



CITTÀ DI LISSONE

(Provincia di Monza e della Brianza)

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR INTERNO ALLA SEDE MUNICIPALE

Art. 1 - Oggetto della concessione

La concessione di cui al presente capitolato ha per oggetto la gestione dell'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande di cui alla legge regionale 2 febbraio 2010, n. 6 capo III artt. 61 e seguenti "Testo Unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere" nonché l'uso di locali, attrezzature, arredi e di quanto altro costituente il bar ubicato presso la Sede Municipale del Comune di Lissone, via Gramsci 21, di proprietà del Comune di Lissone.

L'uso dei locali dovrà, comunque, sempre consentire l'accesso alla Sala consiliare.

Il servizio di somministrazione è riservato ai dipendenti del Comune di Lissone ed a tutti coloro che, per ragioni di servizio o per la fruizione dei servizi comunali, si trovino presso la Sede Municipale.

I dipendenti comunali in servizio sono n. 180 circa di cui n. 150 circa operanti presso la Sede comunale di Via Gramsci n. 21.

Il concessionario è obbligato a porre in vendita i seguenti prodotti:

1. caffè espresso (gr. 8 con miscela di prima qualità) e caffè macchiato;
2. cappuccino (caffè espresso e latte fresco intero di centrali del latte note a livello nazionale);
3. the di prima qualità di marche note;
4. caffè decaffeinato (gr. 8 con miscela di prima qualità);
5. caffè d'orzo;
6. caffè marocchino;
7. latte bianco (1/4 di litro di latte fresco intero di produttori del latte noti a livello nazionale);
8. latte macchiato (1/4 di litro di latte fresco di centrali del latte note a livello nazionale con caffè o cacao);
9. cioccolata calda in tazza (latte fresco centrali del latte note a livello nazionale e cacao di prima qualità di marche note);
10. caffè freddo;
11. caffè shackerato;
12. brioches fresche (è tollerato l'utilizzo di brioches surgelate purché di primaria ditta conosciuta a livello nazionale);

- 13.brioche fresche mignon (è tollerato l'utilizzo di brioche surgelate purché di primaria ditta conosciuta a livello nazionale);
- 14.panino farcito (min. 80 gr. di pane e min. 35 gr. di farcitura);
- 15.panino prosciutto crudo (min. 80 gr. di pane e min. 35 gr. di farcitura);
- 16.panino farcito salume e formaggio (min. 80 gr. di pane e min. 35 gr. per ogni tipo di farcitura - min. 2 tipi di farcitura);
- 17.trancio di pizza gr. 250 circa (pomodoro, mozzarella);
- 18.toast piccolo (prosciutto cotto, fontina);
- 19.tramezzino semplice;
- 20.piadina (salumi misti, fontina/stracchino, rucola);
- 21.piatto caldo (es. pasta, timballi, lasagne etc) gr. 250 circa;
- 22.piatto freddo (salumi, verdure, carne etc);
- 23.bibite di marche note a livello nazionale - bicchiere;
- 24.bibite di marche note a livello nazionale - lattina - 33 cl.;
- 25.succo di frutta di marche note a livello nazionale - 20 cl.;
- 26.spremuta fresca di agrumi o frutta fresca di stagione;
- 27.bicchiere d'acqua minerale di marca nota a livello nazionale;
28. $\frac{1}{2}$ l. di acqua minerale di marche note a livello nazionale;
- 29.1,5 l. di acqua minerale di marche note a livello nazionale;
- 30.aperitivo analcolico di marche note a livello nazionale.

I panini farciti devono essere confezionati usando pane di tipologia, grandezza e peso in uso comune nella provincia di Monza e Brianza con companatico di peso non inferiore a 35 gr. I salumi e formaggi utilizzati per la farcitura di panini e focacce devono essere di marche note a livello nazionale.

Il servizio di gestione del bar interno alla sede comunale dovrà avvenire in conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. 06 novembre 2023 "Criteri ambientali minimi (CAM) per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", aggiornati con Decreto 9 aprile 2025.

Sono a carico dell'Ente concedente le spese per le utenze.

