

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Gara d'appalto per l'affidamento del

SERVIZIO DI GESTIONE E CONDUZIONE DELLA BUVETTE DEL  
CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

CODICE C.I.G.: 7632675AA8

#### 1 OGGETTO DELL'APPALTO - DEFINIZIONI

- 1.1. Il presente Capitolato descrive nel dettaglio le attività e le modalità di gestione ed erogazione dell'affidamento dei servizi di:
  - a) **buvette presso la sede principale del Consiglio Regionale della Campania al Centro Direzionale, Is. F/13, primo piano interrato, con attività di bar/caffetteria e la preparazione e la somministrazione dei pasti all'utenza indicata all'art. 3;**
  - b) **distribuzione al dettaglio di generi alimentari preconfezionati;**
  - c) **organizzazione eventi e iniziative del Consiglio Regionale connesse al funzionamento degli organi consiliari e del cerimoniale;**
  - d) **distribuzione pasti presso uffici F8.**
- 1.2. Per "Gestore" si intende l'impresa alla quale viene affidato il servizio di cui al punto 1,1;
- 1.3. Per "Amministrazione" si intende il Consiglio Regionale della Campania.

---

#### 2 DURATA DELL'APPALTO

- 2.1. La durata dell'appalto è stabilita in anni 2 (due) dalla data di effettivo inizio del servizio con un contributo totale di € 204.000,00, per i punti a), b) e d), dell'articolo 1.1.
- 2.2. La data di inizio del servizio è fissata al giorno successivo alla firma del verbale di consegna dei locali e delle attrezzature, ed entro 30 (trenta) giorni dalla sottoscrizione del contratto tra le parti.
- 2.3. Al fine di evitare l'interruzione dei servizi di cui all'articolo 1, il Gestore, alla scadenza contrattuale e comunque fino all'assunzione della gestione da parte del nuovo aggiudicatario, è obbligato alla prosecuzione del servizio alle condizioni stabilite dal presente capitolato speciale d'appalto.
- 2.4. L'obbligo di cui al comma precedente vige anche nei casi di risoluzione del presente capitolato speciale.

---

#### 3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

- 3.1. L'utenza è composta dai Consiglieri regionali, dai dipendenti regionali e da eventuali utenze esterne aventi rapporti con l'Amministrazione.

---

#### 4 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Le tipologie di servizio sono quelle di seguito descritte:

- 4.1. La preparazione e la somministrazione di pasti con servizio al tavolo presso la Sala ristorante e di servizio bar al banco.
- 4.2. Svolgimento del servizio presso le strutture del Consiglio attualmente ubicate in F8 e F13.
- 4.3. Erogazione di servizio per eventi a richiesta dell'Amministrazione.
- 4.4. La vendita al dettaglio di generi alimentari preconfezionati.

---

#### 5 ALLEGATI

- 5.1. È allegata al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale la seguente documentazione:
  - ALLEGATO [A]-(SPECIFICHE TECNICHE)

- ALLEGATO [B]-(CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI)
- ALLEGATO [C]-(FORMULARIO PREZZI)

---

6 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

---

- 6.1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nell'ALLEGATO [A]-(SPECIFICHE TECNICHE)che costituisce parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

---

7 DIMENSIONE DEL SERVIZIO

---

- 7.1. La dimensione complessiva della gestione del servizio è calcolata su 250 giornate anno.

---

8 CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

---

- 8.1. Il funzionamento della buvette è previsto in maniera continuativa in corrispondenza dell'apertura ordinaria degli uffici, solitamente dal lunedì al venerdì, per tutti i mesi dell'anno, nella fascia oraria 07,30 - 19,00, nonché per tutti gli altri giorni nei quali gli uffici sono aperti per motivi istituzionali, eventualità che obbliga l'Amministrazione a darne tempestiva e preventiva comunicazione al Gestore.

---

9 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

---

- 9.1. Il Gestore, in caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, è tenuto a darne comunicazione all'Amministrazione con almeno due giorni di anticipo.
- 9.2. Al verificarsi delle condizioni di cui sopra, potranno essere concordate con l'Amministrazione, in via straordinaria, modalità diverse di somministrazione quali pasti freddi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata tra le Parti.
- 9.3. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna.
- 9.4. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Gestore.

---

10 OBBLIGHI E SPESE A CARICO DEL CONSIGLIO REGIONALE

---

- 10.1. L'Amministrazione mette a disposizione del Gestore i locali, gli impianti, le attrezzature fisse e mobili necessarie per la preparazione e la somministrazione dei pasti e del servizio di bar/caffetteria e gastronomia e per la vendita al dettaglio di generi alimentari preconfezionati.
- 10.2. L'Amministrazione si obbliga a vietare l'accesso alla propria sede is. F/13 a terzi per la fornitura di pasti o del servizio bar/caffetteria, ad eccezione del caso previsto al successivo punto 13.12. In caso di segnalazione comprovata da parte del gestore di episodi di fornitura da parte di soggetti esterni dei predetti servizi, l'Amministrazione corrisponderà una penale pari ad euro 50,00 per segnalazione alle società addette al portierato ed al servizio di vigilanza.
- 10.3. Assume a proprio carico le spese relative:
- 10.3.1. all'arredamento dei locali, alla fornitura, a suo insindacabile giudizio, di attrezzature e macchinari necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti e del servizio bar/caffetteria;
  - 10.3.2. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali;

