

REGIONE  
ABRUZZO



**CAPITOLATO D'ONERI**  
**RELATIVO AL SERVIZIO DI**

**AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE  
COMMERCIALE  
DELL'ENOTECA REGIONALE D'ABRUZZO**

### **Art. 1 Oggetto dell'affidamento**

L'oggetto principale dell'affidamento è l'attività di gestione commerciale (es. la degustazione e commercializzazione dei vini, organizzazione eventi, ecc.) dell'Enoteca Regionale d'Abruzzo sita in Corso Matteotti n. 2 – Palazzo Corvo di Ortona (CH), comprensivo degli arredi, macchine ed attrezzature, per il periodo indicato nel successivo Art.2.

### **Art. 2 Durata dell'affidamento**

La durata della gestione è stabilita in **anni 3 (tre)** decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto di affidamento del servizio e rinnovabile per altri 3 (tre) anni. Alla scadenza, nel rispetto della normativa al momento vigente, qualora il servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente, l'Amministrazione regionale, accertato il pubblico interesse e la convenienza alla prosecuzione del rapporto, si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, con formale provvedimento, per uguale periodo. L'affidatario, in caso di mancato rinnovo alla scadenza del contratto, è tenuto all'eventuale prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente sino alla consegna del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata dall'Amministrazione regionale, per un periodo comunque non superiore a sei mesi.

### **Art. 3 Principi generali**

I locali e i relativi arredi/macchine/attrezzature sono destinati allo svolgimento di attività di esposizione, presentazione, degustazione, mescita e vendita di vini e di altri prodotti tipici locali, nonché di organizzazione di eventi o iniziative afferenti la promozione delle produzioni tipiche di qualità, dei territori e delle tradizioni, il tutto nel rispetto delle normative vigenti.

La gestione non potrà essere effettuata per altro scopo per cui l'affidamento in gestione è disposto, salvo i casi eccezionali formalmente autorizzati dalla Regione.

Il concessionario, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del servizio, ma anche la componente relazionale, realizzando un ambiente confortevole che permetta di vivere l'attività come momento gradevole per l'utenza.

Il personale che verrà impegnato nel servizio dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza e la valorizzazione della persona.

### **Art. 4 Definizioni**

Il presente Capitolato disciplina la gestione commerciale-funzionale dei locali, delle macchine e delle attrezzature date in gestione. Ai fini dell'affidamento di cui al presente Capitolato, con la locuzione "manutenzione ordinaria" si intendono le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture dei locali e quelle necessarie a integrare e mantenere in efficienza gli impianti esistenti, purché non comportino la realizzazione di nuovi spazi, né modifiche alla struttura o all'organismo edilizio, in modo da riconsegnare alla Regione, alla scadenza del servizio, i locali/strutture in buone condizioni di conservazione e funzionamento.

### **Art. 5 Caratteristiche del servizio**

Il servizio affidato attiene alla gestione commerciale-funzionale dell'Enoteca Regionale d'Abruzzo, che comprende le attività di esposizione, presentazione, degustazione, mescita e vendita di vini e di altri prodotti tipici locali, nonché la custodia e sorveglianza dei locali, delle strutture e delle attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti.

I servizi da svolgere, a titolo indicativo e non esaustivo, sono:

- esposizione e vendita, esclusivamente in confezione da asporto, di prodotti agroalimentari, secondo le condizioni previste dal Regolamento dell'Enoteca Regionale;
- somministrazione al pubblico di bevande ed alimenti, degustazione di prodotti tipici regionali;
- attività di promozione ed informazione sulle tipicità della regione Abruzzo;
- assistenza turistica in genere, fornitura di materiale cartografico ed eventuale vendita di pubblicazioni comunque connesse alle azioni di promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, turistico e del territorio;
- organizzazione e realizzazione di eventi promozionali specifici (presentazioni aziendali, degustazioni guidate, incontri, ecc.), purché compatibili con gli scopi dell'Enoteca Regionale;
- realizzazione di almeno n. 2 eventi istituzionali all'anno proposti dalla Regione Abruzzo (da concordare secondo le esigenze che di volta in volta verranno rappresentate).