Art. 2 - Prezzi di vendita di alimenti e bevande

Il concessionario è obbligato a concordare con l'Amministrazione, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, i prezzi delle singole consumazioni; detti prezzi non potranno in ogni caso discostarsi dai prezzi medi praticati nei pubblici esercizi di Lissone.

Il concessionario potrà prevedere abbonamenti per somministrazione di bevande, o bevande e brioche, sottponendo all'Amministrazione il prezzo che si intende proporre.

Il concessionario non potrà rilasciare abbonamenti a decorrere da 20 giorni antecedenti la data di scadenza della concessione.

I prezzi di vendita di ogni articolo comprensivi di IVA devono essere esposti in apposita tabella firmata da un responsabile

dell'Amministrazione e collocata in luogo visibile e leggibile al pubblico.

Non sono ammesse variazioni unilaterali di prezzi offerti, pena la revoca della concessione.

Eventuali variazioni rispetto ai prezzi praticati all'inizio della concessione saranno ammesse solamente previa verifica, in contraddittorio con il concessionario, dell'aumento del costo delle materie prime utilizzate per la preparazione.

Art. 3 - Durata del servizio

La concessione avrà durata quinquennale a decorrere dalla data di inizio dell'espletamento del servizio.

Art. 4 - Importi

Il valore stimato della concessione ed il corrispettivo richiesto dall'Ente concedente per tutta la durata del contratto sono indicati nel disciplinare di gara.

Art. 5 - Modalità della gestione

Il concessionario eserciterà l'attività di gestione del bar esclusivamente in proprio nome, sollevando l'Amministrazione da ogni onere, pretesa o ragione comunque relativa o connessa con l'attività commerciale svolta nei locali *de quibus*.

È vietata ogni forma di interposizione nella gestione del servizio bar.

Art. 6 - Personale e sicurezza sul lavoro

Il personale destinato al servizio dovrà essere, per numero, qualità e competenza, adeguato ai servizi da eseguire ed alle modalità di esecuzione indicate nel presente Capitolo.

Il personale dipendente dal concessionario impiegato nell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande deve possedere tutti i requisiti di idoneità previsti dalla legislazione vigente in materia sanitaria ed essere provvisto delle documentazioni e certificati richiesti dalla vigente normativa.

L'affidatario della concessione dovrà, inoltre, osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti vigenti sull'assunzione, tutela, protezione ed assistenza dei lavoratori incaricati di effettuare il servizio oggetto della concessione, comunicando, prima dell'inizio dei servizi, i dati anagrafici degli stessi ed il relativo numero di iscrizione all'INPS/INAIL.

Tutti i dipendenti dell'operatore economico sono tenuti ad osservare:

- i piani di sicurezza predisposti dall'operatore economico;
- le norme antinfortunistiche proprie del lavoro in esecuzione.

L'inosservanza delle predette condizioni costituisce per l'affidatario responsabilità, sia in via penale che civile, dei danni che, per effetto dell'inosservanza stessa, dovessero

derivare al personale, a terzi ed agli impianti, nonché causa di risoluzione della concessione se, nonostante diffida scritta, il concessionario non provvederà in merito.

Oltre a quelli previsti nel presente Capitolato, il concessionario è tenuto alla piena e rigorosa osservanza di tutte le leggi e regolamenti in vigore riguardanti le assicurazioni e la tutela dei lavoratori, e comunque all'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla legge di previdenza e di assistenza, nonché al pagamento dei contributi relativi.

Il concessionario avrà, inoltre, l'obbligo rigoroso di corrispondere ai lavoratori le paghe e le indennità previste dai vigenti contratti di categoria e dalle disposizioni di legge in vigore o promulgate nel corso della concessione.

Le disposizioni del presente articolo si applicano anche ai soci delle Cooperative.

I relativi controlli potranno essere fatti dal Comune di Lissone in ogni momento.

Il personale, durante gli orari di servizio, dovrà indossare indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene.

Il personale si impegna, altresì, a mantenere i locali e la strumentazione ed attrezzatura necessaria per l'esercizio del bar in condizioni igieniche adeguate.

