

## **S.P.Im. S.p.A.**

Società per il Patrimonio Immobiliare

Via di Francia, 1 - 16149 GENOVA

Tel. 010/5577902 - Fax 010/6424051

**CAPITOLATO TECNICO PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA CONNESSA AL CONTRATTO DI  
LOCAZIONE COMMERCIALE DEI LOCALI DI PROPRIETA' DI  
S.P.IM. S.P.A. UBICATI PRESSO LA STRUTTURA SAN BENIGNO  
TORRE NORD, DENOMINATA "IL MATITONE", CON OBBLIGO  
PER IL LOCATARIO DI ESERCITARE NEI LOCALI STESSI LA  
MEDESIMA ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE COLLETTIVA**

*Agosto 2025*

## INDICE

TITOLO I .....	4
INDICAZIONI GENERALI .....	4
Art.1 - Definizioni .....	4
Art.2 - Oggetto .....	5
Art.3 - Attività di ristorazione .....	5
Art.4 - Inizio dell'attività.....	6
Art.5 – Utenti autorizzati a fruire dell'attività di ristorazione.....	6
Art.6 – Giorni e orari di esercizio dell'attività .....	6
Art.7 – Modalità di esercizio dell'attività di ristorazione .....	7
Art.8 – Dimensione presunta dell'utenza .....	7
Art.9 - Titolo di accesso all'attività .....	7
Art.10 - Specifiche tecniche.....	7
Art.11 - Interruzione dell'attività .....	8
TITOLO II .....	8
ONERI E SPESE A CARICO DEL LOCATARIO.....	8
Art.12 – Indicazioni generali .....	8
Art. 13 – Canone di locazione.....	9
Art. 14 – Garanzia definitiva .....	9
Art. 15 – Assicurazioni.....	9
TITOLO III.....	10
PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO IMPIEGATO NELL'ATTIVITA' .....	10
Art. 16- Disposizioni generali relative al personale .....	10
Art.17– Personale impiegato nell'attività .....	10
Art. 18- Rapporto di lavoro.....	11
Art.19 – Direttore Tecnico .....	11
TITOLO IV.....	11
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	11
Art. 20 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche .....	12
TITOLO V .....	12
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA .....	12
Art. 21 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari .....	12
Art. 22 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.....	12
Art. 23- Indumenti di lavoro.....	12
TITOLO VI.....	13
NORME CONCERNENTI LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI .....	13
Art. 24 - Divieto di riciclo.....	13
Art. 25 - Informazione agli utenti.....	13
TITOLO VII.....	13
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO.....	13
Art. 26 - Regolamenti.....	13
Art. 27 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina .....	14
Art. 28 - Pulizia delle sale di consumo del pasto e dei servizi igienici durante l'esercizio dell'attività .....	14
Art. 29 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	14
Art. 30 - Rifiuti e materiali di risulta .....	14
TITOLO VIII.....	15
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO .....	15
Art. 31 - Disposizioni generali in materia di sicurezza .....	15
Art. 32 - Impiego di energia.....	15
Art. 33 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro .....	15
TITOLO IX.....	15
IMMOBILI .....	15
Art. 34 – Locali per la produzione dei pasti.....	15
Art. 35 – Cessione del contratto e Sublocazione.....	16
Art. 36 – Verbale di presa in consegna dei locali.....	16
Art. 37 - Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle dotazioni tecnologiche .....	16
Art. 38 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti .....	16
Art. 39 – Restituzione dei locali .....	17

