



Consiglio regionale della Calabria
SERVIZIO PROVVEDITORATO, ECONOMATO E CONTRATTI

**PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR
E RISTORAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLA
CALABRIA**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Reggio Calabria,

Il Responsabile del Procedimento
(Avv. Antonella Varca)



INDICE

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	2
Art. 2 - MODALITA' E DURATA DEL CONTRATTO	2
Art. 3 - IMPORTO A BASE D'ASTA	2
Art. 4 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	2
Art. 5 - FORNITURA DI ARREDI	3
Art. 6 - REQUISITI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	3
Art. 7 - OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	4
Art. 8 - MANUTENZIONI	4
Art. 9 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	5
Art. 10 - STRUTTURA DEI MENU' RELATIVI AL PASTO COMPLETO	6
Art. 11 - TIPOLOGIA DEI SERVIZI ACCESSORI	7
Art. 12 - DISPOSIZIONI AGGIUNTIVE SUI MENU'	8
Art. 13 - PREZZO, MODALITA' DI PAGAMENTO E REVISIONE PREZZI	9
Art. 14 - CALENDARIO EROGAZIONE SERVIZIO	10
Art. 15 - DIMENSIONE PRESUNTA DEGLI UTENTI	10
Art. 16 - PERSONALE DA DEDICARE AL FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO	11
Art. 17 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	11
Art. 18 - QUALITA' DEL SERVIZIO E RILEVAMENTO DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI	12
Art. 19 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	12
Art. 20 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA	14
Art. 21 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	14
Art. 22 - CONTROLLI	17
Art. 23 - INADEMPIENZE E PENALITA'	18
Art. 24 - CAUZIONE DEFINITIVA	20
Art. 25 - DANNI PER RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZE ASSICURATIVE	21
Art. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	21
Art. 27 - ESECUZIONE COLLAUDI	23
Art. 28 - FORO COMPETENTE	23
LISTA DEGLI ALLEGATI AL CAPITOLATO	23



Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto dell'Appalto la gestione del servizio Bar e Ristorazione presso la sede del Consiglio regionale della Calabria - sita in Reggio Calabria, alla via Cardinale Portanova snc - destinato ai Consiglieri regionali, ai dipendenti della stessa Amministrazione e ad altre utenze esterne autorizzate dalla Stazione Appaltante.

Art. 2 - MODALITA' E DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto ha la durata di anni 5 (cinque) a decorrere dalla data di consegna del servizio.

Il contratto non può essere ceduto a terzi.

Le uniche parti del contratto che si possono subappaltare *ex art.* 118 D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii. sono relative ai servizi di pulizia/sanificazione dei locali e interventi di manutenzione.

L'Impresa Concorrente deve dichiarare, nella documentazione di partecipazione alla gara, le parti del contratto che intende cedere in subappalto.

Qualora allo scadere del termine naturale la Stazione Appaltante non avesse ancora ultimato le procedure di esperimento della nuova gara, l'Impresa Aggiudicataria sarà obbligata a continuare il servizio alle medesime condizioni vigenti alla data di scadenza dello stesso.

Art. 3 - IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo fissato quale canone per la gestione del servizio è pari ad € 18.000,00 (diciottomila/00) per ogni anno di durata contrattuale oltre IVA come per legge.

L'aggiudicazione è da effettuarsi con offerte al rialzo.

Il valore dell'appalto, pari 5 anni di durata contrattuale, è pari ad € 90.000,00 (novantamila/00).

Art. 4 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara viene affidata secondo il criterio di aggiudicazione di cui all'art. 57 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e ss.mm.ii..

Le offerte sono valutate assegnando max 40 (quaranta) punti sulla base dei contenuti espressi nella OFFERTA TECNICA e max 60 (sessanta) punti sulla base dei contenuti espressi NELL'OFFERTA ECONOMICA.



Art. 5 - FORNITURA DI ARREDI

L'Impresa Aggiudicataria, a proprie spese e oneri, deve procedere alla fornitura ed installazione degli arredi e delle attrezzature di bar, sala ristoro e sala ristorante - con materiale nuovo di fabbrica - sulla base del progetto presentato in sede di gara e valutato della Commissione.

Le caratteristiche dei materiali di detti arredi devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

- a) i materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce (tendaggi e simili) devono essere di classe di reazione al fuoco non superiore ad 1;
- b) i mobili imbottiti devono essere di classe 1 IM;
- c) tutti i materiali devono essere omologati ai sensi del DM 26/06/1984.

Al fine della verifica degli obblighi precedenti, l'Impresa Aggiudicataria - prima dell'apertura al pubblico dei locali - deve far pervenire alla Stazione Appaltante copia dei certificati comprovanti le caratteristiche dei materiali utilizzati e tutte le certificazioni di sicurezza relative agli arredi ed alle attrezzature installate.

Di detti arredi e attrezzature la Stazione Appaltante redigerà inventario, sulla base delle relative fatture di acquisto, in contraddittorio con il Legale Rappresentante dell'Impresa Aggiudicataria.

Alla scadenza del contratto gli arredi rimarranno nella proprietà dell'Impresa Aggiudicataria che provvederà, interamente a proprie spese, al loro smontaggio ed alla loro rimozione e, contestualmente, al ripristino dello stato originario dei locali. Alla medesima scadenza la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di acquistarli applicando una percentuale di decurtazione del 7% annuo sul valore iniziale dei beni risultante dalle fatture di acquisto.