- 10.3.3. al rinnovo totale o parziale degli impianti, macchinari, attrezzature fisse e mobili compresi gli accessori d'uso, nonché alla loro manutenzione nei soli casi di deterioramento dovuto al normale uso;
  - 10.3.4. alle utenze (luce, acqua e telefono), ai consumi di gas e combustibili in genere, riscaldamento e condizionamento;
  - 10.3.5. alla disinfestazione dei locali adibiti a cucina, magazzinaggio delle derrate alimentari, buvette e bar da effettuarsi almeno ogni quattro mesi;
  - 10.3.6. al servizio di lavaggio di tovaglie, coprimacchia e tovaglioli.
- 10.4. In caso di guasti o rotture causate da imperizia, negligenza o dolo del personale posto alle sue dipendenze le spese sono a carico del Gestore

#### 11 OBBLIGHI E SPESE A CARICO DEL GESTORE

- 11.1. Sono a carico del Gestore le spese relative:
- 11.1.1. all'approvvigionamento delle derrate alimentari nonché dei prodotti diversi per il servizio bar/ caffetteria e per la vendita al dettaglio di generi alimentari preconfezionati;
  - 11.1.2. alla pulizia giornaliera dei locali adibiti a cucina, magazzini, celle frigorifere, buvette e bar, delle relative attrezzature fisse e mobili, dei macchinari e degli utensili utilizzati per la preparazione e somministrazione dei pasti, nonché dei prodotti necessari per la loro pulizia e disinfezione (compresi stracci, spugne, canovacci per la cucina, ecc.);
  - 11.1.3. all'acquisto, previa approvazione da parte dell'Amministrazione, delle divise di servizio del personale;
  - 11.1.4. alla manutenzione e lavaggio e, qualora necessari, al rinnovo parziale o totale delle divise di servizio del personale che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, particolarmente curate e indossate regolarmente;
  - 11.1.5. all'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti o dei prodotti del bar (tovagliati e tovagliolini in carta, film ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina, sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, eventuali stoviglie e posate in plastica, ecc.);
  - 11.1.6. alle spese di cui al precedente articolo 10, punto 10.4.;
  - 11.1.7. alle attrezzature, ivi comprese quelle occorrenti per lo svolgimento del servizio di cui al punto 4.4., e macchinari aggiuntivi che riterrà opportuno acquisire, previo formale assenso dell'Amministrazione, comprese quelle necessarie all'eventuale installazione e smantellamento;
  - 11.1.8. la disinfezione giornaliera, con appositi prodotti, dei locali adibiti a bar, cucina magazzini, nonché dei macchinari, banchi e strumenti di lavoro;
  - 11.1.9. il lavaggio, asciugatura e riordino di tutti gli strumenti e macchinari usati per la preparazione e cottura dei cibi, per la somministrazione dei pasti e dei prodotti del bar, comprese le stoviglie, posate e vassoi, nonché il ritiro di vuoti a perdere o a rendere;

- 11.1.10. la raccolta differenziata dei rifiuti con separazione degli stessi in appositi contenitori per facilitare il riutilizzo di materiali riciclabili, previo accordo con l'azienda preposta al ritiro degli stessi;
- 11.1.11. alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- 11.2. È fatto esplicito divieto al Gestore di adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Consiglio Regionale, nonché le attrezzature per scopi diversi da quelli previsti dal presente capitolato speciale.

#### 12 ATTREZZATURE E MATERIALI

- 12.1. Le attrezzature fisse e mobili, gli impianti e i materiali di proprietà del Consiglio Regionale necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti, nonché per l'espletamento del servizio di bar/caffetteria, sono quelli risultanti dall'inventario-verbale di consegna, redatto in contraddittorio e firmato dalle parti, che costituisce parte integrante e contestuale del contratto di affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato speciale.
- 12.2. Il Gestore si obbliga ad utilizzare con la massima diligenza i beni, di cui al comma precedente; ne cura la manutenzione e si impegna a restituirli in buono stato di conservazione alla scadenza contrattuale.
- 12.3. Alla scadenza contrattuale il Gestore si obbliga a corrispondere il valore dei beni inventariati di cui sia stata accertata la mancanza in apposito verbale per causa imputabile a negligenza, imperizia o dolo del Gestore o del personale posto alle sue dipendenze.
- 12.4. A tal fine, il controvalore dei beni di cui al comma precedente viene rimborsato in base alla spesa effettuata per il loro acquisto rispondente al pari valore del materiale in uso.
- 12.5. Almeno una volta all'anno, il DEC verifica, in contraddittorio con il Gestore, la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni consegnati e ne accerta la corrispondenza all'inventario-verbale di consegna di cui al primo comma.
- 12.6. In caso di discordanza il DEC, previa ricognizione in contraddittorio con il Gestore, provvederà:
  - 12.6.1. a redigere un verbale dal quale dovrà risultare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni e/o i beni mancanti o danneggiati controfirmato dal Gestore o da un suo incaricato;
  - 12.6.2. all'eventuale incameramento, totale o parziale, del deposito cauzionale speciale appositamente costituito;
  - 12.6.3. a richiedere al Gestore la ricostituzione totale o parziale del deposito cauzionale speciale a seguito dell'incameramento di cui al precedente punto 12.6.2.;
  - 12.6.4. allo svincolo del deposito cauzionale speciale dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale o dell'effettiva cessazione del servizio).

