



CITTA' METROPOLITANA DI CAGLIARI

Settore Edilizia

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO-CAFFETTERIA (SPACCIO INTERNO AZIENDALE) SITO PRESSO IL PALAZZO DELLA CITTA' METROPOLITANA DI CAGLIARI DI VIA CADELLO CAGLIARI

PERIODO 2019/2023

CIG. _____

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

INDICE

CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI.....	4
ART. 1 – DEFINIZIONI.....	4
ART. 2 - OGGETTO E DESCRIZIONE DELLA CONCESSIONE DI SERVIZIO.....	4
ART. 3 - DESCRIZIONE DEI LOCALI.....	5
ART. 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE DI SERVIZIO.....	5
ART. 5 - VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE.....	6
ART. 6 – CANONE CONCESSORIO.....	7
ART. 7 - AFFIDAMENTO DEL BENE IMMOBILE.....	8
ART. 8 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO NELLA GESTIONE DEL PUNTO RISTORO – CAFFETTERIA.....	9
ART. 9 - TRATTAMENTO E TUTELA DEL PERSONALE.....	10
ART. 10 – ONERI ASSICURATIVI.....	10
ART. 11 - ATTO DI CONCESSIONE.....	12
ART. 12 – DISCIPLINA DEI SUBAPPALTI, SUB CONTRATTI E DEL DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO.....	12
CAPO II - PROCEDURA DI GARA, REQUISITI DI QUALIFICAZIONE, CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E DI AGGIUDICAZIONE.....	13
ART. 13 – PROCEDURA DI GARA INDIVIDUATA PER LA SCELTA DEL CONCESSIONARIO.....	13
ART. 14 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.....	14
ART. 15 - OBBLIGO DI EFFETTUAZIONE DEL SOPRALLUOGO.....	14
ART. 16 - REQUISITI DI QUALIFICAZIONE MINIMI.....	14
ART. 17 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	15
ART. 18 – CONTENUTI DELL'OFFERTA TECNICA.....	17
ART. 19 – CONTENUTI DELL'OFFERTA ECONOMICA.....	18
CAPO III - DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LE CARATTERISTICHE E LE MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO – CAFFETTERIA.....	19
ART. 20 - ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO.....	19
ART. 21 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO NELLA GESTIONE DEL PUNTO RISTORO – CAFFETTERIA – AUTORIZZAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SPACCIO INTERNO E OBBLIGO DI LISTINO PREZZI VINCOLATO.....	19
ART. 22 - BUONE PRATICHE PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE – ACQUISTI VERDI (G.P.P.).....	19
ART. 23 - PERIODI E ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO – APERTURE STRAORDINARIE.....	20
ART. 24 - LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO BAR – SNACKERIA - BEVERAGGIO.....	21
ART. 25 - BILANCIO D'ESERCIZIO E REGISTRO DEI CORRISPETTIVI.....	21
CAPO IV – SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE.....	22
ART. 26 - ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO.....	22
ART. 27 - COMPOSIZIONE E PREZZO MASSIMO DEL PASTO BASE.....	22
ART. 28 - MENU' ORDINARIO STAGIONALE.....	23
ART. 29 - TABELLA DELLE GRAMMATURE E DELLE PORZIONI.....	25
ART. 30 - MENU' PARTICOLARI.....	28
ART. 31 – ALTRI OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO NELLA GESTIONE DEL PUNTO RISTORO – CAFFETTERIA RELATIVAMENTE AL SISTEMA DEI BUONI PASTO ELETTRONICI DEI DIPENDENTI DELLA CITTA' METROPOLITANA E DI ALTRI ENTI.....	28
CAPO V - FORNITURA ED ALLESTIMENTO DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE.....	28
ART. 32 - LOCALI ED ALLESTIMENTI.....	28
ART. 33 - CONDIZIONI GENERALI E SPECIALI PER LE FORNITURE E GLI ALLESTIMENTI.....	29
ART. 34 - DOTAZIONE MINIMA RICHIESTA.....	30
ART. 35 - VERIFICA PERIODICA E FINALE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELL'ALLESTIMENTO.....	33

CAPO VI - DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LA MANUTENZIONE E CONDUZIONE.....33

ART. 36 – OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO RIGUARDO ALLA MANUTENZIONE E CONDUZIONE.....33
ART. 37 - OBBLIGHI DEL CONCEDENTE..... 34
ART. 38 – INTERVENTI DI NECESSITÀ E URGENZA.....35
ART. 39 – ATTI VANDALICI..... 35

CAPO VII– CONTROLLI.....36

ART. 40 - CONTROLLO SUGLI INTERVENTI – CONTROLLO DI QUALITÀ DEI SERVIZI.....36
ART. 41 - SOSPENSIONI E INTERRUZIONI..... 37
ART. 42 – INADEMPIENZE CONTRATTUALI – PENALI.....38
ART. 43 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – DIRITTO DI RECESSO.....40

CAPO VIII – DISPOSIZIONI FINALI.....41

ART. 44- SPESE CONTRATTUALI E SPESE DI PUBBLICITA'.....42
ART. 45 - DISPOSIZIONI VARIE.....42
ART. 46 - PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....42
ART. 47 – FORO COMPETENTE.....42
ART. 48 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....42

ALLEGATI:

- A – Planimetria
- B – Piano delle manutenzioni
- C – Listino prezzi al pubblico
- D – Caratteristiche Organolettiche degli Alimenti

CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – DEFINIZIONI

Negli articoli che seguono si intende per:

- **“Codice dei Contratti”**: il D.Lgs. n. 50 del 18.04.2016 denominato “Codice dei Contratti Pubblici” come successivamente modificato ed integrato.
- **“Servizio”**: la gestione del Punto Ristoro-caffetteria e di Ristorazione aziendale a favore degli utenti del servizio nei limiti della tipologia “spaccio interno” - Cod. CPV 55511000-5;
- **“Ente concedente”** o **“Amministrazione concedente”** o semplicemente **“concedente”**: la Città Metropolitana di Cagliari – Cod. NUTS: ITG27;
- **“Ditta concessionaria”** o **“Concessionario”**: il soggetto affidatario della concessione per la gestione del servizio;
- **“Spaccio Interno”**: specifica tipologia di attività di somministrazione di alimenti e bevande prevista dall'art. 66 del D.Lgs. 26.03.2010 n. 59 e dall'art. 24 della L.R. 18.05.2006 n. 5 la quale deve essere effettuata in locali non aperti al pubblico indifferenziato e non accessibili dalla pubblica via.
- **“Utenti del servizio”**: le persone che volontariamente intendono usufruire del servizio, non immediatamente identificabili, che intrattengono un rapporto di dipendenza e/o di collaborazione con l'Ente Concedente, coloro che appartengono agli organi interni ed esterni dell'Ente Concedente, gli utenti visitatori richiedenti i servizi metropolitani, nonché il personale e i rappresentanti di soggetti esterni che mantengono con l'Ente Concedente rapporti di committenza e collaborazione anche istituzionale.

ART. 2 - OGGETTO E DESCRIZIONE DELLA CONCESSIONE DI SERVIZIO

1. Oggetto del presente capitolato è l'assegnazione in concessione, ai sensi della Parte III del Codice dei Contratti, del servizio di gestione del Punto Ristoro – Caffetteria, secondo la tipologia di “spaccio interno” come previsto dall'art. 66 del D.Lgs. 26.03.2010 n. 59 e dall'art. 24 della L.R. 18.05.2006 n. 5, ubicato all'interno del Palazzo della Città Metropolitana di Cagliari sito in Via Cadello n. 9/a – 09100 Cagliari (CA), al piano terra, pari ad una superficie coperta lorda di mq. 72,25 (come da planimetria – Allegato A) oltre agli spazi interni pertinenziali.

2. Il servizio oggetto della concessione consiste nella somministrazione di alimenti e bevande secondo le modalità e le prescrizioni minime previste dal successivo **Capo III** del presente disciplinare. L'attività di somministrazione può essere rivolta unicamente agli utenti del servizio. È compito del concessionario vigilare ed eventualmente verificare che i clienti che richiedono la somministrazione abbiano effettivamente titolo ad accedervi, tenendo presente che gli stessi non devono essere preventivamente dotati di tesserino di riconoscimento.

3. E' parte della concessione l'allestimento del servizio di ristorazione aziendale a favore dei dipendenti dell'Amministrazione esclusivamente mediante il ricorso a servizio di catering esterno su prenotazione giornaliera a menù concordato di pasti caldi a remunerazione diretta dell'usufruttore anche mediante utilizzo dei buoni pasto secondo le prescrizioni minime previste dal successivo **Capo IV** del presente disciplinare.

4. Al Concessionario è richiesto di progettare ed allestire il Punto Ristoro – Caffetteria di cui trattasi mediante investimenti propri i quali potranno essere recuperati esclusivamente mediante la gestione del servizio. Gli adempimenti di fornitura minimi richiesti al Concessionario sono quelli previsti al **Capo V** del presente disciplinare.

5. Al Concessionario competono gli interventi di manutenzione ordinaria dell'immobile concesso in uso, di riparazione e sostituzione degli arredi e attrezzature secondo la disciplina prevista al **Capo VI** del presente disciplinare.

6. Il presente capitolato è stato redatto nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva, approvati dal Ministero dell'Ambiente (D.M. 25 luglio 2011) nell'ambito del processo di attuazione del PAN GPP – Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement, in quanto applicabili.

7. La gestione del servizio deve caratterizzarsi per l'attuazione di buone pratiche per la sostenibilità ambientale da ricercare in tutte le fasi che potrebbero essere allestite e riguardare la produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione dei pasti, la gestione dei rifiuti nella preparazione dei pasti e nel post-consumo, la gestione dei locali comprensivo dei servizi di pulizia, di abbattimento dei rumori e di approvvigionamento energetico.

ART. 3 - DESCRIZIONE DEI LOCALI

1. Il Punto Ristoro/Caffetteria, con ingresso autonomo, si trova al piano rialzato all'interno del palazzo della Città Metropolitana nell'area del Complesso di Monte Claro, ed è strutturato:

a) superficie complessiva dedicata 72,25 mq così composta:

Spazio Bar /Ristoro di Mq 57,41;

Spazio Preparazione di Mq 9,18;

Bagno ed Antibagno ad uso esclusivo gestore

b) terrazza scoperta a servizio di 135 mq;

2. I locali concessi in uso devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto della concessione. Il Concessionario, per sé e per aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata della concessione a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali a esso affidati, né a utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

3. Lo stabile non è provvisto di arredi ed attrezzature. Sarà cura del Concessionario provvedere al relativo allestimento a nuovo, funzionale all'uso dei locali, mediante propri investimenti come risultanti dal progetto presentato in sede di gara ed accettato dal Concedente e nel rispetto delle prescrizioni indicate al successivo **Capo V** del presente disciplinare che devono essere ritenute prescrizioni quali-quantitative minime richieste al Concessionario.

ART. 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE DI SERVIZIO

1. La Concessione di servizio oggetto del presente capitolato ha durata per il periodo gennaio

2019/dicembre 2024 con possibilità di ripetizione della concessione per ventiquattro mesi (da gennaio 2025 a dicembre 2026) in caso di buon andamento della gestione e previo accertamento delle ragioni di convenienza e pubblico interesse. A tal fine il Concedente comunicherà, almeno tre mesi prima della scadenza contrattuale, la volontà di ricorrere alla ripetizione del servizio, per non più di una volta, alle stesse condizioni contrattuali, escludendo la modalità del tacito rinnovo.

2. Conseguita l'efficacia dell'aggiudicazione, nell'ipotesi in cui alla data del 15 dicembre 2018, la procedura di stipula del contratto sia in fase di perfezionamento, il Concessionario sarà comunque tenuto a dare avvio degli investimenti ed ad ottenere le relative autorizzazioni amministrative e igienico sanitarie richieste per l'attività da esercitare. In ogni caso, l'apertura del Punto Ristoro – Caffetteria ed il contestuale avvio del servizio, salvo quanto disposto dal successivo comma 6, devono essere assicurate entro e non oltre il 01/03/2019. Tale data costituisce termine essenziale.

3. Alla scadenza della concessione, anche qualora questa sia anticipata rispetto a quella prevista, non è dovuta al Concessionario nessuna indennità di avviamento.

4. Alla scadenza della concessione, prevista al 31 dicembre 2024 in caso di mancato rinnovo, oppure al 31/12/2026, in caso di rinnovo, il Concessionario è comunque obbligato a proseguire nella gestione del servizio se in tal senso richiesto dalla Città Metropolitana di Cagliari, sino all'espletamento delle procedure necessarie per la stipula di nuovo contratto, e comunque non oltre i 6 mesi successivi alla scadenza dello stesso.

5. L'inizio della concessione del servizio (01/01/2019) è comunque subordinato alla formale consegna della struttura tramite redazione di apposito verbale in contraddittorio, che ha luogo secondo i criteri e le modalità di cui all'art. 7 del presente capitolato.

6. In caso di eventuale ritardo nella consegna della struttura da parte del Concedente, l'avvio della presente concessione potrà subire uno slittamento dei termini, senza che il Concessionario possa accampare alcun diritto, né pretendere alcun risarcimento e/o corrispettivo, e/o compenso, e/o indennizzo in merito. Lo slittamento del termine in questione determina il conseguente prolungamento della durata del servizio stesso, per un periodo di tempo corrispondente al differimento.