Le attrezzature presenti nei locali cucina sono di proprietà della Stazione Appaltante e rimarranno tali anche alla scadenza del contratto. Di dette attrezzature si redigerà inventario alla presenza del Legale Rappresentante dell'Impresa Aggiudicataria.

Art. 6 - REQUISITI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'esercizio delle attività oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto è subordinata:

- a) al possesso dei titoli abilitativi prescritti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- b) all'iscrizione da parte dell'Impresa Aggiudicataria al Registro delle Imprese;
- c) al rispetto delle vigenti norme in materia di destinazione dell'uso dei locali, igienico-sanitaria, di inquinamento acustico, di sicurezza (anche nei luoghi di lavoro), prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità, ai sensi DM 17 dicembre 1992, n. 564, come modificato dal D.M. 5 agosto 1994, n. 534;
- d) alla preventiva presentazione all'Azienda Sanitaria di Reggio Calabria della "notifica ai fini della Registrazione ai sensi Reg. CE 852/2004".

L'Impresa Aggiudicataria deve:

- a) comunicare preventivamente alla Stazione Appaltante ogni variazione degli elementi contenuti nel titolo abilitativo all'esercizio dell'attività;



- b) garantire la regolare assunzione del personale impiegato.

Art. 7 - OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta al rispetto di tutta la vigente normativa, che qui è da intendersi integralmente richiamata, relativa alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro detti infortuni, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga, inoltre, alla gestione dei rifiuti prodotti, assumendosi ogni spesa o onere relativi, secondo la politica di gestione che la Stazione Appaltante decide in accordo con gli enti locali preposti.

Sono poi a carico dell'Impresa Aggiudicataria tutti gli oneri connessi al funzionamento e alla manutenzione del bar/ristorante, non specificatamente in carico alla Stazione Appaltante, per espressa dizione di questo Capitolato.

Sono inoltre a carico dell'Impresa Aggiudicataria:

- le procedure e le spese per il conseguimento dei titoli abilitativi prescritti dalla legge ai fini dell'esercizio dell'attività di somministrazione di bevande e le spese relative al personale necessario al disbrigo delle mansioni proprie del servizio ristorazione;
- le spese per l'istallazione e uso di apparecchiature telefoniche e di rete;
- consumi di gas ed energia elettrica (come da contatori dedicati che dovranno essere installati dall'Impresa Aggiudicataria prima dell'inizio del servizio);
- pulizie ordinaria e straordinaria, disinfestazioni periodiche programmate e non delle strutture in cui erogherà il servizio; pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature, attrezzature ed arredi in uso;
- ogni spesa per la riparazione guasti causati da incuria o cattivo uso degli impianti e/o arredi;
- ogni spesa in merito alla gestione e all'acquisto dei registratori di cassa idonei al rilascio degli scontrini fiscali previsti dalla Legge.
- tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula ed alla registrazione del contratto.

Art. 8 - MANUTENZIONI

Gli interventi di manutenzione straordinaria dei locali vengono eseguiti a cura e spese della Stazione Appaltante, fatta eccezione per quelli cagionati dal cattivo uso e/o negligenza da parte dell'Impresa Aggiudicataria su cui verrà fatta rivalsa nei confronti di quest'ultima.

Restano a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria gli interventi di manutenzione ordinaria.



L'Impresa Aggiudicataria deve permettere che siano realizzate dalla Stazione Appaltante le riparazioni straordinarie di cui possa aver bisogno l'immobile, senza aver diritto ad una riduzione di canone o ad indennità.

In caso di incendio, le spese per le riparazioni, le indennità e quant'altro dovuto, sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

L'Impresa Aggiudicataria non può apportare innovazioni, addizioni o migliorie ai locali né all'arredo senza il preventivo permesso scritto della Stazione Appaltante, con patto espresso che, comunque, l'Impresa Aggiudicataria non può rivalersi sulla Stazione Appaltante delle spese sostenute, derogando al disposto degli artt. 1592 e 1593 del cod. civ., anche in caso che la Stazione Appaltante intenda ritenere dette opere al cessare del contratto.

Qualora siano eseguite opere che rechino pregiudizio alla conservazione o integrità o, comunque, non compatibili con le caratteristiche dell'immobile, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta all'immediato ripristino dello stesso ed al risarcimento dei danni

L'Impresa Aggiudicataria è obbligata alla sostituzione delle proprie attrezzature che dovessero risultare, anche in parte, non funzionanti o non più integralmente funzionali all'uso previsto.

Art. 9 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere realizzato dall'Impresa Aggiudicataria con propria ed autonoma organizzazione ed erogato secondo quanto stabilito dal presente Capitolato e dalle varianti migliorative proposte dall'impresa stessa in sede di offerta ed eventualmente accolte dalla Stazione Appaltante.

Il servizio richiede:

- la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti sia presso la sala ristoro (ubicata al piano rialzato, Corpo B1), che presso la saletta ristorante (ubicata al piano ammezzato, Corpo B1);
- distribuzione con servizio al tavolo nella saletta ristorante;
- distribuzione mediante self service presso la sala ristoro;
- erogazione del servizio per le utenze esterne autorizzate dalla Stazione Appaltante;
- gestione del bar interno;
- consegna ordinazioni presso i piani senza costi aggiuntivi;
- pulizia dei locali adibiti alla consumazione dei pasti;
- pulizia e sanificazione dei locali, dei macchinari e di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti;
- fornitura di arredi e stoviglie necessari all'espletamento del servizio stesso secondo quanto offerto in sede di gara ed accolto dalla Stazione Appaltante.



