

Codice DB1614

D.D. 27 novembre 2014, n. 817

L.R.38/06 e smi,art. 23. Indizione di gara d'appalto a procedura aperta per l'affidamento del servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia bar.Approvazione del capitolato speciale d'appalto e del progetto di servizio. Imp. € 399.989,20 su cap.11350

Premesso che

La Regione Piemonte con legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., recante la nuova "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande", all'art. 23 stabilisce l'istituzione ed il conferimento di un apposito marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che presentino elevati livelli qualitativi di servizio all'utenza.

La Giunta regionale con deliberazione n. 54-10697 del 2/02/2009, in attuazione del citato articolo 23, ha approvato gli indirizzi generali per la concessione ed uso del marchio collettivo regionale di qualità, concernenti i controlli, la durata, il rinnovo, la rinuncia e la tutela del marchio.

Per quanto attiene i controlli, all'art. 7, comma 1 del citato provvedimento è stabilito che l'amministrazione regionale concede l'uso del marchio previo accertamento e valutazione dei requisiti e all'art. 8, comma 2, che l'attività di verifica, controllo e valutazione possa essere svolta direttamente dall'Amministrazione regionale o, con apposito provvedimento, delegata ad un ente territoriale, o affidata ad una società esterna selezionata con procedura pubblica, o affidata a società "in house".

Con deliberazione n. 73-2908 del 21/12/2009 la Giunta regionale ha istituito il marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande, rappresentato nella parola e nel segno dal logo denominato "Sommi – i migliori esercizi".

Con deliberazione n. 30-4233 del 30/07/2012 la Giunta regionale ha autorizzato la Direzione Attività Produttive ad avviare una fase propedeutica di informazione e formazione degli esercenti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, per la sola tipologia "bar", interessati al conseguimento del marchio regionale di qualità "Sommi – i migliori esercizi".

Con deliberazione n. 36-7391 del 7/04/2014, la Giunta regionale ha approvato la manualistica per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar", in particolare il disciplinare di controllo per gli esercizi di bar/piccola ristorazione da utilizzare per l'attività di verifica e valutazione dei requisiti finalizzata all'attribuzione e al mantenimento del marchio di qualità.

La Giunta regionale, con deliberazione n. 37-7392 del 7/04/2014, ha dato mandato alla Direzione Attività Produttive di attivare una procedura pubblica finalizzata all'individuazione di un soggetto terzo a cui affidare il servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti per l'attribuzione e il mantenimento del marchio collettivo regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar".

Ritenuto di stabilire che all'aggiudicazione di suddetto servizio si proceda mediante procedura aperta, ai sensi del d.lgs 163/2006 e s.m.i. "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE", di cui all'art. 54, commi 1 e 2 e art. 55, con il criterio di aggiudicazione del prezzo più basso di cui agli artt. 81 e 82 del Codice, con

individuazione delle offerte anormalmente basse e verifica della loro congruità ai sensi degli artt. 86, 87, 88 e 89 del d.lgs 163/2006 e s.m.i.;

ritenuto altresì necessario avviare le procedure connesse all'affidamento del servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti per l'attribuzione e il mantenimento del marchio collettivo regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar" ed approvare il capitolato speciale d'appalto (Allegato A) e il progetto di servizio (Allegato B), che sono parte integrante e sostanziale della presente determinazione;

ritenuto opportuno impegnare nel corrente esercizio finanziario la somma di Euro 399.989,20 sul cap. 113950 della UPB DB16141 a favore del soggetto determinabile sulla base degli atti approvati con la presente determinazione, che sarà determinato a seguito di espletamento della gara di appalto.

Appurato che in relazione al criterio della competenza potenziata di cui al D.Lgs 118/2011 e s.m.i., la somma impegnata con la presente determinazione si ipotizza esigibile secondo le seguenti scansioni temporali:

- importo esigibile nel corso dell'anno 2015 Euro 150.000,00
- importo esigibile nel corso dell'anno 2016 Euro 150.000,00
- importo esigibile nel corso dell'anno 2017 Euro 50.000,00
- importo esigibile nel corso dell'anno 2018 Euro 49.989,20

tutto ciò premesso,

IL DIRETTORE

Visto il d.lgs 163/2006 e s.m.i. recante "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";

visto il D.P.R 5 ottobre 2010, n. 207 e s.m.i. recante "Regolamento di esecuzione ed attuazione del d. lgs 163/2006 e s.m.i.;

vista la l.r. 38/2006 e s.m.i. "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande";

visto l'art. 4 del d.lgs 165/2001 e s.m.i. "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche";

visti gli artt. 17 e 18 della l.r. 23/2008 e s.m.i. "Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza ed il personale";

vista la l.r. 7/2001 e s.m.i. "Ordinamento contabile della Regione Piemonte";

vista la l.r. 2 del 05/02/2014 "Bilancio di previsione per l'anno finanziario 2014 e bilancio pluriennale per gli anni finanziari 2014-2016";

vista la nota prot. n. 5703 del 16/05/2014 avente ad oggetto "Assegnazione delle risorse Bilancio 2014",

attestata la regolarità amministrativa del presente atto,

determina

- di avviare le procedure per l'individuazione di un soggetto terzo a cui affidare l'incarico di svolgere il servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti per l'attribuzione e il mantenimento del marchio collettivo regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar", ai sensi delle normative regionali, statali e comunitarie;

- di indire la gara pubblica relativa all'aggiudicazione del servizio in oggetto, mediante procedura aperta, ai sensi del d.lgs 163/2006 e s.m.i. "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE", di cui all'art. 54, commi 1 e 2 e art. 55, con il criterio di aggiudicazione del prezzo più basso di cui agli artt. 81 e 82 del Codice, con individuazione delle offerte anormalmente basse e verifica della loro congruità ai sensi degli artt. 86, 87, 88 e 89 del d.lgs 163/2006 e s.m.i.;

- di approvare il capitolato speciale d'appalto (Allegato A) e il progetto di servizio (Allegato B), che sono parte integrante e sostanziale della presente determinazione;

- di demandare alla Direzione Risorse Umane e Patrimonio, Settore Attività Negoziale e Contrattuale, l'incarico di compiere tutte le formalità di legge inerenti all'espletamento della gara di appalto, ivi compresa la predisposizione del bando di gara, del disciplinare di gara, del contratto per l'affidamento del servizio, della nomina della Commissione tecnica, composta da funzionari o dirigenti regionali, che sarà preposta all'esame e alla valutazione delle offerte pervenute, i cui componenti dovranno disporre delle necessarie competenze maturate nell'ambito del commercio alimentare e della somministrazione di alimenti e bevande;

- di individuare nella propria persona il Responsabile Unico del procedimento (RUP);

- di impegnare nel corrente esercizio finanziario la somma di Euro 399.989,20 sul cap. 113950 della UPB DB16141 a favore del soggetto determinabile sulla base degli atti approvati con la presente determinazione, che sarà determinato a seguito di espletamento della gara di appalto;

- che in relazione al criterio della competenza potenziata di cui al D.Lgs 118/2011 e s.m.i., la somma impegnata con la presente determinazione si ipotizza esigibile secondo le seguenti scansioni temporali:

- importo esigibile nel corso dell'anno 2015 Euro 150.000,00
- importo esigibile nel corso dell'anno 2016 Euro 150.000,00
- importo esigibile nel corso dell'anno 2017 Euro 50.000,00
- importo esigibile nel corso dell'anno 2018 Euro 49.989,20

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso giurisdizionale avanti al TAR entro sessanta giorni dalla data di comunicazione e piena conoscenza dell'atto, ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro centoventi giorni dalla suddetta data, ovvero l'azione innanzi al Giudice Ordinario, per tutelare un diritto soggettivo, entro il termine di prescrizione previsto dal codice civile.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell' art. 5 della l.r. 22/2010, nonché ai sensi dell'art. 23, comma 1 lett. b) del d.lgs. 33/2013, sul sito istituzionale dell'ente, nella sezione "Amministrazione trasparente".

Il Direttore Regionale
Giuseppe Benedetto



ALLEGATO A

Direzione Attività Produttive

Settore Valorizzazione e Sostegno del Commercio Piemontese

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

AFFIDAMENTO AD UN SOGGETTO TERZO, MEDIANTE PROCEDURA APERTA, DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI VERIFICA, CONTROLLO E VALUTAZIONE DEI REQUISITI PER L'ATTRIBUZIONE ED IL MANTENIMENTO DEL MARCHIO REGIONALE DI QUALITA' "SOMMI – I MIGLIORI ESERCIZI" AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE, TIPOLOGIA "BAR".

(LEGGE REGIONALE 29 DICEMBRE 2006, n. 38 E S.M.I., ART. 23 -
D.G.R. N. 54-10697 DEL 2/02/2009 – D.G.R. N. 37-7392 DEL 7/04/2014)

INDICE

- 1. Premessa**
- 2. Definizioni**
- 3. Disposizioni normative**
- 4. Oggetto dell'appalto**
- 5. Natura dell'appalto**
- 6. Iter di valutazione dell'idoneità degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar"**
- 7. Specifiche del servizio**
- 8. Condizioni di espletamento delle attività**
- 9. Tempi di realizzazione**
- 10. Requisiti di ammissione dell'operatore economico**
- 11. Gruppo di lavoro**
- 12. Importo a base di gara e modalità di pagamento**
- 13. Subappalto**
- 14. Stipulazione del contratto**
- 15. Penali**
- 16. Risoluzione del contratto**
- 17. Responsabilità ed obblighi contrattuali**
- 18. Obblighi di riservatezza**
- 19. Controlli da parte del committente e verifica di regolare esecuzione della prestazione**
- 20. Adeguamenti funzionali al servizio**
- 21. Spese contrattuali**
- 22. Definizioni delle controversie**
- 23. Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari**
- 24. Domicilio legale**

1. Premessa

Il presente capitolato definisce i requisiti tecnici relativi al servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità denominato "Sommi – i migliori esercizi", agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, appartenenti alle seguenti 5 tipologie "bar" :

- *bar caffetteria* (somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti simili, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento)
- *bar gelateria* (somministrazione di cibi e bevande tra cui alimenti di produzione propria ottenuti da laboratorio di gelateria ubicato nel territorio regionale)
- *bar pasticceria* (somministrazione di cibi e bevande tra cui alimenti di produzione propria ottenuti da laboratorio di pasticceria ubicato nel territorio regionale)
- *bar gastronomico* (somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti simili, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento, di prodotti della gastronomia nonché di alimenti con attività di preparazione configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce)
- *locale serale* (somministrazione di cibi e bevande con attività prevalente nelle fasce orarie serali e notturne).

A tale proposito la Regione Piemonte con D.G.R. n. 36-7391 del 7/04/2014 ha approvato il Disciplinare di controllo per gli esercizi di bar /piccola ristorazione, contenente le regole e i requisiti necessari per verificare e valutare un'attività, una produzione, un servizio.

2. Definizioni

Nel presente documento vengono assunte le seguenti definizioni:

- "operatore economico": l'imprenditore, il fornitore ed il prestatore di servizi o un raggruppamento o consorzio di essi;
- "offerente": l'operatore economico che ha presentato un'offerta;
- "appaltatore, aggiudicatario o affidatario": il soggetto cui sarà affidato il servizio al termine dell'espletamento della procedura di gara;
- "committente": Regione Piemonte;
- d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e s.m.i. o anche "Codice": il Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE ;
- "contratto": l'accordo sottoscritto dalle parti a seguito di aggiudicazione della gara;
- "appalto pubblico di servizio": la prestazione di servizio affidata all'aggiudicatario.

3. Disposizioni normative

Per quanto non esplicitamente stabilito nel presente capitolato, si rinvia:

- agli atti di gara (bando di gara, disciplinare di gara e contratto) per l'affidamento del servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar";
- alla legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i. recante la "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande", in particolare all'art. 23 rubricato "Percorsi di qualità e marchio regionale";
- alla D.G.R. n. 54-10697 del 2/02/2009 recante "Indirizzi generali per la concessione ed uso del marchio collettivo regionale di qualità";
- al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. recante "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- al decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207 e s.m.i. recante "Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 "Codice dei contratti relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- alla D.G.R. n. 37-7392 del 7/04/2014 avente ad oggetto "Autorizzazione ad attivare una procedura pubblica finalizzata all'individuazione di un soggetto terzo a cui affidare il servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar";
- alla legge 7 agosto 1990 n. 241 e s.m.i. recante "Nuove norme sul procedimento amministrativo e diritto di accesso ai documenti amministrativi".
- al codice civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle disposizioni dei precedenti punti.

4. Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento ad un soggetto terzo, mediante procedura aperta, del servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, appartenenti alle tipologie "bar" citate in premessa.

5. Natura dell'appalto

Trattasi di appalto di servizi mediante procedura aperta ai sensi del d.lgs 163/2006 e s.m.i. "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE" di

cui all'art. 54, commi 1 e 2 e art. 55, con il criterio di aggiudicazione del prezzo più basso di cui agli artt. 81 e 82 del Codice, con individuazione delle offerte anormalmente basse e verifica della loro congruità ai sensi degli artt. 86, 87, 88 e 89 del d.lgs 163/2006 e s.m.i..

6. Iter di valutazione dell'idoneità degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar"

Il processo di valutazione dell'idoneità degli esercizi si può così sintetizzare:

- Richiesta di adesione trasmessa dagli esercenti alla Regione con compilazione dell'apposita scheda e consegna di:
 - copia o rif. della licenza (ove non già inclusa nell'autorizzazione sanitaria);
 - copia o rif. dell'autorizzazione sanitaria o DIA o SCIA;
 - visura camerale;
 - copia o rif. dell'autorizzazione apparecchi da gioco, se presenti;
 - attestato di frequenza e profitto del corso di formazione «La qualità e il marchio regionale "Sommi – i migliori esercizi"» rivolto agli operatori in attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar", obbligatorio per l'ottenimento del marchio.
- Consegna da parte della Regione delle *griglie di valutazione* e dell'*elenco requisiti* varietà cibi e bevande (item H) unitamente ad un modulo di richiesta di informazioni e dati generali sulla struttura e sui servizi erogati (scheda raccolta dati), agli esercenti che hanno trasmesso la richiesta di adesione nei tempi previsti e che hanno partecipato agli incontri formativi obbligatori;
- Autovalutazione da parte degli esercenti aderenti rispetto ai requisiti indicati nelle *griglie di valutazione* e nell'*elenco requisiti* varietà cibi e bevande;
- Trasmissione da parte degli esercenti all'Amministrazione regionale del modulo di raccolta dati e dei seguenti documenti ed evidenze richieste:
 - copia autovalutazione Item H;
 - copia o autodichiarazione piano di autocontrollo HACCP;
 - copia menù;
 - elenco prodotti tipici / elementi caratterizzanti utilizzati / offerti;
 - elenco fornitori da filiera corta utilizzati;
 - elenco prodotti biologici utilizzati;
 - copia supporti di comunicazione / promozione verso l'esterno (es. Politica aziendale);
 - copia risoluzione di eventuali prescrizioni indicate da Enti terzi di controllo (es. ASL, NAS, ...);

- eventuale attestato di partecipazione al corso di formazione e aggiornamento professionale sulla celiachia rilasciato dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Piemonte e Valle d'Aosta;
- eventuale documentazione aggiuntiva e/o integrativa.
- Trasmissione da parte della Regione all'appaltatore, su apposito supporto informatico, della documentazione ricevuta dagli esercizi.
- Valutazione, da parte dell'appaltatore, della documentazione trasmessa dall'Amministrazione regionale.
- Visite presso l'esercizio effettuate da ispettori opportunamente selezionati e qualificati denominati Mystery Client, che, in incognito, fingendosi normali avventori, verificano elementi strutturali, di servizio, di pulizia e ambientali, fruibili da un cliente, definiti sull'apposita *griglia di valutazione* in incognito, con opportuno campionamento.
- Visite presso l'esercizio effettuate da esperti di igiene alimentare e organizzazione per il monitoraggio degli aspetti organizzativi, delle caratteristiche legate alla sicurezza/salubrità degli alimenti, delle dotazioni e organizzazione della cucina, come definito sull'apposita *griglia di valutazione* in esplicito.
- Elaborazione da parte dei valutatori di una relazione con i commenti specifici relativi a ciascuna verifica effettuata.
- Comunicazione da parte degli auditor all'esercente, al termine di ogni visita, sia in incognito sia in esplicito, delle principali non conformità rilevate sui requisiti di maggiore impatto/criticità.