ART. 5 - VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

1. Il valore stimato della concessione, al momento dell'indizione della gara ai sensi dell'art. 167 del Codice dei Contratti, al netto dell'IVA, per l'intera durata del contratto è pari ad € 944.352,65 (novecentoquarantaquattromilatrecentocinquantadue/65), comprensivo dei 24 (ventiquattro) mesi di eventuale opzione di ripetizione e dell'eventuale proroga di ulteriori sei mesi prevista dall'art. 4 comma 4.

2. Il valore stimato della concessione è costituito esclusivamente dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, non ha valore contrattuale ed impegnativo per il Concedente, in quanto il requisito costitutivo della concessione di servizio consta del trasferimento del rischio operativo della concessione e quindi nella traslazione dell'alea relativa alla gestione del servizio in capo al Concessionario.

3. Di seguito si riporta il quadro economico come derivante dal piano economico finanziario elaborato dal Concedente:

QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO A BASE DI GARA		
A	VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE	IMPORTO (€)
A1	Ricavi Servizi Bar – Caffetteria - Beveraggio	796.964,25
A2	Ricavi Servizio Ristorazione (Servizio Catering)	147.488,40
	Sommano (A)	944.352,65
B	SOMME A DISPOSIZIONE	
B1	Spese pubblicazione gara (anticipate dall'Ente ma a carico del concessionario)	5.000,00
B2	A.N.A.C.	375,00
B3	Commissioni di gara	3.000,00
B4	Art. 113 D.Lgs. 50/2016 (2% di A)	18.887,05
	Sommano (B)	27.262,05
TOTALE(A+B)		971.614,70

Si precisa che non si riscontrano rischi interferenziali di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008 e pertanto il loro valore è pari a zero in quanto i locali da impiegare, anche se di proprietà del concedente, saranno in piena ed esclusiva disponibilità del Concessionario per tutta la durata della concessione.

ART. 6 – CANONE CONCESSIONARIO

1. Il canone minimo annuo di concessione dovuto al Concedente, soggetto a rialzo in sede di offerta economica, è pari ad € 6.000,00 oltre I.V.A se e in quanto dovuta. Non sono ammesse offerte di importo uguale o di importo inferiore al canone minimo come sopra stabilito.

2. A titolo di corrispettivo della gestione, quindi, il Concessionario si impegna a corrispondere al Concedente un canone annuo pari all'importo di aggiudicazione oltre IVA, da versare in rate trimestrali anticipate, secondo le seguenti modalità:

a) entro il 10 gennaio, il 10 di aprile, 10 luglio e il 10 di ottobre di ciascun anno di gestione del servizio.

In caso di ripetizione della concessione, o di un eventuale slittamento dei termini di durata, è confermato il versamento del canone in rate trimestrali anticipate, secondo le modalità di cui al precedente capoverso.

3. Il canone così determinato rimane invariato per i primi 12 mesi. A decorre dal 1° gennaio 2020, il canone è suscettibile di rivalutazione sulla base dell'ISTAT (FOI – Indice ISTAT per le Famiglie di Operai ed Impiegati – al netto dei tabacchi).

4. Qualora si verificassero ritardi eccedenti 10 (dieci) giorni e fino a 30 (trenta) giorni dalla data concordata per il versamento delle rate trimestrali, il Concedente avrà diritto al pagamento degli interessi moratori sulle somme dovute, calcolati nella misura dell'interesse in vigore per ogni

giorno di ritardo. Se il ritardo dovesse protrarsi oltre i 30 (trenta) giorni, il Concedente sarà legittimato alla revoca della concessione oltre che alla risoluzione ipso iure del contratto.

5. Oltre al pagamento del canone concessorio minimo di cui al comma 1 precedente, è previsto, a decorrere dal secondo anno di attività, un meccanismo di compartecipazione a favore del Concedente in base alla produttività del servizio oggetto del presente capitolato commisurato al fatturato annuale secondo il seguente schema:

a) sino a € 150.000,00 di fatturato annuo non è prevista alcuna compartecipazione da parte del Concedente;

b) oltre la soglia di € 150.000,00 di fatturato è prevista una compartecipazione da parte del Concedente, pari ad una percentuale del medesimo, al rialzo rispetto al valore zero, da indicare da parte del concorrente in sede di presentazione dell'offerta economica.

6. Nel caso in cui ricorra la condizione di compartecipazione di cui alla lettera b) del precedente comma 5 il Concessionario procederà al versamento di quanto dovuto entro 60 giorni dalla data di approvazione del Bilancio d'esercizio chiuso a cui si riferisce il fatturato. Il mancato o ritardato riversamento delle somme dovute determina il medesimo procedimento di cui al precedente comma 4.

7. Prima della stipula del contratto, il Concessionario dovrà prestare la garanzia definitiva ai sensi e nella misura indicata dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016. La cauzione definitiva è posta a garanzia del regolare e completo adempimento della presente concessione.

8. La garanzia deve essere integrata ogni volta che il Concedente abbia proceduto alla sua escussione, anche parziale.

ART. 7 - AFFIDAMENTO DEL BENE IMMOBILE

1. Il Concessionario accetta l'immobile di cui al precedente art. 2 comma 1, nello stato di fatto e di diritto in cui si trova al momento della consegna e si impegna a non destinarlo a scopi differenti rispetto a quanto stabilito nell'art. 1 del presente capitolato, restituendolo alla scadenza concordata completo degli arredi e attrezzature in dotazione compresi gli adattamenti autorizzati e tenuto conto del deterioramento ordinario dovuto all'uso diligente.

2. Rimangono a carico del Concessionario i lavori di adeguamento degli spazi interni, la fornitura e installazione chiavi in mano dell'arredo, delle attrezzature e impianti necessari all'attività del concessionario come risultanti dall'offerta presentata in sede di gara.

3. Il Concessionario è tenuto a custodire e a conservare la cosa con la diligenza del buon padre di famiglia.

4. Il Concessionario si assume la piena e totale responsabilità, ai sensi degli artt. 2043 e 2051 c.c., in ordine ai danni eventualmente subiti da terzi all'interno dei locali ed aree affidate o comunque a causa delle attività svolte all'interno degli stessi.

5. Nel contratto che verrà stipulato tra le parti, dovrà darsi atto dell'avvenuta stesura del verbale redatto in contraddittorio fra il Concessionario ed il Concedente, individuato nel Settore Edilizia -

Servizio Patrimonio. Il Concedente, all'atto della redazione del verbale di consegna della struttura, consegnerà al Concessionario le chiavi.

6. Il Concessionario, annualmente, dovrà depositare al Settore Edilizia - Servizio Patrimonio l'elenco di tutti i soggetti abilitati cui abbia consegnato copia di una o più chiavi, con l'indicazione delle chiavi consegnate.

7. Nessuna manchevolezza o inefficienza potrà essere eccepita dal Concessionario se non segnalata nel verbale di consegna e riconosciuta dal Concedente; resta salva la disciplina dei vizi occulti.

8. Al termine della concessione verrà nuovamente redatto verbale di riconsegna in contraddittorio fra le parti come sopra indicate; ove non sia registrato il buono stato manutentivo, il Concedente opererà congrua ritenzione della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento dei superiori danni. In particolare, nell'eventualità di manchevolezze e/o danni imputabili al Concessionario e non dipendenti dall'ordinario uso diligente, lo stesso dovrà provvedere alla rimessa in pristino nel termine assegnato dal Concedente, a proprie cure e spese. In mancanza il Concedente procederà d'ufficio e a spese del Concessionario, rivalendosi sulla cauzione e in qualsiasi altra forma di legge.

9. I beni mobili eventualmente mancanti o danneggiati per incuria o imperizia del Concessionario dovranno essere sostituiti ad esclusiva cura e spese dello stesso.

Alla scadenza del periodo di concessione, le eventuali migliorie apportate dal Concessionario (di qualsivoglia natura, anche quelle apportate spontaneamente e non in forza di obblighi previsti dal contratto) accederanno alla proprietà del Concedente senza che questo debba un corrispettivo e/o compenso e/o indennizzo alcuno a favore del Concessionario.

10. Nessuna modifica o sostituzione rispetto al verbale di ricognizione e all'inventario originario potrà essere apportata dal Concessionario, anche se a sua cura e spesa, senza la preventiva autorizzazione scritta del Concedente.

ART. 8 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO NELLA GESTIONE DEL PUNTO RISTORO – CAFFETTERIA

1. Il Concessionario dovrà gestire gli spazi oggetto della concessione con criteri di efficienza, adeguati alla tipologia e particolarità della clientela e alle caratteristiche del sito ed alla sua valenza ambientale (Compendio di Monte Claro).

2. In via generale lo svolgimento del servizio comprende l'assunzione dei seguenti ulteriori obblighi:

a) Gestione e remunerazione delle maestranze e del personale impiegato nell'erogazione dei servizi;

b) pagamento della tassa sui rifiuti (TARI) e di ogni altra imposta e tassa correlata alla gestione del servizio;

c) pagamento di tutte le spese occorrenti per la gestione tecnica ed amministrativa del servizio;

d) diretta stipulazione dei contratti di fornitura di beni e servizi, necessari a garantire la perfetta e permanente efficienza e fruibilità della struttura;

e) adempimenti necessari per la regolare e ordinata gestione del servizio affidato, sotto l'aspetto amministrativo, finanziario e fiscale;

- f) rigoroso rispetto delle norme di legge e di regolamento o di disposizioni specifiche che l'Amministrazione adotterà nella fattispecie;
- g) stesura, osservanza e aggiornamento del Manuale HACCP (Hazard-Analysis and Critical Control Points), come previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 in attuazione del regolamento CE 852/2004 e delle disposizioni regionali in materia;

ART. 9 - TRATTAMENTO E TUTELA DEL PERSONALE

1. Nei confronti del personale impiegato ed in relazione alla tipologia del contratto di lavoro, il Concessionario è tenuto all'assolvimento di tutti gli obblighi contrattuali, contributivi, fiscali, ecc. e quant'altro previsto per il settore di appartenenza.
2. E' fatto obbligo al Concessionario di impiegare personale qualificato e fornirne al Concedente l'elenco, segnalando tempestivamente le eventuali variazioni dello stesso.
3. Il Concedente si riserva la facoltà di disporre controlli in tal senso; a tale scopo si precisa che, in caso di violazione di quanto precede, il Concedente provvederà ad informare la Direzione Provinciale del Lavoro competente per territorio.
4. Il Concessionario è tenuto alla più rigorosa e stretta osservanza di tutte le norme di sicurezza (di cui al D.Lgs. n. 81/2008) nonché degli obblighi assicurativi previsti dalle leggi e dai contratti ed accordi locali, restando il Concedente e gli Uffici da esso dipendenti, sollevati ed indenni da ogni e qualsiasi responsabilità. Il personale impiegato nell'esercizio non instaura alcun rapporto di dipendenza con il Concedente. Il concessionario è obbligato, prima dell'avvio del servizio, alla predisposizione e consegna del Documento di Valutazione dei Rischi.

ART. 10 – ONERI ASSICURATIVI

1. Il Concessionario è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio, a terzi, ai beni mobili ed immobili, nel corso dello svolgimento delle attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da irregolarità o carenze degli obblighi contrattuali.
2. Il Concessionario si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazione le polizze assicurative per la Responsabilità Civile e per i danni materiali e diretti causati all'immobile e al contenuto, da propria responsabilità civile ai sensi di legge in qualità di conduttore (Rischio Locativo), nonché copertura assicurativa per danni all'immobile e al contenuto derivanti da eventi sociopolitici.
Si precisa che potranno essere presentate polizze distinte ovvero un'unica polizza Multirischi, purché rispettino le condizioni di seguito esplicitate. Il contenuto delle polizze deve essere aderente ai contenuti del presente capitolato speciale. Il Concessionario consegnerà al Concedente un originale di ciascuna polizza, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto oppure, in caso di mancata sottoscrizione, all'atto della consegna della struttura ai sensi dell'art. 7.
3. La presentazione delle polizze all'atto della consegna della struttura, non conformi a quanto previsto nel presente capitolato, non esonera il Concessionario dalle responsabilità ad essa connesse.
4. Le polizze devono prevedere la medesima durata della concessione e dovranno essere mantenute in vigore per l'intera durata della stessa.

5. Polizza RCT/O, derivante dall'attività esercitata in esecuzione del presente capitolato: la polizza dovrà garantire il Concessionario, di tutto quanto questi sia tenuto a pagare, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese), per i danni involontariamente cagionati a Terzi, per morte, per lesioni personali e per danni a cose, in dipendenza della responsabilità civile derivante dalle attività oggetto della presente concessione.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere un massimale RCT non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinque milioni) per sinistro/periodo assicurativo. Nel novero dei terzi è inclusa la Città Metropolitana di Cagliari ed i suoi dipendenti. Il contratto assicurativo dovrà inoltre espressamente prevedere la garanzia per la responsabilità civile derivante all'Assicurato per i danni derivanti dalla distribuzione e dallo smercio di prodotti in genere, con massimale non sottolimitato rispetto al massimale di polizza.

6. Le eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nella polizza restano a totale carico del Concessionario.

7. In ogni caso, ove il valore da risarcire per danni arrecati a persone e/o cose, ecceda i singoli massimali/capitali previsti dalle predette polizze, l'onere relativo dovrà intendersi a totale carico del Concessionario.

8. Polizza Rischio Locativo, per i danni materiali e diretti causati all'immobile e al contenuto di proprietà del Concedente, da responsabilità civile del Concessionario ai sensi di legge in qualità di conduttore.