L'affidatario, nello svolgimento del servizio di gestione del bar interno al Comune di Lissone, dovrà operare tenendo opportuna considerazione delle indicazioni riportate, oltre che nel capitolato speciale d'oneri, anche nel DUVRI, con il quale sono state preventivamente evidenziate le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Il concessionario si impegna quindi ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 81/2008 in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione per la tutela materiale dei lavoratori.

In attuazione a quanto disposto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008, il DUVRI individua i principali rischi potenzialmente presenti nella sede oggetto della concessione e le relative misure da adottare per eliminarli o ridurli.

Nella proposta di DUVRI sono riportati soltanto i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

Non sono, invece, riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività del concessionario; per detti rischi specifici derivanti dall'attività del concessionario, resta immutato l'obbligo per lo stesso di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

Le prestazioni richieste presso il locale bar interno alla sede municipale e gli orari di servizio sono dettagliatamente descritte nel presente capitolato.

Al fine di eliminare o quantomeno di ridurre al minimo i rischi di interferenza di cui al DUVRI, il concessionario, oltre a doversi

impegnare nell'adozione delle misure di prevenzione e protezione proposte dall'Amministrazione, dovrà garantire quanto più possibile l'esecuzione delle prestazioni quali la pulizia dei locali, la preparazione alimenti, etc. in orari non coincidenti all'attività di altri appaltatori.

L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporterebbe una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro è, pertanto, relativa all'attività del solo personale della committenza.

La proposta di DUVRI, opportunamente integrato con i dati del futuro concessionario, servirà da base per la redazione dell'originale del DUVRI da allegare al contratto di concessione.

Tenuto conto delle tipologie di prestazioni indicate nel capitolato, richiamato l'art. 26, commi 5 e 6, del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008, si specifica che il costo totale della sicurezza derivante dalle interferenze dei lavoratori, rapportato all'intera durata della concessione, nel DUVRI.

Art. 7 – Orario di servizio e prestazioni extracontrattuali

L'orario di servizio del bar deve essere complessivamente non inferiore alle 33 ore settimanali medie e organizzato in modo tale da garantire al personale la comoda fruizione dei servizi, tenuto conto dell'orario di apertura della generalità degli uffici comunali, attualmente così definito:

- lunedì e mercoledì: dalle ore 8.15 alle ore 18.15;
- martedì, giovedì e venerdì: dalle ore 8.00 alle ore 14.00.

L'orario di servizio del bar dovrà essere indicato dall'operatore economico, in sede di offerta tecnica, in misura non inferiore a 33 ore settimanali e non superiore a 45 ore settimanali. In tal senso l'operatore economico, nel predisporre la propria offerta tecnica, potrà prevedere il servizio anche nei 45 minuti antecedenti l'orario di apertura degli uffici comunali sopra indicato, quindi dalle ore 7.30, e nei 90 minuti successivi agli orari di apertura degli uffici comunali delle giornate di martedì, giovedì e venerdì, quindi fino alle ore 15.30.

Il servizio dovrà essere garantito, oltre a quanto sopra, anche:

- a) in occasione delle sedute di Consiglio Comunale nelle ore serali di norma 2 volte al mese per un massimo di n. 33 partecipanti/Consiglio) o in altre circostanze, laddove previsto all'interno delle migliorie e/o dell'offerta tecnica.
- b) in occasione degli eventuali rinfreschi gratuiti offerti in sede di miglioria.

In occasione delle sedute di Consiglio Comunale sarà onere del concessionario provvedere ad assicurare le seguenti prestazioni: riempimento di apposite brocche con acqua potabile, posizionamento delle stesse e dei necessari bicchieri su banconi e tavoli dell'Aula Consiliare, ritiro e conseguente lavaggio di brocche e

bicchieri utilizzati da effettuarsi nella giornata lavorativa immediatamente successiva.

L'Amministrazione Comunale si riserva, poi, la facoltà di richiedere al concessionario dei servizi extracontrattuali quali l'organizzazione di rinfreschi e similari laddove gli stessi si intendano organizzare all'interno del locale del bar. In tali casi verrà richiesto apposito preventivo al medesimo concessionario. All'affidamento di detti servizi extracontrattuali si provvederà soltanto laddove l'Amministrazione riterrà congruo il preventivo di spesa presentato dal gestore.