Art. 10 - STRUTTURA DEI MENU' RELATIVI AL PASTO COMPLETO

Deve essere disponibile giornalmente il seguente menù:

Tabella 1 - MENÙ DEL GIORNO (secondo le quantità e grammature previste nell' <i>Allegato n. 1</i> al presente Capitolato)		
a) PRIMO PIATTO	Scelta fra tre tipologie di primi: pasta o riso asciutti con condimenti vari o in bianco. <i>In alternativa</i> : formaggio (tra cui formaggio Parmigiano Reggiano) o yoghurt o dolce	
a.1) PRIMO PIATTO SPECIALE	Ogni giorno verrà previsto almeno un piatto speciale sulla base di pasta ripiena o farcita (tortelli, lasagne o altro)	
b) SECONDO PIATTO	Scelta fra tre piatti di carne o pesce con ulteriore possibilità di carne ai ferri. <i>In alternativa</i> , a scelta dell'utente, salumi (tra cui prosciutto crudo), roastbeef e formaggi (tra cui formaggio Parmigiano Reggiano) oppure piatto unico (esempio insalatona di almeno quattro verdure diverse con tonno e/o formaggi). Il pesce, deve essere presente in menù almeno due volte a settimana	
c) CONTORNO	Scelta tra almeno quattro verdure comprensive di patate fritte o arrosto (queste ultime almeno tre volte a settimana) e almeno 2 opzioni per verdura cotta fredda o calda	
d) PANE	Due panini per circa 100 grammi complessivi; oppure 2 confezioni di grissini	
e) FRUTTA	Frutta di stagione o succo di frutta in boccetto o brick; <i>in alternativa</i> : macedonia di frutta fresca in coppetta	
h) BEVANDA	Scelta tra le seguenti bibite da proporre in distribuzione anche in bottiglie di vetro	
	h1) Vino DOC	Lt.0,250
	h2) Birra nazionale	Lt.0,330
	h3) Acqua minerale (naturale e frizzante)	Lt.0,500
	h4) Bibita	Lt.0,330



Tabella 2 - COMPOSIZIONE DEL MENÙ CONVENZIONATO	
MENÙ DI RIFERIMENTO	È formato dalle seguenti pietanze: a) Primo piatto b) Secondo piatto, c) Contorno d) Frutta <i>oltre a</i> a) Pane b) Acqua (o bibita)

Art. 11 - TIPOLOGIA DEI SERVIZI ACCESSORI

La Stazione Appaltante può richiedere servizi accessori e supplementari di ristorazione (*catering*), da effettuarsi in locali da questa definiti, in occasione di congressi, meeting, eventi speciali, celebrazioni e occasioni diverse.

Anche se normalmente tali eventi hanno luogo in giorni feriali, gli stessi potrebbero avere luogo anche in giorni festivi e prefestivi.

Il tempo di preavviso della richiesta rispetto all'evento può variare, con un periodo minimo di 5 giorni lavorativi.

I servizi richiesti potranno essere delle seguenti tipologie:

a) LUNCH composto da:	Scaglie di Parmigiano Reggiano, bocconcini al latte, prosciutto crudo, rustici, primo piatto guarnito, secondo piatto di carne (caldo o freddo), secondo piatto di pesce (caldo o freddo), verdure alla brace, insalata di frutta fresca, torta, caffè, con possibilità delle seguenti bevande fredde: vino, bibite analcoliche, acqua minerale.
I prezzi devono comprendere servizio a Buffet con posti a sedere. Devono essere presenti in sala almeno 2 persone di servizio più 1 persona di servizio ogni 50 partecipanti. Va indicato nel modulo di offerta economica al rigo 3, il prezzo base per persona riferito a un evento per 100 persone e oltre, rimanendo inteso che il prezzo per singola persona sarà 2,20 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 20 persone e di 1,25 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 50 persone.	



b) COFFEE BREAK comprensivo di:	Caffè caldo, the caldo e freddo, latte caldo e freddo, succhi di frutta, acqua minerale, pasticceria mignon.
------------------------------------	--

Va indicato nel modulo di offerta economica al rigo 4, il prezzo base per persona riferito a un evento per 100 persone e oltre, rimanendo inteso che il prezzo per singola persona sarà 2,20 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 20 persone e di 1,25 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 50 persone.
Devono essere presenti in sala almeno 1 persona di servizio più 1 persona di servizio ogni 75 partecipanti.

c) APERITIVO comprensivo di:	Aperitivi alcolici, aperitivi analcolici, acqua minerale, pizzette, rosticceria mignon, sandwich al prosciutto cotto, crudo, salame, coppa, scaglie di parmigiano, tartine miste, spiedini di frutta fresca.
---------------------------------	--

Va indicato nel modulo di offerta economica al rigo 5, il prezzo base per persona riferito a un evento per 100 persone e oltre, rimanendo inteso che il prezzo per singola persona sarà 2,20 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 20 persone e di 1,25 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 50 persone.
Devono essere presenti in sala almeno 1 persona di servizio più 1 persona di servizio ogni 75 partecipanti.