Tale polizza dovrà prevedere:

a) una partita Rischio Locativo "Fabbricato", valorizzata con una somma assicurata pari al costo di ricostruzione a nuovo dei locali in concessione

b) una Partita Contenuto per i "danni da Incendio", valorizzata con una somma assicurata pari al costo di rimpiazzo del Contenuto (arredamento, merci, macchinari, beni elettronici e non).

c) una Partita "Ricorso terzi" con un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 (euro cinque milioni) per sinistro/periodo assicurativo;

d) una partita "eventi sociopolitici" che garantisca i danni all'immobile e al contenuto per un limite di indennizzo non inferiore ad € 1.000.000,00; per "eventi sociopolitici" si intende: tumulti popolari, scioperi, sommosse, atti vandalici e dolosi.

9. Le eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nella polizza restano a totale carico del concessionario.

10. In ogni caso, ove il valore da risarcire per danni arrecati a persone e/o cose, ecceda i singoli massimali/capitali previsti dalle predette polizze, l'onere relativo dovrà intendersi a totale carico del Concessionario.

11. Il Concessionario deve ogni anno, per tutta la durata del contratto, consegnare al Concedente copia delle quietanze rilasciate dalla Compagnia di Assicurazione attestanti il pagamento dei premi relativi al periodo di validità delle polizze.

12. Il Concedente potrà richiedere, nel corso della validità del contratto e ove necessario, la rivalutazione dei capitali e/o massimali originariamente previsti nelle polizze di assicurazione.

13. Le polizze di assicurazione dovranno prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia di Assicurazione a qualsiasi azione di rivalsa nei confronti del Concedente, dei suoi amministratori e dipendenti.

14. Il mancato mantenimento in vigore, anche parziale, delle garanzie previste nelle polizze assicurative, così come la loro significativa riduzione, costituisce grave inadempimento, con conseguente risoluzione del contratto.

15. La Città Metropolitana di Cagliari è esonerata, pertanto, da ogni responsabilità per danni e persone, cose, o beni indipendenti direttamente e indirettamente dall'esercizio, dalla conduzione e gestione della struttura.

ART. 11 - ATTO DI CONCESSIONE

1. Il Concedente affida al Concessionario, in possesso dei requisiti prescritti nel bando di gara, la concessione del servizio di gestione del Punto Ristoro - Caffetteria nella consistenza esistente alla data della consegna.

2. Detta concessione presuppone il rilascio dell'autorizzazione amministrativa di pubblico esercizio in qualità di Concessionario pro-tempore di cui all'art. 21 comma 1. A tal fine, il Concessionario si impegna ad espletare le formalità necessarie presso il Comune di Cagliari, presentando la documentazione richiesta dal competente ufficio comunale per il rilascio dell'autorizzazione amministrativa nonché per la presentazione della SCIA ai fini della notifica dell'attività all'ASL e comunque la eventuale ulteriore documentazione richiesta dagli uffici comunali preposti.

3. Il Concessionario riconosce che l'autorizzazione amministrativa anzidetta è di esclusiva pertinenza dell'esercizio oggetto della presente concessione e non è trasferibile. Alla scadenza della presente concessione, e comunque in caso di anticipata cessazione, verrà meno la titolarità della autorizzazione di pubblico esercizio, senza che il Concessionario possa accampare sulla medesima alcun diritto.

4. Con la sottoscrizione del contratto, il Concessionario assume l'obbligo di restituire alla scadenza del contratto la predetta autorizzazione all'amministrazione comunale competente.

5. In caso di verifica in fase di rilascio dell'autorizzazione amministrativa della mancanza dei necessari requisiti morali e professionali previsti dalla Normativa Nazionale e Regionale (L.R. 5/2006) per l'esercizio dell'attività il Concessionario decadrà automaticamente dalla concessione.

6. Inoltre la decadenza o la revoca del titolo abilitativo alla somministrazione di alimenti e bevande per le motivazioni previste dalla normativa vigente in materia farà decadere automaticamente anche la concessione.

7. Il titolare dell'autorizzazione amministrativa di pubblico esercizio nello svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è tenuto al rispetto dei limiti, obblighi e doveri disposti dalla normativa regionale in materia (L.R. 5/2006).

ART. 12 – DISCIPLINA DEI SUBAPPALTI, SUB CONTRATTI E DEL DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO

1. Gli eventuali subappalti sono disciplinati dall'art. 174 del Codice dei Contratti secondo quanto previsto dal presente articolo.
2. Il subappalto deve essere autorizzato dall'Amministrazione Concedente. Si potrà autorizzare il ricorso al subappalto soltanto se all'atto dell'offerta siano stati indicati le parti di servizi e forniture che si intende subappaltare. Il concorrente è tenuto a dimostrare l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice dei Contratti.
3. Trattandosi di concessione di servizi da fornire presso l'immobile soggetto alla supervisione del Concedente successivamente all'aggiudicazione della concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione della stessa, il Concessionario indica al Concedente dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei servizi in quanto noti al momento della richiesta. Il concessionario in ogni caso comunica al Concedente ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti .
4. Il concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti dell'Amministrazione ed è obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti dell'impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente.
5. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.
6. E' espressamente esclusa l'applicazione del comma 7 dell'art. 174 del Codice dei Contratti in quanto la natura del contratto non lo consente in quanto trattasi la remunerazione della gestione a favore del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato con esclusione di contributi pubblici a carico dell'Amministrazione Concedente.
7. Il Concessionario è altresì tenuto a comunicare al Concedente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione della concessione, il nome del sub-contrattante, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati. Tali comunicazioni sono dovute anche nel caso di modificazioni di tali informazioni nel corso della gestione.
8. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

CAPO II - PROCEDURA DI GARA, REQUISITI DI QUALIFICAZIONE, CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E DI AGGIUDICAZIONE

ART. 13 – PROCEDURA DI GARA INDIVIDUATA PER LA SCELTA DEL CONCESSIONARIO

1. In applicazione della libertà riconosciuta all'Amministrazione sancita dall'art. 166 del Codice dei Contratti il Concessionario sarà individuato mediante l'indizione di una procedura ristretta ai sensi

dell'art. 61 del Codice senza ricorrere alla limitazione del numero dei concorrenti ammessi di cui al comma 4 dell'art. 171 del Codice.

2. Saranno invitati a presentare offerta gli operatori economici che hanno superato la fase di prequalificazione come disciplinata dalla procedura di gara.

3. L'intera procedura di gara si svolgerà attraverso la piattaforma telematica regionale di cui al portale www.sardegncat.it. Non è ammessa la partecipazione in altra forma.

4. Gli operatori economici interessati a partecipare alla gara dovranno seguire ed attenersi alle regole tecniche e di partecipazione previste dalla Piattaforma Sardegna CAT reperibili all'indirizzo https://www.sardegncat.it/esop/ita-ras-host/public/web/servizi_impresa/registrazione.jst

5. Il codice CPV della gara è 55511000-5. Il Codice Territoriale NUTS è ITG27

ART. 14 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

1. Possono partecipare alla procedura di affidamento della concessione gli operatori economici di cui all'art. 45 del Codice dei Contratti che soddisfino i requisiti minimi di carattere generale e di qualificazione riguardo all'idoneità professionale, alla capacità economica e finanziaria, tecnica e professionale.

2. Alle Imprese che presentino offerta in Raggruppamento o in Consorzio è preclusa la partecipazione in forma singola o in altro consorzio o in altro raggruppamento, pena l'esclusione dalla gara di tutti i concorrenti che si trovino nelle condizioni summenzionate.

3. Per soddisfare le condizioni di partecipazione e di qualificazione l'operatore economico concorrente può affidarsi alle capacità di altri soggetti ai sensi del comma 2 dell'art. 172 e dell'art. 89 del Codice dei Contratti.

ART. 15 - OBBLIGO DI EFFETTUAZIONE DEL SOPRALLUOGO

1. I soggetti ammessi a presentare offerta, che avranno superato la fase di pre-qualificazione, avranno l'obbligo di effettuare il sopralluogo presso i locali ove dovranno essere allestiti i servizi nei modi e nei termini indicati negli atti della gara.

ART. 16 - REQUISITI DI QUALIFICAZIONE MINIMI

1. Riguardo ai **requisiti minimi di carattere generale e morale** si fa riferimento:

- alle condizioni previste dall'art. 80 del Codice dei Contratti;
- alle cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- alle condizioni ostantive previste dall'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o di cui all'art. 35 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 90 convertito con modificazioni dalla Legge 11 agosto 2014, n. 114.
- alle limitazioni previste per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list", di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001.

- al possesso dei requisiti morali previsti dalla L.R. n. 18 maggio 2006 n.5.

2. Riguardo all'**idoneità professionale** si prevede che possano essere ammessi a partecipare gli operatori economici che dimostrano:

1) iscrizione al registro delle imprese della C.C.I.A.A. competente per territorio ovvero, in caso di sede all'estero, in analogo registro dello Stato di appartenenza (All. XVI del Codice dei Contratti) per l'esercizio di attività di commercio di somministrazione di alimenti e bevande e/o di servizi di ristorazione collettiva, bar, caffetteria e similari.

3. Riguardo alla **capacità economica e finanziaria** si prevede che possano essere ammessi a partecipare, e quindi invitati, gli operatori economici che dimostrano:

- fatturato globale annuale d'impresa riferito agli ultimi tre esercizi (anni 2015 - 2016 - 2017) pari ad almeno **€ 125.000,00** annui, IVA esclusa. Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività; Nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di dimostrare il possesso del requisito di cui ai punti 2) trova applicazione quanto previsto dall'art. 86, comma 4, del Codice.

- Un Patrimonio Netto dell'operatore economico risultante dallo Stato Patrimoniale del Bilancio d'Esercizio 2017 approvato non inferiore a € 20.000,00.

- Almeno una dichiarazione di un istituto bancario/finanziatore con la quale si forniscano referenze bancarie positive sull'operatore economico e si dia conto del coinvolgimento attivo dell'istituto riguardo all'eventualità di finanziare l'operazione in considerazione dei contenuti dello schema di contratto e del piano economico-finanziario.

4. Riguardo alla **capacità tecnica e professionale** si prevede che possano essere ammessi a partecipare, e quindi invitati, gli operatori economici che dimostrano:

- possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2005 in corso di validità o prove relative all'impiego di misure equivalenti;

- possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 o ISO 9001:2015 in corso di validità per il settore EA30 o prove relative all'impiego di misure equivalenti.

- possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 14001:2015 in corso di validità o prove relative all'impiego di misure equivalenti.

- possesso della certificazione ambientale di cui al Regolamento EMAS (Regolamento (CE) n. 1221/2009)

- la disponibilità di un centro cottura esterno localizzato entro una distanza di percorrenza massima di Km. 25 dal luogo di somministrazione (Via Cadello 9 Cagliari) a cui ricorrere per le prestazioni di ristorazione aziendale.

ART. 17 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, co.2, del Codice, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	Pi-tec max: 70
OFFERTA ECONOMICA	Pi-eco max: 30
TOTALE	100

2. I punteggi sull'offerta tecnica, applicando il criterio di attribuzione del "confronto a coppie" di cui al paragrafo V – La Valutazione degli elementi qualitativi: I criteri motivazioni – delle Linee Guida N. 2 dell'ANAC, saranno attribuiti da una Commissione nominata dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 77, comma 12 del Codice, sulla base dei criteri tecnici e degli elementi di valutazione di seguito indicati :

Valutazione Offerta tecnica	Peso (max 70)	Sub-peso
1. Valore tecnico ed estetico degli allestimenti del Punto Ristoro – Bar Caffetteria (Spaccio Interno)	30	
1.1 Adeguatezza, Qualità ed Estetica dei materiali degli allestimenti di arredi proposti		20
1.2 Adeguatezza, Qualità delle attrezzature impiegate e grado di impatto ambientale (consumi energetici, emissioni, ecc.)		10
2. Modalità di svolgimento del servizio di ristorazione aziendale (servizio catering)	30	
2.1 Adeguatezza e Funzionalità del sistema di allestimento, di prenotazione e di somministrazione dei pasti caldi		10
2.2 Adeguatezza e varietà dei Menù proposti		10
2.3 Incremento delle percentuali minime previste dall'art. 28 del Capitolato – riguardo alla provenienza delle Derrate Alimentari Utilizzate (Produzioni DOP/IGP/STG/PAT, filiera corta, biologico)		10
3. Esperienza del Personale impiegato nel Servizio Bar, Caffetteria	10	10
Valutazione Offerta economica	Peso (max 30)	Sub-peso
4. Riduzione dei prezzi dei prodotti rispetto al listino proposto (All. C al Capitolato)	12	12
5. Incremento percentuale del canone di concessione riconosciuto all'Amministrazione rispetto a quello minimo.	10	10
6. Percentuale di compartecipazione ai ricavi annui se superiori a € 150.000,00 riconosciuta all'Amministrazione	8	8
TOTALE	100	100

3. L'aggiudicazione avverrà in favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi parziali, e secondo il metodo Aggregativo – compensatore di cui al punto 1 del paragrafo VI – Formazione della Graduatoria – delle Linee Guida N. 2 dell'ANAC, mediante le seguenti formule:

Offerta tecnica: Pi-tec = (V.1.1*20) + (V.1.2*10) + (V.2.1*10) + (V.2.2*10) + (V.2.3*10) + (V. 3*10)
dove:

Pi-tec = *Punteggio complessivo del concorrente - i*

V.1 .1 = *coefficiente riparametrato tra 0 e 1 relativo valore dell'elemento 1.1*

V.1 .2 = *coefficiente riparametrato tra 0 e 1 relativo valore dell'elemento 1.2*

V.2 .1 = *coefficiente riparametrato tra 0 e 1 relativo valore dell'elemento 2.1*

V.2 .2 = *coefficiente riparametrato tra 0 e 1 relativo valore dell'elemento 2.2*