In caso contrario l'Amministrazione potrà liberamente rivolgersi ad altro operatore economico del settore, senza che il concessionario possa vantare alcuna pretesa.

L'Amministrazione sarà altresì libera di rivolgersi a qualunque altro operatore economico per l'organizzazione di rinfreschi e similari in altri spazi e/o locali presenti all'interno della Sede Municipale, anche senza richiedere alcun preventivo al concessionario e senza che lo stesso possa vantare alcuna pretesa. Si evidenzia come nel corso dell'ultimo triennio non siano stati richiesti al concessionario servizi extracontrattuali.

Il bar resterà chiuso nelle giornate di sabato, e in tutte le giornate festive salvo particolari casi in cui si concordi l'apertura dello stesso.

Dovrà essere garantita l'apertura del bar continuativamente per tutto l'anno ad eccezione di due settimane centrali del mese di agosto.

In caso di eventuale modifica dell'orario di servizio dei vari uffici/servizi comunali, su espressa richiesta dell'Amministrazione, il concessionario, senza nulla poter pretendere, sarà tenuto a modificare gli orari di apertura/chiusura del bar, fermo restando il numero complessivo di ore di apertura settimanale contrattualmente previsto.

Il concessionario potrà proporre, in sede di offerta tecnica, l'installazione di distributori automatici di bevande calde / fredde e di piatti pronti / snack ecc (distributore freddo), negli spazi all'uopo predisposti che saranno oggetto di sopralluogo obbligatorio.

Si precisa che l'Amministrazione Comunale, in caso di mancata installazione di distributori automatici da parte del concessionario, si riserva comunque la facoltà di prevedere l'installazione degli stessi all'interno di taluni locali della Sede Municipale (con la sola esclusione del locale bar ubicato presso la sede municipale del Comune di Lissone via Gramsci 21), senza che il concessionario della procedura di cui al presente capitolo possa vantare alcuna pretesa.

Art. 8 – Oneri del concessionario

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 77 della legge regionale n. 6 del 02/02/2010, a tutela dei consumatori, all'interno del locale bar, in luogo visibile e leggibile al pubblico, dovrà essere esposto su apposita tabella a muro l'elenco prezzi delle consumazioni, delle bevande e dei prodotti in vendita.

Il concessionario è tenuto ad esporre in luogo visibile la composizione degli alimenti somministrati al pubblico, specificando ogni ingrediente utilizzato e le caratteristiche organolettiche dello stesso, con particolare attenzione ai fattori allergenici che devono essere specificatamente segnalati.

Il concessionario è tenuto al rispetto delle norme igieniche vigenti per i pubblici esercizi della somministrazione.

Il concessionario è tenuto, altresì, a provvedere al pagamento anticipato con cadenza mensile dell'importo del canone concessorio dovuto oltre al pagamento della TARI commisurata alle superfici occupate per l'esercizio dell'attività di somministrazione.

Il concessionario ha l'obbligo, infine, di trasmettere annualmente all'Ente concedente i dati relativi al fatturato conseguito ed ai costi sostenuti per l'espletamento del servizio.

Art. 9 - Caratteristiche qualitative degli alimenti

Tutti i prodotti somministrati dovranno essere di ottima qualità e di marche conosciute a livello nazionale.

Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti, il latte deve essere fresco ed il pane non dovrà essere surgelato.

La composizione dei prodotti non confezionati dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico.

Il trasporto e la conservazione presso il punto vendita dovranno avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi.

Art. 10 - Modalità di somministrazione

Gli alimenti non confezionati dovranno essere contenuti in appositi involucri secondo il regolamento di igiene e devono essere distribuiti mediante apposite pinze.

Per il consumo di acqua e bevande devono essere utilizzati stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili da trattare con apposita macchina sterilizzatrice.

Il materiale usato per l'asciugatura delle stoviglie dovrà esclusivamente essere adibito a tale uso ed essere quotidianamente sostituito.