#### **Art. 6 Attività di promozione/animazione**

L'affidatario, oltre alle attività obbligatorie di cui all'Art. 5, per favorire la promozione dell'attività ed incentivare la presenza di persone all'interno dell'Enoteca Regionale deve organizzare eventi e/o manifestazioni ossia deve organizzare anche attività complementari (ricreative, culturali e del tempo libero) nella piena osservanza delle rispettive normative di settore.

Tutti gli oneri necessari all'esercizio delle predette attività (compresi eventuali opere integrative necessarie all'attivazione delle medesime) sono a carico del gestore, che deve provvedere ad acquisire, altresì, le prescritte licenze e autorizzazioni, senza nulla pretendere dalla Regione Abruzzo.

La Regione Abruzzo – Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca si riserva la facoltà di utilizzare i locali ogni qualvolta sia ritenuto necessario per la realizzazione di attività di carattere istituzionale, previa definizione con il gestore delle attività medesime.

#### **Art. 7 Orario di funzionamento dell'attività**

L'orario di apertura dei locali dell'Enoteca Regionale dovrà essere in linea con quelli praticati nell'ambito territoriale da esercizi simili e dovrà essere osservato diligentemente dal gestore, salvo la possibilità di chiusura per ferie annuali, i turni di riposo settimanali ed eventuali esigenze specifiche e comunque, in ogni caso, dovrà garantire il rispetto delle esigenze dell'Enoteca.

L'orario di apertura è stabilito in almeno cinque giorni settimanali (obbligatori il venerdì, sabato e domenica) con orario minimo di ore 6 (sei) al giorno.

Qualora in occasioni particolari (es. visite di giornalisti o operatori, serate a tema, incontri BtoB, ecc.) dovesse rendersi necessario un prolungamento degli orari o l'apertura in giorni diversi da quelli indicati, il personale in servizio dovrà prestare e garantire lo svolgimento del servizio sino alla conclusione degli eventi.

#### **Art. 8 Locali, attrezzature e materiali di consumo**

L'affidatario per l'espletamento dei servizi di cui sopra potrà utilizzare tutti gli arredi, i macchinari e le attrezzature in dotazione dell'Enoteca Regionale. Per gli arredi, i macchinari e le attrezzature verrà redatto apposito verbale di consegna.

L'affidatario è autorizzato a utilizzare attrezzature e supporti, di proprietà della Regione, fino a quando gli stessi risultino idonei allo scopo. I locali e il materiale messi a disposizione dovranno essere gestiti e utilizzati con la cura del buon padre di famiglia e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà. L'affidatario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico del concessionario. Le attrezzature e gli

arredi dovranno essere tenuti in perfetto stato di pulizia da parte del concessionario al quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Il gestore dovrà provvedere ad acquistare a propria cura e spese i detersivi e detergenti vari, carta igienica, rotoli asciugamani ed ogni altro prodotto necessario per la pulizia e cura dei locali, delle macchine e delle attrezzature, che dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia.

Il gestore dovrà inoltre provvedere a propria cura e spese all'acquisto di tutte le materie prime nonché dei prodotti tipici regionali utilizzati nell'ambito dei servizi obbligatori.

#### **Art. 9 Consegna ed inizio dei servizi**

La consegna dei locali e delle attrezzature al gestore verrà effettuata entro i termini stabiliti tra le parti e comunque non oltre il 5° giorno lavorativo successivo alla data di stipula del contratto.

L'esecuzione e lo svolgimento dei servizi da parte del gestore dovrà iniziare entro il 5° giorno lavorativo successivo alla data di consegna dei locali e delle attrezzature.

#### **Art. 10 Oneri inerenti il servizio**

Il gestore deve garantire:

- a) la custodia e la perfetta funzionalità, la sicurezza e la igienicità dei locali, delle attrezzature e dei servizi relativi, nel rispetto di tutte le normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza; il gestore sarà totalmente responsabile in caso di mancato rispetto delle stesse.
- b) l'acquisizione a proprie cure e spese di tutte le autorizzazioni prescritte dalle vigenti disposizioni per la gestione dell'esercizio commerciale.