<i>TITOLO X</i> .....	17
<i>DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI</i> .....	17
<i>Art. 40 – Capitolato Tecnico e Specifiche Tecniche</i> .....	17
<i>Art. 41 – Manuale della Qualità</i> .....	17
<i>Art. 42 – Manuale di Autocontrollo</i> .....	17
<i>Art. 43 – Documento di valutazione dei rischi</i> .....	17
<i>Art. 44 – Licenze commerciali e autorizzazioni</i> .....	17
<i>TITOLO XI</i> .....	18
<i>PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO</i> .....	18
<i>Art. 45 - Prezzo del pasto</i> .....	18
<i>TITOLO XII</i> .....	18
<i>ASPETTI CONTRATTUALI</i> .....	18
<i>Art.46 - Rinuncia all'aggiudicazione</i> .....	18
<i>Art. 47 - Stipulazione del contratto</i> .....	18
<i>Art. 48 – Rinuncia indennità per perdita avviamento</i> .....	18
<i>Art. 49 - Ipotesi di risoluzione del contratto</i> .....	18
<i>Art. 50 - Disdetta del contratto da parte del Locatario</i> .....	19
<i>Art. 51 – Tutela della Privacy</i> .....	20
<i>Art. 52 – Foro competente</i> .....	20
<i>Art. 53 - Rinvio</i> .....	20

## **PREMESSO**

- che S.P.Im. S.p.A. svolge principalmente, ancorché non esclusivamente, attività di tipo immobiliare;
- che S.P.Im. S.p.A. intende dare in locazione commerciale i locali presso i quali deve essere esercitata l'attività di ristorazione destinata ai dipendenti del Comune di Genova operanti presso lo stabile denominato "Il Matitone", per i dipendenti di S.P.Im. S.p.A., nonché ad altri utenti di aziende che stipuleranno apposite convenzioni con l'Aggiudicatario o altri utenti occasionali.
- Pertanto nel presente Capitolato Tecnico vengono previste alcune regole per l'esercizio dell'attività di ristorazione connesso al futuro contratto di locazione commerciale.

## **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI**

### **Art.1 - Definizioni**

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) Locatore: S.P.Im. S.p.A. la quale affida in locazione la struttura di cui alla seguente lett.c);
- b) Conduttore o Locatario: il soggetto giuridico risultato aggiudicatario della gara;
- c) Struttura ove esercitare l'attività: San Benigno Torre Nord denominata "Il Matitone"
- d) Attività di Ristorazione: attività di ristorazione per i dipendenti del Comune di Genova operanti presso lo stabile denominato "Il Matitone", per i dipendenti di S.P.Im. S.p.A. nonché per altri utenti di aziende convenzionate con il locatario o altri utenti occasionali;
- e) Cucina: la struttura appartenente al Locatore affidata al Locatario;
- f) Capitolato Tecnico o Capitolato d'Oneri: il presente atto, comprese le Specifiche Tecniche ad esso allegate;
- g) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Locatario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività previste nel presente capitolato.
- h) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale il Locatore dà in consegna e il Locatario prende in consegna i locali cucina e di consumo dei pasti e del bar caffetteria;
- i) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- j) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede all'attività;
- k) Preparazione gastronomica: la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);

- l) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- m) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Locatario per la preparazione dei pasti;
- n) Somministrazione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Locatario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- o) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- p) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- q) Tegameria: pentolame e quanto altro possa occorrere per la cottura;
- r) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- s) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- t) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- u) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza dell'attività di ristorazione.

## **Art.2 - Oggetto**

Il presente Capitolato Tecnico ha per oggetto le modalità e le regole per l'esercizio di attività di ristorazione e bar destinata ai dipendenti del Comune di Genova operanti presso lo stabile denominato "Il Matitone", ai dipendenti di S.P.Im. S.p.A. nonché ad altri utenti dipendenti di aziende operanti presso lo stesso stabile con le quali il Locatario stipulerà apposite convenzioni o altri utenti occasionali.

Il Locatario ha inoltre la facoltà di attivare convenzioni anche con altre aziende, operanti all'esterno del "Matitone".

Nel caso in cui il Locatario intendesse rinnovare i locali, ha l'obbligo di garantire comunque l'attività di ristorazione collettiva.

Le attività previste devono essere espletate dal Locatario con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative all'attività di ristorazione collettiva e nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato d'Oneri.