#### 13 EROGAZIONE DEL SERVIZIO

- 13.1. Il servizio deve essere svolto dal Gestore con professionalità e nel rispetto del decoro e cortesia nei confronti degli utenti.
- 13.2. Il servizio dovrà essere assicurato, così come previsto al punto 8.1.

- 13.3. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata nella fascia oraria dalle ore 12,30 alle 15,00.
- 13.4. Qualora si verificassero circostanze per le quali gli orari di somministrazione dei pasti di cui al precedente punto 13.3. debbano variare, sarà cura dell'Amministrazione comunicare preventivamente l'esigenza al Gestore, anche per le vie brevi, senza che lo stesso possa opporre alcuna pretesa al riguardo.
- 13.5. Gli eventuali periodi di chiusura proposti dal gestore dovranno essere concordati e autorizzati dall'Amministrazione. L'autorizzazione richiesta potrà essere rifiutata per documentate e inderogabili esigenze.
- 13.6. Il Gestore e il personale posto alle sue dipendenze possono accedere ai locali a partire dalle ore 7,00 antimeridiane. La permanenza negli stessi è consentita fino alle ore 19,00.
- 13.7. L'Amministrazione potrà autorizzare l'accesso o la permanenza in orari diversi da quelli stabiliti al comma precedente per documentate e inderogabili esigenze del Gestore connesse allo svolgimento del servizio.
- 13.8. L'Amministrazione risponde di eventuali danni derivati al Gestore dall'impossibilità di effettuare il servizio giornaliero per fatti imprevedibili o per cause di forza maggiore, nella misura di un ventiduesimo del contributo assegnato di cui al successivo articolo 32.
- 13.9. L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento, per ragioni organizzative, le modalità di fruizione del servizio per ciò che riguarda l'accesso degli aventi diritto e/o degli autorizzati e l'orario di somministrazione dei pasti senza che il Gestore possa opporre nulla al riguardo.
- 13.10. L'Amministrazione, in caso di evento da effettuare all'interno del Consiglio, così come previsto al punto 1 del presente contratto, chiede al Gestore il preventivo di spesa nel quale dovrà essere chiaramente indicato il tipo di servizio offerto e la composizione del menù ed in particolare:
- l'allestimento di eventuali servizi di buffet freddo, coffee break, rinfreschi e simili, in concomitanza con l'ordinaria attività del bar, da effettuarsi nei locali del Consiglio Regionale in tutti i casi richiesti dal cerimoniale o comunque connessi al funzionamento degli organi consiliari;
  - assicurare il servizio, se richiesto, presso sedi consiliari per coffee break o rinfreschi assicurando un ristoro di bevande, croissant, rosticceria e sandwich.
- 13.11. Nel caso che il gestore si dichiari impossibilitato a soddisfare i servizi previsti dal presente capitolato speciale, l'Amministrazione si riserva di affidare a terzi il servizio i cui costi saranno addebitati al Gestore.
- 13.12. I prodotti offerti alla buvette, la loro descrizione, grammatura e qualità sono indicate nell'ALLEGATO [A]-(SPECIFICHE TECNICHE) e nell'ALLEGATO [B]-(CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI) del presente capitolato speciale.
- 13.13. Il Gestore, al fine di adempiere agli obblighi di cui sopra, dovrà impiegare un numero di addetti in grado di garantire il migliore standard qualitativo del servizio.
- 13.14. Al fine di garantire il servizio ristorazione il Gestore:
- 13.14.1. è obbligato ad offrire nel menu del giorno la scelta tra almeno quattro diversi primi piatti di cui uno al prezzo minimo indicato nella specifica *tab.1* contenuta nell'ALLEGATO [C]-(FORMULARIO PREZZI);
  - 13.14.2. è obbligato ad offrire, nel menu del giorno, la scelta tra almeno quattro diversi secondi piatti oltre alla disponibilità di uno alternativo. Uno dei secondi piatti

