



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA
GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE-CAFFETTERIA DEL MUSEO
DELLE SCIENZE DI TRENTO – MUSE**

(Approvata con determinazione del Direttore del Museo n. 217 del 26.09.2014)

Procedura Aperta – Pubblico Incanto

Codice CIG: 593633959

INDICE

Art. Descrizione

- 1 OGGETTO DELL'APPALTO
- 2 DURATA
- 3 LOCALI
- 4 ATTREZZATURE – UTILIZZO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
- 5 ONERI ED INTERVENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA
- 6 ONERI A CARICO DEL MUSEO
- 7 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO
- 8 QUALITA' DEL SERVIZIO
- 9 PERSONALE
- 10 PREVENZIONE E PROTEZIONE LUOGHI DI LAVORO
- 11 CONTROLLI
- 12 CONTESTAZIONI E PENALI
- 13 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- 14 RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO E ASSICURAZIONI
- 15 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
- 16 RICHIAMI NORMATIVI E FORO COMPETENTE

ALLEGATI

- 1: Fac-simile domanda di partecipazione (modello 2 e 2-bis)
- 2: Modulo sopralluogo
- 3: Planimetrie locali
- 4: Inventario arredi e attrezzature
- 5: Offerta economica
- 6. Offerta tecnica
- 7. Bando di gara
- 8. Norme per la partecipazione alla gara – disciplinare
- 9. Capitolato Speciale di Appalto
- 10: Schema di contratto di concessione
- 11: DUVRI e suoi allegati
- 12: Disciplina in materia di brand

Affidamento in concessione della gestione del ristorante-caffetteria del Museo

CAPITOLATO D'APPALTO

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento in concessione della gestione del ristorante-caffetteria MUSE collocato all'interno della *lobby* del Museo delle Scienze di Trento (MUSE) – Corso del Lavoro e della Scienza n. 3, 38123 Trento.

Per la definizione del bacino d'utenza si forniscono le seguenti informazioni a carattere puramente indicativo e non vincolanti.

Il ristorante-caffetteria è frequentato principalmente da:

- utenti del Museo (visitatori) così suddivisi: 55% gruppi (scuole e gruppi di altre tipologie con prenotazione), 30% famiglie, giovani individualmente 5%, over 65 anni 4%, soggetti che scelgono di beneficiare dell'entrata gratuita al museo il giorno del loro compleanno 3%, professionisti del settore beni culturali e altri settori 3%;
- utenti della Biblioteca interna al museo;
- utenti dell'Università;
- partecipanti agli eventi;
- dipendenti e collaboratori del Museo.

Il numero annuo di visitatori del MUSE, dall'apertura avvenuta il 27.07.2013 al 31.07.2014, è stato pari a 548.850 persone. Il flusso di visitatori è influenzato in maniera significativa dalla stagionalità, nonché distribuito in modo diverso a seconda delle fasce orarie e delle giornate settimanali. Si stima che circa il 55% dei visitatori sia rappresentato da scolaresche di tutte le fasce d'età (Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di I e II grado) e gruppi con o senza prenotazione presenti dal lunedì al alla domenica, mentre il rimanente 45% sia rappresentato da gruppi di famiglie, giovani individualmente considerati, professionisti del settore e di altri ambiti, prevalentemente concentrati nel fine settimana e nel periodo estivo anche durante la settimana.

Il ristorante-caffetteria è disponibile per i visitatori del MUSE, per il personale (circa 185 persone tra personale dipendente – 77 a tempo indeterminato e 10 a tempo determinato - e collaboratori - 96) e anche per gli avventori di passaggio che non intendono necessariamente visitare il MUSE, poiché il locale ha accessi indipendenti (uno collocato all'interno della *lobby* del museo, l'altro situato sulla terrazza esterna) rispetto alle sale espositive museali che dunque non richiedono il pagamento del biglietto di ingresso.

Si precisa che l'utilizzo della caffetteria-ristorante da parte dell'utenza sopra descritta è facoltativo e pertanto il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta, o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata fruizione dei servizi da parte di utenti, dipendenti e collaboratori.

Il fatturato annuo realizzato dalla gestione nel corso del primo anno di apertura della nuova sede del MUSE (periodo dal 27.07.2013 al 15.07.2014 quale data di scadenza

dell'anno di concessione del servizio e inizio del successivo rinnovo della concessione fino al 12.01.2015) è stato pari a circa € 800.000,00, oltre IVA al 10%. Tale dato costituisce il fatturato medio del precedente gestore della caffetteria durante il primo anno di concessione. In via presuntiva si ritiene che il fatturato medio nei prossimi anni si asserterà sugli 800.000,00.

Il canone di concessione fisso annuo è pari ad Euro 60.000,00 oltre ad IVA nella misura di legge, da versare Tesoriere del Museo (Unicredit Banca S.p.A., con sede in via Galilei n. 1 – 38123 Trento; Beneficiario: MUSEO DELLE SCIENZE – Corso del Lavoro e della Scienza n. 3 – 38123 TRENTO; IBAN: IT 08 I 02008 01820 000005423762; SWIFT-BIC CODE: UNCRITM10HV).

Il canone annuo fisso dovuto dal concessionario deve essere corrisposto in quattro rate trimestrali anticipate con scadenza il giorno 5 (cinque) del primo mese di ogni trimestre, con versamento diretto al Tesoriere del MUSE. La quota variabile del canone di concessione è versata in quattro rate trimestrale posticipate, entro il giorno 5 (cinque) del mese successivo al trimestre di riferimento, direttamente al Tesoriere del MUSE. La quota variabile del canone di concessione (quella posta a base d'asta è pari al 2% sugli introiti conseguiti al netto dell'IVA nella misura di legge) è determinata applicando la percentuale indicata nell'offerta economica ai corrispettivi incassati nei mesi di riferimento, scorporati dall'IVA di legge. Il canone di concessione, fisso e variabile, è soggetto ad aggiornamento annuale, a decorrere dal secondo anno di concessione, sulla base del 100% della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati (indice F.O.I. calcolato al netto dei consumi di tabacchi). L'aggiornamento annuo diverrà operante senza necessità di comunicazione alcuna, assumendo a riferimento il mese antecedente a quello di scadenza di ciascuna annata contrattuale. Il canone annuo così determinato è soggetto all'applicazione dell'IVA nella misura di legge.