## **Art.3 - Attività di ristorazione**

Le attività di ristorazione sono le seguenti:

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- La somministrazione dei pasti agli utenti, negli orari previsti nel presente capitolato;

- La fornitura dello stovigliame e della posateria in numero sufficiente;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e consumo dei pasti, il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché di tutte le attrezzature utilizzate.
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e dalla sala ristorante ed il convogliamento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta.
- Saranno a carico del locatario lo smantellamento e lo smaltimento di tutti i macchinari e attrezzature di proprietà di S.P.Im. o Condominiali presenti allo stato di fatto che il locatario riterrà di non utilizzare, previa autorizzazione scritta da parte di S.P.Im. stessa.  
Le restanti attrezzature/impianti/arredi attualmente presenti nei locali dovranno essere smantellate e smaltite dall'attuale locatario in quanto di sua esclusiva proprietà; resta inteso che sarà facoltà del nuovo locatario accordarsi con l'attuale locatario circa il mantenimento in essere delle attrezzature e degli impianti sopra indicati, fermo restando che, in caso di mancato accordo sarà onere del nuovo locatario predisporre a proprie spese i corretti allestimenti tecnici ed impiantistici a norma di legge.

#### **Art.4 - Inizio dell'attività**

Il Locatario dovrà garantire l'inizio dell'attività di ristorazione entro il termine perentorio di giorni 15 dalla data di consegna dei locali da parte del Locatore, manlevando S.P.Im. S.p.A. da ogni responsabilità.

#### **Art.5 – Utenti autorizzati a fruire dell'attività di ristorazione**

Sono autorizzati a fruire dell'attività di ristorazione:

- i dipendenti del Comune di Genova
- i dipendenti di S.P.Im. S.p.A.
- i dipendenti di aziende operanti presso lo stabile denominato "Matitone" previa convenzione tra dette aziende e il Locatario;
- i dipendenti di aziende esterne convenzionate con il Locatario.
- utenti occasionali, dando precedenza alle sopra indicate categorie.

#### **Art.6 – Giorni e orari di esercizio dell'attività**

L'attività dovrà essere esercitata per tutto l'anno solare almeno nei giorni dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

L'orario minimo di somministrazione dei pasti è fissato dalle ore 11,30 alle ore 14,30.

### **Art.7 – Modalità di esercizio dell’attività di ristorazione**

L’attività dovrà essere esercitata con modalità free flow.

In particolare, ogni isola deve essere specializzata nell’erogazione di una specifica categoria di preparazioni gastronomiche (primi, secondi, contorni, ecc.).

Pertanto alcune isole devono essere presidiate da personale, mentre altre isole sono self-service. L’attività dovrà essere esercitata mediante l’utilizzo di piatti in ceramica, bicchiere in vetro e/o altro materiale idoneo, set posateria in acciaio inox e vassoio.

### **Art.8 – Dimensione presunta dell’utenza**

Il numero medio di pasti giornalieri erogati negli ultimi 5 anni è pari a 200, numero che ricomprende anche le condizioni particolari legate all’emergenza pandemica che si è manifestata dal 2020 al 2022 circa. Tuttavia la struttura ha un potenziale tecnico e di bacino di utenza di circa 1.000 pasti giornalieri.

Il suddetto numero medio di pasti erogati è da considerare come puramente indicativo e non si esclude che lo stesso potrebbe variare in futuro anche al ribasso, senza che il Locatario possa pretendere alcunché dal Locatore. Il Locatore non assume alcun impegno minimo in merito all’ammontare del numero di pasti giornalieri e complessivi nell’intera durata contrattuale.

### **Art.9 - Titolo di accesso all’attività**

Gli utenti dipendenti dall’Amministrazione Comunale di Genova operanti presso “Il Matitone” e gli utenti dipendenti da S.P.Im. per accedere all’attività e per il pagamento utilizzano di norma buoni di acquisto forniti ai propri dipendenti dall’Amministrazione e dalle aziende convenzionate con il Locatario. Gli utenti possono pagare anche in contanti. A tali regolamentazioni il Locatario deve attenersi scrupolosamente e, pertanto, è obbligato ad accettare qualsiasi buono di acquisto in possesso degli utenti, con particolar riguardo ai ticket della società di volta in volta aggiudicataria della relativa convenzione CONSIP.

Il locatario si impegna in ogni caso a fornire nel proprio menu una proposta anche minima pari al valore nominale del ticket adottato dalle aziende convenzionate.