- deve essere fornito al prezzo minimo indicato nella specifica *tab. 2* contenuta nell'ALLEGATO [C]-(FORMULARIO PREZZI);
- 13.14.3. è obbligato ad offrire, nel menu del giorno, la scelta tra almeno quattro diversi contorni, caldi e freddi, due dei quali debbono essere forniti al prezzo minimo indicato nella specifica *tab. 3* contenuta nell'ALLEGATO [C]-(FORMULARIO PREZZI);
- 13.14.4. deve proporre nel menu del giorno, la scelta tra almeno quattro portate tra frutta e dolci, due delle quali (un frutto e un dolce) debbono essere forniti al prezzo minimo indicato nella specifica *tab. 4* contenuta nell'ALLEGATO [C]-(FORMULARIO PREZZI);
- 13.14.5. non deve superare lo specifico importo massimo indicato nelle tabelle contenute nell'ALLEGATO [C]-(FORMULARIO PREZZI) per quanto attiene al prezzo delle portate nel menu del giorno, di cui ai precedenti punti 13.14.1., 13.14.2., 13.14.3 e 13.15.4.;
- 13.14.6. si obbliga ad avere la lista dei vini, privilegiando quelli campani;
- 13.14.7. si obbliga a garantire, durante l'orario previsto per la somministrazione dei pasti, la disponibilità di fornire il servizio presso gli uffici del Consiglio;
- 13.14.8. deve avere la possibilità di servire, a richiesta, pietanze al di fuori di quelle previste nel menu ordinario del giorno, indicando chiaramente nello stesso, il relativo costo;
- 13.14.9. si obbliga a privilegiare prodotti e piatti tipici campani;
- 13.14.10. è obbligato, per le consumazioni al banco bar, ad applicare ai vari prodotti un prezzo che non superi quello che sarà offerto nell'ALLEGATO 4-(OFFERTA ECONOMICA);
- 13.14.11. deve garantire il consumo di un primo piatto-contorno-bevanda o secondo piatto-contorno-bevanda al prezzo del valore dei ticket in uso al personale del Consiglio Regionale.
- 13.15. Il Gestore è obbligato a rilasciare lo scontrino fiscale a tutti gli utenti del servizio prima che questi effettuino le consumazioni.
- 13.16. All'ingresso del bar il Gestore dovrà affiggere in posizione visibile, a sue spese, il listino prezzi dei principali prodotti in vendita, unitamente ad un estratto delle disposizioni relative alla composizione della consumazione tipo e alle condizioni che regolano il servizio.
- 13.17. Il Gestore ai sensi dell'art. 1.1 lettera c deve assicurare il servizio presso le sedi consiliari al fine di garantire lo svolgimento degli eventi organizzati.
- 13.18. Qualora le inadempienze nella gestione del servizio che determinano le penalità si dovessero verificare in un numero superiore a tre e con frequenza ritenuta eccessiva dall'Amministrazione, questa potrà, in ogni momento, a proprio insindacabile giudizio, considerare risolto di diritto il contratto, in danno e per colpa del Gestore, con rivalsa sulla cauzione definitiva e salva la facoltà dell'Amministrazione di chiedere i danni diretti e indiretti derivanti dalla risoluzione del contratto.

#### 14 PASTI DIETETICI PER PATOLOGIE ALIMENTARI

- 14.1. Il Gestore dovrà essere in grado di fornire pasti dietetici agli utenti riconosciuti affetti dalle seguenti patologie che ne faranno richiesta preventiva in base a specifiche prescrizioni mediche:
- celiachia;
  - diabete;
  - dislipidemia;
  - ipertensione;

- nefropatia.
- 14.2.** Il Gestore, nella specie, è tenuto a presentare un menu idoneo per tali patologie.

#### 15 APPROVVIGIONAMENTI

- 15.1.** Il Gestore provvederà, nel rispetto di quanto previsto al punto 2 dell'ALLEGATO [A]- (SPECIFICHE TECNICHE), all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi, necessari per la preparazione dei pasti e per il bar a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro corretta conservazione e magazzinaggio.
- 15.2.** I prodotti devono essere tutti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e corrispondere ai requisiti igienico-sanitari prescritti dalla Legge 30.4.1962, n. 283, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e a quelli prescritti dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
- 15.3.** È fatto divieto di somministrazione dei prodotti O.G.M. o dei suoi derivati. Il fornitore deve fornire, a tal scopo, apposita dichiarazione.
- 15.4.** La carne bovina e suina e le derrate alimentari contenente tali elementi, devono essere corredate dalle certificazioni previste dalle norme attualmente in vigore in materia igienico-sanitaria.
- 15.5.** L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli finalizzati all'accertamento della qualità, provenienza e stato di conservazione dei prodotti utilizzati, anche attraverso la consultazione della documentazione di acquisto.
- 15.6.** È tassativamente vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione, anche se non scaduti, oppure oltre la data di scadenza stabilita anche se apparentemente in buono stato di conservazione. Inoltre è altresì vietata la somministrazione di cibi confezionati precotti o liofilizzati, manipolati o comunque preparati fuori dalla cucina del Consiglio Regionale.
- 15.7.** È vietata la surgelazione di cibi preparati e cotti dal Gestore in quantità eccedenti il normale consumo allo scopo di somministrarli nei giorni o settimane successive, nonché l'offerta di cibi cotti nel giorno precedente ad eccezione del roast beef, della pasta o del riso freddi (variamente conditi con verdure fresche o con sottolio/sottaceti) e di salse/sughi in genere, la cui preparazione può risalire alle 24 ore precedenti e la cui somministrazione è subordinata, comunque, alla perfetta conservazione degli stessi.
- 15.8.** È vietata, inoltre, la risurgelazione di prodotti scongelati in precedenza allo scopo di evitare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati.
- 15.9.** I prodotti surgelati sono consentiti per il pesce e per i crostacei. I legumi e le verdure dovranno essere freschi ad eccezione di quelli fuori stagione che potranno essere surgelati.
- 15.10.** L'olio di semi occorrente per le frittiture dovrà essere di un solo seme e non potrà essere utilizzato per più di 4 volte. L'olio della friggitrice dovrà essere completamente sostituito quando presenti il caratteristico aspetto o colore di olio ossidato senza aggiunte parziali. La temperatura di esercizio della friggitrice dovrà essere adeguatamente controllata al fine di evitare l'alterazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto impiegato.

- 15.11. Lo scatolame è consentito unicamente per verdure sottolio e/o sottaceto, pomodori pelati, conserve di pomodoro per la preparazione di salse, sughi, frutta scioppata, tonno all'olio d'oliva, sardine, acciughe sotto sale, sgombro.