#### **Art. 11 Oneri a carico della Regione Abruzzo**

Restano a carico della Regione Abruzzo le spese di straordinaria manutenzione degli impianti e dei locali di cui all'art. 1621 del Codice Civile, salvo i casi di avaria provocata da accertata negligenza nella conduzione degli impianti.

#### **Art. 12 Forzata interruzione del servizio**

Qualora fosse necessario procedere a interventi di carattere manutentivo che rendano obbligatoria la chiusura, fatta salva la necessità di determinare la natura straordinaria dell'intervento, questa dovrà essere concordata fra le parti. Nessun compenso o indennità può essere pretesa dal gestore per il mancato introito nei giorni di chiusura per manutenzione straordinaria.

#### **Art. 13 Modalità di svolgimento del servizio - personale**

Il servizio dovrà essere svolto dall'affidatario in modo autonomo, con proprio personale qualificato e appositamente formato, mediante l'organizzazione efficiente ed efficace dei servizi ed a suo totale rischio. I nominativi delle persone che presteranno servizio presso la sede dell'Enoteca Regionale, ivi comprese le eventuali sostituzioni, dovranno essere comunicati preventivamente al Servizio Promozione delle Filiere.

#### **Art. 14 Tutela dei lavoratori addetti**

Per l'esecuzione dei servizi in oggetto, il gestore si obbliga ed impegna ad applicare le norme vigenti in materia di contratto collettivo nazionale di lavoro per i lavoratori dipendenti e degli accordi locali integrativi, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi anzidetti.

### **Art. 15 Entrate per il gestore**

Quale compenso per tutte le prestazioni a suo carico, di cui all'Art. 5 del presente Capitolato, l'affidatario ha diritto esclusivamente ai proventi derivanti dalla gestione dell'Enoteca Regionale, in particolare di quelli derivanti da:

- vendita vini, pubblicazioni e materiali vari (gadgets, ecc.), ivi comprese le eventuali vendite che dovessero realizzarsi tramite Internet o altre forme particolari;
- incassi da attività di somministrazione di alimenti e bevande e degustazioni in loco;
- incassi per attività promozionali e di animazione in loco oppure esterne.

Il gestore, per lo svolgimento delle attività e dei servizi dovrà attenersi a quanto stabilito nel Regolamento dell'Enoteca Regionale nonché a tutte le indicazioni che dovessero essere ritenute necessarie e/o impartite dalla Regione.

Per l'esecuzione di eventuali attività promozionali di tipo istituzionali, la Regione potrà affidare al gestore quelle attività di promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari che riterrà opportuno, previa definizione delle modalità e condizioni da parte del Servizio Promozione delle Filiere.

### **Art. 16 Garanzia definitiva**

In caso di aggiudicazione, la ditta assegnataria dovrà costituire una garanzia pari al 10% del contratto, da prestarsi a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa, a norma dell'art. 103 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile e l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la revoca dell'affidamento da parte della Regione Abruzzo, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data della cessazione dell'affidamento.

### **Art. 17 Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)**

L'affidatario dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 ss.mm.ii. In relazione alle attività di cui sopra, l'affidatario dovrà designare prima dell'inizio della gestione dei locali un proprio rappresentante che assumerà in nome e per conto del gestore medesimo la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" per il servizio di gestione dell'Enoteca Regionale. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

### **Art. 18 Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

E' fatto obbligo al gestore di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

### **Art. 19 Divieto di cessione del contratto - Disciplina del subappalto**

Il contratto non può essere ceduto né concesso in subappalto, pena la nullità del medesimo. Il gestore si impegna a non concedere ad alcuno ed a nessun titolo l'uso dei locali e delle attrezzature presenti nella sede dell'Enoteca Regionale in Ortona (CH), se non previo assenso del Servizio Promozione delle Filiere - Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca della Regione Abruzzo.

### **Art. 20 Obblighi a carico dell'affidatario**

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente Capitolato, l'affidatario è tenuto a segnalare immediatamente al Servizio Promozione delle Filiere tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso del medesimo, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio. Parimenti l'affidatario ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione al competente Servizio di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

### **Art. 21 Vigilanza e controlli**

In ordine al rigoroso rispetto, da parte del gestore, degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, la Regione Abruzzo - Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, a ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna. L'affidatario è tenuto a fornire agli incaricati della Regione la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

### **Art. 22 Controllo della qualità del servizio nel suo complesso**

La Regione Abruzzo - Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che il gestore possa sollevare eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale regionale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli Enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato.