7. Specifiche del servizio

Il servizio previsto dal presente capitolato si articola nelle seguenti attività:

a) Gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti qualitativi degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar"

Le modalità di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti qualitativi degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar", interessati al conseguimento nonché al mantenimento del marchio regionale di qualità "Sommi – i migliori esercizi", sono contenute nel *disciplinare di controllo* approvato con D.G.R. n. 36 - 7391 del 7/04/2014.

I controlli dovranno essere organizzati su due livelli:

▪ *Controllo "esterno":*

- *audit in incognito* per la verifica del servizio complessivamente erogato, degli aspetti relazionali e informativi, della pulizia e degli aspetti strutturali dei locali dedicati agli avventori;
- *audit esplicito* per la verifica dell'organizzazione, della documentazione, delle cucine, degli aspetti ambientali, della sicurezza alimentare.

- *Autovalutazione* da parte dell'esercizio.

I requisiti di verifica (elementi prestazionali di servizio, strutturali, ambientali, di sicurezza, ecc. verificabili, oggetto dei controlli) sono organizzati in funzione delle seguenti 5 tipologie di esercizi: bar caffetteria, bar gelateria, bar pasticceria, bar gastronomico e locale serale.

I requisiti di verifica sono contenuti in apposite *griglie di valutazione* che dovranno essere utilizzate dagli auditor in fase di valutazione per i due controlli "esterni" (l'audit in incognito e l'audit esplicito); esse definiscono un set di standard di eccellenza quale riferimento scelto per qualificare gli esercizi "Sommi" e sono coerenti con le leggi vigenti applicabili, seppur non esaustive in tal senso. I requisiti di verifica sono configurabili come obbligatori, facoltativi o plus di eccellenza in funzione dell'importanza relativa, rispetto alle 5 tipologie di esercizio indicate.

Alle due griglie di valutazione si aggiunge un *elenco requisiti relativi alla sola parte di varietà di alimenti e bevande*, dedicato specificatamente all'autovalutazione degli esercizi.

La *griglia di valutazione relativa alla verifica in incognito* prende in considerazione in modo analitico l'esperienza del cliente a contatto con l'esercizio, con particolare riferimento alla qualità del servizio erogato; essa è suddivisa nei seguenti aspetti (item):

- A. Area esterna
- B. Accoglienza
- C. Area interna – sale
- D. Area interna – bagni
- E. Servizio
- F. Gestione cibi e bevande
- G. Promozione e tradizione.

I requisiti da monitorare durante la verifica in incognito sono in totale n. 240.

Per ognuno di questi elementi è richiesto, a seconda che si tratti di requisiti strutturali o di servizio, il soddisfacimento di singoli aspetti puntuali quali presenza, disponibilità, idoneità, adeguatezza di spazi, attrezzature, sale, apparecchi, supporti, arredi, prodotti, e di standard di pulizia o aspetti più intangibili quali accoglienza, correttezza, cortesia, disponibilità, professionalità, chiarezza, efficienza ed efficacia, adeguatezza e rispetto di orari e tempi di erogazione, ecc.

La *griglia di valutazione relativa alla verifica esplicita* prende in considerazione maggiormente gli aspetti di back-office e sicurezza alimentare ed è suddivisa nei seguenti aspetti (item):

- A. Organizzazione generale
- B. Cucina/area lavorazione e stoccaggio (compresi eventuali laboratori)
- C. Zona bancone/area espositiva
- D. Autocontrollo
- E. Aspetti ambientali.

Per ognuno di questi elementi è richiesto il soddisfacimento di singoli aspetti documentali, organizzativi, relativi alla sicurezza alimentare, di pulizia, ambientali, strutturali e di dotazioni, ecc. I requisiti da monitorare durante la verifica in esplicito sono in totale n. 94.

L'*elenco requisiti varietà cibi e bevande* relativo all'autovalutazione indicato si compone di un unico aspetto:

H. Varietà cibi e bevande.

Esso prende in considerazione le tipologie, varietà e quantità di cibi e bevande, differenziati per categoria di esercizio.

Nelle *griglie di valutazione* e nell'*elenco requisiti varietà cibi e bevande* esistono due scale di pesi. Ogni specifico requisito da verificare nei vari aspetti presenta una scala di peso variabile da 1 a 3 in funzione dell'importanza relativa.

Inoltre i requisiti obbligatori hanno peso pieno "1", quelli facoltativi hanno peso "0,1", i plus hanno peso "0,05". I punteggi previsti possono essere suscettibili di variazione nella logica del miglioramento della fruibilità del modello "Sommi".

I requisiti di verifica che soggiacciono ai pre-requisiti o che caratterizzano elementi distintivi del marchio "Sommi" (es. tipicità), indicati nella Norma Tecnica (D.G.R. n. 65-11822/2009) o che comunque dipendono da disposizioni cogenti penalmente rilevanti sono considerati "bloccanti" e sono indicati con apposito simbolo ("campanello di allarme") sulle *griglie di valutazione*.

b) Verifica e campionamento

Gli audit in incognito ed esplicito vengono effettuati "a sorpresa" durante il periodo di apertura dell'esercizio. Essi vengono attivati a seguito del controllo positivo documentale. Per la prima qualificazione, nella prima annualità, è previsto un audit in incognito ed uno esplicito. L'audit può essere consequenziale (audit in incognito, svelamento e successivo audit esplicito).

Le griglie di valutazione dovranno essere compilate dagli auditor in remoto mediante appositi strumenti informatici (es. smartphone). Gli auditor dovranno essere muniti di apposito cartellino/tesserino identificativo (marchio "Sommi", nome, cognome, foto) da presentare esclusivamente allo svelamento dell'audit in incognito o preliminarmente in caso di audit in esplicito.

L'esame dei risultati degli audit e la relativa elaborazione dei dati con apposito software permette di attribuire uno specifico punteggio percentuale ad ogni esercizio e di tracciarne il profilo qualitativo nei singoli ambiti.

c) Valutazione dei punteggi per l'assegnazione del marchio

Per ottenere la qualificazione e quindi il marchio gli esercizi aderenti devono aver superato positivamente entrambe le verifiche (in incognito ed esplicita).

Per ottenere il marchio occorre che siano rispettate diverse condizioni contemporaneamente.

- L'esercizio deve obbligatoriamente presentare:
 - l'assenza di requisiti "bloccanti" (critici per legge, pre-requisiti e specificità del modello)
 - un indice di pulizia (Ip) pari o superiore ad una soglia definita dall'Amministrazione regionale
- L'esercizio deve risultare conforme ai requisiti di cui al sottoindicato punto (1) oppure punto (2)

(1) *Qualificazione immediata*

L'esercizio deve raggiungere:

- un punteggio prestazionale per ogni audit (incognito: P_{inc} ; esplicito: P_{esp}) pari o superiore a una soglia definita dall'Amministrazione regionale
- una soglia minima di conformità per i requisiti obbligatori di ogni aspetto/item ($P_{item\ obb}$) che sarà definita dall'Amministrazione regionale

(2) *Qualificazione previo piano di miglioramento*

Si applica a quegli esercizi che abbiano:

- un punteggio totale (P_{tot}) compreso tra un range definito dall'Amministrazione regionale e/o
- non più di 2 item ($P_{item\ obb}$) sotto la soglia minima che sarà definita dall'Amministrazione regionale (escluso $P_{item\ H\ obb}$)

In tali casi verrà richiesta all'esercizio la presentazione di un piano di miglioramento scritto, da consegnare entro le scadenze richieste; valutata la congruità e la fattibilità del piano verrà deciso se assegnare il marchio o sia necessario un ulteriore audit di follow-up/sopralluogo in campo.

Tale logica è basata, oltre che su un approccio di tipo "on-off", sul principio del miglioramento continuo, dando quindi l'opportunità a quegli esercizi che in fase di valutazione non abbiano ottenuto un punteggio sopra le soglie previste, di identificare le aree più deboli e definire gli opportuni piani di miglioramento, rientrando così nel percorso di qualificazione.

L'**indice di pulizia** (Ip) è dato dalla media dei diversi requisiti di pulizia applicabili presenti nelle due Griglie di Valutazione.

Il **punteggio totale** (P_{tot}) è dato da una media dei punteggi dei 2 audit (incognito, esplicito), ovvero:

$$P_{tot} = \frac{1}{2} (P_{inc} + P_{esp})$$

Il **Punteggio** relativo alle due tipologie **di audit** (P_{inc} ; P_{esp}) è dato dalla media pesata dei singoli punteggi di item (P_{item}):

$$P_{inc} ; P_{esp} = \sum \text{coeff.} \times P_{item}$$

Il coefficiente moltiplicativo di peso qui indicato è legato proporzionalmente alla quantità di singoli pesi associati ai vari requisiti obbligatori di ogni item.

I P_{inc} e P_{esp} sono calcolati rispettivamente sulla somma degli item da A a H (quindi viene incluso l'item H autodichiarato in autovalutazione) e da A a E.

Il **punteggio dell'item** (P_{item}), applicabile sia per l'audit in incognito sia per quello esplicito, è dato dalla somma del punteggio requisiti obbligatori dell'item con i contributi forniti dai risultati delle valutazioni dei requisiti facoltativi e plus, calcolabile per ogni item, da A a H o da A a E, ovvero:

$$P_{item} = P_{item\ obb} + P_{item\ fac} + P_{item\ plus}$$

Il **punteggio requisiti obbligatori dell'item** ($P_{item\ obb}$), applicabile sia per l'audit in incognito sia per quello esplicito, è dato da una media ponderale dei risultati delle valutazioni date ai singoli requisiti obbligatori di ogni item, calcolabile per ogni item, da A a H o da A a E, ovvero:

$$P_{item\ obb} = (\sum \text{peso}_i \times \text{valutaz req. obb } i) / \sum \text{pesi}$$

Analogamente i **punteggi requisiti facoltativi o plus dell'item** sono:

$$P_{item\ fac} = (\sum \text{peso}_i \times \text{valutaz req. fac } i \times \alpha \%) / \sum \text{pesi}$$

$$P_{item\ plus} = (\sum \text{peso}_i \times \text{valutaz req. plus } i \times \beta \%) / \sum \text{pesi}$$

con α e β definiti dall'Amministrazione regionale.

Costituisce **punteggio aggiuntivo** l'aver ottenuto il riconoscimento specifico da parte dell'AIC in relazione alla conformità dell'esercizio rispetto ai dettami previsti per soggetti **celiaci**.

In tal caso uno specifico punteggio P_{AIC} pari a 100 % concorre come un ulteriore P_{item} nel calcolo del P_{esp} e va dunque a sommarsi ai contributi P_{item} , come segue:

$$P_{esp} = \sum \text{coeff.} \times P_{item} + \text{coeff.}_{AIC} \times P_{AIC}$$

dove come coeff._{AIC} si assume il contributo analogo dei pesi di $P_{item\ E}$

Al termine della fase di valutazione si comunicano all'esercente, nel corso di una breve riunione, le principali non conformità rilevate sui requisiti di maggior impatto/criticità. L'esercizio sottoposto ad audit e la Regione ricevono, entro 10 giorni lavorativi, una relazione con i commenti specifici relativi alle verifiche effettuate, i profili quantitativi raggiunti, le aree di forza e di debolezza e le eventuali richieste di miglioramento negli specifici ambiti individuati, in modo da poter porre in essere le eventuali necessarie azioni.

Le soglie previste possono essere suscettibili di variazione nella logica del miglioramento della fruibilità del modello "Sommi".

d) Attribuzione e mantenimento della qualifica

Il marchio ha validità biennale.

La prima qualificazione avviene attraverso una doppia verifica, in incognito ed esplicita. Successivamente alla qualificazione, nel corso del biennio di validità, devono essere effettuate due visite di mantenimento, una in incognito ed una in esplicito, per monitorare la costanza del rispetto dei requisiti e i miglioramenti eventualmente effettuati dall'esercizio, al fine di confermare o meno il marchio.

Valgono le stesse regole di punteggio previste in fase di prima qualificazione.

Nel caso in cui la prima visita di mantenimento abbia esito negativo può essere previsto un ulteriore piano di miglioramento; in tal caso per il mantenimento della qualifica la seconda visita deve avere esito positivo.

Nel caso in cui la prima visita di mantenimento abbia esito positivo ma la seconda abbia esito negativo può essere previsto un piano di miglioramento.

Presso l'Amministrazione regionale verranno organizzati con periodicità mensile appositi incontri finalizzati alla verifica delle attività di valutazione svolte da parte dell'aggiudicatario .

Il marchio può essere revocato o sospeso in caso di perdita dei requisiti di qualità identificati.

Il *disciplinare di controllo* ed il relativo sistema di attribuzione dei punteggi, le *griglie di valutazione*, *l'elenco requisiti varietà cibi e bevande* possono essere modificati ai fini del miglioramento del modello, in rapporto anche all'evoluzione del mercato, della legislazione, delle caratteristiche e dei vincoli relativi all'area territoriale di riferimento.

e) Portale web e formazione dei valutatori

Per la realizzazione e la gestione delle attività di cui ai punti precedenti l'affidatario realizzerà un apposito portale web. L'architettura informatica del portale, l'hardware nonché tutti i dati imputati nel sistema durante l'intera durata del contratto, sono di proprietà del committente, non potranno perciò essere divulgati, riutilizzati o ceduti a terzi e dovranno essere trasferiti al committente medesimo nei tempi e con le modalità da questi comunicate.

L'affidatario dovrà altresì assicurare lo svolgimento di una formazione specifica dei propri valutatori sul Marchio di qualità "Sommi", anche attraverso simulazioni in campo, finalizzata alla completa conoscenza della manualistica approvata al riguardo dalla Regione Piemonte, per il corretto impiego della medesima nelle attività di attribuzione/mantenimento del marchio.

8. Condizioni di espletamento delle attività

Le attività indicate ai paragrafi 6 e 7 del presente capitolato devono essere realizzate entro i termini concordati con il committente.

La natura delle prestazioni richieste implica che il soggetto affidatario operi in stretto contatto con il committente.

9. Tempi di realizzazione

L'attività dovrà iniziare subito dopo la sottoscrizione da parte dei contraenti del presente capitolato. Il servizio si concluderà ad esaurimento delle risorse stanziare per le attività di valutazione sulle strutture richiedenti il marchio, nell'ambito delle annualità previste per l'attribuzione ed il mantenimento.

Le tempistiche di realizzazione del servizio saranno concordate con il Committente nell'ambito di un piano di lavoro, che potrà essere periodicamente rivisto sulla base delle esigenze rilevate.