### **Art.10 - Specifiche tecniche**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, a formarne parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

- Allegato n.1 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;
- Allegato n.2 Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Allegato n.3 Specifiche tecniche relative alle operazioni di manutenzione ordinaria.

### **Art.11 - Interruzione dell'attività**

Di norma l'attività non può essere interrotta.

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

*a) Interruzione temporanea dell'attività a causa di scioperi del personale*

In caso di sciopero dei dipendenti del Locatario, deve comunque essere garantita la continuità dell'attività. A tal fine il Locatario deve individuare particolari situazioni organizzative, come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma, in ogni caso, di uguale valore economico.

*b) Interruzione temporanea dell'attività per guasti.* Sono consentite interruzioni temporanee dell'attività per guasti agli impianti e/o alle strutture che non ne permettono lo svolgimento. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, il Locatario deve individuare particolari situazioni organizzative, come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico.

*c) Interruzione totale dell'attività per cause di forza maggiore:* Le interruzioni totali dell'attività per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna a carico del Locatario.

## **TITOLO II**

### **ONERI E SPESE A CARICO DEL LOCATARIO**

#### **Art.12 – Indicazioni generali**

Tutte le spese necessarie per l'esercizio dell'attività di ristorazione gravano sul solo Locatario. Oltre alle spese specifiche per l'esercizio dell'attività di ristorazione (acquisto derrate, spese del personale ecc.) e a quelle indicate nello Schema di contratto di locazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo sono a carico del Locatario:

- le spese per l'eventuale acquisto dei macchinari e arredi presenti presso i locali;
- le spese per il pagamento del canone annuale al Locatore;
- le spese per il consumo dell'energia elettrica saranno addebitate direttamente dal Locatore tramite acconto in fattura salvo conguaglio.
- Le spese condominiali ordinarie, ovvero: l'energia elettrica, l'acqua, il condizionamento, stimati rispettivamente in circa € 80.000,00 annui saranno addebitate direttamente dal condominio; le eventuali spese condominiali straordinarie saranno addebitate secondo gli usi di piazza. In ogni caso le spese di cui sopra saranno calcolate in base alle Tabelle Millesimali e ai relativi consumi.

Il Locatore resta completamente sollevato da qualsiasi onere e spesa relativi a quanto sopra elencato ed alle attività connesse con quella di ristorazione.

### **Art. 13 – Canone di locazione**

Il Locatario dovrà corrispondere al Locatore il canone di locazione annuale nei termini indicati nello Schema di contratto di locazione.

### **Art. 14 – Garanzia definitiva**

L'entrata in vigore del contratto è subordinata alla consegna al Locatario da parte del Locatore, a garanzia: I) della puntuale riconsegna dei Locali oggetto di Locazione nel loro complesso in buono stato, e comunque del corretto adempimento di tutte le ulteriori obbligazioni nascenti dal presente contratto di locazione ivi compresi il canone e le spese di amministrazione; II) dell'efficienza e della buona esecuzione dell'attività di ristorazione, di una fideiussione definitiva di € **50.000,00** (cinquantamila/00) la cui validità dovrà essere garantita dal Locatario per tutta la durata del contratto compresi eventuali rinnovi.

La fideiussione a prima richiesta, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta da parte di S.P.Im. S.p.A.

Resta salvo per il Locatore l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la fideiussione risultasse insufficienti.

Il Locatario è obbligato a reintegrare la fideiussione di cui il Locatore avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La garanzia sarà incamerata dal Locatore ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati al Locatario, nonché del rimborso delle somme che il Locatore dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto del Locatario a causa di inadempimento dell'obbligazione.

Resta salvo per il Locatore l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

### **Art. 15 – Assicurazioni**

Il Locatario si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività oggetto del presente capitolato. Il perfezionamento del contratto avrà luogo solo dopo la consegna al Locatore delle polizze assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che S.P.Im. S.p.A. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dell'attività di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del Locatario.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dal Locatario.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose esistenti nell'ambito di esecuzione delle attività.

La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Il Locatore è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Locatario durante l'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato.

La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT.