L'affidamento dell'incarico di gestione avverrà attraverso la stipulazione di contratto secondo lo schema di cui all'allegato 10.

Il Museo si impegna a prestarsi per la voltura a nome del concessionario delle licenze ed autorizzazioni ad esso intestate, limitatamente ed esclusivamente per la durata del rapporto contrattuale. Al termine del contratto la ditta aggiudicataria si obbliga a prestarsi per tutti gli atti necessari alla rivolturazione a nome del Museo a sua cura e spese.

Articolo 2 - Durata

La durata dell'appalto è stabilita in anni 4 (quattro), con inizio indicativo dal 26 gennaio 2015 e comunque dalla data di stipulazione del contratto di concessione.

Il Museo alla scadenza si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori 2 (due) anni, valutata l'opportunità e ricorrendone le condizioni. L'appaltatore è comunque tenuto a proseguire nell'appalto sino all'individuazione del nuovo appaltatore. Il prezzo del servizio è offerto dall'affidatario in base a calcoli di propria convenienza nel rispetto delle condizioni del presente capitolato.

Articolo 3 - Locali

I locali messi a disposizione per i servizi in oggetto sono situati al piano terra del MUSE, sul lato nord-est dell'ingresso principale. Vi si accede direttamente dalla *lobby* del Museo, con accesso indipendente rispetto alle sale espositive museali e

quindi senza necessità di pagamento del biglietto di ingresso, oppure dall'ingresso posto sulla terrazza esterna. E' altresì presente un terzo accesso che mette in comunicazione il ristorante-caffetteria direttamente con il locale adibito a deposito situato al piano – 1 del museo. Infatti, all'interno della cucina, è presente una scaletta che conduce direttamente al deposito. Si allegano a tale fine le planimetrie dei locali (allegato 3).

I locali oggetto di appalto sono così composti: una sala adibita a ristorante-caffetteria di 146 mq, una cucina di 23 mq con ingresso collocato nel prospetto est del museo, una terrazza esterna di 64 mq, un locale deposito situato al piano -1 (in parte occupato dagli impianti di climatizzazione della cucina e del ristorante-caffetteria e accessibile con scala interna) di 22 mq, un secondo locale deposito situato al piano – 1 per lo stoccaggio degli alimenti di 41,6 mq. I posti a sedere sono 110.

Per il carico e lo scarico della merce, è prevista la possibilità di raggiungere il piano - 1 tramite la rampa d'accesso carrabile posta ad est del MUSE. Tale possibilità e i relativi orari devono essere preventivamente concordati con il MUSE.

Lo spogliatoio ed i servizi igienici per il personale del ristorante-caffetteria sono situati al piano -1 del MUSE (contiguo al locale deposito).

I servizi igienici del MUSE sono in condivisione con il ristorante-caffetteria e sono pertanto utilizzabili dai suoi clienti. La toilette disponibile più vicina è situata al piano - 1 del MUSE, in uno spazio aperto al pubblico e accessibile senza biglietto di ingresso, la cui pulizia e cura è in capo al MUSE.

L'arredamento del ristorante-caffetteria è fornito dal MUSE unitamente ad alcune attrezzature, secondo quanto indicato nell'allegato 4 del presente capitolo.

Gli offerenti dovranno obbligatoriamente eseguire un sopralluogo presso la caffetteria-ristorante al fine di prendere visione dei locali e dell'inventario dei beni facenti parte del contratto di concessione. Il sopralluogo dovrà essere previamente concordato con l'Ufficio tecnico del Museo (referente Ing. Gabriele Devigili tel. 0461/270347; e-mail: gabriele.devigili@muse.it).

La ditta aggiudicataria si obbliga per tutta la durata del contratto a non mutare, pena la risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali, salvo l'apporto di eventuali modifiche migliorative da concordarsi con la Direzione del Museo.

E' vietato il subappalto a terzi, sia privati che Enti od organizzazioni di qualsiasi natura, l'uso anche saltuario della struttura oggetto del presente appalto o di parte di essa, senza il preventivo assenso del Museo.

Si precisa che nei locali oggetto di appalto sono vietati l'installazione e l'uso di apparecchi automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo di cui ai commi 5 e 6 del TULPS.

Articolo 4 – Attrezzature/ utilizzo dei locali e delle attrezzature

L'arredamento del locale adibito a caffetteria-ristorante è fornito dal MUSE.

E' costituito da: n. 1 bancone, n. 1 mobile con piano di lavoro, lavelli, lavabicchieri e frigo da incasso, n. 1 banco pietanze con vetrina refrigerata, piano di lavoro e armadi, n. 1 banco scaldavivande e condimenti con cassetiera e armadi, n. 2 forni microonde; n. 6 sgabelli bar, n. 56 sedie interne + n. 48 sedie esterne, n. 14 tavoli interni + n. 12 tavolini esterni, tende, n. 1 cucina su misura, n. 1 tavolo attrezzato per lavaggio stoviglie (composto da piano di lavoro con vasca, invaso e alzatina posteriore e laterale sinistra, parte libera inserimento pattumiere in testa con fianco, vano armadiato neutro sotto-lavello con porta battente, vano inserimento lavastoviglie, base armadiata neutra con porta scorrevole a scomparsa), n. 1

lavastoviglie sotto-tavolo, n. 1 mensola porta cestelli, n. 3 armadi pensili, n. 2 ripiani lisci a parete, n. 1 tavolo neutro a misura, n. 1 friggitrice a una vasca, n. 1 cucina elettrica 4 piaste, n. 1 cuoci pasta 1 vasca, n. 1 impianto aspirazione fumi, n. 1 tavolo attrezzato (composto da piano di lavoro a "L" con vasca e alzatina posteriore su due lati, vano armadiato neutro, cassetiera neutra a 3 cassetti, tavolo refrigerato a 2 ante con motore incorporato), n. 1 forno convenzione-vapore su supporto porta-teglie, n. 1 tavolo armadio caldo, n. 2 armadi frigo, n. 1 armadio freezer, n. 1 armadio neutro, n. 1 mobile con ripiani, ante per banco refrigerato bancone bar, n. 1 armadio refrigerato per stoccaggio bevande (vedi allegato 4 "Inventario arredi e attrezzature").