Art.12 - DISPOSIZIONI AGGIUNTIVE SUI MENU'

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltre:

- osservare il divieto di mettere in vendita Superalcolici;
- mettere in vendita almeno una tipologia di frutta o verdura biologica ogni giorno, con facoltà di mettere in vendita anche ulteriori varietà di verdura biologica, nonché ulteriori varietà di frutta biologica che saranno pagate direttamente all'atto del consumo;
- avere nella propria disponibilità cibo per categorie di soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari. Tali particolari esigenze devono essere rappresentate entro le ore 12.00 del giorno in cui tali soggetti consumano il pasto presso la sala ristoro o quella ristorante;
- effettuare, ove possibile, acquisti periodici di prodotti (quali ad esempio vino, olio extravergine di oliva, conserve o altre derrate da poter utilizzare nella preparazione dei



- pasti) in vendita presso la “Bottega della Legalità”, gestita dall’Associazione Libera, presso la sede del Consiglio regionale della Calabria;
- privilegiare, in ogni caso, l’acquisto di prodotti a Km Zero (o a filiera corta) da utilizzare per la preparazione dei pasti e delle acque oligominerali prodotte in Calabria;
 - servire con stoviglie e posate tradizionali, escluse quindi quelle di plastica e di qualsiasi altra specie. Le posate, in acciaio inox, devono essere rigorosamente confezionate in buste di cellophane chiuse. La disponibilità delle stoviglie, delle posate, bicchieri e quant’altro necessario alla formazione del vassoio deve essere sempre garantita, indipendentemente dall’ora e dall’afflusso;
 - assicurarsi che i piatti di servizio dei cibi caldi siano preriscaldati, quando questo sia opportuno e possibile per mantenere la qualità dei cibi, prima dell’immissione del cibo negli stessi;
 - assicurarsi che in fase di servizio all’utente, la temperatura di servizio dei cibi caldi sia adeguata al tipo di cibo e tenendo eventualmente conto dei tempi d’attesa.

L’Impresa Aggiudicataria ha la facoltà di mettere in vendita anche vivande non comprese nel pasto convenzionato: dolci, frutta esotica, birre estere in lattina o bottiglia, vini pregiati in bottiglia, che vengono pagati direttamente all’atto del consumo;

Le grammature e le caratteristiche merceologiche degli alimenti devono corrispondere a quanto descritto negli allegati a questo Capitolato identificati quali *Allegato n. 1 “Disposizioni per la preparazione del pasto e grammature”* e *Allegato n. 2 “Caratteristiche merceologiche”*.

Il menù del giorno e l’intera varietà del medesimo deve rimanere esposto - per quantità, qualità, singoli ingredienti e scelta - ed essere disponibile fino a 15 minuti prima dell’orario di chiusura. Oltre questa ora devono essere garantiti piatti sostitutivi - alcuni indicati come alternativa di pari qualità e tipo a scelta del fruitore - sempre rientranti nelle grammature e tabelle merceologiche di cui sopra.

I Consiglieri regionali ed i dipendenti della Stazione Appaltante devono avere, in ogni caso, la priorità nell’essere serviti rispetto alle eventuali utenze esterne autorizzate a fruire del servizio. Nei giorni di convocazione dell’Assemblea regionale tali utenze esterne non possono fruire del servizio.

Art. 13 - PREZZO, MODALITA’ DI PAGAMENTO E REVISIONE PREZZI

Il prezzo del menù convenzionato non può superare l’importo di € 10,00 (dieci/00) per la consumazione presso la sala ristoro.

Per le consumazioni presso la saletta ristorante il costo del pasto completo non può superare l’importo di € 25,00 (venticinque/00) (vino e bevande escluse).

Tutto ciò che non è compreso nel menù convenzionato viene pagato dall’utente sulla base del Listino Prezzi che deve essere esposto al pubblico ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

Gli utenti del servizio ristorazione pagano direttamente alla cassa mediante denaro contante, pagamento elettronico o buono pasto rilasciato dalla Stazione Appaltante che può essere in forma cartacea o in forma elettronica.



I prezzi per il servizio bar, che l'Impresa Aggiudicataria si obbliga a praticare agli utenti, devono essere quelli risultanti applicando la percentuale di sconto, rispetto alle tabelle prezzi di Confcommercio Reggio Calabria, offerta in sede di gara; le consumazioni sono pagate dagli utenti in contanti direttamente alla cassa.

I servizi convenzionali richiesti dalla Stazione Appaltante vengono addebitati, per ogni singolo evento, al Consiglio regionale della Calabria a mezzo fattura, per importi comprensivi di IVA di legge, il cui pagamento sarà effettuato entro 60 gg. dalla presentazione della stessa ai competenti Uffici.

L'Impresa Aggiudicataria deve rilasciare regolare scontrino a norma delle vigenti leggi per tutte le altre forme di pagamento.

Il canone per la gestione del servizio deve essere versato alla Stazione Appaltante a trimestralità anticipate.

E' consentita, a decorrere dal termine del secondo anno di vigenza contrattuale, l'applicazione della revisione prezzi sia sul canone di concessione, sia sui prezzi dei servizi convenzionali.

La revisione del prezzo deve essere calcolata applicando l'indice ISTAT annuo nazionale di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, rilevato il mese precedente la richiesta di revisione e calcolato rispetto all'indice ISTAT dell'anno precedente, allo stesso mese e arrotondato alla seconda cifra decimale rispetto alle unità percentuali.

Art.14 - CALENDARIO EROGAZIONE SERVIZIO

L'erogazione del servizio avviene dal lunedì al venerdì per tutti i mesi dell'anno.

Le giornate di servizio annuo sono stimate in circa 250.

Il servizio di ristorazione, sia presso la sala ristoro che presso la saletta ristorante, si deve svolgere a partire dalle 12,30 e sino alle 15,30.