L' Appaltatore dovrà produrre ogni trimestre una relazione relativa allo stato di avanzamento delle attività realizzate.

10. Requisiti di ammissione dell'operatore economico

N.	REQUISITI DI AMMISSIONE OBBLIGATORI
1	Esperienze pregresse continuative dimostrabili da parte dell'operatore economico (ad es. con contratti, incarichi, ecc. da parte di un committente pubblico o privato) realizzate per almeno 3 degli ultimi 5 anni, aventi finalità analoghe a quelle previste dall'oggetto del bando (gestione e valutazione finalizzate ad assegnare marchi di qualità)
2	Presenza di almeno una sede operativa stabile, da almeno 3 anni, in Italia nel territorio piemontese
3	L'operatore economico deve essere accreditato Accredia o da Organismo europeo equivalente per le Ispezioni su servizi di ristorazione e somministrazione di alimenti e bevande del tipo di quelli oggetto del bando, secondo EN ISO/IEC 17020 o accreditato Accredia o da Organismo europeo equivalente per gli audit sui SGQ nel settore EA 30 secondo EN ISO/IEC 17021 o accreditato Accredia o da Organismo europeo equivalente come laboratorio di prova nell'ambito dell'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari secondo EN ISO/IEC 17025
4	L'operatore economico deve impiegare: <ul style="list-style-type: none">- gruppi di valutatori professionisti (almeno 10 "mystery" ed almeno 10 "espliciti" per un totale di almeno 20 valutatori), con contratti validi, dimostrabili, della durata almeno pari a quella dell'appalto, di qualunque natura quali, a titolo esemplificativo: a tempo indeterminato, a tempo determinato, collaborazioni a progetto, professionista a partita IVA, ecc., per l'esercizio delle attività di gestione del servizio oggetto dell'appalto. I valutatori devono presentare le caratteristiche seguenti:<ul style="list-style-type: none">● Per gli Audit in incognito:<ul style="list-style-type: none">-Mystery auditor certificati secondo UNI/TS 11312 nei settori della Ristorazione/Recettività da un Organismo di Certificazione del personale accreditato Accredia o da Organismo europeo equivalente secondo EN ISO/IEC 17024;● Per gli Audit "espliciti":<ul style="list-style-type: none">-Valutatori di SGQ nel settore EA 30 certificati secondo UNI EN ISO 19011:12 da un Organismo di Certificazione del personale accreditato Accredia o da Organismo europeo equivalente secondo EN ISO/IEC 17024;e/o-Valutatori con dimostrata esperienza di minimo 5 anni di attività presso laboratori di prova nell'ambito dell'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari accreditati Accredia o da

	<p>Organismo europeo equivalente secondo EN ISO/IEC 17025.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I valutatori stranieri devono conoscere la lingua italiana di livello pari a C2 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) dimostrabile mediante apposito certificato
--	--

N.	REQUISITI DI AMMISSIONE FACOLTATIVI
1	Esperienze pregresse dimostrabili da parte dell'operatore economico (ad es. con contratti, incarichi, ecc. da parte di un committente pubblico o privato) realizzate negli ultimi 3 anni in gestione e conduzione di audit in incognito
2	Esperienze pregresse continuative dimostrabili per almeno 3 anni, negli ultimi 5 anni, di conduzione di progetti nell'ambito della Qualità con Enti Pubblici
3	<p>L'operatore economico deve individuare e nominare un Responsabile di Progetto con il compito di coordinare l'intero progetto ed interfacciarsi, oltre che con i valutatori, con gli incaricati della Regione Piemonte. Tale figura, che può essere un dipendente o un professionista a contratto, deve possedere almeno le seguenti caratteristiche/competenze, dimostrabili attraverso opportuna documentazione (CV, attestati, certificati):</p> <ul style="list-style-type: none"> - laurea (magistrale) in materie scientifiche; - minimo 10 anni di esperienza in progetti/attività relativi alla qualità nel comparto della ristorazione/turismo; - minimo 5 anni di esperienza in attività di coordinamento di valutatori; - coordinamento di almeno 2 progetti rivolti a Enti Pubblici. <p>Costituiscono titolo preferenziale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'aver seguito un corso sull'HACCP; - il possesso di certificazione riconosciuta come mystery auditor coordinatore; - il possesso di certificazione riconosciuta come valutatore di SGQ nel settore EA 30.

In sede di aggiudicazione, in caso di parità di offerta economica, verrà data preferenza all'operatore economico sulla base delle valutazioni dei requisiti facoltativi di ammissione previsti.

Sono ammessi i raggruppamenti temporanei (o associazioni temporanee) di concorrenti.

I valutatori dovranno prestare la loro attività per tutta la durata dell'appalto. Qualora l'affidatario, durante lo svolgimento delle prestazioni, dovesse essere costretto a sostituire uno o più valutatori, dovrà formulare specifica e motivata richiesta scritta all'Amministrazione regionale, indicando i nominativi e le referenze dei componenti che intenderà proporre in sostituzione.

Tali nuovi valutatori dovranno avere requisiti equivalenti o superiori a quelli posseduti dai componenti da sostituire, motivo per cui deve essere fornita, in sede di richiesta, la documentazione comprovante il possesso dei suddetti requisiti.

11. Gruppo di lavoro

E' prevista la costituzione di un gruppo di lavoro per monitorare le attività e risolvere eventuali criticità e problemi derivanti dall'esecuzione del contratto.

L'aggiudicatario dovrà coinvolgere nel gruppo di lavoro, i dipendenti individuati dalla Regione Piemonte.

12. Importo a base di gara e modalità di pagamento

L'importo a base di gara ammonta a complessivi **Euro 327.860,00 al netto dell'IVA**, a compensazione delle attività sotto descritte. In relazione alle risorse indicate ed alle attività richieste, il numero minimo di strutture controllate per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità denominato "Sommi – i migliori esercizi", non sarà inferiore a **200**.

Per tutta la durata del servizio sono previsti i seguenti costi fissi pari a Euro 24.700,00 IVA esclusa, così suddivisi:

Attività		Quantità	Costi fissi		
Portale + hosting		1	20.800,00		
Formazione valutatori (n . 20)	Per audit in incognito	1 gg	3.900,00		
	Per audit in esplicito	½ gg			
				Totale	24.700,00

Per ogni struttura controllata è previsto un costo unitario pari a Euro 1.515,80 IVA esclusa, così suddiviso:

Attività di controllo e coordinamento		Quantità	Costi variabili (per unità)	
Attribuzione del marchio "Sommi" (1° anno)	Audit in incognito	1	187,00	187,00
	Audit in esplicito	1	109,00	109,00
	Spostamenti	2	60,00	120,00
	Coordinamento (pianificazione, tracciatura Mystery report, visite straordinarie, ecc)	2	90,00	180,00
	Back office (amministrazione)	2	9,00	18,00
	Cibo e bevande (es.	1	3,50	3,50

	croissant+caffè, solo audit in incognito)				
Mantenimento del marchio “Sommi” (2° anno)	Audit in incognito	1	187,00	187,00	
	Audit in esplicito	1	109,00	109,00	
	Spostamenti	2	60,00	120,00	
	Coordinamento (pianificazione, tracciatura Mystery report, visite straordinarie, ecc)	2	90,00	180,00	
	Back office (amministrazione)	2	9,00	18,00	
	Cibo e bevande (es. croissant+caffè, solo audit in incognito)	1	3,50	3,50	
Sopralluoghi (eventuali) (visite straordinarie/controllo a richiesta dell'amministrazione regionale)	Audit in incognito/esplicito		143,00	143,00	
Margine di guadagno 10%			137,80	137,80	
				Totale	1515,80

Il risparmio derivante dalla non effettuazione dei sopralluoghi eventuali verrà utilizzato per aumentare il numero delle strutture sottoposte a controllo ordinario.

Per ciascuna struttura e per ogni attività svolta per struttura, si terrà apposita contabilità aggiornata in tempo reale ed inviata al committente mediante compilazione di apposite tabelle fornite dalla medesima.

La richiesta del corrispettivo è effettuata dall'aggiudicatario, a misura, bimestralmente, mediante la presentazione di un rendiconto e di una relazione delle singole attività eseguite cui seguirà, previo nulla osta del committente, l'emissione della fattura. Il committente, previo visto del Responsabile Unico del procedimento (RUP), provvederà al pagamento entro 30 giorni dal ricevimento.

La fattura dovrà essere accompagnata dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità attestante la regolarità contributiva dell'appaltatore. La fattura sarà liquidata nei termini indicati, previo visto di regolare esecuzione del servizio da parte del RUP e qualora il DURC risulti regolare.

Qualora il pagamento della prestazione non sia effettuato, per causa imputabile al committente, entro il termine stabilito, saranno dovuti gli interessi moratori secondo quanto disposto dall'art. 4 del d.lgs 231/2002 e s.m.i..

13. Subappalto

Considerata la particolare natura del servizio, la stazione appaltante non intende consentire il ricorso allo strumento del subappalto.

14. Stipulazione del contratto

Fanno parte integrante del contratto di appalto:

- a) il bando di gara;
- b) il disciplinare di gara;
- c) l'offerta presentata dall'operatore economico, corredata di tutta la documentazione presentata.

Per quanto non contenuto nei documenti citati si farà riferimento:

- alla legislazione vigente in materia di appalti pubblici di servizi;
- al codice civile ed alle altre disposizioni in materia, in quanto compatibili.

Prima dell'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione regionale verificherà il possesso dei requisiti generali dichiarati in sede di gara, compresi quelli relativi alla capacità tecnica ed economica. La mancanza dei requisiti dichiarati in sede di partecipazione alla gara comporterà la decadenza dall'aggiudicazione provvisoria dell'appalto.

Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario sia costituito in forma di raggruppamento temporaneo, avrà l'obbligo di costituire il raggruppamento entro 20 giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva e comunque prima della sottoscrizione del contratto.

I soggetti partecipanti devono, a pena d'esclusione dalla gara, allegare all'istanza di partecipazione la documentazione attestante il versamento della cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo netto a base di gara, da costituirsi con le modalità dettagliatamente previste dal bando di gara.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a presentare, prima della sottoscrizione del contratto, pena la revoca dell'affidamento, una cauzione definitiva secondo le modalità previste dall'art. 113 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i.. La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'escussione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

L'aggiudicazione e l'esecuzione del servizio sono soggette alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente alla Regione ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi.

15. Penali

Qualora l'Appaltatore si rendesse inadempiente agli obblighi assunti ed indicati nel contratto, il Committente applicherà una penale giornaliera dello 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

16. Risoluzione del contratto

La stazione appaltante si riserva il diritto di verificare, in ogni momento, l'adeguatezza del servizio prestato dal soggetto aggiudicatario.

Il contratto si intende risolto, ai sensi e per effetto dell'art. 1456 c.c., nei seguenti casi:

- adempimento non conforme a tempi, modalità o forme previsti nel presente capitolato
- accertata esecuzione di parte del servizio in subappalto
- nel caso di ingiustificata sospensione del contratto
- nel caso di cessione di tutto o parte del contratto
- nel caso di fallimento o altre procedure concorsuali.

Nel caso di adempimento non conforme a tempi, modalità o forme previsti nel presente capitolato, ai sensi dell'art. 1662 C.C., la stazione appaltante, a mezzo di raccomandata a.r, intimerà per iscritto all'aggiudicatario di provvedere alla messa in opera di quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali, entro il termine perentorio di 15 giorni, decorso il quale il contratto s'intenderà risolto di diritto.

Al soggetto aggiudicatario, oltre alla suddetta risoluzione contrattuale, verrà trattenuto il deposito cauzionale; si fa salva la possibilità, da parte della stazione appaltante, di richiedere il risarcimento dei danni.

Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà oggetto di notifica alla ditta appaltatrice secondo le vigenti disposizioni di legge.

17. Responsabilità ed obblighi contrattuali

Il prestatore del servizio dovrà :

- partecipare a tutti gli incontri ritenuti necessari dal committente, nell'ottica del costante confronto con quest'ultimo sugli strumenti e sulle metodologie utilizzate per la realizzazione delle attività e al fine di favorire la più ampia e trasparente attuazione del servizio
- individuare propri referenti certi in relazione all'attività oggetto dell'affidamento
- segnalare al committente, per iscritto e con la massima tempestività, ogni circostanza o difficoltà che dovesse insorgere durante la realizzazione del servizio

- garantire la piena circolazione delle informazioni al committente al fine di assicurare uniformità nell'espletamento del servizio
- garantire, con mezzi propri, strutture e attrezzature adeguate per la realizzazione delle attività.

Il contenuto delle attività ed i prodotti delle stesse, nonché il materiale documentale fornito, sono di proprietà del committente; non potranno perciò essere divulgati, riutilizzati o ceduti a terzi senza la preliminare espressa autorizzazione e dovranno essere trasferiti al committente medesimo nei tempi e con le modalità da questi comunicate.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare tutti gli obblighi derivanti da leggi, regolamenti, contratti collettivi ed integrativi aziendali in materia di rapporti di lavoro, in relazione a tutte le persone che esplicano attività a favore dello stesso, tanto in regime di dipendenza diretta, quanto in forma saltuaria, di consulenza o di qualsivoglia altra natura e assume ogni responsabilità per danni o infortuni che possono derivare a dette persone o essere cagionati da dette persone nell'esecuzione di ogni attività, direttamente o indirettamente, inerente alle prestazioni oggetto del presente appalto.

Si impegna altresì a mantenere indenne l'Amministrazione regionale in relazione a qualsiasi pretesa avanzata da terzi, direttamente o indirettamente, derivante dall'espletamento dei servizi o dai suoi risultati.

18. Obblighi di riservatezza

L'aggiudicatario non potrà far uso, anche dopo la scadenza del contratto, né direttamente né indirettamente, nell'ambito del mandato affidato, delle informazioni di cui verrà a conoscenza in relazione ad esso nonché della documentazione che gli verrà consegnata dal committente per la gestione dell'attività. Il soggetto aggiudicatario non potrà divulgare, comunicare o diffondere le informazioni e i dati dei quali verrà a conoscenza durante l'espletamento delle attività.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare, nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, tutti i principi contenuti nelle disposizioni normative vigenti, relativi al trattamento dei dati personali e in particolare quelli contenuti nel d.lgs. n. 196/03 e s.m.i. e a garantire che le informazioni personali, patrimoniali, statistiche, anagrafiche e/o di qualunque altro genere, di cui verrà a conoscenza in conseguenza dei servizi resi, in qualsiasi modo acquisite, vengano considerati riservati e come tali trattati, pur assicurando nel contempo la trasparenza delle attività svolte.

L'aggiudicatario del servizio si impegna altresì formalmente a dare istruzioni al proprio personale affinché tutti i dati e le informazioni vengano trattati nel rispetto della normativa di riferimento e ad utilizzarli esclusivamente ai fini e nell'ambito delle attività previste dal presente capitolato.

19. Controlli da parte del committente e verifica di regolare esecuzione della prestazione

Il committente si riserva di effettuare tutti i controlli necessari a verificare l'adempimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato. Il committente farà pervenire all'aggiudicatario del servizio per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'aggiudicatario del servizio dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'aggiudicatario del servizio non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto alla Regione. Sono fatte salve le disposizioni relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Il committente nomina un RUP il quale provvederà a svolgere tutti i compiti relativi alle procedure di affidamento del servizio nonché a vigilare sulla corretta esecuzione del contratto.