Gli spazi sono rigorosamente organizzati nel rispetto delle normative vigenti.

Nel corso del sopralluogo obbligatorio potrà essere consultato l'inventario dei beni facenti parte della concessione.

Eventuali cambiamenti degli elementi d'arredo per rendere più funzionale l'organizzazione del lavoro e del lay-out, devono essere concordati ed autorizzati dalla direzione del Museo. Il gestore, previo specifico accordo con il Museo, può aggiungere attrezzature, arredi e mobili di sua proprietà, che dovrà asportare al termine del contratto.

Il concessionario si impegna ad utilizzare con la normale diligenza i locali che riceve in concessione e le attrezzature date in comodato per la prestazione del servizio oggetto del presente contratto, obbligandosi a provvedere alla loro custodia, buona conservazione e manutenzione, e obbligandosi altresì a restituirli al MUSE alla scadenza del contratto stesso nelle condizioni in cui sono stati consegnati, fatto salvo il normale deterioramento derivante dal loro uso in conformità alle condizioni contrattuali.

Rimangono altresì a carico del concessionario lo smaltimento e la sostituzione delle attrezzature (tutte le sostituzioni vanno preventivamente autorizzate dal MUSE) che nel corso del contratto dovessero deteriorarsi al punto da non essere più utilizzabili per lo svolgimento dell'attività.

La riconsegna dei locali e dell'attrezzatura avverrà previa stesura di apposito verbale redatto in seguito ad accertamento, in contraddittorio tra le parti, dello stato di consistenza. Le attrezzature acquistate dal concessionario a completamento delle dotazioni esistenti resteranno di sua proprietà, mentre quelle acquistate in sostituzione delle attrezzature fornite dal MUSE restano di proprietà del MUSE stesso.

In qualunque momento il MUSE potrà effettuare verifiche dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che in caso di danni imputabili direttamente o indirettamente ad 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 dal riscontro. In caso di inadempienza da parte del concessionario, il MUSE provvederà agli interventi necessari addebitando al concessionario un importo pari alla spesa sostenuta.

Rimangono altresì a carico del concessionario i seguenti obblighi:

- consentire al personale del MUSE, in qualunque momento, l'accesso ai locali assegnati, a semplice richiesta verbale, per verificare le corrette condizioni di utilizzo e conservazione degli spazi;
- tenere l'inventario aggiornato di arredi, impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione, consentendone la verifica a richiesta della stessa.

Il concessionario prende atto inoltre, ai fini delle normative antincendio e sotto la sua diretta responsabilità, che il materiale che verrà depositato negli spazi destinati a

deposito, non deve essere composto da liquidi infiammabili, e che il carico di incendio verrà limitato ad una quantità inferiore a 30 Kg/mq (il carico di incendio corrisponde al peso del legname, del materiale cartaceo, o del materiale combustibile assimilabile, riferito all'unità di superficie destinata a magazzino) e solleva fin da subito e in modo ampio il MUSE da qualsiasi conseguenza derivante da usi non conformi a quanto stabilito.

Il MUSE, a propria discrezione, può allestire scenografie e pannelli anche multimediali nel ristorante-caffetteria e nei pressi della stessa, in modo da non ostacolare o limitare la gestione del servizio. Il MUSE a propria discrezione può altresì autorizzare l'allestimento di pannelli/corner a sponsor o partner secondo modalità concordate di volta in volta.

Eventuali cambiamenti degli elementi d'arredo, per rendere più funzionale l'organizzazione del lavoro e del lay-out, devono essere concordati con la Direzione del MUSE. Il concessionario, previo specifico accordo con il MUSE, può aggiungere attrezzi, arredi e mobili di sua proprietà, che dovrà rimuovere al termine del contratto.

Il MUSE si riserva la possibilità di far adottare al concessionario eventuali attrezzi, stoviglie e altre utilità personalizzate con il brand MUSE fornite dal MUSE, da utilizzare durante l'orario di servizio. Il concessionario si impegna ad avvisare la Direzione del MUSE nel caso in cui i suddetti oggetti non siano più utilizzabili o funzionali oppure non siano più in numero sufficiente per espletare il servizio.

È vietato l'utilizzo di attrezzi, stoviglie, tovagliato ed altre utilità che riproducano il logo di altri esercizi commerciali. L'utilizzo di attrezzi, stoviglie, tovagliato ed altre utilità che riproducano il logo di prodotti commercializzati nel ristorante-caffetteria deve essere preventivamente autorizzato dalla Direzione del MUSE.

Articolo 5 - Oneri ed interventi a carico dell'aggiudicataria

La ditta aggiudicataria dovrà assumere a proprio carico la gestione del ristorante-caffetteria, assumendo i seguenti oneri:

1. Obbligo di ottenere il marchio "Ecoristorazione" entro 90 giorni dall'aggiudicazione definitiva, dovendo conseguire un punteggio non inferiore a punti 22 nelle cosiddette "azioni facoltative";
2. Custodia della struttura, conservazione degli spazi nonché delle attrezzi forniti con diligenza professionale, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza, igiene, nonché dei regolamenti e delle norme di legge vigenti applicabili alle attività svolte;
3. Rigorosa osservanza delle normative a carattere fiscale e di pubblica sicurezza. Si precisa che è a carico dell'aggiudicatario il possesso di almeno una cassa fiscale e in regola con le norme vigenti di settore;
4. Rigorosa osservanza degli orari e dei periodi di apertura del ristorante-caffetteria; eventuali chiusure anche parziali dovranno essere comunicate al MUSE con un preavviso minimo di un mese. Nel caso in cui il concessionario, per cause ad esso non imputabili, si trovi nella assoluta impossibilità di garantire il servizio, dovrà immediatamente comunicarlo al MUSE, affinché questo possa adottare le misure del caso;
5. Comunicazione scritta in merito ad atti vandalici o comunque a danni alla struttura di cui l'aggiudicatario è venuto a conoscenza, da inoltrare