V.2 .3 = *coefficiente riparametrato tra 0 e 1 relativo valore dell'elemento 2.3*

V. 3 = *coefficiente riparametrato tra 0 e 1 relativo valore dell'elemento 3*

Offerta economica: Pi-eco = Pr.i + Pc.i + Ps.i

dove:

Pi-eco = *Punteggio complessivo del concorrente - iesimo*

Pr.i = *Punteggio relativo al ribasso rispetto al listino ufficiale del concorrente - iesimo*

Pc.i = *Punteggio relativo all'aumento del canone concessorio del concorrente - iesimo*

Ps.i = *Punteggio relativo alla compartecipazione accordata sui ricavi del concorrente - iesimo*

Il calcolo dei punteggi parziali dell'**Offerta economica** sarà eseguito come appresso descritto:

- **Riduzione dei prezzi dei prodotti rispetto al listino proposto: Pr.i = $[Ri * P(12)] / Ra$**

Ri = *Ribasso offerto dal concorrente i-esimo*

Ra = *Ribasso più alto tra quelli offerti*

P = *Punti max attribuibili*

Pr.i = *Punteggio relativo alla riduzione dei prezzi rispetto al listino proposto, spettante al concorrente i-esimo.*

- **Incremento percentuale del canone di concessione riconosciuto all'Amministrazione: Pc.i = $[Co * P(10)] / Ca$**

Co = *Percentuale di incremento offerta dal concorrente i-esimo*

Ca = *Percentuale di incremento più alta tra quelle offerte*

P = *Punti max attribuibili*

Pc.i = *Punteggio relativo all'aumento del canone spettante al concorrente i-esimo.*

- **Percentuale di compartecipazione ai ricavi annui se superiori a € 150.000,00 riconosciuta all'Amministrazione: Ps.i = $[Po * P(8)] / Pa$**

Po = *Percentuale di aumento offerta dal concorrente i-esimo*

Pa = *Aumento più alto tra quelli offerti*

P = *Punti max attribuibili*

Ps.i = Punteggio relativo alla percentuale di compartecipazione sui ricavi spettante al concorrente i-esimo.

Sarà quindi ritenuto aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio secondo la seguente formula: $Pi = (Pi-tec + Pi-eco)$, dove: Pi = punteggio complessivo del concorrente i-esimo.

ART. 18 – CONTENUTI DELL'OFFERTA TECNICA

1. Gli Offerenti devono presentare la seguente documentazione idonea a permettere l'assegnazione dei relativi punteggi, sottoscritta da persona legittimata ad impegnare legalmente il concorrente, come di seguito:

A - PROGETTO DI ALLESTIMENTO DELL'ARREDO INTERNO ED ESTERNO E DELLE ATTREZZATURE E IMPIANTI DEI LOCALI DI CUI ALL'ART. 2 DEL PRESENTE CAPITOLATO.

Ai fini della valutazione dei criteri di cui ai punti 1.1, 1.2. della tabella di cui all'art. 17 precedente, il

progetto dovrà essere composta da:

- **Elaborati grafici** (planimetrie, sezioni, prospetti, viste assonometriche e prospettiche, rendering, in base a quanto ritenuto esaustivo dal concorrente per una completa ed efficace comprensione della proposta, redatti in scala opportuna) concernenti il progetto di allestimento dei locali e delle aree esterne di pertinenza;
- **Schede tecniche** impianti attrezzature ed arredi e quant'altro ritenuto utile ai fini della valutazione qualitativa.

Il progetto di allestimento dell'arredo interno ed esterno e delle attrezzature e impianti degli spazi sarà valutato con riferimento ai seguenti criteri:

- qualità dei prodotti e dei materiali proposti per arredi, attrezzature, complementi di arredo, macchinari e impianti dello spazio preparazione cibi e delle aree di somministrazione (dimensionamento, materiali e finiture, dotazioni tecnologiche, funzionalità);
- valenza estetica complessiva ed inserimento nel contesto delle attrezzature per l' allestimento esterno proposto;
- documentazione fornita in materia di certificazioni di classe energetica, sicurezza, garanzie, tenuto conto delle norme igienico sanitarie, di quelle sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, ecc..

B - PROGETTO GESTIONALE DI SERVIZIO

Ai fini della valutazione dei criteri di cui ai punti 2.1, 2.2., 2.3 e 3 della tabella di cui all'art. 17 precedente, il progetto gestionale sarà composto da:

1) una **relazione illustrativa** concernente:

- una sintesi delle modalità di organizzazione e conduzione delle attività di cui ai Capi III e VI del presente capitolato (servizio bar caffetteria e manutenzione) con particolare riferimento all'esperienza del Personale che verrà impiegato nel Servizio Bar Caffetteria;
- una dettagliata analisi delle modalità organizzative delle attività di cui al Capo IV del presente capitolato disciplinante il servizio di ristorazione in catering a favore dei dipendenti del Concedente.

2) **Menù predisposti e sottoscritti da un Nutrizionista regolarmente iscritto al relativo Albo Professionale** e proposti dall'Offerente secondo un'articolazione stagionale comprendente:

- articolazione settimanale;
- Tabella delle grammature Cotto – Crudo sviluppate per ogni giorno;
- dettaglio della qualità e provenienza delle derrate alimentari con distinzione quantitativa (peso) delle produzioni Convenzionali, DOP, IGP, STG, PAT, filiera corta, Km zero e biologico)

Il progetto gestionale nel suo complesso sarà valutato con riferimento ai seguenti criteri:

- verifica del rispetto delle prescrizioni minime previste nel presente capitolato;
- qualità organizzativa del servizio di ristorazione aziendale a favore dei dipendenti del Concedente;
- applicazione migliorativa dei Criteri Minimi Ambientali previsti per la ristorazione aziendale previsti dall'art. 28 del presente capitolato.

2. Nell'interesse dell'offerente, la documentazione tecnica dovrà essere chiara, precisa ed esauriente, idonea a dimostrare la perfetta corrispondenza rispetto alle prescrizioni di gara. La documentazione di cui al presente articolo non potrà in ogni caso contenere alcun documento contenente indicazioni d'importi, neppure indicativi, ovvero alcun elemento, dato o informazione dai quali si possano evincere gli elementi propri dell'offerta economica.

3. In sede di esame delle offerte potranno essere richiesti chiarimenti al fine di conseguire una migliore valutazione delle stesse.

ART. 19 – CONTENUTI DELL'OFFERTA ECONOMICA

1. L'offerta economica dovrà essere redatta secondo le formalità previste nel disciplinare di gara e/o lettera di invito e comprendere necessariamente:

- il **Piano Economico Finanziario (P.E.F.), asseverato** da un istituto di credito o da società di servizi costituite dall'istituto di credito stesso ed iscritte nell'elenco generale degli intermediari finanziari, ai sensi dell'[articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385](#), o da una società di revisione ai sensi dell'articolo 1 della [legge 23 novembre 1939, n. 1966](#), su base annuale e per la durata della concessione, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa), il quale, attraverso l'analisi delle attività di servizio, dovrà consentire di verificare la coerenza e la sostenibilità economico-finanziaria del progetto coerentemente con l'offerta tecnica ed economica formulata dal concorrente.

- **dichiarazione di offerta** del ribasso unico percentuale che l'offerente si impegna ad applicare al listino prezzi di cui all'allegato C del presente capitolato ai fini dell'applicazione del punteggio sul criterio di valutazione di cui al punto 4. della tabella di cui all'art. 17 precedente;

- **dichiarazione di offerta** dell'aumento percentuale del canone concessorio che l'offerente si impegna a riconoscere all'Amministrazione ai fini dell'applicazione del punteggio sul criterio di valutazione di cui al punto 5. della tabella di cui all'art. 17 precedente;

- **dichiarazione di offerta** relativa alla percentuale di compartecipazione ai ricavi riconosciuta al Concedente in caso di fatturato annuo superiore alla soglia prevista dall'art. 6 comma 5 lett. b) del Capitolato Prestazionale.

CAPO III - DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LE CARATTERISTICHE E LE MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO – CAFFETTERIA

ART. 20 - ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione concedente senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto. Deve essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

2. Deve essere adibito al servizio un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

ART. 21 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO NELLA GESTIONE DEL PUNTO RISTORO – CAFFETTERIA – AUTORIZZAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SPACCIO INTERNO E OBBLIGO DI LISTINO PREZZI VINCOLATO

1. Il Concessionario deve provvedere a proprio carico all'ottenimento delle necessarie

autorizzazioni commerciale e sanitaria ai sensi della vigente normativa nazionale e regionale prevista per la tipologia di “Spacci Interni” (art. 66 del D.Lgs. 26.03.2010 n. 59 e dall'art. 24 della L.R. 18.05.2006 n. 5), imprescindibili per l’inizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande e deve trasmettere all’Amministrazione concedente tutta la documentazione prima dell’inizio dell’erogazione del servizio.

2. E' obbligo del Concessionario adottare il listino dei prezzi come approvato dal Concedente ed eventualmente integrato e ribassato dal concessionario in sede di gara. Tale listino prezzi deve essere esposto in luogo ben visibile. I prezzi saranno annualmente aggiornati a partire dall'inizio del 2° (secondo) anno di gestione, previa autorizzazione del Concedente, con riferimento all'indice ISTAT-IFOI. **Tale aggiornamento non è previsto per il prezzo “PASTO COMPLETO” da riferirsi al servizio ristorazione di cui al successivo Capo III.**

3. Nel corso della gestione il Concessionario può proporre l'integrazione di ulteriori alimenti, pietanze e/o pasti caldi rispetto a quelli previsti o proposti in sede di gara, non previsti nel listino iniziale. La vendita e/o somministrazione potrà avvenire esclusivamente dopo la preventiva autorizzazione commerciale e sanitaria nonché dal Concedente con il quale dovrà concordare i relativi prezzi.

ART. 22 - BUONE PRATICHE PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE – ACQUISTI VERDI (G.P.P.)

1. Il Concessionario si impegna, in ottemperanza al principio di minimizzazione dei rifiuti e del risparmio di risorse perseguito dalla Città Metropolitana di Cagliari nell’ambito della politica di “acquisti verdi”, all’utilizzo di posate, bicchieri e stoviglie riutilizzabili.

2. Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri compostabili e biodegradabili e in conformità alla norma Uni EN 13432:2002.

3. Il Concessionario si impegna inoltre all’utilizzo di tovaglioli e tovaglie in tessuto, o, in mancanza di questi, all’uso di prodotti di carta a basso impatto ambientale (a marchio ecolabel o equivalenti) o biodegradabili e compostabili. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto-carta”, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) e revisioni intervenute.

4. Devono essere utilizzati imballaggi di cibo e bevande riutilizzabili; nell’impossibilità di riutilizzo di tale materiale è fatto obbligo al gestore di provvedere al loro smaltimento attraverso la raccolta differenziata.

5. La gestione delle eccedenze dei pasti deve avvenire secondo le modalità consentite dalla L. 155/2003 “disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”.

ART. 23 - PERIODI E ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO – APERTURE STRAORDINARIE

1. Il Concessionario dovrà garantire l'apertura al pubblico del Punto Ristoro – Caffetteria in orari funzionali a quelli di servizio degli uffici metropolitani, di norma garantendo una copertura continuativa dal lunedì al giovedì dalle ore 7,00 alle ore 18,00 ed il venerdì dalle ore 7,00 e sino alle ore 15,00 ed esclusi i giorni festivi.

2. L'apertura del Punto Ristoro – Caffetteria dovrà essere garantita straordinariamente, a richiesta del concedente, anche in occasione di eventuali iniziative organizzate ed autorizzate dal medesimo che prevedano la presenza di almeno 40 partecipanti anche al di fuori dei giorni ed orari di cui al precedente comma 1. Al concessionario è dovuto in tal caso un congruo preavviso non inferiore a 48 ore dall'inizio dell'evento.

3. Spettano al Concessionario i proventi derivanti dall'attività di somministrazione di alimenti e bevande, dall'organizzazione degli eventi a pagamento ed eventuali sponsorizzazioni, per quest'ultimi previa specifica autorizzazione da parte del Concedente.

4. Sarà cura del Concessionario acquisire le necessarie autorizzazioni, nullaosta, e/o atti di assenso comunque denominati, previsti dalla vigente normativa, per poter esercitare le attività ulteriori rispetto alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio, le autorizzazioni per il pubblico spettacolo/intrattenimento).

5. E' vietata l'installazione di macchine per il gioco d'azzardo (videopoker e simili) e la somministrazione di super alcolici. In caso di violazione accertata dei suddetti divieti saranno applicate le penali previste al successivo art. 42.

ART. 24 - LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO BAR – SNACKERIA - BEVERAGGIO

1. Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal Concessionario a proprio nome, con esonero espresso del Concedente da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

2. I generi di consumo devono essere di ottima qualità e in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio ed il soddisfacimento delle esigenze degli utenti ed in particolare:

- Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco";
- Dovrà essere garantita la fornitura e la varietà di prodotti freschi giornalieri di pasticceria;
- I prodotti da forno devono essere conformi alla norme vigenti, essere confezionati e riportare sulla confezione la denominazione dell'impresa produttrice, gli ingredienti e la data di scadenza.
- Il pane ed i prodotti di panetteria dovranno essere garantiti di produzione giornaliera e non potrà essere di tipo "rigenerato".
- Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi.
- Le bevande calde dovranno essere servite in tazzine di ceramica e solo eccezionalmente in tazzine monouso.
- Le verdure e la frutta devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.
- I salumi ed i formaggi non devono presentare all'esterno né patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso.
- Gelati e bibite non devono essere di sottomarche.