### **TITOLO III**

#### **PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO IMPIEGATO NELL'ATTIVITA'**

##### **Art. 16- Disposizioni generali relative al personale**

Il Locatario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il Locatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

##### **Art.17- Personale impiegato nell'attività**

Ogni attività, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge.

Il Locatario è tenuto a far sì che sia sempre garantita la presenza di un congruo numero di personale per garantire una buona esecuzione dell'attività soprattutto nelle fasce orarie di maggior affluenza.

### **Art. 18- Rapporto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con il Locatario e quindi indicato nel libro paga.

Il Locatario nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligato, ove necessario per il corretto svolgimento della sua attività, ad assorbire il personale addetto in forza alla precedente gestione uscente (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima) ancorché non sia stata garantita la continuità dell'attività ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

Il Locatario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile presso la Provincia di Genova.

Il Locatario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Il Locatore resta manlevato da qualsiasi inadempienza, da parte del Locatario, a carattere retributivo, contributivo e previdenziale dei lavoratori impiegati nelle attività di ristorazione

### **Art.19 – Direttore Tecnico**

Il Locatario deve nominare un Direttore Tecnico, al quale viene affidata la direzione dell'attività di ristorazione nel suo complesso.

Il Direttore Tecnico sarà il referente responsabile nei confronti del Locatore e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto del Locatario.

Il Direttore Tecnico deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di attività analoghe.

Il Direttore sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità negli orari di esercizio dell'attività. Il medesimo provvederà a garantire il buon andamento dell'attività e la rispondenza della stessa alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Locatore.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

## **TITOLO IV**

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

**Art. 20 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche**

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi delle derrate alimentari sono indicati nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche” (Allegato n.1).*

**TITOLO V**

**NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

**Art. 21 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari**

Il Locatario, entro un mese dall’inizio delle attività, deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004 o successivi, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto il Locatario deve individuare ogni fase dell’attività che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Il Locatario, a richiesta del Locatore, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002 o successivi.

Presso la cucina il Locatario, a partire dall’inizio dell’attività, deve mettere a disposizione del proprio personale le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Locatore o del personale da questa incaricato.

**Art. 22 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**

Il Locatario nelle diverse fasi dello svolgimento dell’attività deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

Il Locatario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi dell’attività siano coerenti con le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.) e con il Piano di Autocontrollo Igienico.

**Art. 23- Indumenti di lavoro**

Il Locatario deve fornire a tutto il personale impegnato nell’espletamento dell’attività di ristorazione, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in

materia di igiene.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'impresa locataria ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

## **TITOLO VI**

### **NORME CONCERNENTI LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 24 - Divieto di riciclo**

E' tassativamente vietata qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per la somministrazione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

#### **Art. 25 - Informazione agli utenti**

Il Locatario è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno. Nel caso in cui tra i piatti previsti dal menu del giorno vi fossero preparazioni realizzate con l'impiego di ingredienti congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco nel menu affisso presso i locali di consumo.

## **TITOLO VII**

### **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO**

#### **Art. 26 - Regolamenti**

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso la cucina e presso i locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo.

Il Locatario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare il Locatario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

#### **Art. 27 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina**

Al termine delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

E' necessario porre attenzione alla produzione di fumi o vapori che possano attivare l'impianto antincendio.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Art. 28 - Pulizia delle sale di consumo del pasto e dei servizi igienici durante l'esercizio dell'attività**

Il Locatario deve provvedere affinché le sale di consumo del pasto, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

#### **Art. 29 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

Il Locatario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

#### **Art. 30 - Rifiuti e materiali di risulta**

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dalla sala ristorante, devono essere raccolti, a cura e spese del Locatario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. Il Locatario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER

200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal Locatario e smaltiti a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata. Il Locatario, qualora richiesto, deve fornire alla Locatore copia del documento del formulario.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico del Locatario. Pertanto il Locatore resta completamente sollevata da detti obblighi.

## **TITOLO VIII**

### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 31 - Disposizioni generali in materia di sicurezza**

Il Locatario deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni).

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Il Locatario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### **Art. 32 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Locatario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del Locatario.