- tempestivamente all’Ufficio Affari generali del MUSE, contemporaneamente alla denuncia alle competenti Forze di Polizia;
6. Corresponsione del canone fisso mensile, al netto dell’IVA nella misura di legge. Il Canone rimarrà invariato per il primo anno, mentre per i successivi verrà aggiornato annualmente sulla base del 100% della variazione dell’indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati (indice F.O.I. calcolato al netto dei consumi di tabacchi);
 7. Corresponsione del canone variabile mensile (la percentuale posta a base d’asta è pari al 2% sugli introiti conseguiti al netto dell’IVA nella misura di legge), al netto dell’IVA nella misura di legge, determinata applicando la percentuale indicata nell’offerta economica ai corrispettivi incassati nel mese di riferimento, scorporati dall’IVA di legge. La percentuale rimarrà invariata per il primo anno, mentre per l’eventuale successivo verrà aggiornata sulla base del 100% della variazione dell’indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati (indice F.O.I. calcolato al netto dei consumi di tabacchi);
 8. Impiego di personale adeguato, sia per numero sia per qualifica, in modo da garantire la continuità e regolarità del servizio che dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie, previdenziali ed assicurative. Il personale addetto al contatto con il pubblico dovrà parlare fluentemente la lingua italiana; dovrà inoltre possedere una buona conoscenza della lingua inglese e/o della lingua tedesca. Eventuali sostituzioni e/o integrazioni anche temporanee del personale impiegato dovranno essere preventivamente comunicate al MUSE;
 9. Rispetto delle norme di legge, del contratto collettivo di lavoro e degli eventuali accordi integrativi aziendali, delle norme riguardanti la prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/08 e s.m.), nonché di tutti gli adempimenti previsti dalla legge nei confronti del personale addetto al servizio, per tutta la durata del contratto, nonché farsi carico degli oneri connessi agli adempimenti previsti dalla normativa riguardante la prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/08 e s.m.);
 10. Acquisizione a propria cura e spese di qualsiasi autorizzazione, licenza, nulla osta, permesso o altra forma di assenso necessario per l’utilizzo della struttura ovvero per l’attività di gestione;
 11. Stipula, per l’intera durata della gestione, di adeguata polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi con riferimento ai beni e all’attività oggetto del contratto, per tutta la durata dello stesso. La polizza dovrà prevedere un massimale pari a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00), come meglio specificato nell’allegato schema di contratto;
 12. Provvedere, a propria cura e spese, alle attrezzature necessarie all’effettuazione dei servizi previsti;
 13. Manutenzione ordinaria dei locali occupati, delle attrezzature, degli arredi e di quant’altro necessario per l’espletamento del servizio. La manutenzione ordinaria comprende (a titolo esemplificativo) anche gli interventi di sostituzione/riparazione di parti di attrezzature e arredo, corpi illuminanti non funzionanti comprese le relative lampade, ecc. Tutte le parti nuove dovranno avere le medesime caratteristiche funzionali ed estetiche di quelle da sostituire; in ogni caso, tutte le sostituzioni vanno preventivamente autorizzate dal MUSE;
 14. Garantire il regolare espletamento delle operazioni di manutenzione ordinaria a carico del MUSE, come specificato nello schema di contratto di cui all’allegato 10;

15. Alla scadenza del contratto, riconsegna degli spazi liberi da cose e persone, nello stato di normale efficienza in cui riconosce di averli ricevuti all'inizio, salvo il normale deperimento derivante dall'uso;
16. Pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione periodica dei locali (compreso deposito), delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande;
17. Raccolta, trasporto, smaltimento dei rifiuti (anche speciali) nel rispetto delle leggi vigenti e pagamento della tariffa per la gestione del ciclo dei rifiuti urbani inoltrando l'apposita denuncia di occupazione a Trenta S.p.a. con l'indicazione delle relative superfici;
18. Divieto di apporre sui vetri esterni cartelli indicatori e/o altro;
19. Divieto di installare e obbligo di vietare l'uso di apparecchi automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo di cui ai commi 5 e 6 dell'art. 110 del TULPS; altresì divieto di vendere qualsiasi biglietto a premi di lotterie (ad es. gratta e vinci, lotteria di capodanno, ecc.);
20. Astensione dal costituire depositi, anche temporanei, di recipienti e quant'altro al di fuori dei locali assegnati;
21. Somministrazione di pasti tradizionali e bevande (categoria A1 per la somministrazione di pasti tradizionali e B1 per la somministrazione di bevande alcoliche e analcoliche), mediante la predisposizione dei menù (di cui almeno uno dedicato ai bambini), che dovranno essere redatti, oltre che in lingua italiana, anche in lingua inglese e tedesca, l'impiego di prodotti, l'applicazione dei prezzi e l'attuazione delle proposte migliorative secondo quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara; ogni variazione successiva del listino dei prezzi vincolato verrà sottoposta ad approvazione del MUSE;
22. Prestare il servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale;
23. Garantire l'utilizzo delle attrezzature di cui all'allegato 4 del presente capitolato coerentemente con la tipologia di esercizio in essere;
24. Nello svolgimento del servizio, garantire il rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta;
25. Acquisto e trasporto in proprio dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
26. Obbligo di proseguire, per la durata del contratto di concessione, la convenzione con la società di gestione del "buono pasto elettronico" del MUSE (attualmente convenzionato con Lunch Tronic);
27. Somministrazione di un menù, del valore pari a quello del buono pasto, dedicato al personale del MUSE munito di tesserino identificativo e/o del "buono pasto elettronico", garantendo la seguente soluzione minima prevista dall'allegato 10 riferito allo schema del contratto di concessione;
28. Somministrazione di acqua rifornita in bottiglie dall'azienda sponsor MUSE;
29. Fornitura di alimenti o bevande di aziende che operano nel rispetto dei valori caratterizzanti l'etica del MUSE, indicati dal MUSE in presenza di rilevanti