Art. 11 - Divieti

È fatto divieto di vendita di bevande e prodotti da asportare in recipienti di vetro.

Art. 12 - Pulizia del locale bar e smaltimento rifiuti

Il concessionario dovrà garantire quotidianamente la pulizia del locale bar (parte interna ed esterna del bancone, locale destinato a ripostiglio) e delle attrezzature di proprietà comunale o del gestore impiegate nell'esercizio del bar quali lavandini, mobili frigorifero, affettatrice, tavolini, sedie, etc.

Dette operazioni di pulizia dovranno inderogabilmente essere assicurate al di fuori dell'ordinario orario di servizio di cui all'art. 7 del presente capitolo. L'esercizio delle attività di

pulizia non dovrà, pertanto, essere effettuato contestualmente alla preparazione e distribuzione di alimenti.

Il servizio di pulizia all'interno del locale bar dovrà intendersi comprensivo della svuotatura dei cestini dei rifiuti posti all'esterno del bancone con ricambio dei relativi sacchetti in polietilene garantendo la raccolta differenziata degli stessi.

Il servizio di pulizia all'interno del locale bar dovrà intendersi, altresì, comprensivo della periodica detersione di vetrate e specchi.

Il concessionario dovrà, inoltre, provvedere, durante l'orario di apertura del bar, a mantenere la parte verticale esterna del bancone e lo spazio antistante lo stesso in adeguate condizioni di pulizia.

Almeno tre volte all'anno il concessionario dovrà provvedere alla rimozione della pedana bar, all'esecuzione di un accurato intervento di pulizia della pavimentazione sottostante ed al riposizionamento della pedana medesima.

Durante l'esecuzione di tutte le operazioni di pulizia dovranno essere impiegati prodotti igienizzanti ecocompatibili.

Il personale durante l'esecuzione del servizio di pulizia dovrà utilizzare materiale igienico (panni per pulizia, spugne pagliette etc.) esclusivamente adibito a tale uso.

Sono, altresì, a carico del concessionario tutti gli oneri inerenti alla raccolta differenziata, al trasporto, al corretto conferimento dei rifiuti nei punti di raccolta ed allo smaltimento degli stessi, nel rispetto delle indicazioni e degli orari stabiliti dalla società affidataria del servizio di igiene ambientale nella Città di Lissone.

Art. 13 - Consegnna dei luoghi e delle attrezzature e manutenzione dei beni

Prima dell'inizio del servizio, il Comune di Lissone tramite il Direttore dell'Esecuzione e l'operatore economico procederanno in contraddittorio ad una ricognizione dello stato dei locali, degli arredi, delle attrezzature e di quanto altro costituente il bar ubicato presso la Sede Municipale.

L'inventario dei beni oggetto della gestione bar con l'esatta descrizione della consistenza e dello stato di conservazione sono indicati nell'allegato L.

Sarà a carico del concessionario la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature ed arredi pertinenti al bar interno alla Sede Municipale. Sono da intendersi ricompresi nella manutenzione ordinaria e, quindi, sono a carico del concessionario, tra l'altro, l'acquisto e l'utilizzo continuativo del liquido disincrostante concentrato anticalcare per le lavastoviglie e del sale per l'addolcitore.

Sarà, invece, in carico all'Amministrazione la sola manutenzione straordinaria dei beni di proprietà dell'Amministrazione, sempre che non si accerti che la stessa sia stata cagionata dall'imperizia del gestore.

In tal caso si provvederà ad addebitare al concessionario la relativa spesa inerente agli interventi eseguiti.

Alla scadenza della concessione i beni di cui sopra dovranno essere riconsegnati al Comune in perfetta efficienza, salvo il normale deperimento dovuto all'uso.

Eventuali attrezzature mancanti potranno essere fornite dal concessionario che alla scadenza del contratto si impegna, però, a rimuovere.

Art. 14 - Danni

Per qualsiasi danno a terzi, intendendosi per tali anche il Comune di Lissone ed il personale dello stesso, cagionato da fatto doloso o colposo, da mancato rispetto di prescrizioni normative, o per altre cause comunque conseguenti all'esecuzione del servizio oggetto della concessione, il concessionario rimane l'unico soggetto responsabile penalmente e civilmente, sollevando da ogni responsabilità, anche solidale, il Comune di Lissone ed il personale incaricato dallo stesso ad effettuare i controlli sul rispetto delle condizioni contrattuali.