### **Art. 23 Penalità**

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente Capitolato ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, il Servizio Promozione delle Filiere della Regione contesterà gli addebiti prestabilendo un termine congruo e comunque non inferiore a cinque giorni per eventuali giustificazioni. Qualora il gestore non provveda ovvero le giustificazioni non risultassero sufficientemente valide, il Servizio, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dal concessionario, potrà irrogare - con atto motivato - una penalità.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra € 200,00 e € 500,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni. In caso di recidiva nell'arco di sessanta giorni la penalità già applicata potrà essere

aumentata fino al raddoppio. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni. In caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, la Regione Abruzzo - Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca potrà procedere alla risoluzione del contratto così come precisato nel successivo articolo 24. Il termine di pagamento della penalità da parte del gestore, comunque non inferiore a giorni dieci, è indicato nel provvedimento di sanzione. Qualora non venga rispettato, l'ammontare della penalità sarà prelevato dal deposito cauzionale.

#### **Art. 24 Risoluzione del contratto e revoca anticipata**

La Regione Abruzzo - Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 c.c. e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazione di almeno tre penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un semestre;
- quando la ditta appaltatrice subappalti i servizi oggetto del presente Capitolato;
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- non veridicità di tutto o parte di quanto contenuto/dichiarato nell'offerta dei servizi da rendere;
- ritiro, sospensione, mancato rinnovo alla ditta delle licenze;
- mancato pagamento delle fatture dei fornitori dell'Enoteca Regionale, oltre i termini stabiliti dalle norme vigenti.

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'Amministrazione regionale con il semplice preavviso scritto, a mezzo raccomandata A/R o PEC da inviarsi almeno trenta giorni prima, senza che la ditta abbia nulla a pretendere. Con la risoluzione del contratto sorge per l'amministrazione regionale il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'Amministrazione regionale al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

#### **Art. 25 Comunicazioni**

Il gestore è tenuto a comunicare tempestivamente al Servizio Promozione delle Filiere della Regione ogni modificazione nel proprio assetto societario, nelle attribuzioni delle cariche e comunque ogni variazione che potrebbe subire successivamente alla stipula del contratto.

#### **Art. 26 Consegna e riconsegna dei locali e delle attrezzature**

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali, degli impianti e l'elenco delle attrezzature. Il verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali. Al termine del servizio, ovvero in caso di revoca anticipata di cui al precedente Art. 24, l'affidatario dovrà riconsegnare immediatamente i locali e le attrezzature messe a disposizione per l'effettuazione dell'attività, in perfetto stato di funzionamento/conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'Ente regione farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali e attrezzature.

### **Art. 27 Controversie**

Ogni controversia concernente il presente contratto o comunque connessa allo stesso - comprese quelle relative alla sua interpretazione, validità, esecuzione e risoluzione - che non si sia potuto risolvere bonariamente, sarà devoluta a un collegio arbitrale costituito da tre membri, uno di nomina dell'amministrazione regionale, l'altro della ditta e il terzo di comune accordo o, in difetto di accordo, della Camera arbitrale, ai sensi dell'articolo 241 - comma 15 - del D.Lgs, n. 163/2006. Il collegio arbitrale deciderà secondo equità, anche in via irritale, e disporrà anche sulle spese. Il lodo arbitrale è inappellabile. Sede dell'arbitrato è Pescara. Al giudizio arbitrale, per quanto sopra non previsto, si applicano le disposizioni del codice di procedura civile, salvo quanto disposto dal citato D.Lgs. n. 163/2006.

### **Art. 28 Riferimenti normativi**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi (in particolare al D.Lgs n. 50/2016), regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

### **Art. 29 Registrazione e spese**

Il contratto sarà sottoposto a registrazione in caso d'uso.

Tutte le spese di contratto, diritti e ogni altra accessoria, sono a carico dell'aggiudicatario.