- motivazioni culturali, di aderenza al brand (come da allegato 12), di eventi culturali di rilievo, ecc.;
30. Adesione al circuito della Trento-Rovereto Card;
 31. Listino prezzi in tre lingue (italiano, inglese e tedesco) nel quale dovranno essere dettagliatamente elencati i prezzi di vendita al pubblico. Tale listino, redatto secondo le indicazioni fornite dalle associazioni di categoria della Provincia Autonoma di Trento, dovrà essere esposto visibilmente nei locali del ristorante-caffetteria come previsto dal D.lgs. n. 114/98 con indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate;
 32. Assicurare la possibilità di pagamento tramite bancomat e carta di credito per qualsiasi importo. Il terminale per le transazioni deve essere compatibile con la rete IP. L'utenza è a carico dell'aggiudicatario;
 33. Effettuare lo sconto del 10% su tutti i prodotti venduti ed erogati ai possessori di tessera Membership. Altre eventuali scontistiche verranno concordate tra le parti;
 34. Oneri connessi alla cauzione definitiva previsti nell'allegato 10 riferito allo schema di contratto;
 35. Autorizzare la visione in locale delle immagini connesse al sistema di videosorveglianza generale del MUSE;
 36. Pagare le sanzioni conseguenti all'eventuale mancato rispetto delle normative vigenti e predisposte dalle autorità a ciò preposte (sanitarie, giudiziarie, ecc.);
 37. Farsi carico degli oneri connessi alla cauzione definitiva;
 38. Farsi carico delle spese e degli oneri consequenziali alla stipula del contratto;
 39. Farsi carico di tutti gli altri oneri relativi alla gestione del servizio.

Il MUSE potrà eseguire interventi di manutenzione straordinaria, anche se non urgenti, senza corrispondere alcun indennizzo all'aggiudicatario anche se questi, per effetto di essi, subisca disagi e fastidi per oltre 20 giorni, derogandosi così espressamente al disposto dell'art. 1584 del Codice Civile. Rimangono comunque a carico dell'aggiudicatario i danni subiti da soggetti terzi a causa della mancanza di interventi di manutenzione straordinaria della struttura qualora l'aggiudicatario non abbia provveduto ad avvisare il MUSE di imperfezioni, rotture e qualsiasi altro evento che possa determinare l'insorgere della necessità di interventi di manutenzione straordinaria. L'aggiudicatario si obbliga a non apportare alcuna modifica ai locali, ove manchi il consenso preventivo scritto del MUSE. Al MUSE è riconosciuto comunque il diritto di ottenere l'immediata rimessione nell'originario stato dei locali, il tutto a spese dell'aggiudicatario e con il risarcimento dell'eventuale danno. Resta inteso che le eventuali modificazioni e addizioni, anche se autorizzate, non daranno diritto alla corresponsione di indennità alcuna.

Si precisa inoltre che la manutenzione ordinaria comprende (a titolo esemplificativo) anche gli interventi di sostituzione/riparazione di parti di attrezzature, vetri rotti, corpi illuminanti non funzionanti comprese le relative lampade, riparazione/sostituzione di maniglie e serramenti guasti, ecc.

Si indicano di seguito le manutenzioni da effettuarsi sugli impianti e sulle attrezzature del ristorante-caffetteria, con l'avvertenza che queste si intendono citate a semplice titolo esemplificativo e non limitativo di qualsiasi altro intervento che risulti necessario per garantire sempre l'efficienza e la sicurezza.

Si evidenzia che sono comunque a carico del concessionario tutti gli oneri derivanti da incuria e/o maldestro utilizzo delle attrezzature e da ogni eventuale ritardo nell'effettuare i necessari interventi di manutenzione.

I rivestimenti lavabili debbono essere lavati a vapore almeno una volta al mese, nonché tenuti puliti da scritte e graffiti di qualsiasi genere; il bancone del bar deve essere pulito quotidianamente al termine di ogni servizio; i piani di lavoro e gli scaffali devono essere puliti al termine di ogni servizio; i radiatori e i compressori devono essere puliti ogni mese; il gas e gli elementi refrigeranti devono essere controllati mensilmente; i frigoriferi e i congelatori devono controllati ogni settimana; i termometri e i termostati devono essere controllati ogni mese; i lavelli e le vasche devono essere puliti quotidianamente; i tavoli devono essere puliti al termine di ogni consumazione; i pavimenti devono essere puliti giornalmente e comunque ogni qualvolta se ne presenti la necessità; i rubinetti e gli scarichi devono essere controllati mensilmente; la cappa aspirante e i relativi filtri devono essere puliti e controllati mensilmente.

Per ogni altra attrezzatura (forni elettrici, piastre, elementi riscaldanti, bagnomaria, friggitrice, ecc.) si richiede di attivare un servizio di manutenzione ordinaria con verifica semestrale della funzionalità.

I detersivi e gli altri prodotti di pulizia/sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci, ecc.

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, secondo le normative in vigore.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La gestione dei rifiuti deve avvenire nel rispetto della normativa vigente.

Articolo 6 - Oneri a carico del Museo

Il MUSE si obbliga a mettere a disposizione i locali e le attrezzature del ristorante-caffetteria in tempo utile per l'inizio della concessione.

Sono inoltre a carico del MUSE i seguenti oneri:

- la manutenzione dell'impianto elettrico generale (esclusi collegamenti alle attrezzature della cucina e della caffetteria);
- la manutenzione dell'impianto antincendio;
- la manutenzione dell'impianto termico e di climatizzazione;
- i consumi legati al teleriscaldamento e rinfrescamento dei locali;
- i consumi di energia elettrica e di acqua.

Il condizionamento, il teleriscaldamento e la fornitura dell'acqua sono centralizzati e le relative utenze sono intestate al MUSE.

I servizi e le forniture indicate nel presente articolo sono a carico del Museo.

Le operazioni di manutenzione saranno effettuate dal MUSE garantendo il minor disagio possibile al concessionario, secondo quanto prestabilito dal DUVRI (allegato 11).

Il MUSE garantisce la corretta agibilità degli spazi e l'idoneità per la destinazione

d'uso dei locali previsti dal presente contratto al momento della consegna delle chiavi al concessionario.

Articolo 7 - Modalità di espletamento del servizio

Il concessionario deve assicurare il servizio oggetto del presente appalto a proprio esclusivo rischio e responsabilità, secondo le norme del presente capitolo e della normativa di settore (**Legge provinciale 14 luglio 2000, n. 9, Legge provinciale 30 luglio 2010, n. 17**).

Il servizio deve essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente. Deve essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. Il servizio dovrà pertanto essere perfetto sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione del D.Lgs. n. 114/98 e s.m. e restante normativa vigente in materia, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.