Il bar deve rimanere aperto dal lunedì al venerdì dalle 7,30 alle 19,00.

Eventuali esigenze per l'apertura straordinaria sia del servizio bar che di quello ristorazione, in giorni festivi e prefestivi sono, di volta in volta, rappresentate all'Impresa Aggiudicataria, che non può rifiutarsi di effettuare tali aperture, con un anticipo di almeno 3 (tre) giorni.

Nei giorni di convocazione dell'Assemblea o delle Commissioni Consiliari il servizio bar e quello ristorazione devono rimanere funzionanti fino al termine di ogni attività istituzionale, prevedendo la possibilità di piatti espressi o piatti freddi da considerarsi, in ogni caso, quale menù convenzionato.

Art. 15 - DIMENSIONE PRESUNTA DEGLI UTENTI

La dimensione complessiva dell'utenza, secondo i dati orientativi degli anni 2010/2011, è stimata in circa:

- utenti giornalieri presso la sala ristoro, che dispone di circa 150 coperti: n. 70 per un totale annuo pari 17.500 e per un totale complessivo, nei 5 anni di durata contrattuale, pari a 87.500 circa ;



- utenti giornalieri presso la saletta ristorante, che dispone di circa 80 coperti: non risultano disponibili dati quantitativi, pertanto non è possibile prevedere il numero di utenti giornalieri;
- presenze giornaliere presso il Bar: il numero totale è quantificabile nell'emissione di circa 300 scontrini fiscali.

N.B.: i numeri qui indicati null'altro rappresentano se non una stima, indicata in via presunta ai soli fini dell'offerta, senza costituire alcun obbligo per la Stazione Appaltante, né garanzia di fatturato per l'Impresa Aggiudicataria.

Art. 16 - PERSONALE DA DEDICARE AL FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

L'Impresa Aggiudicataria deve mettere a disposizione, ai fini dell'espletamento del servizio, un numero di persone sufficienti, dotate di idonea qualificazione professionale attestata dai necessari titoli atti a garantire la qualità del servizio.

In periodi di servizio ridotto è consentita la possibilità di ridurre il personale addetto, tuttavia mantenendo il numero del personale e le qualifiche del medesimo a livelli da garantire qualità del servizio e della preparazione dei pasti e varietà del menù invariate rispetto ai periodi di maggiore afflusso.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalle disposizioni di legge.

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a fornire l'elenco nominativo del personale dislocato presso il Bar, la cucina, la sala ristoro e la saletta ristorante specificandone le rispettive qualifiche e mansioni.

Art. 17 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'Impresa Aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influenzare il normale espletamento del servizio, deve esserne data informazione alla Stazione Appaltante con almeno 24 ore di anticipo.

Al verificarsi di talune di dette evenienze potranno concordarsi con la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative quali possono essere per esempio la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione verrà concordata tra le parti.

Nel caso di scioperi del personale della Stazione Appaltante o nel caso di totale interruzione dell'attività di cui non venga data comunicazione all'Impresa Aggiudicataria con almeno 24 ore



di anticipo, la Stazione Appaltante riconoscerà un equo indennizzo che non potrà, in ogni caso, superare il 30% della media giornaliera dei pasti forniti.

Nel caso in cui la Stazione Appaltante avesse provveduto a fare la suddetta comunicazione nessun indennizzo potrà essere chiesto dall'Impresa Aggiudicataria.

Le interruzioni per causa di forza maggiore - ove è da intendersi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo usando la normale diligenza - non danno luogo a responsabilità alcuna da ambo le parti.

Art. 18 - QUALITA' DEL SERVIZIO E RILEVAMENTO DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a stabilire una linea diretta per la raccolta dei reclami e per proposte di miglioramento da parte dell'utenza al fine di individuare e discutere la soluzione di specifici problemi che dovessero presentarsi nell'organizzazione del servizio e che possano costituire miglioramento dello stesso presso tutti gli utenti.

In ogni momento la Stazione Appaltante può procedere a rilevare, attraverso un questionario, il livello di soddisfazione del personale utente e le proposte del medesimo, per il miglioramento del servizio.

In caso di palese insoddisfazione degli utenti, l'Impresa Aggiudicataria si impegna a ridiscutere con la Stazione Appaltante i punti specifici di insoddisfazione, migliorando la propria offerta in modo da riportarla a valori di soddisfazione normali.

Art. 19 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'OFFERTA TECNICA è costituita da un progetto di arredo, elaborato sulla base delle planimetrie allegate al presente Capitolato ed identificate quale *Allegato n. 3*, accompagnato da una Relazione Tecnica e dai documenti esplicitamente richiesti da questo Capitolato o che l'Impresa Concorrente ritiene di voler allegare; ogni allegato deve essere numerato e con tale numero richiamato nel testo della Relazione Tecnica.

La relazione deve includere un indice dei capitoli in cui è suddivisa e un indice degli allegati.

La relazione deve essere articolata in parti, a loro volta suddivise in capitoli numerati sequenzialmente.

I punteggi relativi saranno concessi solo in quanto le soluzioni tecniche relative risultano espone chiaramente e in modo sufficientemente analitico, identificabili cioè come risposte alle esigenze espresse dal presente Capitolato.