3. In particolare, per quanto riguarda i panini farciti, il peso del pane deve essere almeno pari a gr. 100 e la farcitura almeno pari a g 40.

4. Secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate e intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne. Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, l'impresa produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc.

5. La vendita di generi scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, darà luogo all'applicazione delle penalità di cui al successivo Art. 42 del presente capitolato.

ART. 25 - BILANCIO D'ESERCIZIO E REGISTRO DEI CORRISPETTIVI

1. Il Concessionario si obbliga a trasmettere al Concedente:

A) entro il 31 maggio di ciascun anno il bilancio consuntivo dell'anno precedente. Per l'ultimo anno di gestione la presentazione del bilancio consuntivo è anticipata al 31 dicembre;

B) entro il mese successivo, registri mensili dei corrispettivi e copie dei totali giornalieri dei corrispettivi, rilasciati dai registratori di cassa, che evidenzino il numero dei documenti fiscali emessi ed i corrispettivi incassati articolati per reparti.

2. Il Concessionario si obbliga altresì a fornire, entro sette giorni dal ricevimento della specifica richiesta scritta, i chiarimenti ed i documenti che il Concedente avrà segnalato come necessari per il completo esame del bilancio e del consuntivo.

CAPO IV – SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE

ART. 26 - ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

1. Il servizio di ristorazione aziendale è subappaltabile ai sensi dell'art. 174 del Codice dei Contratti.

2. L'erogazione del servizio di ristorazione aziendale deve avvenire tramite ricorso al servizio di catering veicolato (**Legame Differito Caldo**) su prenotazione giornaliera a menù a scelta di pasti caldi con remunerazione diretta dell'usufruttore, prevalentemente mediante utilizzo dei buoni pasto di cui all'art. 31. Si fa riferimento alla forma di gestione del servizio di ristorazione collettiva denominata "**tutta esterna**" la quale comporta che i pasti vengano preparati in un centro di cottura o cucina esterna, confezionati e trasportati nei punti di distribuzione dove avviene la somministrazione.

3. I pasti dovranno essere preparati e cotti presso una cucina/centro cottura esterno, autorizzato provvisto di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie ed amministrative necessarie, dove sono effettuate tutte le fasi operative, proprie della logistica primaria, quali trasporto, ricevimento, stoccaggio, manipolazione, confezionamento e trasporto;

4. I locali e gli spazi di cui all'art. 2 del Concedente affidati al Concessionario costituiscono terminale di distribuzione che sono utilizzati esclusivamente come punto di appoggio per la somministrazione e consumazione dei pasti. Gli spazi di consumazione dovranno essere adeguatamente allestiti per accogliere i commensali.

5. Deve essere adibito al servizio un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

6. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata, di norma, nella fascia oraria dalle ore 13,00 alle ore 15,00; gli utenti che stanno consumando il pasto dalle ore 14,30 possono permanere nella sala fino al termine della loro consumazione.

7. La distribuzione dei pasti deve avvenire preferibilmente con la formula "self-service con assistente in linea per la composizione dei piatti" o mediante confezionamento "multiporzione" secondo il modello organizzativo proposto dal Concessionario in sede di gara.

Art. 27 - COMPOSIZIONE E PREZZO MASSIMO DEL PASTO BASE

1. Il menu giornaliero, oggetto del servizio di ristorazione tramite catering, sarà costituito da un pasto base composto da n. 3 portate (primo piatto, secondo piatto con contorno, frutta o dessert) con almeno tre scelte prenotabili ed una bevanda a scelta come di seguito:

	SCELTE PRENOTABILI
PRIMO PIATTO	1 PRIMO PIATTO A SCELTA TRA Primo piatto asciutto Primo piatto in brodo Pasta e riso in bianco con olio o burro o pomodoro
SECONDO PIATTO	1 SECONDO PIATTO A SCELTA TRA 1 Secondo piatto caldo di carne 1 Secondo piatto caldo di pesce 1 Secondo piatto freddo 1 Fettina di carne bianca o rossa alla piastra 1 Piatto vegano
CONTORNO	1 CONTORNO A SCELTA TRA 1 contorno cotto caldo (forno, griglia) 2 contorni cotti da consumarsi freddi Verdure crude di stagione assortite per la composizione delle insalate
FRUTTA/ DESSERT	1 PORZIONE A SCELTA TRA Almeno 3 tipologie di frutta fresca (stagione, macedonia mista) Yogurt naturale Yogurt alla frutta (variando la tipologia della frutta, con almeno due diverse scelte al giorno) 1 dolce/dessert

PANE	1 PEZZO DA GR. 50 CAD. A SCELTA TRA pane comune pane integrale o di cereali
BEVANDE	1 BEVANDA A SCELTA TRA acqua minerale naturale/gassata 0,5 l analcolici in lattina 0,33 cl vino nazionale 0,33 cl birra nazionale 0,33 cl e inoltre sempre disponibile in sala: acqua naturizzata naturale o gassata sistema o mediante sistema free beverage (gratuita, in bicchiere).
CONDIMENTI	A libero servizio olio extra vergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico di Modena IGP, aceto di mele, succo di limone, spezie (pepe, peperoncino, origano, curry), salse in confezione monodose (maionese, ketchup, senape)

2. Il prezzo massimo (inteso come corrispettivo) del menù base ordinato (anche non consumato o parzialmente consumato) compresa I.V.A. a carico dell'utente non potrà essere superiore a € **7,00** per tutta la durata della concessione pari a valore frontale dei buoni pasto di cui al precedente art. 31 del presente capitolato. Tale prezzo non sarà soggetto alla rivalutazione del prezzo.

Art. 28 - MENU' ORDINARIO STAGIONALE

1. Il Concessionario dovrà predisporre e servire all'utenza quattro menu stagionali (primavera, estate, autunno e inverno). Ai fini dell'aggiudicazione della concessione dovrà elaborare in offerta un esempio di menu stagionale (primavera, estate, autunno, inverno), tenendo in considerazione la presenza di piatti con ingredienti/prodotti stagionali (convenzionali, DOP/IGP/STG/PAT, filiera corta, biologico) tenendo presente che, al fine del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva, approvati dal Ministero dell'Ambiente (D.M. 25 luglio 2011), il concessionario sarà tenuto al rispetto delle seguenti percentuali minime:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da «sistemi di produzione integrata» (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento n. 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento n. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

- Carne deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Pesce deve provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento n. 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

2. Le linee guida per la stesura dei menu e le grammature di riferimento degli ingredienti principali sono descritte all'Art. 29. Le caratteristiche organolettiche degli alimenti sono quelle indicate nell'allegato D al presente Capitolato (trattasi dell'allegato 2 della Determinazione n. 1567 del 05.12.2016 dell'Assessorato dell'Igiene e Sanità della Regione Autonoma della Sardegna) .

3. Durante il periodo di erogazione del servizio i menu stagionali (primavera, estate, autunno e inverno) dovranno essere forniti al Concedente in formato elettronico per la loro pubblicazione sulla rete Intranet aziendale ed esposti presso la mensa aziendale in bacheca, con l'indicazione dell'eventuale presenza di materie prime surgelate/congelate all'origine e con l'indicazione degli allergeni secondo quanto previsto dal Regolamento UE 1169/2011.

4. Tutte le modifiche e le integrazioni di materie prime e di piatti nel menu, devono essere condivise e sottoscritte dal Concedente e dal Concessionario prima della loro effettiva utilizzazione.

5. Qualunque modifica ai menu dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale, ovvero qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente.

6. A tal proposito il Concessionario deve presentare in offerta quattro menu stagionali (primavera, estate, autunno, inverno). Per ogni stagione il menù verrà articolato su quattro settimane, in modo da garantire una varietà di proposte, in linea con i principi dell'alimentazione mediterranea e corredato di sviluppo delle ricette con elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti. Saranno valutate in sede di gara le proposte migliorative del menu, quali ad esempio l'introduzione di piatti regionali o etnici, varietà e originalità delle proposte presenti negli esempi di menu.

Art. 29 - TABELLA DELLE GRAMMATURE E DELLE PORZIONI

1. Il Concessionario deve predisporre per ciascun menù stagionale una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione. La tabella dei pesi a cotto deve essere resa disponibile per i soggetti che effettueranno i controlli del servizio al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

2. Il concessionario riguardo alla composizione delle pietanze e delle porzioni si dovrà attenere ai seguenti valori minimi di porzioni a crudo al netto degli scarti:

PRIMI PIATTI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

📄 per piatti asciutti con sughi vari 80 g

📄 per minestre e piatti in brodo 40 g

PASTA ALL'UOVO

📄 tagliatelle, fettuccine 100 g

📄 lasagne, cannelloni, crespelle 200 g

📄 ravioli, tortelli, tortellini (alla bolognese, alla romana, di magro) 125 g

📄 per minestre in brodo (tortellini, ravioli) 80 g

RISO

📄 al pomodoro, al burro, alla milanese, alla parmigiana, con tonno, con piselli, saltato 80 g

📄 per minestre e minestrone 40 g

GNOCCHI

📄 alla piemontese, alla bolognese, alla romana, gratinati 200 g

SUGHI E CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI

📄 olio extravergine d'oliva 10 g

📄 parmigiano reggiano o grana padano 10 g

📄 sughi o salse 80 g

PIZZA

📄 margherita, alla napoletana, capricciosa 250 g

BRODI , CONSOMME' RISTRETTI (porzioni pronte al consumo)

📄 a base di carne di pollo, manzo, estratti di carne o vegetali 200 g

MINISTRONI, ZUPPE, POTAGE (porzioni pronte al consumo)

📄 mix di verdure e tuberi, verdure, tuberi e legumi, solo legumi 200 g

LEGUMI

📄 legumi secchi 50 g

📄 legumi freschi 150 g

SECONDI PIATTI

BUSTO DI POLLO

 al forno, lessato, in umido, alla milanese 250 g

PETTO DI POLLO O FESA DI TACCHINO

 al forno, arrosto, alla milanese, a scaloppa 100 g

CONIGLIO

 arrosto, fritto e dorato, alla cacciatora, in umido (in osso) 250 g

 disossato arrosto, ripieno 120 g

AGNELLO

 arrosto, ai ferri (in osso) 250 g

 disossato arrosto, ripieno 120 g

POSTERIORE DI BOVINO ADULTO

 per bistecche, scaloppine, fettine, roast-beef, tonnati, carne trita 100 g

ANTERIORE DI BOVINO ADULTO

 per spezzatini, brasati, bollito, lessi, hamburger 100 g

ANTERIORE DI VITELLO

 arrosto, brasato, piccata, tonnata 100 g

 arrosto farcito, rollata (escluso il ripieno) 100 g

COSCIA O SPALLA DI MAIALE

 per arrostiti, porchetta alla romana 100 g

LONZA O FILONE DI MAIALE

 per scaloppe ai ferri, al vino bianco, al pomodoro, involtini 100 g

BRACIOLE O CARRE' DI MAIALE

 ai ferri, alla milanese, alla pizzaiola, al burro e salvia 100 g

SALAMELLE, SALSICCE, WURSTEL

 ai ferri, in padella 100 g

PRODOTTI ITTICI (filetti e tranci)

 ai ferri, in padella 150 g

UOVA

 sode, al tegame, strapazzate, affogate, al piatto n° 1

 per omelette, frittate con ingredienti e farciture varie n° 1

CARNE CONSERVATA

 Salumi e affettati 50 g

FORMAGGI E LATTICINI

- 📄 Formaggi stagionati e semistagionati 50 g
- 📄 Formaggi freschi 100 g

CONTORNI VARI (porzioni al crudo e al netto degli scarti)

VEGETALI COTTI

- 📄 patate arrosto, a vapore, purè 200 g
- 📄 patate fritte, brasate, stufate 200 g
- 📄 verdure miste cotte al burro, al forno, a vapore 200 g

VERDURE CRUDE

- 📄 insalata a foglia 80 g
- 📄 ortaggi crudi 200 g

SOTTACETI

- 📄 cipolline, cetrioli, peperoni, giardiniera 70 g

FRUTTA FRESCA

- 📄 mele 150g
- 📄 pere 150g
- 📄 arance 150g
- 📄 mandarini 150g
- 📄 pesche 150g
- 📄 uva 150g

PANE E ALTERNATIVE

- 📄 pane di frumento (n° 1 pz da 50 g cad.) 50 g
- 📄 grissini (confezione da gr. 13) n° 2
- 📄 cracker (confezione da gr. 15) n° 2

YOGURT e DESSERT A BASE LATTE

- 📄 pre-confezionati 125 g

Art. 30 - MENU' PARTICOLARI

1. Il Concessionario si impegna ad elaborare a richiesta piatti appositamente preparati per l'utenza che necessita di diete particolari (ad es. celiaci, intolleranze alimentari, ecc) secondo le linee nazionali e regionali applicabili, anche per analogia, alle mense collettive.

ART. 31 – ALTRI OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO NELLA GESTIONE DEL PUNTO RISTORO – CAFFETTERIA RELATIVAMENTE AL SISTEMA DEI BUONI PASTO ELETTRONICI DEI DIPENDENTI DELLA CITTA' METROPOLITANA E DI ALTRI ENTI.

1. Il Concessionario è obbligato, entro l'avvio dell'apertura del punto ristoro – caffetteria previsto per il 01/03/2019, a stipulare ed attivare specifica convenzione con l'impresa aggiudicataria del servizio sostitutivo della mensa dei dipendenti della Città metropolitana di Cagliari tramite buoni

pasto elettronici e cartacei (in disuso). Pertanto entro tale data dovrà dotarsi di tutte le apparecchiature, terminali o POS da installare presso il Punto Ristoro che consentano la registrazione elettronica dei pasti.