Art. 15 - Copertura assicurativa

Il concessionario ha l'obbligo di presentare, prima dell'inizio del servizio ed a pena di decadenza dall'aggiudicazione, un contratto d'assicurazione di responsabilità civile per danni verso terzi, intendendosi per tali anche il Comune di Lissone ed il personale dello stesso, a copertura di tutti i rischi connessi all'esecuzione del servizio oggetto della concessione con espressa estensione ai rischi derivanti dalla somministrazione di alimenti e bevande. Tale assicurazione dovrà avere una durata coincidente con quella dell'affidamento del servizio e dovrà prevedere un massimale unico adeguato al rischio e comunque non inferiore a € 1.000.000,00 per ogni sinistro.

Tale importo non rappresenta un limite alla responsabilità del concessionario.

Copia conforme all'originale di detta polizza assicurativa contratta dall'impresa a copertura dei rischi sopra indicati dovrà essere consegnata all'Ente concedente, unitamente alla dichiarazione con cui l'impresa esoneri il Comune da qualsiasi responsabilità civile e penale per danni arrecati nell'esercizio della propria attività a terze persone e/o a cose, entro il termine di inizio della concessione, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 16 - Cessione del servizio

Fermo restando quanto previsto dal disciplinare di gara, il concessionario non potrà cedere a terzi, in tutto o in parte, il servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 17 - Gestione del bar

Il concessionario all'atto della presentazione dell'offerta dovrà possedere i requisiti morali e professionali per l'esercizio

dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande previsti dagli artt. 65 e 66 della legge regionale n. 6 del 02.02.2010 e dall'art. 71 del D.Lgs. n. 59 del 26.03.2010; sarà carico del concessionario comunicare altresì gli estremi identificativi dell'eventuale delegato/preposto all'attività di somministrazione. L'aggiudicazione con atto formale costituirà titolo per la presentazione della SCIA limitatamente ai locali ed alle attrezzature con le caratteristiche previste dal presente capitolato e nel rispetto delle norme sanitarie.

Sarà cura del competente Ufficio Comunale provvedere alla trasmissione della SCIA ad ATS e ad eventuali organi competenti per le verifiche e i controlli in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

La SCIA legittima l'esercizio dell'attività solo nei locali della sede municipale e non potrà essere trasferita in altre località, neppure nella stessa zona, pena la revoca immediata della concessione, fatto salvo il diritto dell'ente ad essere rifiuto degli eventuali danni subiti.

La SCIA avrà la durata della concessione e decadrà al termine della concessione di che trattasi.

I comportamenti del titolare saranno censurabili sulla base delle disposizioni contenute nel presente capitolato, nella legge regionale n. 6 del 02.02.2010, e nel T.U.L.P.S. (R.D. 773/1931 e relativo regolamento di esecuzione).

Il concessionario si impegna, a propria cura e spese, ad espletare sollecitamente le necessarie formalità per presentare la SCIA per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande tramite il portale <http://www.impresainungiorno.gov.it>.

La presentazione della SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività) tramite il portale della Camera di Commercio <http://www.impresainungiorno.gov.it> è condizione essenziale per l'inizio dell'attività oggetto della concessione.

Il concessionario garantisce il Comune di Lissone da ogni onere, pretesa o ragione, comunque connessa con l'esercizio dell'attività del bar e si impegna ad effettuare gli acquisti esclusivamente a proprio nome, riconoscendo la completa estraneità del Comune di Lissone all'attività commerciale svolta.

Art. 18 - Controlli

Il Direttore dell'Esecuzione potrà effettuare d'ufficio, o su segnalazione degli utenti, controlli diretti a verificare la corrispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali (a titolo esemplificativo si indicano controlli sulle modalità di stoccaggio nei frigoriferi, controlli sulla temperatura dei frigoriferi, data di scadenza dei prodotti, modalità di lavorazione e distribuzione delle derrate, stato igienico dell'ambiente, rispetto da parte del personale addetto alla somministrazione delle norme in materia di igiene, controllo di qualità degli alimenti, controllo tipologia dei prodotti detergenti impiegati, etc...).