OFFERTA TECNICA		
CAPITOLO	TITOLO DEL CAPITOLO	CONTENUTO DEL CAPITOLO, ANCHE AI FINI DELLA VALUTAZIONE
1	TIPOLOGIA E QUALITÀ DELL'ARREDO DEL BAR, DELLA SALA RISTORO E DELLA SALETTA RISTORANTE (sulla base del progetto di arredo presentato dall'Impresa Concorrente)	<p>In questo capitolo, ponendo attenzione anche al comfort generale riferito alla consumazione del pasto, l'Impresa Concorrente deve indicare, sulla base del progetto di arredo presentato, le misure e le caratteristiche degli elementi di arredo che intende fornire sia per la sala ristoro che per la saletta ristorante, dettagliando l'articolazione dei tavoli, la tipologia della seduta, e fornendo in allegato adeguato materiale illustrativo.</p> <p>Anche per gli arredi del Bar devono essere fornite misure e caratteristiche tecniche ed adeguato materiale illustrativo.</p> <p>Devono essere indicate misure e caratteristiche tecniche ed adeguato materiale illustrativo anche di eventuali altri elementi di arredo che l'Impresa Concorrente ritiene utile aggiungere alla propria offerta oltre a quelli richiesti.</p> <p>Deve essere documentata la compatibilità della soluzione proposta con gli spazi esistenti ed il numero dei posti richiesti.</p>
2	MENÙ E DISTRIBUZIONE PASTI	<p>In questo capitolo ed eventuali allegati, la relazione all'offerta tecnica deve dettagliare gli aspetti relativi alla preparazione dei pasti presso la cucina, all'organizzazione del menù e alla distribuzione dei pasti nonché ogni aspetto migliorativo di varietà, di qualità, di grammatura, riferendo sugli aspetti organizzativi della preparazione dei vassoi dall'ingresso all'accesso al tavolo e fino all'uscita dell'utente; deve, inoltre, essere dettagliato ogni altro dato che l'Impresa Concorrente ritenesse utile fornire ai fini della valutazione.</p>
3	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	<p>La relazione deve documentare e descrivere le proposte migliorative, se disponibili, relativamente ai contenuti previsti e senza alcun onere a carico della Stazione Appaltante.</p>



Art. 20 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'OFFERTA ECONOMICA deve essere redatta sulla base del modulo allegato alla Lettera di Invito e identificato quale *Modulistica_Allegato B*, debitamente sottoscritto dal Legale Rappresentante dell'Impresa Concorrente, così per come meglio esplicitato nella precitata Lettera di Invito. Ogni prezzo dell'OFFERTA ECONOMICA deve essere fornito al netto di IVA di legge.

OFFERTA ECONOMICA	
RIGO	CONTENUTO
1	Canone di concessione servizio Bar e Ristorazione da esprimersi in valore assoluto annuale e non in percentuale che, a pena di esclusione, non potrà essere pari o inferiore all'importo posto a base di gara, pari a € 18.000,00 (diciottomila/00) netto dell'IVA
2	Percentuale di sconto rispetto alle Tabelle prezzi di Confcommercio Reggio Calabria per il servizio Bar
3	Prezzo per persona per LUNCH, riferito ad un evento per 100 presone, con prezzo massimo di € 18,00 (diciotto/00) a base d'asta in ribasso, al netto dell'IVA
4	Prezzo per persona per persona per COFFEE BREAK, riferito a un evento per 100 persone, con prezzo massimo di € 6,00 (sei/00) a base d'asta in ribasso, al netto dell'IVA
5	Prezzo per persona per APERITIVO, riferito a un evento per 100 persone con prezzo massimo di € 8,00 (otto/00) a base d'asta in ribasso, al netto dell'IVA

Art. 21 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Per il calcolo della valutazione di ciascun parametro, al quale sia riservato un punteggio, si farà uso di due cifre decimali, e il punteggio verrà approssimato al centesimo superiore se la frazione residua è superiore o uguale a 0,50 o al centesimo inferiore altrimenti.

Le offerte saranno valutate assegnando 40 punti sulla base dei contenuti espressi dalla RELAZIONE TECNICA e relativi allegati e 60 punti sulla base dell'OFFERTA ECONOMICA espressa dal modulo per la formulazione dell'offerta economica.

Per quanto attiene agli importi riportati nei rigi dell'OFFERTA ECONOMICA, in caso di discrepanza tra gli importi espressi in lettere e quelli espressi in cifre, vale l'importo più favorevole alla Stazione Appaltante.

Vengono di seguito riportati i criteri analitici relativi alla valutazione delle offerte.



VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo all'OFFERTA TECNICA, si procede all'attribuzione del punteggio tecnico di ciascun capitolo indicato, valutandone i contenuti come descritto.

Il punteggio Tparte1 totale è determinato dalla somma dei punteggi T1, T2.

Il punteggio Tparte2 totale è determinato dalla somma dei punteggi T3, T4.

Il punteggio tecnico complessivo (PTcomplessivo) è determinato dalla somma dei punteggi da T1 a T4.

L'OFFERTA TECNICA viene ritenuta idonea e la Impresa Concorrente è ammessa alla successiva fase qualora abbia riportato un punteggio PTcomplessivo di almeno 20 punti nell'offerta tecnica.