I prezzi di vendita al pubblico dovranno essere dettagliatamente elencati in un listino. Tale listino, redatto secondo le indicazioni fornite dalle associazioni di categoria della Provincia di Trento, dovrà essere esposto visibilmente nei locali della caffetteria-ristorante come previsto dal D.Lgs. 114/98 e s.m. con indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate.

Al personale del MUSE (dipendenti e collaboratori), ai dipendenti del Comune di Trento e della Provincia Autonoma di Trento, muniti di tesserino identificativo e/o del "buono pasto elettronico" del MUSE (attualmente convenzionato con Lunch Tronic), dovrà essere garantito un menù del valore pari a quello del buono pasto, assicurando la seguente soluzione minima: primo piatto a scelta tra un minimo di due alternative o un piatto unico (insalatona, pizza intera, panini, piadine, toast farciti, ...) oppure, ancora, un secondo piatto a scelta tra un minimo di due alternative. Tutte e tre le soluzioni si intendono comprensive di pane fresco, acqua, caffè o frutta fresca a scelta. Le condizioni sopra esposte dovranno essere garantite previa apposita convenzione da stipularsi con la relativa società di gestione immediatamente dopo la comunicazione di avvenuta aggiudicazione del servizio.

Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari solidi ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Il trasporto dei prodotti alimentari dovrà avvenire con veicoli e contenitori con le caratteristiche di cui al D.Lgs. 6 dicembre 2007, n. 193.

Il personale impiegato dovrà essere adeguato, sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie, previdenziali ed assicurative.

La gestione del ristorante-caffetteria dovrà essere fatta direttamente dall'aggiudicatario o dalle persone preposte alla gestione del servizio se l'aggiudicatario è una società.

Nulla spetta all'aggiudicatario, a qualsiasi titolo, a causa ed in dipendenza di impossibilità di funzionamento del ristorante-caffetteria per fatto di terzi o per fatti imprevisti e imprevedibili non imputabili al MUSE.

Il MUSE può avvalersi della facoltà di richiedere all'aggiudicatario di fornire il servizio di coffee break/buffet in occasione di manifestazioni, convegni, incontri, ecc. Il

corrispettivo per tale servizio verrà concordato di volta in volta sulla base di un preventivo. L'aggiudicatario non potrà vantare l'esclusività di tale servizio e il MUSE sarà libero di incaricare a tal fine altre società/ditte ecc.

In ogni caso l'aggiudicatario deve garantire, nell'esercizio dell'attività, un adeguato livello di decoro, permettendo al MUSE di accertare in qualsiasi momento la regolarità nella conduzione del servizio e il rispetto dell'immagine del MUSE. A tal fine l'aggiudicatario prende atto della disciplina interna in materia di brand, come da allegato 12 del capitolato. L'intento del MUSE è garantire che l'esperienza di visita sia caratterizzata non solo dalla soddisfazione in termini di fruizione del percorso espositivo ma anche dei servizi accessori, quale quello offerto dal ristorante-caffetteria.

L'eventuale utilizzo di apparecchiature elettroniche e impianti per la diffusione di musica va concordato con il MUSE. Il MUSE può porre veti e vincoli sul volume, la tipologia e i metodi di diffusione musicale. Gli eventuali oneri e tassazioni derivanti (diritti S.I.A.E., canoni, ecc.) sono a carico dell'aggiudicatario.

Il concessionario dovrà attenersi alle disposizioni ed agli obblighi contenuti nel D.Lgs. 193/07e s.m. e alla ulteriore normativa di settore, predisponendo il manuale di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P., nel quale dovrà individuare ogni fase della propria attività che potrebbe ritenersi critica per la sicurezza degli alimenti. Il manuale dovrà essere depositato anche presso il Museo, se richiesto.

Il concessionario ha l'obbligo di posizionare all'esterno (almeno da aprile a ottobre) dei locali in gestione tavolini e sedie (forniti dal MUSE) e rendere disponibile il servizio all'utenza. Viene dedicato al servizio esterno lo spazio adiacente il ristorante-caffetteria. E' a carico del concessionario la pulizia dello spazio e il mantenimento del decoro nei locali adibiti al servizio oggetto di appalto.

E' vietato apporre sui muri esterni cartelli indicatori e/o altro.

Il MUSE è aperto tutti i giorni con i seguenti orari:

- dalle ore 10.00 alle ore 18.00 dal martedì al venerdì;
- dalle ore 10.00 alle ore 19.00 il sabato, la domenica e festivi;
- sono giorni di chiusura previsti il 25 dicembre e il 1° gennaio.

Di norma il lunedì è giornata di chiusura al pubblico, esclusi i gruppi scolastici, mentre è giornata lavorativa per il personale del MUSE. Lo spazio del ristorante-caffetteria nei fuori orario è chiudibile con grande porta a vetri.

L'affidamento del servizio avverrà attraverso la stipulazione del contratto secondo lo schema allegato al capitolato (allegato 10).

L'aggiudicatario deve garantire l'apertura al pubblico del ristorante-caffetteria ogni giorno della settimana ad esclusione di eventuali giornate di chiusura del MUSE (ad es. 25 dicembre e 1° gennaio). Gli orari di apertura richiesti al ristorante-caffetteria sono i seguenti:

- dal lunedì al venerdì: dalle ore 8.00 alle ore 18.30 con orario continuato;
- sabato, domenica e festivi: dalle ore 9.30 alle ore 19.30 con orario continuato.

L'aggiudicatario può, previo accordo con il MUSE, ampliare l'orario di apertura, assumendosi eventuali costi aggiuntivi. Se l'apertura oltre l'orario minimo sopra richiamato del ristorante-caffetteria non coincide con l'apertura straordinaria del Museo, il gestore deve comunque garantire, con costi a suo carico, il servizio di sorveglianza per la gestione dell'edificio. A tal fine potrà ricorrere all'ausilio del personale del MUSE (costo di circa 50,00 Euro all'ora).

Gli orari di apertura del MUSE potranno subire variazioni nel corso della durata del contratto sulla base di insindacabili scelte da parte del MUSE stesso.

L'aggiudicatario deve, inoltre, garantire il servizio in occasione di aperture o prolungamenti di orario straordinari promossi dal MUSE. Il MUSE si impegna a comunicare all'aggiudicatario gli orari e le date delle suddette aperture almeno due giorni prima della loro esecuzione.