## PROCEDURA DI GARA

### Art. 30 Soggetti ammessi alla gara

Procedura aperta ai sensi dell'Art. 59 del D.Lgs. n.50/2016.

Per poter partecipare al Bando il richiedente deve avere i requisiti professionali e morali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di seguito specificati:

#### **Requisiti professionali:**

Per poter svolgere l'attività di somministrazione di alimenti e bevande mediante un'impresa individuale o società, il titolare o legale rappresentante/delegato deve possedere UNO dei seguenti requisiti professionali:

- *avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione di alimenti e bevande, istituito riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;*
- *avere esercitato in proprio, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, l'attività di vendita all'ingrosso o al dettaglio di prodotti alimentari, o aver prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;*
- *essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.*

È considerato in possesso del requisito professionale chiunque sia ancora iscritto al REC per il commercio di merci appartenenti ad uno dei gruppi merceologici relativi ai prodotti alimentari.

Il soggetto in possesso di UNO dei requisiti professionali sarà:

- per le imprese individuali: l'imprenditore
- per le società: il legale rappresentante oppure un'altra persona specificamente preposta (delegata) dalla società all'attività commerciale (D.Lgs. 114/98, art. 5, comma 6).

#### **Requisiti morali:**

I requisiti morali sono quelli indicati all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010. Non possono essere titolari di autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande coloro:

- a) che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
- b) che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale e' prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
- c) che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio,

insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;

d) che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;

e) che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;

f) che sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero a misure di sicurezza non detentive;

g) che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1, o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi.

Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi del comma 1, lettere b), c), d), e), f) e g) permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.

Non possono, altresì, essere titolari di autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande coloro:

- che hanno avuto in passato o hanno in corso contenziosi con Enti pubblici o soggetti privati relativamente allo svolgimento di servizi similari.

### **Art. 31 Modalità di Gara**

Per partecipare alla gara, gli interessati dovranno far **pervenire** alla Regione Abruzzo – Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca – Servizio Promozione delle Filiere – Via Catullo n. 17 - 65127 Pescara entro e non oltre **le ore 13,00 (tredici) del 45° giorno** successivo alla pubblicazione del presente Avviso sul sito istituzionale della Regione Abruzzo [www.regione.abruzzo.it](http://www.regione.abruzzo.it) (Avvisi) e [www.regione.abruzzo.it/agricoltura](http://www.regione.abruzzo.it/agricoltura) (News e Avvisi) per mezzo del servizio postale raccomandato o corriere espresso la proposta/offerta, idoneamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, portante all'esterno l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara **“Affidamento in gestione dell’Enoteca Regionale d’Abruzzo”**.

Pena l'esclusione, il plico contenente la proposta di cui al punto precedente, deve contenere al suo interno **tre buste (A, B e C)**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti rispettivamente la dicitura **“ISTANZA DI PARTECIPAZIONE - DICHIARAZIONE”**, **“OFFERTA TECNICA”** e **“OFFERTA ECONOMICA”**.

La **busta A** deve contenere i seguenti atti e documenti:

**1. ISTANZA DI PARTECIPAZIONE - DICHIARAZIONE:** in carta semplice, da compilarsi secondo il **modello predisposto** dal Servizio Promozione delle Filiere, con allegata fotocopia di un documento di identità valido del sottoscrittore, ai sensi del D.P.R. 445/2000, artt. 38, 46 e 47, sottoscritta per esteso da soggetto dotato di idonei poteri di rappresentanza (nel caso di offerta presentata da persona giuridica) e redatta in lingua italiana che attesti:

- il possesso dei requisiti di cui all'articolo 30 del presente Capitolato;
- di aver preso visione dei locali e delle attrezzature, nella loro consistenza di fatto e di diritto, e di accettare le consistenze relative alle superfici ed ai beni aziendali;
- di aver preso visione, conoscere ed accettare integralmente tutte le condizioni riportate nel Capitolato d'oneri;
- di essere consapevole che ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, nonché l'esibizione di atti falsi o contenenti dati non più corrispondenti a verità, sono punite dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia.