---

16 PERSONALE

---

- 16.1. Il numero minimo degli addetti al servizio di ristorazione della buvette e del bar/caffetteria è pari a n. 9 unità. Tra questi è prevista la presenza di un responsabile del servizio e delle attività, e un responsabile di sala che possa garantire l'accoglienza adeguata e il servizio ai tavoli. Le unità di personale per lo svolgimento del servizio sono indicate nel verbale di accordo tra la Società subentrante e le OO.SS. di categoria, richiamate dal Gestore nelle previsioni dal piano industriale, utilizzando le unità di personale in servizio da almeno sei mesi dalla data di pubblicazione del bando.
- 16.2. Dovrà essere sempre assicurata la presenza costante del numero di personale dichiarato in fase d'offerta (RELAZIONE TECNICA), costituito prioritariamente dalle unità di cui al verbale richiamato al punto 16.1. per motivi fiduciari e di sicurezza, fatto salvo eventuali esigenze motivate dal Gestore e comunicate preventivamente all'amministrazione. Il personale in servizio sarà munito di apposito badge per la rilevazione obbligatoria delle presenze giornaliere, presso il sistema di rilevazione presenze del Consiglio Regionale.
- 16.3. Gli addetti al servizio di preparazione e somministrazione dei pasti della buvette e del servizio bar/caffetteria e distribuzione alimentare devono essere in possesso di adeguata preparazione professionale e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legislazione vigente in materia, certificati dall'apposito libretto sanitario personale.
- 16.4. L'Amministrazione si riserva di richiedere al Gestore l'allontanamento del personale che abbia tenuto durante il servizio un comportamento oltraggioso o indecoroso nei confronti degli utenti o comunque tale da costituire pregiudizio all'immagine, al nome e al prestigio del Consiglio Regionale. La richiesta di cui al presente comma è comunicata per iscritto a mezzo e-mail all'indirizzo comunicato in sede di gara, indicando in essa le motivazioni. Il Gestore ha l'obbligo di intervenire *ad horas* provvedendo alla sostituzione.
- 16.5. Nel caso di variazione del personale o di sostituzioni temporanee, i nominativi con le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione per l'approvazione formale e per la fornitura del relativo badge. In mancanza di tale approvazione il Gestore non può procedere ad alcuna variazione.
- 16.6. Durante l'orario di servizio gli addetti devono indossare le prescritte divise.

---

17 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

---

- 17.1. L'Amministrazione prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.
- 17.2. Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

---

18 DIREZIONE DEL SERVIZIO

---

- 18.1. La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso della relativa esperienza. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto

continuo con i responsabili preposti dall'Amministrazione in qualità di responsabile della gestione e del buon andamento del contratto.

- 18.2.** In caso di assenza per qualsivoglia motivo o inadempimento del direttore, il Gestore deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro direttore di uguale professionalità e competenza.

---

#### 19 RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

---

- 19.1.** Il Gestore è tenuto:

- 19.1.1. ad applicare ai propri dipendenti e se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, le stesse condizioni contrattuali, normative e retributive previste dal C.C.N.L. di categoria vigente e degli eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali;
- 19.1.2. all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità delle persone e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione in vigore;
- 19.1.3. all'osservanza delle disposizioni relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti;
- 19.1.4. all'osservanza delle disposizioni di legge di attuazione delle direttive comunitarie concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro.
- 19.1.5. al rispetto delle norme igienico- sanitarie previste dalla normativa vigente.

- 19.2.** Il Gestore è direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati a persona o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, con conseguente esonero dell'Amministrazione da qualsiasi responsabilità al riguardo.

- 19.3.** L'Amministrazione non è responsabile per gli eventuali infortuni sul lavoro occorsi al Gestore, al personale posto alle sue dipendenze, a suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovino nei locali adibiti a cucina, magazzini, buvette e bar.

---

#### 20 ASSICURAZIONE

---

- 20.1.** Il Gestore è ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti, intossicazioni, infezioni in genere o altre infermità causate agli utenti del servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, manipolazione e somministrazione dei cibi e delle bevande.
- 20.2.** Il Gestore assume a totale carico senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità civile per danni a persone e cose, sollevando l'Amministrazione da ogni responsabilità al riguardo.
- 20.3.** A tale scopo il Gestore è obbligato a stipulare, con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RCT nella quale sono coperti i danni che:
- 20.3.1. dovesse subire il Consiglio Regionale o gli utenti della buvette a vario titolo;

- 20.3.2. derivino da intossicazione alimentari subiti dai fruitori del servizio di gestione bar e mensa.
- 20.4. L'Assicurazione dovrà essere prestata per un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 (Euro tremilioni/00), unico, per ogni sinistro.
- 20.5. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Gestore durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo il Gestore dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 500.000,00 (Euro cinquecentomila/00) per dipendente.
- 20.6. La copertura deve essere totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella dell'affidamento.
- 20.7. L'effettivo inizio dell'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato speciale, è subordinato al deposito presso l'Amministrazione di copia dei contratti di cui ai precedenti comma.
- 20.8. Al fine di evitare ritardi nell'assunzione dei servizi da parte del Gestore, è ammessa la trasmissione a mezzo p.e.c. delle copie dei contratti di assicurazione di cui al presente articolo. Il Gestore avrà cura di consegnare o trasmettere gli originali o copie conformi entro la data di inizio del servizio, pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. e fatto salvo il risarcimento dei danni.
- 20.9. L'assicurazione di cui al presente articolo non esime il Gestore e il personale posto alle sue dipendenze da eventuali responsabilità penali dovute a negligenza imperizia o dolo nell'espletamento dei servizi di cui al presente capitolato speciale.