20. Adeguamenti funzionali al servizio

L'Amministrazione regionale, nella persona del RUP si riserva la facoltà di apportare eventuali necessari adeguamenti funzionali al servizio oggetto dell'appalto. È, altresì, facoltà dell'Amministrazione nella persona del RUP, disporre variazioni finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, a condizione che tali adeguamenti non comportino modifiche sostanziali e siano motivate da obiettive esigenze derivanti da circostanze sopravvenute e imprevedibili al momento della stipula del contratto.

21. Spese contrattuali

Le spese relative alla stesura del contratto, al bollo e alla registrazione sono ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario.

22. Definizione delle controversie

Le eventuali vertenze tra la stazione appaltante e l'appaltatore che non si siano potute definire in via amministrativa, saranno deferite alla competenza esclusiva del Foro di Torino.

23. Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. ("Piano straordinario contro le mafie, nonché la delega al Governo in materia antimafia").

L'appaltatore deve comunicare al committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la

variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i..

Il committente non esegue alcun pagamento all'appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi.

24. Domicilio legale

L'aggiudicatario, ove non avente sede legale in Torino, elegge per gli effetti dell'appalto domicilio legale in Torino, via/corso _____ n. _____.



ALLEGATO B

Direzione Attività Produttive

Settore Valorizzazione e Sostegno del Commercio Piemontese

PROGETTO DI SERVIZIO

AFFIDAMENTO AD UN SOGGETTO TERZO, MEDIANTE PROCEDURA APERTA, DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI VERIFICA, CONTROLLO E VALUTAZIONE DEI REQUISITI PER L'ATTRIBUZIONE ED IL MANTENIMENTO DEL MARCHIO REGIONALE DI QUALITA' "SOMMI – I MIGLIORI ESERCIZI" AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE, TIPOLOGIA "BAR".

(LEGGE REGIONALE 29 DICEMBRE 2006, n. 38 E S.M.I., ART. 23 -
D.G.R. N. 54-10697 DEL 2/02/2009 – D.G.R. N. 37-7392 DEL 7/04/2014)

INDICE

- 1. Relazione tecnico-illustrativa**
- 2. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio**
- 3. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale**
- 4. Schema di contratto**

1. RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA

Il presente progetto fissa i requisiti tecnici relativi al servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità denominato "Sommi – i migliori esercizi", agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, appartenenti alle seguenti 5 tipologie "bar": bar caffetteria, bar gelateria, bar pasticceria, bar gastronomico, locale serale. Le modalità di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti sono contenute in un apposito "disciplinare di controllo" approvato con D.G.R. n. 36 - 7391 del 7/04/2014. I controlli verranno organizzati su due livelli:

- Controllo "esterno":
 - audit in incognito per la verifica del servizio complessivamente erogato, degli aspetti relazionali e informativi, della pulizia e degli aspetti strutturali dei locali dedicati agli avventori;
 - audit esplicito per la verifica dell'organizzazione, della documentazione, delle cucine, degli aspetti ambientali, della sicurezza alimentare.
- Autovalutazione da parte dell'esercizio.

2. PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

L'importo a base di gara ammonta a complessivi Euro 327.860,00 al quale va aggiunta la quota dell'IVA al 22% pari a Euro 72.129,20, per un importo totale di Euro 399.989,20.

Gli oneri di sicurezza sono pari a Euro 0,00.

3. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

1. Premessa

Il presente capitolato definisce i requisiti tecnici relativi al servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità denominato "Sommi – i migliori esercizi", agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, appartenenti alle seguenti 5 tipologie "bar" :

- *bar caffetteria* (somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento)
- *bar gelateria* (somministrazione di cibi e bevande tra cui alimenti di produzione propria ottenuti da laboratorio di gelateria ubicato nel territorio regionale)
- *bar pasticceria* (somministrazione di cibi e bevande tra cui alimenti di produzione propria ottenuti da laboratorio di pasticceria ubicato nel territorio regionale)
- *bar gastronomico* (somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento, di prodotti della gastronomia nonché di alimenti con attività di preparazione configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce)
- *locale serale* (somministrazione di cibi e bevande con attività prevalente nelle fasce orarie serali e notturne).

A tale proposito la Regione Piemonte con D.G.R. n. 36-7391 del 7/04/2014 ha approvato il Disciplinare di controllo per gli esercizi di bar /piccola ristorazione, contenente le regole e i requisiti necessari per verificare e valutare un'attività, una produzione, un servizio.

2. Definizioni

Nel presente documento vengono assunte le seguenti definizioni:

- "operatore economico": l'imprenditore, il fornitore ed il prestatore di servizi o un raggruppamento o consorzio di essi;
- "offerente": l'operatore economico che ha presentato un'offerta;
- "appaltatore, aggiudicatario o affidatario": il soggetto cui sarà affidato il servizio al termine dell'espletamento della procedura di gara;
- "committente": Regione Piemonte;
- d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e s.m.i. o anche "Codice": il Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE ;

- “contratto”: l’accordo sottoscritto dalle parti a seguito di aggiudicazione della gara;
- “appalto pubblico di servizio”: la prestazione di servizio affidata all’aggiudicatario.

3. Disposizioni normative

Per quanto non esplicitamente stabilito nel presente capitolato, si rinvia:

- agli atti di gara (bando di gara, disciplinare di gara e contratto) per l’affidamento del servizio di gestione dell’attività di verifica, controllo e valutazione per l’attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia “bar”;
- alla legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i. recante la “Disciplina dell’esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande”, in particolare all’art. 23 rubricato “Percorsi di qualità e marchio regionale”;
- alla D.G.R. n. 54-10697 del 2/02/2009 recante “Indirizzi generali per la concessione ed uso del marchio collettivo regionale di qualità”;
- al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. recante “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE”;
- al decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207 e s.m.i. recante “Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 “Codice dei contratti relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE”;
- alla D.G.R. n. 37-7392 del 7/04/2014 avente ad oggetto “Autorizzazione ad attivare una procedura pubblica finalizzata all’individuazione di un soggetto terzo a cui affidare il servizio di gestione dell’attività di verifica, controllo e valutazione per l’attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia “bar”;
- alla legge 7 agosto 1990 n. 241 e s.m.i. recante “Nuove norme sul procedimento amministrativo e diritto di accesso ai documenti amministrativi”.
- al codice civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle disposizioni dei precedenti punti.

4. Oggetto dell’appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l’affidamento ad un soggetto terzo, mediante procedura aperta, del servizio di gestione dell’attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti per l’attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, appartenenti alle tipologie “bar” citate in premessa.

5. Natura dell’appalto

Trattasi di appalto di servizi mediante procedura aperta ai sensi del d.lgs 163/2006 e s.m.i. “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE” di cui all’art. 54, commi 1 e 2 e art. 55, con il criterio di aggiudicazione del prezzo più basso di cui agli artt. 81 e 82 del Codice, con individuazione delle offerte anormalmente basse e verifica della loro congruità ai sensi degli artt. 86, 87, 88 e 89 del d.lgs 163/2006 e s.m.i..

6. Iter di valutazione dell’idoneità degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia “bar”

Il processo di valutazione dell’idoneità degli esercizi si può così sintetizzare:

- Richiesta di adesione trasmessa dagli esercenti alla Regione con compilazione dell’apposita scheda e consegna di:
 - copia o rif. della licenza (ove non già inclusa nell’autorizzazione sanitaria);
 - copia o rif. dell’autorizzazione sanitaria o DIA o SCIA;
 - visura camerale;
 - copia o rif. dell’autorizzazione apparecchi da gioco, se presenti;
 - attestato di frequenza e profitto del corso di formazione «La qualità e il marchio regionale “Sommi – i migliori esercizi”» rivolto agli operatori in attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, tipologia “bar”, obbligatorio per l’ottenimento del marchio.
- Consegna da parte della Regione delle *griglie di valutazione* e dell’*elenco requisiti* varietà cibi e bevande (item H) unitamente ad un modulo di richiesta di informazioni e dati generali sulla struttura e sui servizi erogati (scheda raccolta dati), agli esercenti che hanno trasmesso la richiesta di adesione nei tempi previsti e che hanno partecipato agli incontri formativi obbligatori;
- Autovalutazione da parte degli esercenti aderenti rispetto ai requisiti indicati nelle *griglie di valutazione* e nell’*elenco requisiti* varietà cibi e bevande;
- Trasmissione da parte degli esercenti all’Amministrazione regionale del modulo di raccolta dati e dei seguenti documenti ed evidenze richieste:
 - copia autovalutazione Item H;
 - copia o autodichiarazione piano di autocontrollo HACCP;
 - copia menù;
 - elenco prodotti tipici / elementi caratterizzanti utilizzati / offerti;
 - elenco fornitori da filiera corta utilizzati;
 - elenco prodotti biologici utilizzati;
 - copia supporti di comunicazione / promozione verso l’esterno (es. Politica aziendale);

- copia risoluzione di eventuali prescrizioni indicate da Enti terzi di controllo (es. ASL, NAS, ...);
- eventuale attestato di partecipazione al corso di formazione e aggiornamento professionale sulla celiachia rilasciato dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Piemonte e Valle d'Aosta;
- eventuale documentazione aggiuntiva e/o integrativa.
- Trasmissione da parte della Regione all'appaltatore, su apposito supporto informatico, della documentazione ricevuta dagli esercizi.
- Valutazione, da parte dell'appaltatore, della documentazione trasmessa dall'Amministrazione regionale.
- Visite presso l'esercizio effettuate da ispettori opportunamente selezionati e qualificati denominati Mystery Client, che, in incognito, fingendosi normali avventori, verificano elementi strutturali, di servizio, di pulizia e ambientali, fruibili da un cliente, definiti sull'apposita *griglia di valutazione* in incognito, con opportuno campionamento.
- Visite presso l'esercizio effettuate da esperti di igiene alimentare e organizzazione per il monitoraggio degli aspetti organizzativi, delle caratteristiche legate alla sicurezza/salubrità degli alimenti, delle dotazioni e organizzazione della cucina, come definito sull'apposita *griglia di valutazione* in esplicito.
- Elaborazione da parte dei valutatori di una relazione con i commenti specifici relativi a ciascuna verifica effettuata.
- Comunicazione da parte degli auditor all'esercente, al termine di ogni visita, sia in incognito sia in esplicito, delle principali non conformità rilevate sui requisiti di maggiore impatto/criticità.

7. Specifiche del servizio

Il servizio previsto dal presente capitolato si articola nelle seguenti attività:

a) **Gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti qualitativi degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar"**

Le modalità di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti qualitativi degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar", interessati al conseguimento nonché al mantenimento del marchio regionale di qualità "Sommi – i migliori esercizi", sono contenute nel *disciplinare di controllo* approvato con D.G.R. n. 36 - 7391 del 7/04/2014.

I controlli dovranno essere organizzati su due livelli:

- *Controllo "esterno"*:
 - *audit in incognito* per la verifica del servizio complessivamente erogato, degli aspetti relazionali e informativi, della pulizia e degli aspetti strutturali dei locali dedicati agli avventori;

- audit esplicito per la verifica dell'organizzazione, della documentazione, delle cucine, degli aspetti ambientali, della sicurezza alimentare.

- *Autovalutazione* da parte dell'esercizio.

I requisiti di verifica (elementi prestazionali di servizio, strutturali, ambientali, di sicurezza, ecc. verificabili, oggetto dei controlli) sono organizzati in funzione delle seguenti 5 tipologie di esercizi: bar caffetteria, bar gelateria, bar pasticceria, bar gastronomico e locale serale.

I requisiti di verifica sono contenuti in apposite *griglie di valutazione* che dovranno essere utilizzate dagli auditor in fase di valutazione per i due controlli "esterni" (l'audit in incognito e l'audit esplicito); esse definiscono un set di standard di eccellenza quale riferimento scelto per qualificare gli esercizi "Sommi" e sono coerenti con le leggi vigenti applicabili, seppur non esaustive in tal senso. I requisiti di verifica sono configurabili come obbligatori, facoltativi o plus di eccellenza in funzione dell'importanza relativa, rispetto alle 5 tipologie di esercizio indicate.

Alle due griglie di valutazione si aggiunge un *elenco requisiti relativi alla sola parte di varietà di alimenti e bevande*, dedicato specificatamente all'autovalutazione degli esercizi.

La *griglia di valutazione relativa alla verifica in incognito* prende in considerazione in modo analitico l'esperienza del cliente a contatto con l'esercizio, con particolare riferimento alla qualità del servizio erogato; essa è suddivisa nei seguenti aspetti (item):

- A. Area esterna
- B. Accoglienza
- C. Area interna – sale
- D. Area interna – bagni
- E. Servizio
- F. Gestione cibi e bevande
- G. Promozione e tradizione.

I requisiti da monitorare durante la verifica in incognito sono in totale n. 240.

Per ognuno di questi elementi è richiesto, a seconda che si tratti di requisiti strutturali o di servizio, il soddisfacimento di singoli aspetti puntuali quali presenza, disponibilità, idoneità, adeguatezza di spazi, attrezzature, sale, apparecchi, supporti, arredi, prodotti, e di standard di pulizia o aspetti più intangibili quali accoglienza, correttezza, cortesia, disponibilità, professionalità, chiarezza, efficienza ed efficacia, adeguatezza e rispetto di orari e tempi di erogazione, ecc.

La *griglia di valutazione relativa alla verifica esplicita* prende in considerazione maggiormente gli aspetti di back-office e sicurezza alimentare ed è suddivisa nei seguenti aspetti (item):

- A. Organizzazione generale
- B. Cucina/area lavorazione e stoccaggio (compresi eventuali laboratori)
- C. Zona bancone/area espositiva
- D. Autocontrollo

E. Aspetti ambientali.

Per ognuno di questi elementi è richiesto il soddisfacimento di singoli aspetti documentali, organizzativi, relativi alla sicurezza alimentare, di pulizia, ambientali, strutturali e di dotazioni, ecc.

I requisiti da monitorare durante la verifica in esplicito sono in totale n. 94.

L'*elenco requisiti varietà cibi e bevande* relativo all'autovalutazione indicato si compone di un unico aspetto:

H. Varietà cibi e bevande.

Esso prende in considerazione le tipologie, varietà e quantità di cibi e bevande, differenziati per categoria di esercizio.

Nelle *griglie di valutazione* e nell'*elenco requisiti varietà cibi e bevande* esistono due scale di pesi.

Ogni specifico requisito da verificare nei vari aspetti presenta una scala di peso variabile da 1 a 3 in funzione dell'importanza relativa.

Inoltre i requisiti obbligatori hanno peso pieno "1", quelli facoltativi hanno peso "0,1", i plus hanno peso "0,05". I punteggi previsti possono essere suscettibili di variazione nella logica del miglioramento della fruibilità del modello "Sommi".

I requisiti di verifica che soggiacciono ai pre-requisiti o che caratterizzano elementi distintivi del marchio "Sommi" (es. tipicità), indicati nella Norma Tecnica (D.G.R. n. 65-11822/2009) o che comunque dipendono da disposizioni cogenti penalmente rilevanti sono considerati "bloccanti" e sono indicati con apposito simbolo ("campanello di allarme") sulle *griglie di valutazione*.

b) Verifica e campionamento

Gli audit in incognito ed esplicito vengono effettuati "a sorpresa" durante il periodo di apertura dell'esercizio. Essi vengono attivati a seguito del controllo positivo documentale. Per la prima qualificazione, nella prima annualità, è previsto un audit in incognito ed uno esplicito. L'audit può essere consequenziale (audit in incognito, svelamento e successivo audit esplicito).