2. Il Concessionario assume l'onere di convenzionamento, di attivazione e gestione ogni qual volta la Città Metropolitana di Cagliari dovesse individuare diversa impresa fornitrice dei buoni pasto elettronici nel corso della gestione del servizio.

3. Tale sistema può essere esteso anche ad altri consumatori che intendono utilizzare i buoni pasti elettronici.

4. Il Concessionario assume totalmente i costi diretti ed indiretti dipendenti dall'attivazione della convenzione con l'aggiudicatario del servizio di fornitura di buoni pasto.

5. Il Concessionario in nessun caso può opporre ai dipendenti della Città Metropolitana di Cagliari il rifiuto all'utilizzo dei buoni pasto se non incorrendo nell'applicazione delle penali di cui al successivo art. 42.

CAPO V - FORNITURA ED ALLESTIMENTO DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

ART. 32 - LOCALI ED ALLESTIMENTI

1. L'allestimento dei locali di cui al precedente art. 2 è a carico del Concessionario, nel rispetto delle prescrizioni contenute nel disciplinare di gara e nel presente capitolato. Le eventuali modifiche impiantistiche o infrastrutturali dovranno essere autorizzate dal competente Settore Edilizia – Servizio Patrimonio - del Concedente e potranno essere eseguite unicamente previa acquisizione, a cura e spese del Concessionario, delle necessarie autorizzazioni comunque denominate da parte degli Enti competenti (Comune di Cagliari).

2. In caso di modifica o integrazione impiantistica il Concessionario dovrà farsi rilasciare dall'impresa incaricata dell'esecuzione dei lavori ovvero mediante professionista incaricato, la dichiarazione di conformità di cui al DM 37/08. Copia di tale dichiarazione e dei relativi allegati dovrà essere trasmessa al competente Settore Edilizia e Patrimonio del Concedente.

3. Il Concessionario procura tutte le attrezzature e gli arredi necessari a garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio. Il Concessionario dovrà prevedere unicamente attrezzature dotate di marcatura di conformità CE. Gli arredi e le attrezzature dovranno essere nuovi, consoni e adeguati al decoro dei locali nei quali saranno collocati, rispettare la dotazione minima descritta nel successivo art. 34 e coincidere con il progetto di allestimento offerto in sede di gara, il quale deve essere predisposto nel rispetto delle prescrizioni contenute nel disciplinare e della conformazione dei locali come da planimetria degli stessi allegato A) al presente capitolato. Essi dovranno rispettare le normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene, anche in considerazione dei locali in cui il bar viene installato e della destinazione d'uso del contesto in cui è inserito ovvero una sede della Città Metropolitana di Cagliari.

L'arredo (comprensivo di attrezzature) che il Concessionario dovrà offrire dovrà essere disposto con gusto estetico e armonia di materiali, forme e colori, tenendo conto del contesto architettonico in cui è inserito il bar – caffetteria.

4. I locali saranno consegnati al Concessionario finiti per quanto riguarda le opere murarie e le predisposizioni per gli impianti; il tutto idoneo a garantire un regolare ed efficiente allestimento dei locali.

5. Le operazioni relative alla consegna dei locali verranno effettuate a seguito di comunicazione del direttore dell'esecuzione del contratto con redazione di apposito verbale.
6. Il Concessionario dovrà provvedere all'imbiancatura, ove necessaria, a seguito dei lavori per il montaggio di arredi ed al collaudo degli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle attrezzature, avvalendosi di un tecnico specializzato, iscritto ad apposito albo.
7. Il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti senza la preventiva autorizzazione del Concedente;
8. Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del Concessionario. Sono a carico del Concessionario gli oneri relativi all'autorizzazione di eventuali insegne e le relative tasse pubblicitarie.
9. Al termine della presente concessione tutti gli arredi e le attrezzature diventeranno di proprietà del Concedente senza qualsivoglia compenso e/o indennizzo a favore del Concessionario.

ART. 33 - CONDIZIONI GENERALI E SPECIALI PER LE FORNITURE E GLI ALLESTIMENTI

1. Il Concessionario dovrà tenere conto dello stato del sito d'intervento, delle condizioni esistenti relative alle opere edili, alle strutture, agli impianti e alle finiture già realizzati nei Locali. Nella programmazione degli interventi di fornitura ed allestimento il Concessionario, a proprio esclusivo onere e rischio, stabilirà l'ordine delle operazioni e di tutti gli interventi correlati con l'esecuzione delle opere di cui al presente articolo sia per quanto riguarda gli allestimenti che per gli interventi impiantistici ad essi inerenti che la disposizione dei complementi d'arredo.
2. A tal fine dovranno essere previste e programmate tutte le operazioni e le forniture da effettuare e da sottoporre a preventiva approvazione della Committenza e della Direzione dell'Esecuzione. Qualora si rendessero necessarie piccole demolizioni, rifacimenti o ripristini di carattere edile, impiantistico o a livello delle finiture, causati dagli interventi di allestimento, tutti gli oneri relativi si intendono ad esclusivo carico del Concessionario.
3. Il Concessionario ha l'obbligo di impedire l'accesso di qualsiasi persona non autorizzata nei locali ove siano in fase di realizzazione gli allestimenti; ove essi dovessero risultare in tutto e/o in parte danneggiati per l'intervento abusivo di persone e/o altre cause, la D.p.E. provvederà a prenderne nota e a comunicarlo alla Committenza.
4. Tutti i manufatti dovranno assolvere i seguenti requisiti generali:
 - Sicurezza
 - Resistenza meccanica
 - Qualità estetica
 - Funzionalità
 - Durabilità, facilità di pulizia e manutenzione
5. Per tutti gli arredi e gli allestimenti s'intendono compresi: la fornitura, la posa, il trasporto in cantiere dei materiali necessari, lo scarico e l'accatastamento, il tiro al piano e l'avvicinamento al luogo di posa. Qualora le lavorazioni fossero ad altezze tali da richiedere l'utilizzo di trabattelli, ponteggi e similari, s'intende che il Concessionario dovrà provvedere a proprio carico all'installazione degli stessi ai fini di potere realizzare l'opera in conformità al progetto e alle norme di sicurezza.

ART. 34 - DOTAZIONE MINIMA RICHIESTA

1. Al Concessionario è richiesto di procedere alla progettazione dell'allestimento ed alla fornitura ed installazione a propria cura e spesa del Bar – Punto Ristoro tenendo conto che il medesimo dovrà prevedere la seguente dotazione minima:

AREA BANCO DI MESCITA – SALA ESPOSIZIONE E SOMMINISTRAZIONE

L'area banco di mescita deve rispondere ai seguenti criteri:

- il banco di mescita deve essere sufficientemente dimensionato in relazione alle aree di consumazione, adeguatamente accessoriatato ed organizzato in modo tale da permettere il facile movimento degli addetti e la corretta esecuzione delle attività (spazio di manovra non inferiore ad 80 cm). Dovrà inoltre essere dotato di idoneo lavello con lavastoviglie qualora queste non vengano sanificate in un'area dedicata;
- Le pedane retrostanti i banchi di mescita devono essere rivestite con materiale lavabile e le fessure presenti tra la pedana, il banco di mescita e le scaffalature retrostanti, devono essere sigillate. In alternativa le pedane possono essere installate in modo da risultare facilmente amovibili;
- I cassetti per la raccolta dei fondi di caffè devono essere costruiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile (acciaio inox), come il rullo di battitura (plastica);
- Al fine di evitare possibili insudiciamenti i bicchieri puliti devono essere riposti su scaffali o ripiani appartati, non a diretto contatto con la clientela e separati dal piano di lavaggio. Si dovrà in ogni modo evitare di appoggiare i bicchieri su piani che possono assorbire umidità e favorire la crescita di muffe;
- Nel retro del banco di mescita devono essere installati idonei bidoni chiusi per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- Gli alimenti posti in vendita allo stato sfuso devono essere protetti da vetrine o contenitori costruiti con materiale rigido idoneo, posizionati in modo tale da evitare il self-service da parte della clientela e di profondità e altezza tali da evitare possibili insudiciamenti e contaminazioni. Gli alimenti altamente deperibili, tipo snack a base di carne, di pesce e di salse o creme a base di uova o latte, devono essere conservati esclusivamente all'interno di apposita vetrina refrigerata munita di termometro e mantenuta a idonea temperatura di esercizio;
- Gli alimenti sfusi devono essere serviti esclusivamente con l'ausilio di apposite pinze; la copertura dei tramezzini all'interno delle vetrine di esposizione deve essere effettuata con films plastici evitando tassativamente tessuti di vario genere;
- Eventuali frigoriferi destinati alla vendita di gelati sfusi devono essere accessoriatati con contenitori per la conservazione protetta delle cialde e di vaschetta in acciaio inox munita di dispositivo per il ricambio continuo dell'acqua, ove riporre la paletta dosatrice; in alternativa le singole vaschette di gelato possono essere munite ognuna di spatole per la porzionatura.

Sarà composto, secondo l'allestimento e la disposizione esecutiva definita dal Concessionario in sede di gara, da:

a) Banco Bar

Il banco è composto da due blocchi funzionali (Banco e Retrobanco) distinti collegati tra loro da pedana ispezionabile, allacciamenti alle reti e rivestimenti in acciaio inox. Tutte le strutture del Banco Bar (blocco, piani, ante, lavelli, cassettiere e ferramenta) dovrà essere in acciaio inossidabile.

Complessivamente l'allestimento del Banco Bar, dotato di prese e quadri a muro, dovrà garantire quantomeno:

- uno più piani lavoro in acciaio;
- blocchi celle frigo con cassettoni e/o con ante a battente;
- blocco con tramoggia rifiuti;

- blocco retrobanco mobile caffè con cassetto battifondi;
- lavelli in inox con gruppo rubinetteria, miscelatore e doccia con prolunga;
- vani armadiati sottostanti
- lavabicchieri/stoviglie per bar;
- adeguati alloggiamenti per motori;
- blocco con cassetteria per postazione cassa.
- Cappa e/o Plenum di aspirazione aria mediante idoneo sistema di filtrazione efficace e non rumoroso e sistema di illuminazione ad incasso a luce fluorescente continua e uniforme.

b) Macchina per caffè professionale due gruppi a dosatura manuale completa di lance vapore inox, lancia acqua calda con piano di lavoro in acciaio Inox.

c) Macinadosatore professionale con la regolazione della macinatura e delle quantità del caffè

d) Fabbricatore Ghiaccio a cubetti

e) Spremiagrumi, frullatore, centrifuga, frappé elettrici professionali (macchine singole e/o multifunzione) in acciaio inox

f) Vetrinette riscaldate da banco per esposizione paste, brioches e pizette, su uno o più piani costruite in acciaio inox con antine trasparenti sui due fronti e ripiano di base estraibile, con dispositivo di umidificazione.

g) Tostiera elettrica professionale;

h) Piastre/Grill in ghisa trattate per facilitare la pulizia con rivestimento in acciaio inox, dotata di cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura

i) Vetrina refrigerata illuminata con gruppo incorporato. Chiusura posteriore in plexiglass su guide scorrevoli. Impianto refrigerante statico con capillare, sbrinamento automatico con resistenza elettrica nell'evaporatore e sonda di fine sbrinamento, pannello comandi con termostato elettronico, sistema anticondensa vetro con resistenza a comando. Classe climatica 3 (25° -60% U.R.). Temperatura di esercizio +3° +7°C.

j) Affettatrice professionale a gravità per salumi, formaggi, verdure. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato.

k) Granitore sorbettiera e creme fredde a 2 campane

l) Sgabelli per bancone bar

m) Sedie e tavolini in numero tale da rispettare i requisiti igienico sanitari ed ambientali;

n) Bidoni Portarifiuti e cestini

AREA LABORATORIO - DEPOSITO

L'area deve rispondere ai seguenti criteri:

- devono essere previsti piani di lavoro ed eventuali pensili armadiati in modo da garantire l'igienicità delle preparazioni e lo stoccaggio riparato e separato di utensili, stoviglie e materie prime.
- tutti i piani di cottura devono essere installati sotto cappa munita di impianto di aspirazione che permetta l'espulsione di fumi e vapori in modo tale da evitare eventuali inconvenienti al vicinato;

- le materie prime deperibili devono essere riposte in frigorifero o scomparti a loro esclusivamente riservati;
- le pareti devono essere rivestite con materiale lavabile fino ad un'adeguata altezza;
- deve essere presente un lavello per la mondatura delle materie prime, idoneamente accessoriato con acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi e un sistema igienico di asciugatura. L'obbligo di tale lavello può essere derogato solo nel caso in cui la preparazione degli snack avvenga nel banco di miscita e gli snack preparati non comportino la necessità di mondatura delle materie prime; in tal caso può essere utilizzato il lavello destinato al lavaggio dei bicchieri che deve quindi essere idoneamente accessoriato e ubicato in zona separata rispetto a quella di preparazione;
- qualora la tipologia di snackeria richieda il servizio con stoviglie e posate non a perdere, il lavaggio dello sporco di rientro dalla sala può essere effettuato, in momenti diversi, sul lavello per la mondatura delle materie prime; in tal caso il lavello deve essere ubicato in modo tale da evitare punti di incrocio tra lo sporco di rientro e l'area di preparazione e deve essere accessoriato con piano di appoggio riservato allo sporco e idonea lavastoviglie;
- nel caso in cui il piano di preparazione degli snack sia ubicato nel banco di miscita e rivolto verso il fronte su cui staziona la clientela, esso deve essere riparato con idonea protezione rigida, lavabile e di profondità e altezza tali da evitare possibili insudiciamenti e contaminazioni degli alimenti.