---

#### 21 GARANZIE

- 21.1. Il Gestore a garanzia dell'esecuzione del contratto, dovrà costituire cauzione definitiva calcolata nella misura indicata nell'art. 93 del D.lgs. 50/2016 in percentuale sull'importo netto contrattuale costituita in una delle forme previste dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016, preferibilmente mediante fideiussione bancaria o di primaria impresa assicuratrice.
- 21.2. A garanzia dei beni consegnati e degli obblighi relativi, il Gestore è tenuto alla costituzione di un deposito cauzionale speciale pari ad € 15.000,00 (Euro quindicimila/00) mediante fideiussione bancaria o assicurativa.
- 21.3. Le cauzioni dovranno essere depositate contestualmente alla sottoscrizione del contratto.

---

#### 22 SUBAPPALTO

- 22.1. È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.
- 22.2. Il subappalto è ammesso a condizione che la ditta concorrente indichi in offerta le parti dell'appalto che intende subappaltare a terzi nel limite del 30% in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice e se non espressamente corrispondente alle linee di attività indicate alle lettere *a* e *c* del punto 1.1 del Capitolato Speciale d'Appalto. In mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

---

23 DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE

---

- 23.1.** Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dal Gestore se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dall'Amministrazione.
- 23.2.** Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in ripristino, a carico del Gestore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione.

---

24 VARIANTI INTRODOTTE DALLA STAZIONE APPALTANTE

---

- 24.1.** L'Amministrazione può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi:
- 24.1.1. per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
  - 24.1.2. per cause impreviste e imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
  - 24.1.3. per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.
  - 24.1.4. nell'esclusivo interesse della stazione appaltante, le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, entro i limiti e le condizioni previste dalle norme.
- 24.2.** Il Gestore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale non comportanti maggiori oneri, che siano ritenute opportune dall'Amministrazione.

---

25 VARIAZIONI ENTRO IL 20%

---

- 25.1.** L'entità del servizio, indicata negli avvisi di gara e nelle richieste di offerta, ha per l'Ente valore indicativo. La ditta esecutrice nei casi elencati ai punti 24.1.1., 24.1.2. e 24.1.3. del precedente articolo è, pertanto, tenuta ad eseguire il servizio sia per le maggiori come per le minori quantità rispetto a quelle indicate nell'avviso di gara, nei limiti di 1/5 di quest'ultima o del valore del contratto, senza aver diritto a reclamare, per tale motivo, indennità o compensi di sorta, fatta eccezione, in caso di incremento del servizio, del corrispettivo per la maggiore quantità di prestazioni richieste. In questo caso il corrispettivo verrà attribuito alle medesime condizioni contrattuali pattuite per l'intero servizio.
- 25.2.** Nel caso in cui la variazione superi tale limite, l'Amministrazione procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso del Gestore.
- 25.3.** In alternativa alla disciplina contenuta nei commi precedenti, l'Amministrazione si riserva di chiedere una variazione del 20% a norma dell'art.11 del R.D. del 18 novembre 1923, n. 2440.

---

26 SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO - VERBALE DI SOSPENSIONE

---

- 26.1.** Il direttore dell'esecuzione dà tempestivo avviso all'esecutore del giorno in cui sarà effettuata la verifica di conformità, affinché quest'ultimo possa intervenire.
- 26.2.** Della verifica di conformità è redatto processo verbale.

26.3. I processi verbali sono sottoscritti da tutti i soggetti intervenuti.

---

27 VERIFICA DI CONFORMITÀ SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO -  
VERBALE DI SOSPENSIONE

---

- 27.1. L'esecuzione dell'appalto è soggetta a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.
- 27.2. La verifica di conformità è avviata entro venti giorni dall'ultimazione della prestazione.
- 27.3. L'Amministrazione si riserva di condurre la verifica di conformità nel corso dell'esecuzione in ogni caso in cui ne ravvisi l'opportunità.
- 27.4. La verifica di conformità è effettuata dalla apposita commissione di cui all'art. 29 del presente Capitolato

---

28 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE E SICUREZZA

---

- 28.1. Il Gestore deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro.
- 28.2. Il Gestore deve nominare un Responsabile per la salute e sicurezza dei lavoratori comunicandone il nominativo all'Amministrazione. Il Responsabile ha il compito di tenersi in costante contatto con il Datore di lavoro, per il necessario coordinamento.
- 28.3. Il Gestore entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione recepisce il Piano di evacuazione e le procedure di emergenza predisposte dall'Amministrazione.