In relazione all'esito dei controlli ed alle giustificazioni addotte dal concessionario, l'Amministrazione redigerà apposito

verbale descrittivo di quanto emerso in sede di controllo al fine di procedere, se ritenuto opportuno, all'applicazione delle penali di cui all'articolo 19 del presente capitolato o all'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 20 del capitolato medesimo.

Art. 19 - Clausola penale

Per ogni inadempienza degli obblighi contrattuali che sia stata riscontrata e contestata al concessionario con lettera trasmessa anche a mezzo pec verrà applicata, in rapporto all'entità ed alla gravità dell'infrazione rilevata e alla frequenza della stessa, una penale come di seguito riportato:

- mancato rispetto degli orari di servizio contrattualmente stabiliti: da € 50,00 a € 150,00;
- mancata rispondenza dei prodotti in vendita con quanto previsto dal capitolato e dal contratto: da € 100,00 a € 300,00;
- violazione dell'art. 12: da 100,00 a € 500,00;
- altre inadempienze: da € 250,00 ad € 500,00.

La misura della penale è stabilita dal Responsabile Unico del Progetto a suo insindacabile giudizio.

In caso di recesso unilaterale dal contratto da parte dell'affidatario del servizio allo stesso verrà applicata da parte dell'Ente concedente una penale pari a 6 mensilità del canone annuale pattuito.

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da contestazione scritta (trasmessa anche a mezzo pec), alla quale il concessionario avrà facoltà di presentare entro e non oltre 10 giorni dalla ricezione della stessa, eventuali controdeduzioni.

In caso di mancato riscontro ovvero qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti, l'Amministrazione assumerà il provvedimento di applicazione della penale che verrà notificato all'impresa affidataria del servizio anche a mezzo pec.

L'ammontare della penale potrà essere dedotto da importi eventualmente dovuti al concessionario oppure trattenuto sulla cauzione definitiva.

Art. 20 - Clausola risolutiva del contratto

Il contratto, ai sensi e per effetti dell'art. 1456 C.C., potrà essere risolto di diritto, a seguito della comunicazione dell'Amministrazione, trasmessa anche a mezzo pec, di volersi valere della clausola risolutiva, fatto salvo il risarcimento dei danni subiti, nei seguenti casi:

- mancata osservanza delle disposizioni di cui agli articoli 15 e 16;
- mancata costituzione della cauzione definitiva;
- mancata reintegrazione della cauzione definitiva laddove vi sia stato un parziale o totale utilizzo della stessa;
- dopo tre inadempienze gravi debitamente contestate;
- perdita dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività di cui al presente capitolato;

- nelle ipotesi di cui all'articolo 76 della legge regionale n. 6 del 02.02.2010 (decadenza dei titoli abilitativi);
- reiterata inosservanza degli orari di apertura e chiusura;
- grave o reiterata inosservanza delle norme in materia di igiene e delle modalità di somministrazione previste dal presente capitolato;
- grave o reiterata inosservanza del listino prezzi e/o variazioni unilaterali dei prezzi;
- mancato pagamento del canone alle scadenze concordate;
- reiterata somministrazione di alimenti e bevande qualitativamente non corrispondenti a quanto richiesto dal presente capitolato;
- sospensione arbitraria del servizio anche per un solo giorno previa diffida a riprendere il lavoro immediatamente.

La risoluzione anticipata del contratto comporterà l'incameramento della cauzione, l'applicazione delle penalità previste ed il risarcimento dei danni conseguenti.

Art. 21 – Controversie

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica, insorta in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sia in corso d'opera che al termine del periodo di svolgimento del servizio, sarà competente il Foro di Monza.

Art. 22 – Rinvio

Per quanto non espressamente previsto e disciplinato nel bando di gara, nel presente capitolato speciale d'oneri e nel disciplinare, si fa rinvio alle norme del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. nonché alle norme del Codice Civile.