Le griglie di valutazione dovranno essere compilate dagli auditor in remoto mediante appositi strumenti informatici (es. smartphone). Gli auditor dovranno essere muniti di apposito cartellino/tesserino identificativo (marchio "Sommi", nome, cognome, foto) da presentare esclusivamente allo svelamento dell'audit in incognito o preliminarmente in caso di audit in esplicito.

L'esame dei risultati degli audit e la relativa elaborazione dei dati con apposito software permette di attribuire uno specifico punteggio percentuale ad ogni esercizio e di tracciarne il profilo qualitativo nei singoli ambiti.

c) Valutazione dei punteggi per l'assegnazione del marchio

Per ottenere la qualificazione e quindi il marchio gli esercizi aderenti devono aver superato positivamente entrambe le verifiche (in incognito ed esplicita).

Per ottenere il marchio occorre che siano rispettate diverse condizioni contemporaneamente.

- L'esercizio deve obbligatoriamente presentare:
 - l'assenza di requisiti "bloccanti" (critici per legge, pre-requisiti e specificità del modello)
 - un indice di pulizia (Ip) pari o superiore ad una soglia definita dall'Amministrazione regionale
- L'esercizio deve risultare conforme ai requisiti di cui al sottoindicato punto (1) oppure punto (2)

(1) Qualificazione immediata

L'esercizio deve raggiungere:

- un punteggio prestazionale per ogni audit (incognito: P_{inc} ; esplicito: P_{esp}) pari o superiore a una soglia definita dall'Amministrazione regionale
- una soglia minima di conformità per i requisiti obbligatori di ogni aspetto/item ($P_{item\ obb}$) che sarà definita dall'Amministrazione regionale

(2) Qualificazione previo piano di miglioramento

Si applica a quegli esercizi che abbiano:

- un punteggio totale (P_{tot}) compreso tra un range definito dall'Amministrazione regionale e/o
- non più di 2 item ($P_{item\ obb}$) sotto la soglia minima che sarà definita dall'Amministrazione regionale (escluso $P_{item\ H\ obb}$)

In tali casi verrà richiesta all'esercizio la presentazione di un piano di miglioramento scritto, da consegnare entro le scadenze richieste; valutata la congruità e la fattibilità del piano verrà deciso se assegnare il marchio o sia necessario un ulteriore audit di follow-up/sopralluogo in campo.

Tale logica è basata, oltre che su un approccio di tipo "on-off", sul principio del miglioramento continuo, dando quindi l'opportunità a quegli esercizi che in fase di valutazione non abbiano ottenuto un punteggio sopra le soglie previste, di identificare le aree più deboli e definire gli opportuni piani di miglioramento, rientrando così nel percorso di qualificazione.

L'**indice di pulizia** (Ip) è dato dalla media dei diversi requisiti di pulizia applicabili presenti nelle due Griglie di Valutazione.

Il **punteggio totale** (P_{tot}) è dato da una media dei punteggi dei 2 audit (incognito, esplicito), ovvero:

$$P_{tot} = \frac{1}{2} (P_{inc} + P_{esp})$$

Il **Punteggio** relativo alle due tipologie di **audit** (P_{inc} ; P_{esp}) è dato dalla media pesata dei singoli punteggi di item (P_{item}):

$$P_{inc} ; P_{esp} = \sum \text{coeff.} \times P_{item}$$

Il coefficiente moltiplicativo di peso qui indicato è legato proporzionalmente alla quantità di singoli pesi associati ai vari requisiti obbligatori di ogni item.

I P_{inc} e P_{esp} sono calcolati rispettivamente sulla somma degli item da A a H (quindi viene incluso l'item H autodichiarato in autovalutazione) e da A a E.

Il **punteggio dell'item** (P_{item}), applicabile sia per l'audit in incognito sia per quello esplicito, è dato dalla somma del punteggio requisiti obbligatori dell'item con i contributi forniti dai risultati delle valutazioni dei requisiti facoltativi e plus, calcolabile per ogni item, da A a H o da A a E, ovvero:

$$P_{item} = P_{item\ obb} + P_{item\ fac} + P_{item\ plus}$$

Il **punteggio requisiti obbligatori dell'item** ($P_{item\ obb}$), applicabile sia per l'audit in incognito sia per quello esplicito, è dato da una media ponderale dei risultati delle valutazioni date ai singoli requisiti obbligatori di ogni item, calcolabile per ogni item, da A a H o da A a E, ovvero:

$$P_{item\ obb} = (\sum \text{peso}_i \times \text{valutaz req. obb } i) / \sum \text{pesi}$$

Analogamente i **punteggi requisiti facoltativi o plus dell'item** sono:

$$P_{item\ fac} = (\sum \text{peso}_i \times \text{valutaz req. fac } i \times \alpha \%) / \sum \text{pesi}$$

$$P_{item\ plus} = (\sum \text{peso}_i \times \text{valutaz req. plus } i \times \beta \%) / \sum \text{pesi}$$

con α e β definiti dall'Amministrazione regionale.

Costituisce **punteggio aggiuntivo** l'aver ottenuto il riconoscimento specifico da parte dell'AIC in relazione alla conformità dell'esercizio rispetto ai dettami previsti per soggetti **celiaci**.

In tal caso uno specifico punteggio P_{AIC} pari a 100 % concorre come un ulteriore P_{item} nel calcolo del P_{esp} e va dunque a sommarsi ai contributi P_{item} , come segue:

$$P_{esp} = \sum \text{coeff.} \times P_{item} + \text{coeff.}_{AIC} \times P_{AIC}$$

dove come coeff._{AIC} si assume il contributo analogo dei pesi di $P_{item\ E}$

Al termine della fase di valutazione si comunicano all' esercente, nel corso di una breve riunione, le principali non conformità rilevate sui requisiti di maggior impatto/criticità. L'esercizio sottoposto ad audit e la Regione ricevono, entro 10 giorni lavorativi, una relazione con i commenti specifici relativi alle verifiche effettuate, i profili quantitativi raggiunti, le aree di forza e di debolezza e le eventuali richieste di miglioramento negli specifici ambiti individuati, in modo da poter porre in essere le eventuali necessarie azioni.

Le soglie previste possono essere suscettibili di variazione nella logica del miglioramento della fruibilità del modello "Sommi".

d) Attribuzione e mantenimento della qualifica

Il marchio ha validità biennale.

La prima qualificazione avviene attraverso una doppia verifica, in incognito ed esplicita. Successivamente alla qualificazione, nel corso del biennio di validità, devono essere effettuate due visite di mantenimento, una in incognito ed una in esplicito, per monitorare la costanza del rispetto dei requisiti e i miglioramenti eventualmente effettuati dall'esercizio, al fine di confermare o meno il marchio.

Valgono le stesse regole di punteggio previste in fase di prima qualificazione.

Nel caso in cui la prima visita di mantenimento abbia esito negativo può essere previsto un ulteriore piano di miglioramento; in tal caso per il mantenimento della qualifica la seconda visita deve avere esito positivo.

Nel caso in cui la prima visita di mantenimento abbia esito positivo ma la seconda abbia esito negativo può essere previsto un piano di miglioramento.

Presso l'Amministrazione regionale verranno organizzati con periodicità mensile appositi incontri finalizzati alla verifica delle attività di valutazione svolte da parte dell'aggiudicatario .

Il marchio può essere revocato o sospeso in caso di perdita dei requisiti di qualità identificati.

Il *disciplinare di controllo* ed il relativo sistema di attribuzione dei punteggi, le *griglie di valutazione*, *l'elenco requisiti varietà cibi e bevande* possono essere modificati ai fini del miglioramento del modello, in rapporto anche all'evoluzione del mercato, della legislazione, delle caratteristiche e dei vincoli relativi all'area territoriale di riferimento.

e) Portale web e formazione dei valutatori

Per la realizzazione e la gestione delle attività di cui ai punti precedenti l'affidatario realizzerà un apposito portale web. L'architettura informatica del portale, l'hardware nonché tutti i dati imputati nel sistema durante l'intera durata del contratto, sono di proprietà del committente, non potranno perciò essere divulgati, riutilizzati o ceduti a terzi e dovranno essere trasferiti al committente medesimo nei tempi e con le modalità da questi comunicate.

L'affidatario dovrà altresì assicurare lo svolgimento di una formazione specifica dei propri valutatori sul Marchio di qualità "Sommi", anche attraverso simulazioni in campo, finalizzata alla completa conoscenza della manualistica approvata al riguardo dalla Regione Piemonte, per il corretto impiego della medesima nelle attività di attribuzione/mantenimento del marchio.

8. Condizioni di espletamento delle attività

Le attività indicate ai paragrafi 6 e 7 del presente capitolato devono essere realizzate entro i termini concordati con il committente.

La natura delle prestazioni richieste implica che il soggetto affidatario operi in stretto contatto con il committente.

9. Tempi di realizzazione

L'attività dovrà iniziare subito dopo la sottoscrizione da parte dei contraenti del presente capitolato. Il servizio si concluderà ad esaurimento delle risorse stanziare per le attività di valutazione sulle strutture richiedenti il marchio, nell'ambito delle annualità previste per l'attribuzione ed il mantenimento.

Le tempistiche di realizzazione del servizio saranno concordate con il Committente nell'ambito di un piano di lavoro, che potrà essere periodicamente rivisto sulla base delle esigenze rilevate.

L' Appaltatore dovrà produrre ogni trimestre una relazione relativa allo stato di avanzamento delle attività realizzate.

10. Requisiti di ammissione dell'operatore economico

N.	REQUISITI DI AMMISSIONE OBBLIGATORI
1	Esperienze pregresse continuative dimostrabili da parte dell'operatore economico (ad es. con contratti, incarichi, ecc. da parte di un committente pubblico o privato) realizzate per almeno 3 degli ultimi 5 anni, aventi finalità analoghe a quelle previste dall'oggetto del bando (gestione e valutazione finalizzate ad assegnare marchi di qualità)
2	Presenza di almeno una sede operativa stabile, da almeno 3 anni, in Italia nel territorio piemontese
3	L'operatore economico deve essere accreditato Accredia o da Organismo europeo equivalente per le Ispezioni su servizi di ristorazione e somministrazione di alimenti e bevande del tipo di quelli oggetto del bando, secondo EN ISO/IEC 17020 o accreditato Accredia o da Organismo europeo equivalente per gli audit sui SGQ nel settore EA 30 secondo EN ISO/IEC 17021 o accreditato Accredia o da Organismo europeo equivalente come laboratorio di prova nell'ambito dell'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari secondo EN ISO/IEC 17025
4	L'operatore economico deve impiegare: <ul style="list-style-type: none"> - gruppi di valutatori professionisti (almeno 10 "mystery" ed almeno 10 "espliciti" per un totale di almeno 20 valutatori), con contratti validi, dimostrabili, della durata almeno pari a quella dell'appalto, di qualunque natura quali, a titolo esemplificativo: a tempo indeterminato, a tempo determinato, collaborazioni a progetto, professionista a partita IVA, ecc., per l'esercizio delle attività di gestione del servizio oggetto dell'appalto. I valutatori devono presentare le caratteristiche seguenti: <ul style="list-style-type: none"> • Per gli Audit in incognito: <ul style="list-style-type: none"> -Mystery auditor certificati secondo UNI/TS 11312 nei settori della Ristorazione/Recettività da un Organismo di Certificazione del personale accreditato Accredia o da Organismo europeo equivalente secondo EN ISO/IEC 17024; • Per gli Audit "espliciti": <ul style="list-style-type: none"> -Valutatori di SGQ nel settore EA 30 certificati secondo UNI EN ISO 19011:12 da un

	<p>Organismo di Certificazione del personale accreditato Accredia o da Organismo europeo equivalente secondo EN ISO/IEC 17024; e/o</p> <p>-Valutatori con dimostrata esperienza di minimo 5 anni di attività presso laboratori di prova nell'ambito dell'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari accreditati Accredia o da Organismo europeo equivalente secondo EN ISO/IEC 17025.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I valutatori stranieri devono conoscere la lingua italiana di livello pari a C2 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) dimostrabile mediante apposito certificato
--	---

N.	REQUISITI DI AMMISSIONE FACOLTATIVI
1	Esperienze pregresse dimostrabili da parte dell'operatore economico (ad es. con contratti, incarichi, ecc. da parte di un committente pubblico o privato) realizzate negli ultimi 3 anni in gestione e conduzione di audit in incognito
2	Esperienze pregresse continuative dimostrabili per almeno 3 anni, negli ultimi 5 anni, di conduzione di progetti nell'ambito della Qualità con Enti Pubblici
3	<p>L'operatore economico deve individuare e nominare un Responsabile di Progetto con il compito di coordinare l'intero progetto ed interfacciarsi, oltre che con i valutatori, con gli incaricati della Regione Piemonte. Tale figura, che può essere un dipendente o un professionista a contratto, deve possedere almeno le seguenti caratteristiche/competenze, dimostrabili attraverso opportuna documentazione (CV, attestati, certificati):</p> <ul style="list-style-type: none"> - laurea (magistrale) in materie scientifiche; - minimo 10 anni di esperienza in progetti/attività relativi alla qualità nel comparto della ristorazione/turismo; - minimo 5 anni di esperienza in attività di coordinamento di valutatori; - coordinamento di almeno 2 progetti rivolti a Enti Pubblici. <p>Costituiscono titolo preferenziale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'aver seguito un corso sull'HACCP; - il possesso di certificazione riconosciuta come mystery auditor coordinatore; - il possesso di certificazione riconosciuta come valutatore di SGQ nel settore EA 30.

In sede di aggiudicazione, in caso di parità di offerta economica, verrà data preferenza all'operatore economico sulla base delle valutazioni dei requisiti facoltativi di ammissione previsti.

Sono ammessi i raggruppamenti temporanei (o associazioni temporanee) di concorrenti.

I valutatori dovranno prestare la loro attività per tutta la durata dell'appalto. Qualora l'affidatario, durante lo svolgimento delle prestazioni, dovesse essere costretto a sostituire uno o più valutatori, dovrà formulare specifica e motivata richiesta scritta all'Amministrazione regionale, indicando i nominativi e le referenze dei componenti che intenderà proporre in sostituzione.

Tali nuovi valutatori dovranno avere requisiti equivalenti o superiori a quelli posseduti dai componenti da sostituire, motivo per cui deve essere fornita, in sede di richiesta, la documentazione comprovante il possesso dei suddetti requisiti.

11. Gruppo di lavoro

E' prevista la costituzione di un gruppo di lavoro per monitorare le attività e risolvere eventuali criticità e problemi derivanti dall'esecuzione del contratto.

L'aggiudicatario dovrà coinvolgere nel gruppo di lavoro, i dipendenti individuati dalla Regione Piemonte.

12. Importo a base di gara e modalità di pagamento

L'importo a base di gara ammonta a complessivi **Euro 327.860,00 al netto dell'IVA**, a compensazione delle attività sotto descritte. In relazione alle risorse indicate ed alle attività richieste, il numero minimo di strutture controllate per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità denominato "Sommi – i migliori esercizi", non sarà inferiore a **200**.