---

29 COMPITI E FUNZIONI DELLA COMMISSIONE INTERNA DI CONTROLLO

---

- 29.1. L'Amministrazione con proprio atto nomina una Commissione interna che provvede a verificare la rispondenza del servizio di gestione e conduzione della buvette fornito dal Gestore come stabilito dal presente capitolato speciale.
- 29.2. Il Gestore si obbliga a facilitare tutti i controlli che l'Amministrazione riterrà opportuno effettuare, in ordine:
  - 29.2.1. alla qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti previsti dal servizio, anche mediante analisi specifiche, finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande offerte;
  - 29.2.2. alle modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti, comprese le relative grammature, con particolare riguardo al decoro e alle condizioni igieniche dei locali adibiti a cucina, sala ristorante, buvette e bar; compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
  - 29.2.3. all'espletamento dei servizi in generale con particolare riguardo alla correttezza, alla presenza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura della buvette;
  - 29.2.4. all'articolazione del menù settimanale e alla disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi;
- 29.3. Il Gestore è obbligato a fornire all'Amministrazione tutte le informazioni e i documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale.
- 29.4. Il Gestore dovrà garantire l'accesso ai componenti della Commissione ed agli incaricati dell'Amministrazione, in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di

ristorazione, per esercitare il controllo sull'attività svolta ai soli fini del rispetto delle clausole contrattuali.

- 29.5. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
- 29.6. Qualora il Gestore dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9000, relative ai Sistemi Qualità, l'Amministrazione si riserva di segnalare le irregolarità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia al SINCERT.

### 30 PENALITÀ

- 30.1. Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dalle norme di legge e dal presente capitolato, l'Amministrazione invierà una contestazione scritta a mezzo PEC con l'invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate, alla quale il Gestore ha la facoltà di presentare controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dalla notifica.
- 30.2. In mancanza di risposte o nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dal Gestore non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, elementi che dovranno comunque pervenire entro il termine stabilito nella contestazione, detraendola una penalità dall'importo del canone dovuto.
- 30.3. L'Amministrazione potrà procedere al recupero della penale anche mediante trattenuta sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.
- 30.4. L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.
- 30.5. Le penali per il mancato adempimento delle obbligazioni sono stabilite in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale e complessivamente non superiore al 10% del costo dell'intero periodo contrattuale.
- 30.6. L'ammontare delle penalità sarà applicata dal RUP e confermata nella determina dirigenziale, secondo i sottoelencati parametri:
- 30.6.1. € 200,00 (Euro duecento/00) per ogni giorno di interruzione del servizio, anche parziale, (bar e/o ristoro) eccetto che l'interruzione sia dovuta a sciopero della categoria degli addetti o a causa di forza maggiore;
- 30.6.2. € 100,00 (Euro cento/00) per ogni dipendente in servizio attivo non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria. Il dipendente dovrà essere contestualmente allontanato dal servizio sino all'ottenimento del citato documento;
- 30.6.3. € 150,00 (Euro centocinquanta/00) ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dalla Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità;
- 30.6.4. € 200,00 (Euro duecento/00) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti dalla ditta;
- 30.6.5. € 200,00 (Euro duecento/00) per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;
- 30.6.6. € 170,00 (Euro centosettanta/00) per mancata conservazione dei campioni di cui al punto 4 dell'ALLEGATO [A]-(SPECIFICHE TECNICHE);
- 30.6.7. € 150,00 (Euro centocinquanta/00) per carenza igienica presso la cucina o nelle sale ove si consumano i pasti;
- 30.6.8. € 150,00 (Euro centocinquanta/00) per ogni mancato rispetto delle norme igienico- sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia segnalate a verbale;

- 30.6.9. € 100,00 (Euro cento/00) per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero segnalato a verbale;
- 30.6.10. € 130,00 (Euro centotrenta/00) per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle specifiche tecniche presentate dal Gestore in sede di offerta;
- 30.6.11. € 100,00 (Euro cento/00) per ogni disservizio registrato o segnalato;
- 30.6.12. € 100,00 (Euro cento/00) per ogni altra infrazione alle norme contrattuali incluse quelle derivanti dalla inidonea applicazione dell'articolo 1.1 lettera c.

---

### 31 LICENZE

---

- 31.1. Tutte le autorizzazioni, licenze ed altri atti necessari all'esercizio delle attività di cui al presente capitolato speciale dovranno essere intestati, ciascuno per le rispettive competenze e responsabilità, all'ente appaltante e/o al Gestore ai quali faranno carico le eventuali imposte e tasse relative.
- 31.2. Il Gestore dovrà pertanto provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio o rinnovo delle stesse all'inizio e al termine del rapporto contrattuale.
- 31.3. Gli originali delle autorizzazioni, licenze ed altri atti dovranno essere esposti nei locali adibiti a buvette e bar, mentre copia conforme degli stessi sarà depositato presso l'Amministrazione a far data dall'inizio del servizio.

---

### 32 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

---

- 32.1. La definizione contrattuale dell'affidamento, in considerazione della garanzia da parte dell'Amministrazione di resa del servizio e della garanzia da parte della ditta Aggudicataria dell'economicità della gestione, è subordinata ad un periodo transitorio di prova di sei mesi al cui buon esito resta subordinato il contratto definitivo.
- 32.2. Nell'arco del periodo transitorio le parti possono liberamente recedere dal contratto.
- 32.3. L'Amministrazione, al fine di retribuire le prestazioni collegate alla gestione dell'attività, oltre a tutto quanto già previsto dall'art. 10, procederà ad erogare un contributo di € 204.000,00 (euroduecentoquattromila/00), per i punti a, b, d, dell'articolo 1.1 in ratei mensili di € 8.500,00 (euroottomilacinquecento/00).