Sarà composto, secondo l'allestimento esecutivo presentato dal Concessionario in sede di gara, da:

- 1) **Armadi** in acciaio inox AISI 304 con ante scorrevoli
- 2) **Pensili armadiati** in acciaio inox
- 3) **Pensili a giorno** in acciaio inox;
- 4) **Lavelli in acciaio** inox aperti o armadiati con o senza sgocciolatoio comprensivi di gruppo rubinetteria, miscelatore e doccia con prolunga.
- 5) **Armadi frigo** in acciaio inox
- 6) **Pattumiere** in acciaio inox con apertura a pedale

AREA DIPENDENTI

Il Concessionario dovrà provvedere a dotare gli spazi antibagno di adeguati **stipetti** per il personale dipendente.

ART. 35 - VERIFICA PERIODICA E FINALE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELL'ALLESTIMENTO

1. In qualunque momento il Concedente potrà effettuare verifiche dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato ed allestito, con l'intesa che, in caso di danni imputabili direttamente o indirettamente a imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto o negligente comportamento del Concessionario - fatta salva la normale usura -, quest'ultimo provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni.
2. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, il Concedente provvederà agli interventi necessari, previa comunicazione scritta al Concessionario, e addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa, maggiorata del 20%.
3. Tutte le verifiche avverranno alla presenza di un rappresentante del Concessionario e saranno oggetto di specifica verbalizzazione.

CAPO VI - DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LA MANUTENZIONE E CONDUZIONE

ART. 36 – OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO RIGUARDO ALLA MANUTENZIONE E CONDUZIONE

1. Al fine di assicurare il mantenimento in buono stato conservativo della struttura consegnata e garantire la continuità, l'affidabilità, l'efficienza e lo svolgimento in piena sicurezza del servizio oggetto del presente capitolato, il Concessionario assume a proprio carico tutte le spese relative al funzionamento e alla manutenzione ordinaria delle strutture, degli arredi, delle attrezzature e quant'altro necessario per mantenere la struttura del Punto Ristoro – Caffetteria in condizioni di efficienza, compresa la riparazione di guasti e/o la sostituzione di parti o componenti, nonché il loro stato di assoluta igiene e pulizia.

2. A titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano, negli allegato B, una serie di attività da eseguirsi a cura e spese del Concessionario, fermo restando, altresì, l'obbligo in capo a quest'ultimo di provvedere a tutta una serie di interventi, anche se non compresi e descritti negli allegati B, necessari per garantire il generale buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità della struttura affidata in gestione.

3. Al riguardo, in caso di contestazioni specifiche da parte del Concedente, il Concessionario è tenuto a provvedere ai necessari interventi, entro il termine assegnato dal Concedente.

4. Ove il Concessionario non adempia, il Concedente potrà, a prescindere dall'applicazione delle penali previste dal presente capitolato, e fermo restando il risarcimento dei danni, procedere direttamente all'esecuzione degli interventi ritenuti urgenti, ponendo la relativa spesa a carico del Concessionario, senza che questi abbia nulla a pretendere.

5. La gestione della struttura e la connessa responsabilità, ivi compresa la vigilanza e la custodia della stessa, attribuita in capo al Concessionario, si intende assunta in via continuativa per tutto il periodo di vigenza della presente concessione.

6. In via generale, oltre a quanto sopra stabilito, lo svolgimento del servizio comprende l'assunzione dei seguenti obblighi:

a) pulizia degli spazi complessivamente assegnati (Punto Ristoro – Caffetteria, terrazza e della porzione di giardino) compresa lo svuotamento cestini e la corretta differenziazione dei rifiuti; Le operazioni di pulizia e sanificazione nonché la movimentazione dei rifiuti deve essere effettuata continuamente durante e dopo l'orario di chiusura e dovranno essere organizzate compatibilmente con l'affluenza e presenza della clientela;

b) rispetto della normativa/prescrizioni vigenti in tema di utilizzo degli impianti nel rispetto delle norme igienico sanitarie, di sicurezza sui luoghi di lavoro e prevenzione incendi; per tutta la durata della presente concessione, il Concessionario è responsabile del mantenimento delle condizioni di sicurezza, e deve procedere agli adempimenti ivi previsti, se e in quanto obbligatori per gli impianti e le strutture dati in concessione;

c) pagamento delle utenze di acqua, energia elettrica e telefonia dei consumi riferibili al concessionario; a tal fine il Concessionario intesterà a sé i contratti con le Aziende fornitrici delle varie utenze nel caso in cui ciò sia possibile grazie alla separazione dei relativi impianti. Tale

operazione è curata dal Concessionario e si deve perfezionare prima dell'avvio della gestione; il mancato rispetto dell'obbligo citato costituisce grave inadempimento sanzionabile con la risoluzione del contratto. Nel caso in cui la separazione fisica degli impianti non risulti possibile si procederà all'addebito al Concessionario dei consumi relativi alle utenze secondo un calcolo millesimale. Il mancato rimborso al concedente delle spese sostenute e riferibili a oneri a carico del concessionario determina grave inadempimento sanzionabile con la risoluzione del contratto.

d) accertamento relativo al completo abbandono dei locali e degli spazi antistanti da parte degli utenti estranei al personale dell'Ente Concedente all'atto di ogni chiusura giornaliera;

e) risultando il Concessionario a tutti gli effetti "*datore di lavoro*" ai sensi dell'art. 2 D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture ad imprese terze o a lavoratori autonomi nell'ambito della gestione del Punto Ristoro – Caffetteria, il Concessionario dovrà provvedere a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza – D.U.V.R.I., di cui all'art 26 del D. Lgs. 81/08 e ss.mm.ii.

7. La connettività del bar dovrà essere attivata tramite contratti a cura e spese del Concessionario in quanto l'edificio non è servito da linea telefonica analogica tradizionale.

ART. 37 - OBBLIGHI DEL CONCEDEnte

1. Gli interventi di carattere straordinario sulla struttura di cui al precedente art. 1, comma 1, sono a carico del Concedente, ad esclusione di tutte le riparazioni determinate da inadempienza, imperizia o mancata o inadeguata attuazione degli interventi manutentivi di carattere ordinario da parte del Concessionario, debitamente accertate dal Settore competente.

2. Il Concessionario è tenuto a segnalare al Concedente gli interventi di manutenzione straordinaria distinti tra:

a) ritenuti indispensabili per il funzionamento della struttura; la mancata segnalazione entro 48 ore dal verificarsi dell'evento, comporta la comminazione delle penali di cui al successivo art.42;

b) ritenuti funzionali al miglioramento del servizio offerto alla cittadinanza al fine di consentire al Concedente la programmazione degli stessi e il reperimento delle risorse necessarie (entro il 31.05. a valere sull'anno successivo).

3. Per quanto riguarda gli interventi di manutenzione straordinaria ritenuti indispensabili, il Concedente si riserva la facoltà di verificare la richiesta. Il Concedente verificherà l'intervento segnalato e controllerà le cause che lo hanno determinato; qualora da verbale dei competenti Settori risultasse negligenza, si avvierà la procedura di applicazione delle penali, in quanto trattasi di inadempienza contrattuale, oltre ad ordinare il ripristino, a cura e spese del Concessionario, entro un congruo termine, di volta in volta stabilito. In caso di inadempienza ovvero decorsi i termini di cui sopra infruttuosamente, si procederà d'ufficio a valere sulla cauzione definitiva.

Art. 38 – INTERVENTI DI NECESSITÀ E URGENZA

1. In caso di necessità di interventi a carattere d'urgenza al fine di garantire la salvaguardia della struttura, l'incolumità dell'utenza e la continuità dei servizi, sarà obbligo del Concessionario intervenire con immediatezza assicurando l'intervento minimo necessario ad evitare grave pregiudizio alla struttura medesima. Le relative spese sono da intendersi ricomprese nella redditività della concessione e nulla potrà pretendere il Concessionario.

2. Qualora la rimessa in pristino richieda lavori di manutenzione straordinaria, il gestore informerà immediatamente il Concedente evidenziandone la motivazione.

3. Il Concedente si impegna ad accertare entro 7 gg. dalla segnalazione e/o intervento l'indifferibile urgenza e valuterà l'effettività o meno delle circostanze.

4. In caso di riscontro favorevole, il Concedente procederà, nel rispetto dei tempi di legge, ad effettuare l'intervento; in caso di riscontro negativo, si avvierà la procedura di applicazione delle penali, in quanto trattasi di inadempienza contrattuale, oltre ad ordinare il ripristino, a cura e spese del Concessionario, entro un congruo termine, di volta in volta stabilito. In caso di inadempienza ovvero decorsi i termini di cui sopra infruttuosamente, si procederà d'ufficio a valere sulla cauzione definitiva.

5. Farà carico al Concessionario la chiusura immediata della struttura in caso di grave rischio strutturale e/o climatico a salvaguardia dell'incolumità dell'utenza.

ART. 39 – ATTI VANDALICI

1. In caso di atti vandalici, tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria strumentali alla rimessa in pristino della struttura sono a carico del Concessionario, il quale dovrà provvedervi nel più breve tempo possibile. Il Concedente si riserva di stabilire tempi massimi, al fine di assicurare la continuità del servizio. In caso di mancato intervento del Concessionario nei tempi massimi stabiliti si procederà d'ufficio e a valere sulla cauzione definitiva.

2. Il Concessionario, in virtù di quando disposto al comma 1 del presente articolo, si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazione polizza assicurativa per danni materiali all'immobile ed al contenuto derivanti da atti vandalici, nei termini indicati al successivo art. 10 "Oneri assicurativi".

CAPO VII– CONTROLLI

ART. 40 - CONTROLLO SUGLI INTERVENTI – CONTROLLO DI QUALITÀ DEI SERVIZI

A) Controllo sugli interventi e sugli obblighi di natura fiscale

1. Il Concedente, a mezzo di propri funzionari o di incaricati autorizzati, può accedere al Punto Ristoro- Caffetteria, in qualunque tempo e senza obbligo di preavviso, allo scopo di accertare:

a) l'esatta osservanza da parte del Concessionario delle prescrizioni previste nel presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;

b) la regolare effettuazione delle operazioni di ordinaria manutenzione atte a mantenere la struttura, gli arredi, le attrezzature e i macchinari e i beni mobili in genere, in condizioni di funzionalità ed efficienza e ad adeguarli alle prescrizioni previste dalla legge o dai regolamenti;

d) l'osservanza degli obblighi fiscali connessi all'attività, anche per il tramite degli Enti competenti alle verifiche fiscali e fatto salvo il loro autonomo intervento.

2. A seguito delle ispezioni e dei controlli effettuati, qualora venissero accertate inadempienze

contrattuali o, comunque, situazioni di pericolo per gli utenti del servizio e per il personale alla medesima adibito, il Concedente intima al Concessionario l'esecuzione degli interventi dovuti in base al capitolato e comunque necessari a garantire la sicurezza.

3. Nelle more di realizzazione degli interventi volti al ripristino della sicurezza nella struttura, qualora la situazione di pericolo sia confermata dal Concedente, il Concessionario ha l'obbligo di interdire l'accesso alla struttura da parte degli utenti.

4. Il concessionario non avrà diritto ad alcun corrispettivo, rimborso o indennizzo nel caso in cui si rendesse necessaria l'interruzione, anche solo parziale, del servizio per consentire la realizzazione di interventi presso la struttura affidata.

B) Controllo di qualità dei servizi

5. Il Concedente si riserva di eseguire la supervisione e il controllo esterno sul processo di erogazione dei servizi oggetto del capitolato; in particolare si riserva:

- a) l'esecuzione di sopralluoghi, anche nel centro cottura esterno di cui all'art. 26 comma 3 del presente capitolato, e di riferirne i risultati in forma scritta, con evidenza fotografica;
- b) verifiche ispettive per effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli con proprio personale qualificato, per verificare la rispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del capitolato/contenuto dell'offerta tecnica.

6. Il Concessionario è obbligato a fornire al personale addetto ai controlli tutta la collaborazione necessaria e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli incaricati.

7. Al termine dei controlli, di cui al precedente primo capoverso, è redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti.

8. Il Concedente provvede ad eseguire, direttamente, o a mezzo di personale dallo stesso autorizzato, ovvero tramite gli Enti competenti, i seguenti controlli a vista del servizio, elencati a titolo esemplificativo:

- a) controllo sulle condizioni ed idoneità all'uso anche sotto il profilo igienico-sanitario della struttura consegnata;
- b) controllo sulla pulizia dei locali;
- c) controllo sull'esecuzione della manutenzione ordinaria;
- d) controllo sugli orari di apertura al pubblico;
- e) controllo sull'esposizione al pubblico dei prezzi secondo quanto disposto dall'art. 34 della L.R. n. 5/2006 e sulla loro regolare applicazione;
- f) controllo sulla presenza del personale in misura tale da garantire un'efficiente gestione del servizio;
- g) controllo su osservanza del Manuale HACCP.

9. Il Concessionario si obbliga, inoltre, a fornire prima dell'avvio della gestione i nominativi del personale/soci adibiti alla gestione del servizio.

10. Il Concedente si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli necessari a verificare l'osservanza

degli obblighi derivanti dal presente capitolato/contenuto offerta tecnica.

ART. 41 - SOSPENSIONI E INTERRUZIONI

1. Le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno considerarsi ad ogni effetto servizio di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate. Gli eventuali possibili casi di interruzione del servizio, dovuti a cause di forza maggiore, saranno specificamente esaminate dal Concedente, dietro relazione del competente ufficio. Eventuali sospensioni dovranno essere tempestivamente comunicate al Concedente.