#### **Art. 33 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

Il Locatario presso i locali di pertinenza l'attività di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

## **TITOLO IX**

### **IMMOBILI**

#### **Art. 34 – Locali per la produzione dei pasti**

Il Locatore affida al Locatario le strutture per la produzione e somministrazione dei pasti. I locali sono consegnati al Locatario nello stato in cui si trovano restando a cura del Locatario stesso gli interventi di messa a norma necessari per il corretto esercizio dell'attività.

Durante il periodo contrattuale il Locatario si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti, senza previa autorizzazione del Locatore.

Nel caso in cui il Locatario adibisse l'immobile ad un uso diverso da quello pattuito, il Locatore potrà chiedere la risoluzione del contratto.

I locali messi a disposizione del Locatario sono da adibire esclusivamente ad attività di ristorazione e bar caffetteria. Sono quindi tassativamente vietate riunioni sindacali, politiche, affissioni e distribuzione di qualsiasi tipo di pubblicazione.

#### **Art. 35 – Cessione del contratto e Sublocazione**

Si applica quanto previsto dallo Schema di contratto.

#### **Art. 36 – Verbale di presa in consegna dei locali**

Il Locatore affida al Locatario, previa stesura di verbale in contraddittorio nel giorno che verrà fissato da S.P.Im. S.p.a., le strutture di pertinenza dell'attività di ristorazione e i beni eventualmente ivi presenti.

#### **Art. 37 - Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle dotazioni tecnologiche**

Sono a carico del Locatario gli oneri connessi alla manutenzione ordinaria relativa agli impianti, ai locali di pertinenza dell'attività, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi della cucina e della sala ristorante e del bar caffetteria. Sono interamente a carico del Locatario le eventuali spese straordinarie che si rendessero necessarie per le modifiche degli impianti (elettrici, idrici, di riscaldamento e condizionamento) atte a renderli conformi alla vigente normativa, nonché le spese ordinarie e straordinarie relative alle attrezzature, ai macchinari e agli impianti del precedente Locatario che il presente Locatario riterrà di mantenere in loco.

In particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, il Locatario è tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (max. sette giorni naturali e consecutivi).

#### **Art. 38 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, il Locatore potrà verificare l'applicazione delle prescrizioni del Capitolato, con l'intesa che agli eventuali ammanchi o alla mancata manutenzione, il Locatario sopprimerà con la necessaria sostituzione, reintegro o manutenzione dopo i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Locatario, il Locatore potrà provvedere alla sostituzione, reintegro o manutenzione dandone comunicazione scritta al Locatario e addebitando alla stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale da escutere dalla fideiussione bancaria o assicurativa.

### **Art. 39 – Restituzione dei locali**

Alla scadenza del contratto il Locatario sarà tenuto alla restituzione dei locali nelle migliori condizioni, salvo il normale degrado dovuto all'uso.

## **TITOLO X**

### **DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

#### **Art. 40 – Capitolato Tecnico e Specifiche Tecniche**

Il Locatario deve depositare e mantenere copia del contratto, del presente Capitolato Tecnico e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso i locali ad esso affidati; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Locatore che ne facciano richiesta.

#### **Art. 41 – Manuale della Qualità**

Il Locatario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso ogni struttura, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Locatore che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

#### **Art. 42 – Manuale di Autocontrollo**

Il Locatario dovrà entro 30 giorni dall'inizio dell'attività redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Locatore che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

#### **Art. 43 – Documento di valutazione dei rischi**

Il Locatario dovrà entro 30 giorni dall'inizio dell'attività redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati del Locatore che ne facciano richiesta.

#### **Art. 44 – Licenze commerciali e autorizzazioni**

Il Locatario deve acquisire le necessarie licenze commerciali e sanitarie per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato e/o verificare l'esistenza delle seguenti autorizzazioni: agibilità e destinazione d'uso dei locali, certificato prevenzione incendi, autorizzazione sanitaria, autorizzazione allo scarico eventuale di acque reflue, autorizzazione igienico-sanitaria secondo quanto previsto dal Regolamento Tipo d'Igiene della Regione Liguria. In mancanza, tali autorizzazioni dovranno essere acquisite dal Locatario stesso.