---

### 33 RECESSO DAL CONTRATTO

---

- 33.1. Qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Gestore siano condannati, con sentenza passata in giudicato, ovvero con sentenza di applicazione della pena su richiesta ex art. 444 c.p.p., per delitti contro la pubblica Autorità, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia, l'Amministrazione ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso. In ogni caso, l'Amministrazione potrà recedere dal contratto qualora fosse accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dall'art. 109 del Codice e s.m.i..
- 33.2. Nelle ipotesi di recesso per giusta causa di cui al presente articolo, il Gestore ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni

ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto stabilito all'art. 1671 codice civile.

- 33.3. In caso di sopravvenienze normative che abbiano incidenza sull'esecuzione della prestazione del servizio, la stessa Amministrazione procede all'applicazione delle procedure informando il Gestore a mezzo PEC.

#### 34 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- 34.1. L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il verificarsi di inadempienze che comportino l'applicazione delle penali di cui al precedente art. 30 si ripettesse almeno 3 volte nel tempo e/o fosse tale da rendere insoddisfacente il servizio.
- 34.2. L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10% dell'importo contrattuale.
- 34.3. Per infrazioni di particolare gravità l'Amministrazione può procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato, anche senza la preventiva applicazione delle penali stabilite.
- 34.4. La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito a mezzo PEC indirizzata alla ditta aggiudicataria, con l'indicazione di un termine per le relative giustificazioni.
- 34.5. La risoluzione del contratto avverrà di diritto nel caso di fallimento della ditta appaltatrice.
- 34.6. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Amministrazione provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

#### 35 STIPULA DI CONVENZIONI CONSIP - INTERVENUTA DISPONIBILITÀ DI CONVENZIONI CONSIP O ACCORDI QUADRO RESI DISPONIBILI DA CENTRALI DI COMMITTENZA

- 35.1. L'Amministrazione si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip o accordi quadro di centrali di committenza che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'affidatario, nel caso in cui l'impresa non sia disposta ad una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative.
- 35.2. Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione, e fissando un preavviso non inferiore ai 15 giorni.
- 35.3. In caso di recesso verranno pagate al fornitore le prestazioni già eseguite ed il 10% di quelle non ancora eseguite.

#### 36 ACCESSO AI LOCALI BAR E BUVETTE

- 36.1. In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, il Gestore deve consentire il libero accesso agli addetti.
- 36.2. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti è consentito l'accesso solo al personale dipendente dell'Amministrazione, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo autorizzati dalla stessa.

37 FORO COMPETENTE

---

- 37.1.** Per qualsiasi controversia inerente il contratto ove l'Amministrazione fosse attore o convenuto, resta inteso tra le parti la competenza del Foro di Napoli, con rinuncia di qualsiasi altro.

il DIRETTORE GENERALE  
RISORSE UMANE, FINANZIARIE E STRUMENTALI  
dott.<sup>ssa</sup> MARIA GRAZIA GIOVENCO

**INDICE**

1	OGGETTO DELL'APPALTO - DEFINIZIONI	- 2 -
2	DURATA DELL'APPALTO	- 2 -
3	TIPOLOGIA DELL'UTENZA	- 2 -
4	TIPOLOGIA DEL SERVIZIO	- 2 -
5	ALLEGATI	- 2 -
6	STANDARD MINIMI DI QUALITÀ	- 3 -
7	DIMENSIONE DEL SERVIZIO	- 3 -
8	CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO	- 3 -
9	SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	- 3 -
10	OBBLIGHI E SPESE A CARICO DEL CONSIGLIO REGIONALE	- 3 -
11	OBBLIGHI E SPESE A CARICO DEL GESTORE	- 4 -
12	ATTREZZATURE E MATERIALI	- 5 -
13	EROGAZIONE DEL SERVIZIO	- 5 -
14	PASTI DIETETICI PER PATOLOGIE ALIMENTARI	- 7 -
15	APPROVVIGIONAMENTI	- 8 -
16	PERSONALE	- 9 -
17	DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	- 9 -
18	DIREZIONE DEL SERVIZIO	- 9 -
19	RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	- 10 -
20	ASSICURAZIONE	- 10 -
21	GARANZIE	- 11 -
22	SUBAPPALTO	- 11 -
23	DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE	- 12 -
24	VARIANTI INTRODOTTE DALLA STAZIONE APPALTANTE	- 12 -
25	VARIAZIONI ENTRO IL 20%	- 12 -
26	SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO - VERBALE DI SOSPENSIONE	- 12 -
27	VERIFICA DI CONFORMITÀ	- 13 -
28	DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE E SICUREZZA	- 13 -
29	COMPITI E FUNZIONI DELLA COMMISSIONE INTERNA DI CONTROLLO	- 13 -
30	PENALITÀ	- 14 -
31	LICENZE	- 15 -
32	CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA	- 15 -
33	RECESSO DAL CONTRATTO	- 15 -
34	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	- 16 -
35	STIPULA DI CONVENZIONI CONSIP - INTERVENUTA DISPONIBILITÀ DI CONVENZIONI CONSIP O ACCORDI QUADRO RESI DISPONIBILI DA CENTRALI DI COMMITTENZA	- 16 -
36	ACCESSO AI LOCALI BAR E BUVETTE	- 16 -
37	FORO COMPETENTE	- 17 -