In caso di interruzioni del servizio negli orari indicati imputabili al gestore, questi sarà tenuto al pagamento della penale di cui al successivo articolo del presente capitolo speciale d'appalto.

Articolo 8 - Qualità del servizio

Nell'attività di somministrazione, pur rispettando l'obiettivo di giusto equilibrio tra qualità e prezzo, otterrà un punteggio superiore l'offerente che dimostrerà di preferire, nell'offerta tecnica presentata, l'utilizzo delle categorie di prodotti di seguito indicate:

- prodotti agricoli e agroalimentari di prossimità o a filiera corta;
- e/o certificati da DOP, IGP e STG (specialità tradizionali garantite), compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali;
- e/o provenienti da agricoltura biologica, a lotta integrata, a filiera controllata di qualità riconosciuta e certificata;
- e/o provenienti da acquacoltura;
- e/o da pesca sostenibile;
- e/o prodotti alimentari (ortofrutticoli, olio, aceto, conserve, prodotti da forno) derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, come definito dalla Legge n. 109/1996;
- e/o provenienti dal mercato equo e solidale;
- menù comprendente piatti di cucina nazionale e che includa alcune specialità tipiche.

I prodotti dolci e salati dovranno sempre essere freschi di giornata.

Tutti i prodotti e tutti i generi di consumo devono essere di prima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia. E' fatto altresì obbligo al concessionario di osservare le vigenti norme igieniche in materia di preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari.

L'aggiudicatario è tenuto alla somministrazione gratuita dell'acqua dal rubinetto, se richiesta.

Il concessionario si impegna alla tempestiva pulizia dei tavoli utilizzati dal pubblico e ad assicurare all'utenza tempi di attesa minimi e che il servizio di cassa sia adeguato al numero di utenti.

Dovrà essere adibito al servizio un numero di unità di personale tale da garantire, per quantità e qualificazione professionale, un servizio all'utenza con continuità, rapido ed efficiente.

L'aggiudicatario si impegna a mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta tecnica e si impegna altresì a garantire agli utenti tempi minimi di attesa per il servizio.

La modalità di somministrazione dei pasti prevede il *self-service* da parte dei clienti, ad eccezione per gli utenti portatori di handicap o per chi ne faccia richiesta, per i quali il servizio deve essere effettuato al tavolo a cura del personale dell'aggiudicatario.

Le proposte dei menù quotidiani e l'utilizzo dei prodotti dichiarati in offerta tecnica da parte dell'aggiudicatario saranno oggetto di valutazione qualitativa. A tal fine il MUSE si riserva di effettuare controlli senza che l'aggiudicatario possa opporre nulla in merito.

Il MUSE si riserva comunque la facoltà di effettuare o far effettuare controlli qualitativi e quantitativi nonché di compiere delle verifiche attraverso strumenti adeguati (questionari, indagini, ecc.) sulla soddisfazione da parte dell'utenza in merito al servizio prestato.

Gli esiti di tali controlli saranno comunicati tempestivamente all'aggiudicatario e i verbali stilati in occasione dei sopralluoghi dovranno essere controfirmati da un responsabile incaricato dalla ditta aggiudicataria.

Come già ricordato sopra, nel caso in cui siano riscontrate defezioni qualitative, documentate da certificazioni della struttura individuata, l'aggiudicatario è tenuto a corrispondere al MUSE una penale come individuato all'art. 12 del presente capitolato.

Articolo 9 – Personale

L'Appaltatore, nell'espletare il servizio, deve impiegare proprio personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, obbligandosi ad attuare a favore dello stesso (e se cooperative, anche verso i soci) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore di riferimento e rispettivi accordi integrativi territoriali, ove esistenti.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di completare, entro 15 giorni dalla stipula del contratto e per la parte di propria competenza, il DUVRI redatto dal MUSE nonché di presentarsi, prima dell'avvio del servizio e della stipulazione del contratto, nel luogo dell'intervento per la redazione del verbale di sopralluogo obbligatorio, di cooperazione e coordinamento che deve essere completato congiuntamente dall'Amministrazione e dall'aggiudicatario.

L'Appaltatore dovrà ottemperare agli obblighi retributivi, previdenziali ed assicurativi previsti dalle normative vigenti per il personale, sollevando il Museo da ogni responsabilità inerente e conseguente. Dovrà inoltre applicare le vigenti normative in materia di sicurezza dei lavoratori, con particolare riguardo al D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81.

Il MUSE si riserva di controllare annualmente l'avvenuto pagamento, relativamente ai lavoratori addetti al servizio in argomento, dei contributi assicurativi, previdenziali e di quelli dovuti agli enti bilaterali, nonché dei trattamenti economici collettivi dei dipendenti da parte dell'aggiudicatario. L'aggiudicatario si obbliga pertanto a comunicare all'Amministrazione tutti i dati utili per reperire il modello DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) aggiornato. Nel caso in cui predetti versamenti non siano effettuati, il MUSE ha diritto di adottare le opportune determinazioni fino alla revoca dell'affidamento nei casi di maggiore gravità e previa diffida alla regolarizzazione inviata all'aggiudicatario e da questi disattesa, con facoltà di provvedere direttamente al versamento di quanto dovuto dall'aggiudicatario a valere sulla cauzione definitiva.

L'Appaltatore è tenuto a curare che il personale si presenti costantemente in stato di scrupolosa pulizia, che vesta decorosamente, mantenga un comportamento corretto e cordiale, mantenga una corretta professionalità e conosca le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il

personale addetto alla vendita e di sala deve possedere una adeguata conoscenza della lingua inglese.

Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione delle bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi di vendita, dovrà essere sottoposto, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, a tutte le vaccinazioni e visite sanitarie previste dalla normativa di settore e dovrà risultare, per tutta la durata del servizio, in possesso della prescritta documentazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia.

Il Museo potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivo di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Il concessionario è tenuto, prima dell'inizio dell'attività, a comunicare al Museo il nominativo del responsabile.

L'Appaltatore deve dotare il personale di indumenti e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

Il concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80, art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome del concessionario ed il nome e cognome del lavoratore.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità a quanto disposto dal citato D.P.R. 327/80.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione degli alimenti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non avere una contaminazione durante la lavorazione o distribuzione.