Per tutta la durata del servizio sono previsti i seguenti costi fissi pari a Euro 24.700,00 IVA esclusa, così suddivisi:

Attività		Quantità	Costi fissi		
Portale + hosting		1	20.800,00		
Formazione valutatori (n . 20)	Per audit in incognito	1 gg	3.900,00		
	Per audit in esplicito	½ gg			
				Totale	24.700,00

Per ogni struttura controllata è previsto un costo unitario pari a Euro 1.515,80 IVA esclusa, così suddiviso:

Attività di controllo e coordinamento		Quantità	Costi variabili (per unità)	
Attribuzione del marchio "Sommi" (1° anno)	Audit in incognito	1	187,00	187,00
	Audit in esplicito	1	109,00	109,00
	Spostamenti	2	60,00	120,00
	Coordinamento (pianificazione, Mystery report, tracciatura visite)	2	90,00	180,00

	straordinarie, ecc)				
	Back office (amministrazione)	2	9,00	18,00	
	Cibo e bevande (es. croissant+caffè, solo audit in incognito)	1	3,50	3,50	
Mantenimento del marchio "Sommi" (2° anno)	Audit in incognito	1	187,00	187,00	
	Audit in esplicito	1	109,00	109,00	
	Spostamenti	2	60,00	120,00	
	Coordinamento (pianificazione, tracciatura Mystery report, visite straordinarie, ecc)	2	90,00	180,00	
	Back office (amministrazione)	2	9,00	18,00	
	Cibo e bevande (es. croissant+caffè, solo audit in incognito)	1	3,50	3,50	
Sopralluoghi (eventuali) (visite straordinarie/controllo a richiesta dell'amministrazione regionale)	Audit in incognito/esplicito		143,00	143,00	
Margine di guadagno 10%			137,80	137,80	
				Totale	1515,80

Il risparmio derivante dalla non effettuazione dei sopralluoghi eventuali verrà utilizzato per aumentare il numero delle strutture sottoposte a controllo ordinario.

Per ciascuna struttura e per ogni attività svolta per struttura, si terrà apposita contabilità aggiornata in tempo reale ed inviata al committente mediante compilazione di apposite tabelle fornite dalla medesima.

La richiesta del corrispettivo è effettuata dall'aggiudicatario, a misura, bimestralmente, mediante la presentazione di un rendiconto e di una relazione delle singole attività eseguite cui seguirà, previo nulla osta del committente, l'emissione della fattura. Il committente, previo visto del Responsabile Unico del procedimento (RUP), provvederà al pagamento entro 30 giorni dal ricevimento.

La fattura dovrà essere accompagnata dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità attestante la regolarità contributiva dell'appaltatore. La fattura sarà liquidata nei termini indicati, previo visto di regolare esecuzione del servizio da parte del RUP e qualora il DURC risulti regolare.

Qualora il pagamento della prestazione non sia effettuato, per causa imputabile al committente, entro il termine stabilito, saranno dovuti gli interessi moratori secondo quanto disposto dall'art. 4 del d.lgs 231/2002 e s.m.i..

13. Subappalto

Considerata la particolare natura del servizio, la stazione appaltante non intende consentire il ricorso allo strumento del subappalto.

14. Stipulazione del contratto

Fanno parte integrante del contratto di appalto:

- a) il bando di gara;
- b) il disciplinare di gara;
- c) l'offerta presentata dall'operatore economico, corredata di tutta la documentazione presentata.

Per quanto non contenuto nei documenti citati si farà riferimento:

- alla legislazione vigente in materia di appalti pubblici di servizi;
- al codice civile ed alle altre disposizioni in materia, in quanto compatibili.

Prima dell'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione regionale verificherà il possesso dei requisiti generali dichiarati in sede di gara, compresi quelli relativi alla capacità tecnica ed economica. La mancanza dei requisiti dichiarati in sede di partecipazione alla gara comporterà la decadenza dall'aggiudicazione provvisoria dell'appalto.

Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario sia costituito in forma di raggruppamento temporaneo, avrà l'obbligo di costituire il raggruppamento entro 20 giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva e comunque prima della sottoscrizione del contratto.

I soggetti partecipanti devono, a pena d'esclusione dalla gara, allegare all'istanza di partecipazione la documentazione attestante il versamento della cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo netto a base di gara, da costituirsi con le modalità dettagliatamente previste dal bando di gara.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a presentare, prima della sottoscrizione del contratto, pena la revoca dell'affidamento, una cauzione definitiva secondo le modalità previste dall'art. 113 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i.. La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'escussione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

L'aggiudicazione e l'esecuzione del servizio sono soggette alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente alla Regione ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi.

15. Penali

Qualora l'Appaltatore si rendesse inadempiente agli obblighi assunti ed indicati nel contratto, il Committente applicherà una penale giornaliera dello 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

16. Risoluzione del contratto

La stazione appaltante si riserva il diritto di verificare, in ogni momento, l'adeguatezza del servizio prestato dal soggetto aggiudicatario.

Il contratto si intende risolto, ai sensi e per effetto dell'art. 1456 c.c., nei seguenti casi:

- adempimento non conforme a tempi, modalità o forme previsti nel presente capitolato
- accertata esecuzione di parte del servizio in subappalto
- nel caso di ingiustificata sospensione del contratto
- nel caso di cessione di tutto o parte del contratto
- nel caso di fallimento o altre procedure concorsuali.

Nel caso di adempimento non conforme a tempi, modalità o forme previsti nel presente capitolato, ai sensi dell'art. 1662 C.C., la stazione appaltante, a mezzo di raccomandata a.r., intimerà per iscritto all'aggiudicatario di provvedere alla messa in opera di quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali, entro il termine perentorio di 15 giorni, decorso il quale il contratto s'intenderà risolto di diritto.

Al soggetto aggiudicatario, oltre alla suddetta risoluzione contrattuale, verrà trattenuto il deposito cauzionale; si fa salva la possibilità, da parte della stazione appaltante, di richiedere il risarcimento dei danni.

Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà oggetto di notifica alla ditta appaltatrice secondo le vigenti disposizioni di legge.

17. Responsabilità ed obblighi contrattuali

Il prestatore del servizio dovrà :

- partecipare a tutti gli incontri ritenuti necessari dal committente, nell'ottica del costante confronto con quest'ultimo sugli strumenti e sulle metodologie utilizzate per la realizzazione delle attività e al fine di favorire la più ampia e trasparente attuazione del servizio
- individuare propri referenti certi in relazione all'attività oggetto dell'affidamento
- segnalare al committente, per iscritto e con la massima tempestività, ogni circostanza o difficoltà che dovesse insorgere durante la realizzazione del servizio
- garantire la piena circolazione delle informazioni al committente al fine di assicurare uniformità nell'espletamento del servizio
- garantire, con mezzi propri, strutture e attrezzature adeguate per la realizzazione delle attività.

Il contenuto delle attività ed i prodotti delle stesse, nonché il materiale documentale fornito, sono di proprietà del committente; non potranno perciò essere divulgati, riutilizzati o ceduti a terzi senza la preliminare espressa autorizzazione e dovranno essere trasferiti al committente medesimo nei tempi e con le modalità da questi comunicate.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare tutti gli obblighi derivanti da leggi, regolamenti, contratti collettivi ed integrativi aziendali in materia di rapporti di lavoro, in relazione a tutte le persone che esplicano attività a favore dello stesso, tanto in regime di dipendenza diretta, quanto in forma saltuaria, di consulenza o di qualsivoglia altra natura e assume ogni responsabilità per danni o infortuni che possono derivare a dette persone o essere cagionati da dette persone nell'esecuzione di ogni attività, direttamente o indirettamente, inerente alle prestazioni oggetto del presente appalto.

Si impegna altresì a mantenere indenne l'Amministrazione regionale in relazione a qualsiasi pretesa avanzata da terzi, direttamente o indirettamente, derivante dall'espletamento dei servizi o dai suoi risultati.

18. Obblighi di riservatezza

L'aggiudicatario non potrà far uso, anche dopo la scadenza del contratto, né direttamente né indirettamente, nell'ambito del mandato affidato, delle informazioni di cui verrà a conoscenza in relazione ad esso nonché della documentazione che gli verrà consegnata dal committente per la gestione dell'attività. Il soggetto aggiudicatario non potrà divulgare, comunicare o diffondere le informazioni e i dati dei quali verrà a conoscenza durante l'espletamento delle attività.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare, nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, tutti i principi contenuti nelle disposizioni normative vigenti, relativi al trattamento dei dati personali e in particolare quelli contenuti nel d.lgs. n. 196/03 e s.m.i. e a garantire che le informazioni personali, patrimoniali, statistiche, anagrafiche e/o di qualunque altro genere, di cui verrà a conoscenza in conseguenza dei servizi resi, in qualsiasi modo acquisite, vengano considerati riservati e come tali trattati, pur assicurando nel contempo la trasparenza delle attività svolte.

L'aggiudicatario del servizio si impegna altresì formalmente a dare istruzioni al proprio personale affinché tutti i dati e le informazioni vengano trattati nel rispetto della normativa di riferimento e ad utilizzarli esclusivamente ai fini e nell'ambito delle attività previste dal presente capitolato.

19. Controlli da parte del committente e verifica di regolare esecuzione della prestazione

Il committente si riserva di effettuare tutti i controlli necessari a verificare l'adempimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato. Il committente farà pervenire all'aggiudicatario del servizio per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'aggiudicatario del servizio dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'aggiudicatario del servizio non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto alla Regione. Sono fatte salve le disposizioni relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Il committente nomina un RUP il quale provvederà a svolgere tutti i compiti relativi alle procedure di affidamento del servizio nonché a vigilare sulla corretta esecuzione del contratto.

20. Adeguamenti funzionali al servizio

L'Amministrazione regionale, nella persona del RUP si riserva la facoltà di apportare eventuali necessari adeguamenti funzionali al servizio oggetto dell'appalto. È, altresì, facoltà dell'Amministrazione nella persona del RUP, disporre variazioni finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, a condizione che tali adeguamenti non comportino modifiche sostanziali e siano motivate da obiettive esigenze derivanti da circostanze sopravvenute e imprevedibili al momento della stipula del contratto.

21. Spese contrattuali

Le spese relative alla stesura del contratto, al bollo e alla registrazione sono ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario.

22. Definizione delle controversie

Le eventuali vertenze tra la stazione appaltante e l'appaltatore che non si siano potute definire in via amministrativa, saranno deferite alla competenza esclusiva del Foro di Torino.

23. Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. ("Piano straordinario contro le mafie, nonché la delega al Governo in materia antimafia").

L'appaltatore deve comunicare al committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i..

Il committente non esegue alcun pagamento all'appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi.

24. Domicilio legale

L'aggiudicatario, ove non avente sede legale in Torino, elegge per gli effetti dell'appalto domicilio legale in Torino, via/corso _____ n. _____.

4. SCHEMA DI CONTRATTO

SCHEMA DI CONTRATTO DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL’ATTIVITA’ DI VERIFICA, CONTROLLO E VALUTAZIONE DEI REQUISITI PER L’ATTRIBUZIONE ED IL MANTENIMENTO DEL MARCHIO REGIONALE DI QUALITA’ “SOMMI – I MIGLIORI ESERCIZI” AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE, TIPOLOGIA “BAR”. (LEGGE REGIONALE 29 DICEMBRE 2006, n. 38 E S.M.I., ART. 23 - D.G.R. N. 54-10697 DEL 2/02/2009 – D.G.R. N. 37-7392 DEL 7/04/2014). CIG _____

TRA

la **REGIONE PIEMONTE** (C.F. _____) rappresentata dal _____, nato a _____, il _____, domiciliato ai fini del presente atto presso la sede della _____ via _____, di seguito denominata “Committente”,

E

la **Società** _____ (P.I. _____) con sede in _____ – via _____ n. ____, rappresentata da _____, nato a _____, il _____, in qualità di _____, di seguito denominata “Appaltatore”.

PREMESSO CHE

- con D.G.R. n. 37-7392 del 7/04/2014 la Giunta regionale ha autorizzato la Direzione regionale Attività Produttive ad attivare una procedura pubblica finalizzata all’individuazione di un soggetto terzo a cui affidare il servizio di gestione dell’attività di verifica, controllo e valutazione per l’attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia “bar”;
- con D.G.R. n. 36-7391 del 7/04/2014 la Regione Piemonte ha approvato il Disciplinare di controllo per gli esercizi di bar /piccola ristorazione, contenente le modalità e le specifiche relative all’assegnazione del marchio regionale di qualità “Sommi - i migliori esercizi”, da utilizzare per l’attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti per l’attribuzione ed il mantenimento del marchio di qualità; autorizzare
- con Determinazione n. _____ del _____ il Direttore regionale Attività Produttive ha autorizzato, ai sensi degli artt. 54, 55 e 82 del d.lgs 163/2006 e s.m.i., recante “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture” (di seguito Codice dei Contratti), l’indizione di una gara d’appalto a procedura aperta sopra soglia comunitaria per l’affidamento del servizio di gestione dell’attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti per l’attribuzione ed il mantenimento del marchio di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia “bar”, per un importo a base di gara di Euro 327.860,00 (trecentoventisettemilaottocentosessanta/00) IVA

esclusa, da aggiudicare con il criterio del prezzo più basso. Con detto provvedimento si è altresì approvato il Capitolato speciale d'appalto e il progetto di servizio;

- con Determinazione del Dirigente del Settore Attività Negoziale e Contrattuale, Espropri – Usi civici della Direzione Risorse Umane e Patrimonio n. _____ del _____ si è proceduto all'approvazione del bando e del relativo disciplinare di gara riguardante la procedura sopra indicata avente ad oggetto il servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar"; la procedura è stata indetta con bando di gara pubblicato sulla G.U.U.E. in data _____ e sulla G.U.R.I. in data _____;
- con verbale n. _____ del _____ la Commissione di gara ha redatto la graduatoria provvisoria e dichiarato l'Appaltatore aggiudicatario provvisorio della procedura di gara;
- l'Amministrazione regionale con verbale n. _____ del _____ ha approvato la graduatoria provvisoria di cui al citato verbale n. _____ del _____, disponendo l'aggiudicazione definitiva in favore di _____;
- la predetta aggiudicazione, ai sensi dell'art. 79, comma 5 del Codice dei Contratti, è stata comunicata ai soggetti interessati in data _____;
- l'aggiudicazione definitiva dell'appalto a seguito della verifica del possesso dei requisiti di ordine generale è divenuta efficace.

Ciò premesso, tra le parti come in epigrafe rappresentate e domiciliate.

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

Articolo 1- Norme regolatrici

L'esecuzione del servizio oggetto del presente Contratto è regolata: (i) dalle clausole del presente atto e dai suoi Allegati che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con l'Appaltatore relativamente alle attività e prestazioni contrattuali, ivi incluse le premesse di cui sopra e gli atti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente atto che, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del Contratto, così come l'Allegato I (Offerta) e l'Allegato II (Capitolato speciale d'appalto); (ii) dalle norme in materia di Contabilità dell'Amministrazione; (iii) dalle norme della *lex specialis* di gara nelle parti applicabili; (iv) dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato.

Le clausole del Contratto sono sostituite, modificate o abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti in vigore, ovvero che entreranno in vigore successivamente.

Nel caso in cui dovessero sopraggiungere provvedimenti di pubbliche autorità dai contenuti non suscettibili di inserimento di diritto nel Contratto e che fossero parzialmente o totalmente incompatibili con il Contratto, la Regione Piemonte da un lato e l'Appaltatore dall'altro potranno

concordare le opportune modifiche sul presupposto di un equo contemperamento dei rispettivi interessi e nel rispetto dei criteri di aggiudicazione della gara.

Articolo 2 – Definizioni

Nell'ambito del presente Contratto si intende per:

- *Committente*: l'Amministrazione firmataria del presente contratto e segnatamente la Regione Piemonte;
- *Appaltatore*: il prestatore del servizio di gestione indicato in oggetto;
- *Contratto*: il presente contratto di gestione del servizio oggetto del presente atto, compresi tutti i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati.