TABELLA VALUTAZIONE RELATIVA ALL'OFFERTA TECNICA (PTComplessivo, fino a 40 punti)			
PUNTEGGIO		PUNTEGGIO DELLA PARTE (max punti)	PUNTEGGIO DEL CAPITOLO (max punti)
TParte1 totale	Parte 1: FORNITURA DEGLI ARREDI	25	
T1	Capitolo 1: Tipologia e qualità dell'arredo delle sale ristorazione		13
T2	Capitolo 2: Tipologia e qualità dell'arredo Bar		12
TParte2 totale	Parte 2 : ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	15	
T3	Capitolo 1: Menù e distribuzione pasti		10
T4	Capitolo 2: Proposte migliorative del servizio		5



VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Ai fini di determinare i singoli prezzi utili alla determinazione dell'OFFERTA ECONOMICA, seconda colonna, si partirà dal modello per la presentazione dell'offerta economica (COMPOSIZIONE DEI PREZZI) e si procederà ne seguente modo:

- il Prezzo 1 è pari all'importo riportato al rigo 1 del modello stesso;
- il Prezzo 2 è pari all'importo riportato al rigo 2 del modello stesso;
- il Prezzo 3 è pari all'importo, ottenuto per media pesata degli importi dei rigi 3, 4 e 5 del modello stesso, con l'attribuzione di peso 2 al prezzo del rigo 3, di peso 1,5 al prezzo del rigo 4 e di peso 1 al prezzo del rigo 5, successivamente approssimando al centesimo di Euro più vicino.

Per ciascun prezzo (Prezzo1, Prezzo2, Prezzo 3), ottenuto come indicato, compete un punteggio, rispettivamente P1, P2, P3 indicato nella seguente tabella assieme ai punteggi massimi attribuibili a ciascun parametro sono determinati dalla seguente tabella

TABELLA VALUTAZIONE RELATIVA ALL'OFFERTA ECONOMICA (fino a 60 punti)			
PUNTEGGIO	NOME ATTRIBUITO AL PREZZO	CONTENUTO	PUNTEGGIO MASSIMO
P1	Prezzo1	Canone di gestione (offerta economica rigo 1)	35 punti
P2	Prezzo2	Percentuale sconto tabelle Confcommercio (offerta economica rigo 2)	15 punti
P3	Prezzo3	Prezzo convenzionale per persona dei servizi supplementari (media pesata dei rigi 3, 4 e 5 dell'offerta economica, con i pesi rispettivamente di 2 - 1,5 - 1)	10 punti

Il punteggio **P1** sarà assegnato considerando il canone (Prezzo1) offerto dai concorrenti relativamente al Prezzo1; a chi ha offerto il canone maggiore saranno attribuiti 35 punti; ad ogni altro concorrente verranno attribuiti i punti derivanti dall'applicazione della seguente formula:

$$P1 = \frac{\text{Prezzo 1 offerto dal concorrente} \times 35}{\text{Prezzo 1 massimo}}$$



Il punteggio **P2** sarà assegnato considerando la percentuale di sconto (Prezzo2) offerto dai concorrenti relativamente al Prezzo2; a chi ha offerto lo sconto maggiore, saranno attribuiti 15 punti; ad ogni altro concorrente verranno attribuiti i punti derivanti dall'applicazione della seguente formula

$$P2 = \frac{\text{Prezzo2 offerto dal concorrente} \times 15}{\text{Prezzo2 massimo}}$$

Il punteggio **P3** sarà assegnato sulla base del Prezzo3, calcolato con la media pesata risultante dall'applicazione della seguente formula

$$\text{Prezzo3} = \frac{(\text{Prezzo rigo 3}) \times 2 + (\text{Prezzo rigo 4}) \times 1,5 + (\text{Prezzo rigo 5}) \times 1}{4,5}$$

A chi ha offerto il prezzo minimo, saranno attribuiti 10 punti; ad ogni altro concorrente verranno attribuiti i punti derivanti dall'applicazione della seguente formula

$$P3 = \frac{\text{Prezzo 3 minimo} \times 10}{\text{Prezzo 3 offerto dal concorrente}}$$

Attribuiti i punteggi relativi ai prezzi, il punteggio economico complessivo, **PE Complessivo**, è attribuito applicando la seguente formula:

$$PE \text{ COMPLESSIVO} = P1 + P2 + P3$$

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Il punteggio totale (TotalePunti) assegnato alla Impresa Concorrente sarà pari alla somma di PT Complessivo (punteggio offerta tecnica) e di PE Complessivo (punteggio offerta economica).

Il servizio viene aggiudicato alla Impresa Concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto.

Nel caso che due o più offerte abbiano raggiunto un uguale punteggio, si procede mediante sorteggio.

La Stazione Appaltante rimane libera di non aggiudicare l'appalto, quando ritenga non raggiunti gli obiettivi di qualità e/o di affidabilità del servizio, senza che l'Impresa Concorrente possa pretendere alcunché.

Art. 22 - CONTROLLI

La Stazione Appaltante si riserva la possibilità di fare effettuare dalle Autorità competenti controlli sulla qualità dei cibi, l'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il giusto funzionamento del servizio e la corretta applicazione delle norme contrattuali.



I controlli di tipo sanitario, le analisi chimico-fisiche e microbiologiche saranno effettuati presso strutture, regolarmente autorizzate, scelte dalla Stazione Appaltante.

Entrambe le parti avranno comunque la facoltà di provvedervi con altri laboratori di analisi.

Per quanto riguarda il controllo delle grammature delle porzioni si dovrà fare riferimento alla media calcolata su n. 5 porzioni.

La Stazione Appaltante si riserva inoltre di effettuare, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del contratto, ispezioni e controlli in ogni momento, sui locali, sul magazzino, sui frigoriferi, sulle attrezzature da cucina e di distribuzione, nonché sugli arredi delle sale mensa. A tale personale l'Impresa Aggiudicataria deve garantire l'accesso, per controlli specifici, anche al centro di produzione pasti.