Le società, le cooperative ed i consorzi dovranno altresì indicare:

- l'esistenza nell'oggetto sociale dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- le generalità dell'incaricato di delegato alla partecipazione alla gara ed a tutti gli adempimenti connessi con l'indicazione degli estremi della deliberazione di nomina da parte del Consiglio di Amministrazione.
- di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta tecnica di tutte le condizioni incidenti sulle prestazioni oggetto di gara, nonché degli oneri e degli obblighi che potranno derivare dalle normative vigenti;

**2. DICHIARAZIONE** concernente il possesso dei requisiti morali e professionali per l'esercizio della attività di somministrazione alimenti e bevande da parte di ditta individuale o di società;

La **busta B** deve contenere l'**OFFERTA TECNICA** ossia devono essere indicati i seguenti elementi:

1. Curriculum aziendale, nominativi e qualificazione professionale delle persone che verranno impiegate per la gestione dei servizi in oggetto (allegare curricula indicando il percorso formativo ed eventuali esperienze lavorative);
2. Giorni ed orari di apertura della struttura, programmi di animazione che si intendono attivare (vedi Art. 6 del presente Capitolato) nonché ulteriori servizi aggiuntivi (oltre quelli obbligatori di cui all'Art. 5 del presente Capitolato).

La **busta C** deve contenere l'**OFFERTA ECONOMICA**. L'offerta in bollo deve essere sottoscritta dal concorrente, o da suo procuratore, e dovrà contenere l'indicazione del canone annuo di gestione offerto, al netto di IVA come per legge.

L'offerta minima è fissata in € 900,00/anno (euro novecento,00), cifra soggetta a rialzo in sede di gara. Non sono ammesse offerte in diminuzione.

L'offerta economica, da compilarsi utilizzando il modello predisposto dal Servizio, deve indicare, in cifre e in lettere l'importo offerto come canone annuo di gestione. In caso di discordanza tra le cifre e le lettere prevalgono queste ultime.

## Art. 32 Aggiudicazione della gara

L'aggiudicazione della gara avverrà ai sensi dell'art.95, comma 2 del D.Lgs. n.50/2016 (offerta economicamente più vantaggiosa) sulla base dei criteri indicati all'Art. 32 del Capitolato.

La Commissione di gara sarà nominata dal Dirigente del Servizio Promozione delle Filiere con i criteri di cui all'art.77, comma 3 del D.Lgs. n.50/2016, nonché nel rispetto dei Regolamenti in vigore.

La Commissione, in seduta pubblica, procederà all'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile ed alla verifica della presenza all'interno degli stessi delle due buste interne regolarmente intestate, chiuse e sigillate. A norma di legge verranno esclusi dalla gara i concorrenti i cui plichi non risultassero pienamente corrispondenti alle prescrizioni di cui sopra e non avessero presentato tutti i documenti richiesti.

Detta seduta pubblica si svolgerà a partire dalle **ore 10 (dieci) del giorno 14 giugno 2016** presso la sede della Regione Abruzzo – Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca – Servizio promozione delle Filiere in Via Catullo n.17 (secondo piano Sala GRISI) – 65127 Pescara.

Potranno essere presenti all'apertura dei plichi i titolari o i legali rappresentanti delle imprese partecipanti o loro delegati.

Nella stessa seduta verrà aperta solo la Busta A e si procederà alla verifica della presenza all'interno della medesima, dei documenti prescritti al precedente Art. 31. Alle successive fasi di gara saranno ammessi soltanto i concorrenti che, dall'esame dei documenti contenuti nella Busta A, risulteranno in regola con tutte le prescrizioni del bando di gara, tenuto conto delle cause di esclusione e delle condizioni minime di ammissibilità indicate nel presente Capitolato.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso pervenisse una sola offerta ritenuta valida.

Successivamente, dopo l'espletamento di questa prima fase, la Commissione, in una o più sedute riservate, procederà all'analisi dell'offerta tecnica (Busta B), assegnando i relativi punteggi e verbalizzando il risultato, nonché al termine di questa seconda fase procederà all'apertura delle offerte economiche (Busta C), assegnando i relativi punteggi e verbalizzando il risultato.