Articolo 3 – Oggetto e durata del Contratto

Il presente Contratto ha per oggetto il servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti per l'attribuzione ed il mantenimento del marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, appartenenti alle seguenti tipologie "bar": bar caffetteria, bar gelateria, bar pasticceria, bar gastronomico, locale serale.

Ove non sia diversamente previsto, il Contratto ha una durata di 4 anni a decorrere dalla data di stipulazione.

È escluso ogni tacito rinnovo del Contratto.

Articolo 4 - Condizioni e modalità di esecuzione della prestazione

La prestazione contrattuale dovrà essere eseguita secondo le specifiche contenute nel presente Contratto, nel Capitolato speciale d'appalto e in ogni altro atto facente parte dell'appalto.

La natura della prestazione implica che l'Appaltatore operi in stretto contatto con il Committente e si impegni ad eseguire il servizio oggetto del presente Contratto, senza alcun onere aggiuntivo, salvaguardando le esigenze del Committente.

La prestazione sarà eseguita in ossequio alle vigenti disposizioni normative in materia di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e smi).

L'Appaltatore, pertanto, dovrà garantire di aver istruito il personale tecnico che svolgerà il servizio in oggetto al fine di tutela della relativa sicurezza.

In merito a quanto sopra l'Amministrazione Committente si intende sollevata da qualsiasi responsabilità.

L'esecuzione del servizio sono soggette alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

Articolo 5 – Importo contrattuale

L'importo contrattuale è di Euro _____ (_____), al quale va aggiunta la quota IVA del 22%, pari a Euro _____ (_____), per cui l'importo totale è di Euro _____ (_____).

Gli oneri per la sicurezza sono pari a € 0,00 (zero/00).

Articolo 6 - Specifiche del servizio

Il processo di valutazione dell'idoneità degli esercizi dovrà avvenire come di seguito indicato:

- a) Richiesta di adesione trasmessa dagli esercenti alla Regione con compilazione dell'apposita scheda e consegna di:
 - copia o rif. della licenza (ove non già inclusa nell'autorizzazione sanitaria);
 - copia o rif. dell'autorizzazione sanitaria o DIA o SCIA;
 - visura camerale;
 - copia o rif. dell'autorizzazione apparecchi da gioco, se presenti;
 - attestato di frequenza e profitto del corso di formazione «La qualità e il marchio regionale "Sommi – i migliori esercizi"» rivolto agli operatori in attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar", obbligatorio per l'ottenimento del marchio.
- b) Consegna da parte della Regione delle *griglie di valutazione* e dell'*elenco requisiti* varietà cibi e bevande (item H) unitamente ad un modulo di richiesta di informazioni e dati generali sulla struttura e sui servizi erogati (scheda raccolta dati), agli esercenti che hanno trasmesso la richiesta di adesione nei tempi previsti e che hanno partecipato agli incontri formativi obbligatori;
- c) Autovalutazione da parte degli esercenti aderenti rispetto ai requisiti indicati nelle *griglie di valutazione* e nell'*elenco requisiti* varietà cibi e bevande;
- d) Trasmissione da parte degli esercenti all'Amministrazione regionale del modulo di raccolta dati e dei seguenti documenti ed evidenze richieste:
 - copia autovalutazione Item H;
 - copia o autodichiarazione piano di autocontrollo HACCP;
 - copia menù;
 - elenco prodotti tipici / elementi caratterizzanti utilizzati / offerti;
 - elenco fornitori da filiera corta utilizzati;
 - elenco prodotti biologici utilizzati;
 - copia supporti di comunicazione / promozione verso l'esterno (es. Politica aziendale);
 - copia risoluzione di eventuali prescrizioni indicate da Enti terzi di controllo (es. ASL, NAS, ...);
 - eventuale attestato di partecipazione al corso di formazione e aggiornamento professionale sulla celiachia rilasciato dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Piemonte e Valle d'Aosta;
 - eventuale documentazione aggiuntiva e/o integrativa.
- e) Trasmissione da parte della Regione all'Appaltatore, su apposito supporto informatico, della documentazione ricevuta dagli esercizi.

- f) Valutazione, da parte dell'Appaltatore, della documentazione trasmessa dall'Amministrazione regionale.
- g) Visite presso l'esercizio effettuate da ispettori opportunamente selezionati e qualificati denominati Mystery Client, che, in incognito, fingendosi normali avventori, verificano elementi strutturali, di servizio, di pulizia e ambientali, fruibili da un cliente, definiti sull'apposita *griglia di valutazione* in incognito, con opportuno campionamento.
- h) Visite presso l'esercizio effettuate da esperti di igiene alimentare e organizzazione per il monitoraggio degli aspetti organizzativi, delle caratteristiche legate alla sicurezza/salubrità degli alimenti, delle dotazioni e organizzazione della cucina, come definito sull'apposita *griglia di valutazione* in esplicito.
- i) Elaborazione da parte dei valutatori di una relazione con i commenti specifici relativi a ciascuna verifica effettuata.
- j) Comunicazione da parte degli auditor all'esercente, al termine di ogni visita, sia in incognito sia in esplicito, delle principali non conformità rilevate sui requisiti di maggiore impatto/criticità.

Le attività di cui alle lettere g) e h) si articolano nello specifico in:

- Gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti qualitativi degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar"

Le modalità di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione dei requisiti qualitativi degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar", interessati al conseguimento nonché al mantenimento del marchio regionale di qualità "Sommi – i migliori esercizi", sono contenute nel *disciplinare di controllo* approvato con D.G.R. n. 36 - 7391 del 7/04/2014.

I *controlli* dovranno essere organizzati su due livelli:

- *Controllo "esterno"*:
 - *audit in incognito* per la verifica del servizio complessivamente erogato, degli aspetti relazionali e informativi, della pulizia e degli aspetti strutturali dei locali dedicati agli avventori;
 - *audit esplicito* per la verifica dell'organizzazione, della documentazione, delle cucine, degli aspetti ambientali, della sicurezza alimentare.
- *Autovalutazione* da parte dell'esercizio.

I requisiti di verifica (elementi prestazionali di servizio, strutturali, ambientali, di sicurezza, ecc. verificabili, oggetto dei controlli) sono organizzati in funzione delle seguenti 5 tipologie di esercizi: bar caffetteria, bar gelateria, bar pasticceria, bar gastronomico e locale serale.

I requisiti di verifica sono contenuti in apposite *griglie di valutazione* che dovranno essere utilizzate dagli auditor in fase di valutazione per i due controlli "esterni" (l'audit in incognito e l'audit esplicito); esse definiscono un set di standard di eccellenza quale riferimento scelto per qualificare gli esercizi "Sommi" e sono coerenti con le leggi vigenti applicabili, seppur non esaustive in tal senso.

I requisiti di verifica sono configurabili come obbligatori, facoltativi o plus di eccellenza in funzione dell'importanza relativa, rispetto alle 5 tipologie di esercizio indicate.

Alle due griglie di valutazione si aggiunge un *elenco requisiti relativi alla sola parte di varietà di alimenti e bevande*, dedicato specificatamente all'autovalutazione degli esercizi.

La *griglia di valutazione relativa alla verifica in incognito* prende in considerazione in modo analitico l'esperienza del cliente a contatto con l'esercizio, con particolare riferimento alla qualità del servizio erogato; essa è suddivisa nei seguenti aspetti (item):

- A. Area esterna
- B. Accoglienza
- C. Area interna – sale
- D. Area interna – bagni
- E. Servizio
- F. Gestione cibi e bevande
- G. Promozione e tradizione.

I requisiti da monitorare durante la verifica in incognito sono in totale n. 240.

Per ognuno di questi elementi è richiesto, a seconda che si tratti di requisiti strutturali o di servizio, il soddisfacimento di singoli aspetti puntuali quali presenza, disponibilità, idoneità, adeguatezza di spazi, attrezzature, sale, apparecchi, supporti, arredi, prodotti, e di standard di pulizia o aspetti più intangibili quali accoglienza, correttezza, cortesia, disponibilità, professionalità, chiarezza, efficienza ed efficacia, adeguatezza e rispetto di orari e tempi di erogazione, ecc.

La *griglia di valutazione relativa alla verifica esplicita* prende in considerazione maggiormente gli aspetti di back-office e sicurezza alimentare ed è suddivisa nei seguenti aspetti (item):

- A. Organizzazione generale
- B. Cucina/area lavorazione e stoccaggio (compresi eventuali laboratori)
- C. Zona bancone/area espositiva
- D. Autocontrollo
- E. Aspetti ambientali.

Per ognuno di questi elementi è richiesto il soddisfacimento di singoli aspetti documentali, organizzativi, relativi alla sicurezza alimentare, di pulizia, ambientali, strutturali e di dotazioni, ecc.

I requisiti da monitorare durante la verifica in esplicito sono in totale n. 94.

L'*elenco requisiti varietà cibi e bevande* relativo all'autovalutazione indicato si compone di un unico aspetto:

- H. Varietà cibi e bevande.

Esso prende in considerazione le tipologie, varietà e quantità di cibi e bevande, differenziati per categoria di esercizio.

Nelle *griglie di valutazione* e nell'*elenco requisiti varietà cibi e bevande* esistono due scale di pesi. Ogni specifico requisito da verificare nei vari aspetti presenta una scala di peso variabile da 1 a 3 in funzione dell'importanza relativa.

Inoltre i requisiti obbligatori hanno peso pieno "1", quelli facoltativi hanno peso "0,1", i plus hanno peso "0,05". I punteggi previsti possono essere suscettibili di variazione nella logica del miglioramento della fruibilità del modello "Sommi".

I requisiti di verifica che soggiacciono ai pre-requisiti o che caratterizzano elementi distintivi del marchio "Sommi" (es. tipicità), indicati nella Norma Tecnica (D.G.R. n. 65-11822/2009) o che comunque dipendono da disposizioni cogenti penalmente rilevanti sono considerati "bloccanti" e sono indicati con apposito simbolo ("campanello di allarme") sulle *griglie di valutazione*.

- Verifica e campionamento

Gli audit in incognito ed esplicito vengono effettuati "a sorpresa" durante il periodo di apertura dell'esercizio. Essi vengono attivati a seguito del controllo positivo documentale. Per la prima qualificazione, nella prima annualità, è previsto un audit in incognito ed uno esplicito. L'audit può essere consequenziale (audit in incognito, svelamento e successivo audit esplicito).

Le griglie di valutazione dovranno essere compilate dagli auditor in remoto mediante appositi strumenti informatici (es. smartphone). Gli auditor dovranno essere muniti di apposito cartellino/tesserino identificativo (marchio "Sommi", nome, cognome, foto) da presentare esclusivamente allo svelamento dell'audit in incognito o preliminarmente in caso di audit in esplicito.

L'esame dei risultati degli audit e la relativa elaborazione dei dati con apposito software permette di attribuire uno specifico punteggio percentuale ad ogni esercizio e di tracciarne il profilo qualitativo nei singoli ambiti.

- Valutazione dei punteggi per l'assegnazione del marchio

Per ottenere la qualificazione e quindi il marchio gli esercizi aderenti devono aver superato positivamente entrambe le verifiche (in incognito ed esplicita).

Per ottenere il marchio occorre che siano rispettate diverse condizioni contemporaneamente.

- L'esercizio deve obbligatoriamente presentare:
 - l'assenza di requisiti "bloccanti" (critici per legge, pre-requisiti e specificità del modello)
 - un indice di pulizia (Ip) pari o superiore ad una soglia definita dall'Amministrazione regionale
- L'esercizio deve risultare conforme ai requisiti di cui al sottoindicato punto (1) oppure punto (2)

(1) Qualificazione immediata

L'esercizio deve raggiungere:

- un punteggio prestazionale per ogni audit (incognito: P_{inc} ; esplicito: P_{esp}) pari o superiore a
una soglia definita dall'Amministrazione regionale
- una soglia minima di conformità per i requisiti obbligatori di ogni aspetto/item ($P_{item\ obb}$)
che sarà definita dall'Amministrazione regionale

(2) Qualificazione previo piano di miglioramento

Si applica a quegli esercizi che abbiano:

- un punteggio totale (P_{tot}) compreso tra un range definito dall'Amministrazione regionale e/o
- non più di 2 item ($P_{item\ obb}$) sotto la soglia minima che sarà definita dall'Amministrazione regionale (escluso $P_{item\ H\ obb}$)

In tali casi verrà richiesta all'esercizio la presentazione di un piano di miglioramento scritto, da consegnare entro le scadenze richieste; valutata la congruità e la fattibilità del piano verrà deciso se assegnare il marchio o sia necessario un ulteriore audit di follow-up/sopralluogo in campo.

Tale logica è basata, oltre che su un approccio di tipo "on-off", sul principio del miglioramento continuo, dando quindi l'opportunità a quegli esercizi che in fase di valutazione non abbiano ottenuto un punteggio sopra le soglie previste, di identificare le aree più deboli e definire gli opportuni piani di miglioramento, rientrando così nel percorso di qualificazione.

L'**indice di pulizia** (I_p) è dato dalla media dei diversi requisiti di pulizia applicabili presenti nelle due Griglie di Valutazione.

Il **punteggio totale** (P_{tot}) è dato da una media dei punteggi dei 2 audit (incognito, esplicito), ovvero:

$$P_{tot} = \frac{1}{2} (P_{inc} + P_{esp})$$

Il **Punteggio** relativo alle due tipologie di audit (P_{inc} ; P_{esp}) è dato dalla media pesata dei singoli punteggi di item (P_{item}):

$$P_{inc} ; P_{esp} = \sum \text{coeff.} \times P_{item}$$

Il coefficiente moltiplicativo di peso qui indicato è legato proporzionalmente alla quantità di singoli pesi associati ai vari requisiti obbligatori di ogni item.

I P_{inc} e P_{esp} sono calcolati rispettivamente sulla somma degli item da A a H (quindi viene incluso l'item H autodichiarato in autovalutazione) e da A a E.

Il **punteggio dell'item** (P_{item}), applicabile sia per l'audit in incognito sia per quello esplicito, è dato dalla somma del punteggio requisiti obbligatori dell'item con i contributi forniti dai risultati delle valutazioni dei requisiti facoltativi e plus, calcolabile per ogni item, da A a H o da A a E, ovvero:

$$P_{item} = P_{item\ obb} + P_{item\ fac} + P_{item\ plus}$$

Il **punteggio requisiti obbligatori dell'item** ($P_{item\ obb}$), applicabile sia per l'audit in incognito sia per quello esplicito, è dato da una media ponderale dei risultati delle valutazioni date ai singoli requisiti obbligatori di ogni item, calcolabile per ogni item, da A a H o da A a E, ovvero:

$$P_{item\ obb} = (\sum \text{peso}_i \times \text{valutaz req.}_{obb\ i}) / \sum \text{pesi}$$

Analogamente i **punteggi requisiti facoltativi o plus dell'item** sono:

$$P_{item\ fac} = (\sum \text{peso}_i \times \text{valutaz req.}_{fac\ i} \times \alpha \%) / \sum \text{pesi}$$

$$P_{item\ plus} = (\sum \text{peso}_i \times \text{valutaz req.}_{plus\ i} \times \beta \%) / \sum \text{pesi}$$

con α e β definiti dall'Amministrazione regionale.

Costituisce **punteggio aggiuntivo** l'aver ottenuto il riconoscimento specifico da parte dell'AIC in relazione alla conformità dell'esercizio rispetto ai dettami previsti per soggetti **celiaci**.