Il Locatario dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli olii esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli olii esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i

locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dal Locatore per la verifica della conformità dell'attività.

## **TITOLO XI**

### **PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

#### **Art. 45 - Prezzo del pasto**

Per tutti gli utenti che accedono all'attività di ristorazione il prezzo del pasto sarà quello concordato tra il Locatario e le società con le quali lo stesso stipulerà apposita convenzione.

Nel caso in cui il Locatario disponga di idonea licenza commerciale e pertanto possa erogare l'attività di ristorazione con tipologia di pubblico esercizio, i prezzi per gli utenti occasionali saranno stabiliti dal Locatario medesimo.

## **TITOLO XII**

### **ASPETTI CONTRATTUALI**

#### **Art.46 - Rinuncia all'aggiudicazione**

In caso di rinuncia all'aggiudicazione da parte del concorrente, S.P.Im. richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri legittimi diritti.

#### **Art. 47 - Stipulazione del contratto**

Il Locatario si obbliga a stipulare il contratto di locazione ad uso commerciale, di cui il presente capitolato è parte integrante, alla data che sarà comunicata dal Locatore.

Nel caso in cui il Locatario non stipuli il contratto nel termine fissato dal Locatore, o non adempia a ciascuno degli obblighi previsti nel presente capitolato e negli altri documenti di gara, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta del Locatore, la quale porrà a carico del Locatario le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

#### **Art. 48 – Rinuncia indennità per perdita avviamento**

Al termine della locazione, o nell'ipotesi in cui il contratto si risolva anticipatamente per qualsiasi motivo, nulla potrà essere preteso a qualsiasi titolo dal Locatario, né in particolare l'indennità per perdita dell'avviamento.

#### **Art. 49 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Locatore avrà la facoltà di risolvere il contratto,

previa notificazione scritta al Locatario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare il contratto a terzi in danno del Locatario e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Oltre a quanto previsto nello Schema di contratto di locazione, è facoltà del Locatore risolvere il contratto di locazione ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del Locatario;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività del Locatario;
- c) reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della Cucina e delle strutture di pertinenza delle attività affidate al Locatario;
- d) reiterato utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste in materia e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia del Locatario;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) interruzione unilaterale dell'attività;
- h) cessione del contratto a terzi;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione dei rischi sul lavoro;
- j) reiterata destinazione dei locali affidati al Locatario ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- k) Provvedimenti provvisori o definitivi di prevenzione o di atti e/o provvedimenti giudiziari emessi dalla Pubblica Amministrazione e/o dalla Autorità Giudiziaria ai sensi della normativa contro i fenomeni di criminalità organizzata così come stabilito dalla vigente normativa antimafia. In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Locatore non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni;
- l) Omessa, incompleta e/o mendace dichiarazione circa il "fatturato annuo al netto di IVA realizzato nell'immobile locato" nel trimestre appena trascorso e/o mancata trasmissione della documentazione fiscale/contabile idonea a consentire a S.P.Im. S.p.a. il calcolo della componente variabile del canone di locazione.

#### **Art. 50 - Disdetta del contratto da parte del Locatario**

Qualora il Locatario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Locatore si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale (od escutere l'importo garantito dalla fideiussione bancaria o assicurativa) e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del contratto ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto al Locatario per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

#### **Art. 51 – Tutela della Privacy**

Ai sensi normativa vigente in materia di trattamento dei dati si informa che dei dati in possesso del Locatore non verrà fatto trattamento diverso da quello previsto per le finalità istituzionali e nel rispetto della riservatezza e segretezza delle persone fisiche e giuridiche.

Allo stesso modo l'aggiudicatario si impegna ad un trattamento dei dati nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di tutela della riservatezza, esclusivamente per le finalità connesse con l'esecuzione della fornitura e la gestione dei servizi connessi.

#### **Art. 52 – Foro competente**

In caso di controversie di qualunque natura il Foro competente è quello di Genova.

#### **Art. 53 - Rinvio**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.