2. In caso di arbitrario abbandono o di sospensione, il Concedente potrà affidare ad altro operatore economico la gestione del servizio per l'esecuzione d'ufficio.

3. Nessun indennizzo sarà dovuto dal Concedente al Concessionario qualora la struttura si renda inagibile per un periodo non superiore a giorni 60 in conseguenza di qualunque motivo anche se dipendente da fattori che devono essere riferiti al Concedente. Oltre tale termine nessun indennizzo sarà dovuto dal Concedente al Concessionario qualora il protrarsi dell'inagibilità sia imputabile a caso fortuito e/o forza maggiore o qualunque altra causa indipendente dalla volontà del Concedente o del Concessionario.

4. Il Concedente si riserva di concedere una proroga del termine di validità della presente concessione, per un periodo corrispondente all'interruzione della gestione, nei soli casi previsti dall'ultimo periodo del comma 3 del presente articolo.

ART. 42 – INADEMPIENZE CONTRATTUALI – PENALI

1. Qualora il Concedente riscontrasse inadempienze agli obblighi assunti ovvero violazioni di disposizioni contenute nel presente capitolato, provvederà alla formale contestazione al Concessionario. Il Concessionario dovrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro 15 giorni dal ricevimento della contestazione, o altro termine che verrà stabilito dal Concedente. In caso di urgenza entro 48 ore. Ove le controdeduzioni non venissero prodotte nel termine assegnate, oppure, a giudizio del concedente, risultassero insoddisfacenti, saranno applicate le seguenti penali:

PUNTO RISTORO – BAR – CAFFETTERIA

a) € 1.000,00 (mille euro/00) per ogni giorno di chiusura ingiustificata del Punto Ristoro – Caffetteria, non preventivamente autorizzata. Si intende ingiustificata la chiusura nei giorni indicati nell'art. 23;

b) da € 100,00 (cento/00) ad € 300,00 (trecento/00) in caso di mancata o insoddisfacente pulizia quotidiana dei locali;

c) da € 100,00 (cento/00) ad € 3.000,00 (tremila/00) in caso di mancata effettuazione di manutenzione ordinaria; la penale potrà essere moltiplicata per un coefficiente da un minimo di 2 ad un massimo di 10 in misura direttamente proporzionale all'onerosità dell'intervento non effettuato;

d) da € 100,00 (cento/00) ad € 3.000,00 (tremila/00) in caso di mancata effettuazione di interventi di manutenzione straordinaria derivanti da una mancata o inadeguata attuazione degli interventi

di manutenzione ordinaria: la penale potrà essere moltiplicata per un coefficiente da un minimo di 2 ad un massimo di 10 in misura direttamente proporzionale all'onerosità dell'intervento non effettuato;

e) da € 100,00 (cento/00) ad € 3.000,00 (tremila/00) in caso di mancata effettuazione degli interventi di necessità ed urgenza: la penale potrà essere moltiplicata per un coefficiente da un minimo di 2 ad un massimo di 10 in misura direttamente proporzionale all'onerosità dell'intervento non effettuato;

f) da € 300,00 (trecento/00) ad € 1.000,00 (mille/00) per ogni irregolarità in caso di mancato rispetto delle norme igieniche (ivi compresa l'inosservanza delle prescrizioni contenute nel Manuale HACCP) e regolamentari;

g) da € 200,00 (duecento/00) ad € 1.000,00 (mille/00) per la mancata segnalazione di interventi di manutenzione straordinaria, ritenuti indispensabili per il funzionamento della struttura, entro 48 ore dal verificarsi dell'evento;

h) da € 500,00 (cinquecento) ad € 2.000,00 (duemila/00) in caso di adozione del provvedimento di rimozione di macchine per il gioco d'azzardo (videopoker e simili), come previsto dal precedente art. 23, comma 5;

i) per ogni altra inadempienza, riscontrabile anche a seguito di comprovata segnalazione degli utenti, non prevista nei punti precedenti, da un minimo di € 100,00 fino ad un massimo di € 2.000,00 a seconda della gravità dell'inadempienza accertata;

j) salve le segnalazioni alle Autorità competenti e la risoluzione del contratto in caso di reiterazione (3 nel corso della concessione) della medesima violazione, rilevazione della mancata emissione degli scontrini fiscali da € 500,00 (cinquecento/00) ad € 2.000,00(duemila/00).

SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE IN CATERING

a) Standard merceologici:

1. € 500,00 (cinquecento) per:

- mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche;
- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- etichettatura non conforme alla vigente normativa.
- mancato utilizzo/carenza in termini di qualità e quantità dei prodotti alimentari nel rispetto delle specifiche previste dall'art. 28 e scostamenti quali/quantitativi risultanti dagli impegni assunti dal Concessionario relativamente ai Criteri Ambientali Minimi. Al superamento del detto limite le penali sono raddoppiate.

2. € 1.000,00 (mille) nel caso in cui il Concessionario non avverta il Concedente del mancato utilizzo/mancaza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica.

b) Quantità:

1. € 500,00 (cinquecento) per:

- non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- mancata o errata consegna di diete speciali personalizzate;

c) Rispetto del menù:

1. € 500 (cinquecento) per:

- mancato rispetto del menù previsto (primo piatto);
- mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto);

2. € 250 (duecentocinquanta) per:

- mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- mancato rispetto del menù previsto (frutta)

d) Igienico-sanitari:

1. € 250,00 (duecentocinquanta) per:

- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici. rinvenimento di parassiti.
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo.

2. € 500,00 (cinquecento) per:

- inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Cottura o presso i locali di somministrazione.
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura, da parte del personale addetto al trasporto dei pasti, da parte del personale destinato alla somministrazione
- inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.

3. € 5.000,00 (cinquemila) per fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

e) Tempistica:

1. € 500,00 (cinquecento) per:

- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

ALLESTIMENTO DEI LOCALI – FORNITURA DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

a) Tempistica:

1. €500,00 (cinquecento euro) per ogni giorno di ritardo nell'apertura dei locali rispetto al termine fissato dall'art. 4 comma 2 (01.03.2019) per cause imputabili al Concessionario.

2. Le penali, previa adeguata contestazione secondo le modalità di cui al comma 1 del presente articolo, ove non liquidate direttamente dal Concessionario, saranno incamerate attingendo direttamente dalla cauzione definitiva, che dovrà essere di volta in volta reintegrata.

3. Le suddette penali potranno essere reiterate anche ogni giorno in caso di mancanza di adempimento.

4. E' facoltà del Concedente non considerare soggetti a penale gli errori di lieve entità, purché gli stessi non si ripetano in maniera sistematica in un breve periodo e siano di valenza modesta.

5. Tutte le contestazioni sollevate dal Concedente al Concessionario dovranno essere verificate *in loco* ed in contraddittorio tra le Parti.

ART. 43 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – DIRITTO DI RECESSO

1. Qualora il Concedente rilevi gravi ed ingiustificate inadempienze del Concessionario alle proprie obbligazioni, potrà dichiarare risolto il contratto a norma del Codice Civile (artt. 1453 ss), richiamando in via analogica e per quanto applicabili le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016 (art. 108) ovvero procedere all'esecuzione d'ufficio, rivalendosi poi sulla cauzione definitiva e fermo il diritto al ristoro dei superiori danni.

2. Inoltre, ai sensi dell'art. 1456 C.C., costituiscono clausola risolutiva espressa le seguenti inadempienze contrattuali che dovessero verificarsi durante lo svolgimento dei servizi:

- a) grave negligenza o frode del Concessionario nello svolgimento delle prestazioni;
- b) ritardo ingiustificato nell'esecuzione degli interventi, prestazioni o altri obblighi previsti nel capitolato, tali da pregiudicare in modo sostanziale e tangibile il raggiungimento degli obiettivi che il Concedente intende perseguire con la concessione;
- c) indisponibilità ingiustificata ad eseguire interventi indicati dal Concedente in caso di somma urgenza, per rischio concreto di danni a persone o cose;
- d) mancata esecuzione degli interventi programmati a norma degli allegati B;
- e) grave inosservanza di norme legislative e regolamentari in materia di sicurezza sul lavoro, inquinamento atmosferico o idrico, prevenzione infortuni, procedure di emergenza e di tutela della sicurezza nello svolgimento del servizio;
- f) gravi inadempienze negli obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa nei confronti dei lavoratori;
- g) stato di fallimento, di liquidazione, amministrazione controllata o qualsiasi altra causa equivalente, sopravvenuti a carico del Concessionario; per il concordato preventivo, si applica l'art. 186 bis Legge Fallimentare così come modificato dall'art. 33 D.L. n. 83/2012;
- h) subappalto non autorizzato dei servizi in concessione;
- i) cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il rapporto di concessione;
- j) mancato mantenimento delle polizze assicurative di cui all'art. 10 del presente Capitolato;
- k) mancata reintegrazione della cauzione nei termini perentori stabiliti dal Concedente;
- l) gravi violazioni di clausole contrattuali, ritenute essenziali dal presente capitolato che compromettano la regolarità della gestione nonché il rapporto di fiducia tra Concedente e Concessionario; in particolare comporterà la risoluzione del contratto la mancata apertura non autorizzata per più di tre volte all'anno;
- m) gravi carenze igienico-sanitarie segnalate dall'Autorità competente;
- n) comminazioni di penali per un importo complessivo, nel corso dell'intera concessione, superiore ad € 50.000,00;
- o) ritardo nel pagamento del canone previsto all'art. 6 per un periodo superiore a 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi;
- p) mancata intestazione delle utenze energetiche ed idriche di cui all'art. 36 prima dell'avvio della gestione, salvo che;
- q) mancata redazione o aggiornamento del Manuale HACCP.

3. Nel caso in cui si sia verificata una delle circostanze predette, il Concedente potrà avvalersi della clausola risolutiva espressa mediante comunicazione in forma scritta da inviarsi al Concessionario entro 45 giorni dal verificarsi della condizione. Il mancato esercizio della facoltà nei predetti termini non costituisce in alcun modo rinuncia al diritto risarcitorio, alla formulazione di ogni

domanda o eccezione, ivi compresa quella di risoluzione, da parte del Concedente.

4. Le suddette sanzioni convenzionali saranno applicate anche ove l'inadempienza comporti sanzioni di altra natura.

5. Il Concessionario è sempre tenuto al risarcimento dei danni a lui imputabili.

6. In caso di anticipata risoluzione del contratto e comunque con lo scadere naturale dello stesso, tutte le autorizzazioni, licenze o concessioni in possesso del Concessionario e relative al Punto Ristoro – Caffetteria decadono automaticamente senza che il Concessionario possa vantare diritti di qualsiasi natura.

7. Il Concedente può recedere dal contratto prima della scadenza, con preavviso non inferiore a tre mesi, per ragioni di pubblico interesse, o, con effetto immediato da ricevimento di comunicazione per raccomandata, in attuazione di disposizioni normative obbligatorie che comportino la cessazione della gestione, fatti salvi i diritti del Concessionario.

8. Il Concessionario avrà la facoltà di interrompere il rapporto, prima della naturale scadenza, con un preavviso di almeno tre mesi, per giusta causa come definito dall'art. 2119 del Codice civile.

CAPO VIII – DISPOSIZIONI FINALI

ART. 44- SPESE CONTRATTUALI E SPESE DI PUBBLICITA'

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto saranno ad esclusivo carico del Concessionario. Sono a carico del concessionario, il quale è obbligato al rimborso entro sessanta giorni dall'aggiudicazione, le spese di pubblicità legale sostenute ed anticipate dall'Amministrazione Concedente ai sensi dell'art. 5 comma 2 del D.M. 12/02/2016. L'importo complessivo dei suddetti oneri e spese è stimato in € 8.000,00.

ART. 45 - DISPOSIZIONI VARIE

1. La mancata sottoscrizione del contratto a seguito della richiesta da parte del Concedente comporta la decadenza dell'aggiudicazione della concessione.

2. In tal caso il Concedente si riserva la facoltà di aggiudicare la concessione al concorrente che segue nella graduatoria della gara purché la relativa offerta sia stata ritenuta appropriata dall'Ente Concedente.

3. Il servizio non potrà essere sospeso o abbandonato dal Concessionario per nessun motivo, fatti salvi gravi motivi familiari e comunque previa autorizzazione del Concedente.

4. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente capitolato, si rinvia, in quanto con esso compatibile, alla legislazione vigente in materia e agli artt. 1655 e seguenti del Codice Civile e alle altre disposizioni in materia di contratti.

ART. 46 - PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Ai sensi dell'art. 3 della Legge 13.08.2010 n. 136 l'aggiudicatario assume obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, in particolare quello di comunicare tempestivamente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati previsti dall'art. 3 comma 1 della legge suddetta, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate a operare su di essi.

ART. 47 – FORO COMPETENTE

1. Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto sono devolute all'autorità giudiziaria competente del Foro di Cagliari con esclusione della competenza arbitrale.

2. Nelle more della risoluzione delle controversie, il Concessionario non può comunque rallentare o sospendere le attività gestionali che costituiscono oggetto della presente concessione, né rifiutarsi di eseguire gli ordini impartiti dal Concedente.

ART. 48 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il regolare andamento dell'esecuzione del contratto viene assicurato dal Direttore dell'Esecuzione, nominato dal Responsabile del Procedimento, che provvede:

- al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico – contabile dell'esecuzione del contratto;
- ad assicurare la regolare esecuzione del contratto da parte del concessionario, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali, avvalendosi anche della collaborazione degli Uffici della Città metropolitana di Cagliari.