Articolo 10 - Prevenzione e protezione luoghi di lavoro

La ditta aggiudicataria è responsabile nei confronti sia del Museo sia dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio appaltato. Essa è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza ed igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

La ditta dovrà inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite, in particolare, dall'articolo 3 del D.Lgs. 81/08 e s.m.;
- rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dal Museo;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione;
- predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;

- fornire all'Amministrazione appaltante tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

Articolo 11 - Controlli

Il Museo avrà la facoltà di attivare controlli qualitativi e quantitativi sulle prestazioni contrattuali.

I controlli potranno riguardare:

- condizioni di pulizia, igiene e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza dei prodotti;
- qualità dei prodotti forniti e rispondenza alle prescrizioni del capitolato e dell'offerta della ditta aggiudicataria;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti;
- rispetto di tutte le norme previste nel bando di gara e nel presente capitolato.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità, il Museo prenderà i provvedimenti di cui al successivo articolo.

Le irregolarità riscontrate dovranno essere rimosse, con spese a totale carico del gestore, entro il più breve tempo possibile, e comunque non oltre le 24 ore dall'avvenuta contestazione.

Articolo 12 - Contestazioni e penali

Il servizio di ristorante-caffetteria deve svolgersi secondo le norme del bando e del capitolato di gara oltreché dell'offerta presentata.

In caso di accertata violazione delle norme che disciplinano l'attività in oggetto, con particolare riferimento a:

- qualità degli alimenti distribuiti;
- qualità delle preparazioni;
- osservanza del piano di autocontrollo;
- qualità di confezionamento dei cibi;
- errata o mancata registrazione dei corrispettivi;
- rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- procedimenti di disinfezione e di pulizia;
- corretto stato ed uso dei locali, degli arredi, delle attrezzature, degli impianti;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- quant'altro prescritto nel presente capitolato, nel bando di gara e nell'offerta presentata da parte della ditta aggiudicataria.

Il Museo applicherà una penale di € 500,00 per ogni violazione.

La predetta penale verrà raddoppiata ogni qual volta si ripetano le infrazioni riscontrate.

Alla terza infrazione, il Museo può chiedere la risoluzione del contratto.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al concessionario con termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte del gestore, ferma restando in ogni caso la risarcibilità degli ulteriori danni subiti dal Museo o da terzi.

Articolo 13 - Risoluzione del contratto

Il Museo potrà procedere alla risoluzione del contratto e provvedere ad affidare il servizio ad altro gestore, a spese di quello inadempiente, trattenendo la cauzione definitiva quale penale, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni, il rimborso di eventuali spese ed il minor guadagno derivante al Museo dall'inadempimento de quo, nei seguenti casi:

- violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate, a seguito di tre diffide formali consecutive da parte del Museo;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte del concessionario del servizio affidato;
- ricorso al sub-appalto o cessione del contratto da parte del gestore, in mancanza dei requisiti previsti dalla legge;
- fallimento del gestore;
- cambio di destinazione d'uso dei locali senza l'autorizzazione del Museo;
- mancato pagamento di due rate mensili della quota fissa del canone o mancato pagamento della quota percentuale del canone entro le scadenze contrattualmente previste;
- venir meno dei requisiti professionali per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Il contratto si intenderà risolto *"ipso jure"*, a solo giudizio del Museo con semplice comunicazione scritta, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo da parte del gestore. In tal caso si procederà all'affidamento al concorrente posto nella posizione successiva in graduatoria.

Articolo 14 - Responsabilità del concessionario e assicurazioni

La ditta aggiudicataria resta l'unica responsabile di tutti i danni causati a terzi e a cose nell'esercizio della propria attività, anche per il mancato rispetto di norme vigenti in materia igienico-sanitaria. Per terzi si intendono, oltre ai fruitori del servizio stesso, il MUSE, gli eventuali dipendenti della ditta aggiudicataria che operano nel locale, nonché ogni altra persona presente occasionalmente nel locale. Per tutta la durata dell'affidamento l'aggiudicatario assume la responsabilità esclusiva per la custodia dei locali, delle attrezzature e di tutti i beni affidati al medesimo per l'esecuzione del servizio, anche tenendo conto ed adeguandosi ad eventuali sistemi di allarme che potranno essere installati successivamente, liberando il MUSE, proprietario dei beni stessi, da qualsiasi onere e responsabilità.

A tale scopo l'aggiudicatario dovrà altresì stipulare con primaria compagnia di assicurazione, per i rischi oggetto del contratto (art. 11 schema di contratto), Polizza di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro, per tutta la durata della concessione-contratto, con massimale RCT/O non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinque milioni/00), fatta salva la previsione espressa nel novero dei terzi del concedente "MUSE".

L'esistenza, la validità e l'efficacia della polizza assicurativa per tutta la durata dell'affidamento è condizione essenziale per il MUSE e, pertanto, qualora l'aggiudicatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui sopra, il MUSE si riserva di risolvere il contratto di diritto. La polizza assicurativa relativa alla responsabilità patrimoniale per i danni all'immobile è a carico del MUSE.

Articolo 15 – Subappalto e cessione del contratto

L'aggiudicatario non può subappaltare il servizio di ristorazione e bar. E' ammesso solo il subappalto dei servizi di pulizia/sanificazione e logistica (trasporti e consegne) previa indicazione espressa in offerta e successiva autorizzazione del Museo.

Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante l'aggiudicatario dovrà trasmettere la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del sub appaltatore attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38, del D.Lgs. 163/2006 ed il possesso dei requisiti di idoneità professionale di cui all'art. 39 del D.Lgs. 163/2006.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità dello stesso, senza il consenso scritto del Museo nei casi tassativamente indicati all'art. 116 del D.Lgs. 163/2006.

Per la ditta contraente è vietata la cessione anche parziale del contratto.

Articolo 16 – Richiami normativi e Foro competente

Per quanto non previsto dal presente contratto ed in quanto applicabili, si intendono richiamate le disposizioni del Codice Civile.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della presente concessione di servizio e del conseguente contratto, è competente il Foro di Trento.

Il Direttore del Museo delle Scienze di Trento (MUSE)

- dott. Michele Lanzinger -