In tal caso uno specifico punteggio P_{AIC} pari a 100 % concorre come un ulteriore P_{item} nel calcolo del P_{esp} e va dunque a sommarsi ai contributi P_{item} , come segue:

$$P_{esp} = \sum \text{coeff.} \times P_{item} + \text{coeff.}_{AIC} \times P_{AIC}$$

dove come coeff._{AIC} si assume il contributo analogo dei pesi di P_{item}

Al termine della fase di valutazione si comunicano all'esercente, nel corso di una breve riunione, le principali non conformità rilevate sui requisiti di maggior impatto/criticità. L'esercizio sottoposto ad audit e la Regione ricevono, entro 10 giorni lavorativi, una relazione con i commenti specifici relativi alle verifiche effettuate, i profili quantitativi raggiunti, le aree di forza e di debolezza e le eventuali richieste di miglioramento negli specifici ambiti individuati, in modo da poter porre in essere le eventuali necessarie azioni.

Le soglie previste possono essere suscettibili di variazione nella logica del miglioramento della fruibilità del modello "Sommi".

- Attribuzione e mantenimento della qualifica

Il marchio ha validità biennale.

La prima qualificazione avviene attraverso una doppia verifica, in incognito ed esplicita. Successivamente alla qualificazione, nel corso del biennio di validità, devono essere effettuate due visite di mantenimento, una in incognito ed una in esplicito, per monitorare la costanza del rispetto dei requisiti e i miglioramenti eventualmente effettuati dall'esercizio, al fine di confermare o meno il marchio.

Valgono le stesse regole di punteggio previste in fase di prima qualificazione.

Nel caso in cui la prima visita di mantenimento abbia esito negativo può essere previsto un ulteriore piano di miglioramento; in tal caso per il mantenimento della qualifica la seconda visita deve avere esito positivo.

Nel caso in cui la prima visita di mantenimento abbia esito positivo ma la seconda abbia esito negativo può essere previsto un piano di miglioramento.

Presso l'Amministrazione regionale verranno organizzati con periodicità mensile appositi incontri finalizzati alla verifica delle attività di valutazione svolte da parte dell'Appaltatore .

Il marchio può essere revocato o sospeso in caso di perdita dei requisiti di qualità identificati.

Il *disciplinare di controllo* ed il relativo sistema di attribuzione dei punteggi, le *griglie di valutazione*, l'*elenco requisiti varietà cibi e bevande* possono essere modificati ai fini del miglioramento del modello, in rapporto anche all'evoluzione del mercato, della legislazione, delle caratteristiche e dei vincoli relativi all'area territoriale di riferimento.

- Portale web e formazione dei valutatori

Per la realizzazione e la gestione delle attività di cui ai punti precedenti l'Appaltatore realizzerà un apposito portale web. L'architettura informatica del portale, l'hardware nonché tutti i dati imputati nel sistema durante l'intera durata del contratto, sono di proprietà del Committente, non potranno perciò essere divulgati, riutilizzati o ceduti a terzi e dovranno essere trasferiti al Committente medesimo nei tempi e con le modalità da questi comunicate.

L'Appaltatore dovrà altresì assicurare lo svolgimento di una formazione specifica dei propri valutatori sul Marchio di qualità "Sommi", anche attraverso simulazioni in campo, finalizzata alla completa conoscenza della manualistica approvata al riguardo dalla Regione Piemonte, per il corretto impiego della medesima nelle attività di attribuzione/mantenimento del marchio.

Articolo 7 - Valutatori

I valutatori dovranno prestare la loro attività per tutta la durata dell'appalto. Qualora l'Appaltatore, durante lo svolgimento delle prestazioni, dovesse essere costretto a sostituire uno o più valutatori, dovrà formulare specifica e motivata richiesta scritta all'Amministrazione regionale, indicando i nominativi e le referenze dei componenti che intenderà proporre in sostituzione.

Tali nuovi valutatori dovranno avere requisiti equivalenti o superiori a quelli posseduti dai componenti da sostituire, motivo per cui deve essere fornita, in sede di richiesta, la documentazione comprovante il possesso dei suddetti requisiti.

Articolo 8 - Tempi di realizzazione

L'attività dovrà iniziare subito dopo la sottoscrizione da parte dei contraenti del presente contratto. Il servizio si concluderà ad esaurimento delle risorse stanziare per le attività di valutazione sulle strutture richiedenti il marchio, nell'ambito delle annualità previste per l'attribuzione ed il mantenimento.

Le tempistiche di realizzazione del servizio saranno concordate con il Committente nell'ambito di un piano di lavoro, che potrà essere periodicamente rivisto sulla base delle esigenze rilevate.

L'Appaltatore dovrà produrre ogni trimestre una relazione relativa allo stato di avanzamento delle attività realizzate.

Articolo 9 - Gruppo di lavoro

E' prevista la costituzione di un gruppo di lavoro per monitorare le attività e risolvere eventuali criticità e problemi derivanti dall'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore dovrà coinvolgere nel gruppo di lavoro, i dipendenti individuati dalla Regione Piemonte.

Articolo 10 - Modalità di pagamento

La richiesta del corrispettivo è effettuata dall'Appaltatore, a misura, bimestralmente, mediante la presentazione di un rendiconto e di una relazione delle singole attività eseguite cui seguirà, previo nulla osta del Committente, l'emissione della fattura. Il Committente, previo visto del Responsabile Unico del procedimento (RUP), provvederà al pagamento entro 30 giorni dal ricevimento.

La fattura dovrà essere accompagnata dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità attestante la regolarità contributiva dell'appaltatore. La fattura sarà liquidata nei termini indicati, previo visto di regolare esecuzione del servizio da parte del RUP e qualora il DURC risulti regolare.

Qualora il pagamento della prestazione non sia effettuato, per causa imputabile al Committente, entro il termine stabilito, saranno dovuti gli interessi moratori secondo quanto disposto dall'art. 4 del d.lgs 231/2002 e s.m.i..

Articolo 11 - Subappalto

Considerata la particolare natura del servizio, il Committente non intende consentire il ricorso allo strumento del subappalto.

Articolo 12 – Penali

Qualora l'Appaltatore si rendesse inadempiente agli obblighi assunti ed indicati nel presente Contratto, il Committente applicherà una penale giornaliera dello 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

Articolo 13 - Risoluzione del contratto

Il Committente si riserva il diritto di verificare, in ogni momento, l'adeguatezza del servizio prestato dall'Appaltatore.

Il contratto si intende risolto, ai sensi e per effetto dell'art. 1456 c.c., nei seguenti casi:

- adempimento non conforme a tempi, modalità o forme previsti nel presente Contratto
- accertata esecuzione di parte del servizio in subappalto
- nel caso di ingiustificata sospensione del contratto
- nel caso di cessione di tutto o parte del contratto
- nel caso di fallimento o altre procedure concorsuali.

Nel caso di adempimento non conforme a tempi, modalità o forme previsti nel presente Contratto, ai sensi dell'art. 1662 C.C., il Committente, a mezzo di raccomandata a.r., intimerà per iscritto all'Appaltatore di provvedere alla messa in opera di quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali, entro il termine perentorio di 15 giorni, decorso il quale il Contratto s'intenderà risolto di diritto.

All'Appaltatore, oltre alla suddetta risoluzione contrattuale, verrà trattenuto il deposito cauzionale; si fa salva la possibilità, da parte del Committente, di richiedere il risarcimento dei danni.

Il provvedimento di risoluzione del Contratto sarà oggetto di notifica all'Appaltatore secondo le vigenti disposizioni di legge.

Articolo 14 - Divieto di cessione del Contratto

L'Appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente alla Regione ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi.

Salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs. n.163/2006, è fatto assoluto divieto all'Appaltatore di cedere, a qualsiasi titolo, il Contratto, a pena di nullità della cessione medesima; in difetto di adempimento a detto obbligo, il Committente ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto ai sensi del precedente articolo 13.

Articolo 15 - Responsabilità ed obblighi contrattuali

L'Appaltatore del servizio dovrà :

- partecipare a tutti gli incontri ritenuti necessari dal Committente, nell'ottica del costante confronto con quest'ultimo sugli strumenti e sulle metodologie utilizzate per la realizzazione delle attività e al fine di favorire la più ampia e trasparente attuazione del servizio
- individuare propri referenti in relazione all'attività oggetto dell'affidamento
- segnalare al Committente, per iscritto e con la massima tempestività, ogni circostanza o difficoltà che dovesse insorgere durante la realizzazione del servizio
- garantire la piena circolazione delle informazioni al Committente al fine di assicurare uniformità nell'espletamento del servizio
- garantire, con mezzi propri, strutture e attrezzature adeguate per la realizzazione delle attività.

Il contenuto delle attività ed i prodotti delle stesse, nonché il materiale documentale fornito, sono di proprietà del Committente; non potranno perciò essere divulgati, riutilizzati o ceduti a terzi senza la preliminare espressa autorizzazione e dovranno essere trasferiti al Committente medesimo nei tempi e con le modalità da questi comunicate.

L'Appaltatore si impegna a rispettare tutti gli obblighi derivanti da leggi, regolamenti, contratti collettivi ed integrativi aziendali in materia di rapporti di lavoro, in relazione a tutte le persone che esplicano attività a favore dello stesso, tanto in regime di dipendenza diretta, quanto in forma saltuaria, di consulenza o di qualsivoglia altra natura e assume ogni responsabilità per danni o infortuni che possono derivare a dette persone o essere cagionati da dette persone nell'esecuzione di ogni attività, direttamente o indirettamente, inerente alle prestazioni oggetto dell'appalto.

Si impegna altresì a mantenere indenne l'Amministrazione regionale in relazione a qualsiasi pretesa avanzata da terzi, direttamente o indirettamente, derivante dall'espletamento dei servizi o dai suoi risultati.

Articolo 16 - Obblighi di riservatezza

L'Appaltatore non potrà far uso, anche dopo la scadenza del Contratto, né direttamente né indirettamente, nell'ambito del mandato affidato, delle informazioni di cui verrà a conoscenza in

relazione ad esso nonché della documentazione che gli verrà consegnata dal Committente per la gestione dell'attività. L'Appaltatore non potrà divulgare, comunicare o diffondere le informazioni e i dati dei quali verrà a conoscenza durante l'espletamento delle attività.

L'Appaltatore si impegna a rispettare, nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, tutti i principi contenuti nelle disposizioni normative vigenti, relativi al trattamento dei dati personali e in particolare quelli contenuti nel d.lgs. n. 196/03 e s.m.i. e a garantire che le informazioni personali, patrimoniali, statistiche, anagrafiche e/o di qualunque altro genere, di cui verrà a conoscenza in conseguenza dei servizi resi, in qualsiasi modo acquisite, vengano considerati riservati e come tali trattati, pur assicurando nel contempo la trasparenza delle attività svolte.

L'Appaltatore del servizio si impegna altresì formalmente a dare istruzioni al proprio personale affinché tutti i dati e le informazioni vengano trattati nel rispetto della normativa di riferimento e ad utilizzarli esclusivamente ai fini e nell'ambito delle attività previste dal presente Contratto.

Articolo 17 - Controlli da parte del Committente e verifica di regolare esecuzione della prestazione

Il Committente si riserva di effettuare tutti i controlli necessari a verificare l'adempimento delle prestazioni oggetto del presente Contratto. Il Committente farà pervenire all'Appaltatore del servizio per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Appaltatore del servizio dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'Appaltatore del servizio non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto alla Regione. Sono fatte salve le disposizioni relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del Contratto per inadempimento.

Il Committente nomina un RUP il quale provvederà a svolgere tutti i compiti relativi alle procedure di affidamento del servizio nonché a vigilare sulla corretta esecuzione del Contratto.

Articolo 18 - Adeguamenti funzionali al servizio

L'Amministrazione regionale, nella persona del RUP si riserva la facoltà di apportare eventuali necessari adeguamenti funzionali al servizio oggetto dell'appalto. È, altresì, facoltà dell'Amministrazione nella persona del RUP, disporre variazioni finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del Contratto, a condizione che tali adeguamenti non comportino modifiche sostanziali e siano motivate da obiettive esigenze derivanti da circostanze sopravvenute e imprevedibili al momento della stipula del Contratto.

Articolo 19 - Spese contrattuali

Le spese relative alla stesura del Contratto, al bollo e alla registrazione sono ad esclusivo carico dell' Appaltatore.

Articolo 20 - Definizione delle controversie

Le eventuali vertenze tra il Committente e l'Appaltatore che non si siano potute definire in via amministrativa, saranno deferite alla competenza esclusiva del Foro di Torino.

Articolo 21 - Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. ("Piano straordinario contro le mafie, nonché la delega al Governo in materia antimafia").

L'Appaltatore deve comunicare al Committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i..

Il Committente non esegue alcun pagamento all'Appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi.

Articolo 22 - Domicilio legale

L'Appaltatore, ove non avente sede legale in Torino, elegge per gli effetti dell'appalto domicilio legale in Torino, via/corso _____ n. _____.

Articolo 23 - Clausola finale

Il presente Contratto ed i suoi allegati costituiscono manifestazione integrale della volontà negoziale delle parti, che hanno, altresì, preso piena conoscenza di tutte le relative clausole, avendone negoziato il contenuto, che dichiarano quindi di approvare specificamente singolarmente nonché nel loro insieme. Qualunque modifica al presente Contratto non potrà aver luogo e non potrà essere provata che mediante forma scritta.

L'eventuale invalidità o l'inefficacia di una delle clausole del Contratto non comporta l'invalidità o inefficacia del medesimo documento nel suo complesso.

Qualsiasi omissione o ritardo nella richiesta di adempimento del Contratto da parte di Regione Piemonte non costituisce in nessun caso rinuncia ai diritti ad essa spettante e che la medesima Regione Piemonte si riserva comunque di far valere nei limiti della prescrizione.

Con il presente Contratto si intendono regolati tutti i termini generali del rapporto tra le parti; in conseguenza esso non verrà sostituito o superato dagli eventuali accordi operativi attuativi o integrativi, e sopravvivrà ai detti accordi continuando, con essi, a regolare la materia tra le parti; in caso di contrasti, le previsioni del presente Contratto prevarranno su quelle derivanti dalla sua esecuzione, salvo diversa espressa volontà derogativa delle parti manifestata per iscritto.

Torino, li _____

LA REGIONE PIEMONTE

L'APPALTATORE

Il sottoscritto _____, quale procuratore legale rappresentante dell'Appaltatore dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti ivi richiamati; ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 Cod. Civ., dichiara altresì di accettare tutte le condizioni e patti ivi contenuti e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole; in particolare dichiara di approvare specificamente le clausole e condizioni di seguito elencate:

Articolo 1 (Norme regolatrici), Articolo 2 (Definizioni), Articolo 3 (Oggetto e durata del Contratto), Articolo 4 (Condizioni e modalità di esecuzione della prestazione), Articolo 5 (Importo contrattuale), Articolo 6 (Specifiche del servizio), Articolo 7 (Valutatori), Articolo 8 (Tempi di realizzazione), Articolo 9 (Gruppo di lavoro), Articolo 10 (Modalità di pagamento), Articolo 11 (Subappalto), Articolo 12 (Penali), Articolo 13 (Risoluzione del Contratto), Articolo 14 (Divieto di cessione del Contratto), Articolo 15 (Responsabilità ed obblighi contrattuali), Articolo 16 (Obblighi di riservatezza), Articolo 17 (Controlli da parte del Committente e verifica di regolare esecuzione della prestazione), Articolo 18 (Adeguamenti funzionali al servizio), Articolo 19 (Spese contrattuali), Articolo 20 (Definizione delle controversie), Articolo 21 (Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari), Articolo 22 (Domicilio legale), Articolo 23 (Clausola finale).

Torino, li _____

L'APPALTATORE