La valutazione delle offerte tecniche ed economiche verrà svolta tra gli offerenti che abbiano, con le modalità suindicate, fornito dimostrazione di possedere i requisiti di partecipazione richiesti.

La valutazione dell'offerta tecnica verrà effettuata in base ad una pluralità di elementi, come di seguito elencati, con il valore a fianco di ciascuno indicato:

<b>A – Personale e qualificazione professionale</b>	<b>max 40 punti su 100</b>
così suddivisi:	
1. Curriculum aziendale ( <i>esperienza nella gestione di attività similari</i> )	10 punti
2. Personale a disposizione ( <i>personale da utilizzare presso la sede</i> )	15 punti
3. Competenza ed esperienza professionale ( <i>curriculum del personale impiegato</i> )	15 punti
<b>B – Qualità del servizio</b>	<b>max 30 punti su 100</b>
così suddivisi:	
4. Modalità organizzativa del servizio di gestione	15 punti

5. Migliorie della struttura finalizzate ad una maggiore efficienza e funzionalità del servizio	10 punti
6. Ampliamento orario minimo previsto	5 punti
<b>C – Programmi e servizi aggiuntivi</b>	<b>max 20 punti su 100</b>
così suddivisi:	
7. Programmi di animazione	10 punti
8. Servizi aggiuntivi	10 punti

I punteggi saranno attribuiti a discrezione dei componenti la Commissione che, fermo restando il valore massimo assegnato a ciascuna voce, prima dell'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica, potranno ulteriormente suddividere detti punteggi in sottovoci.

**D - Prezzo** **min 5 - max 10 punti su 100**

così determinati:

I punti per l'offerta economica sono attribuiti sulla base della seguente formula:

Punteggio offerta economica =  $(Q_x/Q \text{ minima}) * 5$

dove Q minima è l'offerta economica per l'importo più basso, e Q x è l'offerta in esame.

Il punteggio finale valevole ai fini dell'aggiudicazione sarà uguale alla sommatoria dei punteggi ottenuti nei singoli elementi di cui sopra.

La Commissione assegnerà il punteggio relativo a ciascun concorrente, procederà alla redazione della graduatoria e formulerà proposta di aggiudicazione provvisoria della gara. La Commissione trasmetterà quindi tale graduatoria e la relativa proposta di aggiudicazione al Responsabile del Servizio Promozione delle Filiere che, sulla base degli atti di gara, procederà con apposita determinazione all'aggiudicazione definitiva dell'appalto.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva ogni più ampia facoltà di non procedere alla aggiudicazione del servizio di cui al presente bando, nell'ipotesi in cui, a Suo insindacabile giudizio, sia venuta meno la necessità del servizio richiesto o non vengano ritenute adeguate le offerte pervenute.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto verrà invitata a presentarsi, entro 15 (quindici) giorni dalla data di aggiudicazione definitiva della gara, per la stipula del contratto.

Se l'aggiudicatario non dovesse presentarsi per la stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione disporrà la risoluzione per inadempimento. L'Amministrazione si riserva di chiedere il risarcimento danni.

**Art. 33 Rinvio**

Per quanto non previsto dal presente Capitolato d'onori, si rinvia alle disposizioni normative vigenti in materia di appalto di servizi (D.Lgs. n.50 del 18 aprile 2016).

**Art. 34 Responsabile del procedimento**

Il Responsabile del procedimento ai sensi e per gli effetti della Legge 241/1990 e successive modifiche è il Dirigente del Servizio Promozione delle Filiere: Dott. Franco La Civita.

### **Art. 35 Riferimenti e contatti**

Regione Abruzzo

Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca - DPD

Servizio Promozione delle Filiere – DPD 019

Via Catullo, 17

65127 PESCARA

Tel. 085 7671 (centralino) – 085 7672920 / 085 7672927

E-mail: [franco.lacivita@regione.abruzzo.it](mailto:franco.lacivita@regione.abruzzo.it); [giuseppe.cavaliere@regione.abruzzo.it](mailto:giuseppe.cavaliere@regione.abruzzo.it)

PEC: [servizio.pam@pec.regione.abruzzo.it](mailto:servizio.pam@pec.regione.abruzzo.it)