTE

Sono a totale carico del Concessionario tutte le spese e imposte inerenti alla redazione e registrazione dell'atto di concessione, nonché degli atti successivi e conseguenti.

Allegati al capitolato:	
A1	Tipologie di pasto

A2	Esigenze qualitative minime
A3	Grammature minime
A3-1	Insalatone alternative al secondo piatto
A3-2	Preparazioni vegane
A4	Elenco delle preparazioni gastronomiche
A5	Servizio Catering (Buffet-Convegni)
A6	Listino prezzi imposti Bar – Prezzi massimi
A7	Menù in vigore nei nidi e scuole d'infanzia comunali, validato e concordato con l'Azienda per i Servizi Sanitari; autorizzato dal Comune di Trieste ad essere adottato per il servizio di ristorazione presso l'Asilo Nido d'Infanzia aziendale di AREA Science Park
A8	Pianta mensa Padriciano
A9	Pianta mensa Basovizza
A10	Inventario arredi e attrezzature Comprensorio Padriciano
A11	Inventario arredi e attrezzature Comprensorio Basovizza
A12	Specifiche attrezzature da fornire
A13	Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)
A14	Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)

Data Firma del Concedente

Data Firma del Concessionario

CLAUSOLE VESSATORIE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341, secondo comma, c.c., si richiamano ed espressamente si sottoscrivono per approvazione le seguenti clausole:

ART. 2 – Facoltà unilaterale di disporre la ripetizione del servizio
ART. 14 – Facoltà di estensione del servizio in concessione.
ART. 15 – Decadenza dalla concessione
ART. 16 – Negligenza e inadempimento - Clausola penale.
ART. 17 – Sciopero aziendale - clausola penale.
ART: 18 – Clausola risolutiva espressa.
ART. 22 – Foro competente.

Data Firma del Concessionario