Le ispezioni saranno effettuate secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che si riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, alla Stazione Appaltante, per le quantità di campioni prelevati.

Art. 23 - INADEMPIENZE E PENALITA'

In ogni momento di vigenza del contratto, la Stazione Appaltante, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del contratto, ha la possibilità di rilevare l'esistenza di mancate conformità, parziali o totali, in fase operativa, tra le specifiche di capitolato e il servizio offerto.

La Stazione Appaltante fa pervenire per iscritto all'Impresa Aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate anche dagli organi di controllo e le eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà conformarsi entro il termine di 15 (quindici) giorni, con possibilità, entro detto termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Se entro il suddetto termine l'Impresa Aggiudicataria non presenta contro deduzioni o non fornisce una controprova probante la Stazione Appaltante applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Qualora tale contestazione riguardi aspetti particolarmente gravi, la Stazione Appaltante può chiedere l'adeguamento del servizio entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla data della comunicazione e, in carenza di questo, procedere immediatamente alla risoluzione del contratto.

La penale non esime l'Impresa Aggiudicataria dagli ulteriori obblighi di contratto e di legge.

Ogni penale non pregiudica l'applicazione di altre e l'importo totale si somma.

Si procede al recupero della penalità attraverso l'escussione della fideiussione.

L'Impresa Aggiudicataria è obbligata a reintegrare immediatamente la cauzione di cui la Stazione Appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Le penalità minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare - con contestazione scritta - sono le seguenti:



1. Per mancato rispetto delle grammature previste, verificato su 4 pesate della stessa preparazione o sulla quantità consegnata per i pasti crudi, € 500.
2. Per derrate non conformi a quelle dettate dalle tabelle merceologiche allegate, € 500.
3. Per ogni carenza riscontrata in sala di posateria, tovagliette e tovaglioli, vassoi, bicchieri e posate, € 100.
4. Per ogni mancato rispetto delle temperature di consegna delle pietanze calde, € 250.
5. Per un ritardo di oltre 15 giorni nella presentazione delle certificazioni, € 500.
6. Per ogni contestazione rispetto a malori o malesseri dovuti a tossinfezioni di origine alimentare verificatasi, € 2500.
7. Per ogni contestazione relativa al rispetto delle norme sanitarie e di igiene, € 250. Se particolarmente grave, ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa, valida ai fini della nota a fine articolo.
8. Per accertate assenze del personale dichiarato presente al servizio, € 500.
9. Per accessi agli ambienti di cucina, negli orari di cucina, di terzi non dipendenti dell'Impresa Aggiudicataria o non espressamente incaricati di ispezioni dalla stazione appaltante, € 500.
10. Per accessi agli ambienti di cucina, anche al di fuori degli orari di cucina, di terzi non dipendenti dell'Impresa Aggiudicataria o non espressamente incaricato di ispezioni dalla stazione appaltante o non facenti parte di ditte incaricate della manutenzione € 250.
11. Per corpi estranei (senza alcun carattere di tossicità o inquinamento) rinvenuti nelle preparazioni dei pasti, € 250.
12. Per ogni mancato rispetto delle temperature di trasporto per ciascuna pietanza, € 250.
13. Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi non patogeni, € 250.
14. Riscontro per oltre tre volte nel certificato di verifica microbiologica di non conformità rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni negli alimenti crudi da sottoporre a cottura, € 1000. Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa, valida ai fini della nota a fine articolo.
15. Per carenze igieniche riscontrate presso la cucina, € 500.
16. Per ogni parametro non conforme alle specifiche igieniche ambientali o di pulizia delle singole zone, € 500.
17. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia, € 500.
18. Per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina, € 500.
19. Per ogni prodotto che abbia superato il termine indicato “da consumarsi preferibilmente entro il ...” rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina, € 250.
20. Per ogni derrata rinvenuta che risulti essere sofisticata, contraffatta, o risulti essere un surrogato o contenga additivi non ammessi, € 1000.
Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa, valida ai fini della nota a fine articolo.



21. Per ogni derrata rinvenuta che contenga OGM in quantità tale da escludere la derrata dalla classificazione "Alimento privo di OGM", € 1000. Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa, valida ai fini della nota a fine articolo.
22. Per la mancata manutenzione/funzionalità delle attrezzature da cucina, con conseguenze sui menù proposti e/o sulla qualità dei medesimi, € 2000 per ogni contestazione, salvo dimostrata accidentalità dell'evento e conseguente e dimostrata immediata operazione di riparazione/sostituzione.

Nel caso in cui tali violazioni, o altre non espressamente citate, risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, l'Impresa Aggiudicataria è gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dalla Stazione Appaltante per ovviare al disservizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso del contratto da parte della Stazione appaltante, senza necessità di ulteriori comunicazioni.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Art. 24 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa Aggiudicataria deve costituire una garanzia fideiussoria con le modalità indicate all'art. 113 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, per la copertura degli oneri per il mancato o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dalla esecuzione del contratto, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che la Stazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggior prezzo che la Stazione Appaltante dovesse pagare se caso debba provvedere a diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato all'Impresa Aggiudicataria, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze o gravi dell'Impresa Aggiudicataria medesima.

Resta salvo per la Stazione Appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente, ivi inclusa la trattenuta diretta sul corrispettivo del mese o dei mesi, a copertura del danno o della penalità.

L'Impresa Aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la l'amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resta vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.



Art. 25 - DANNI PER RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZE ASSICURATIVE

L'Impresa Aggiudicataria assume in proprio, interamente liberandone la Stazione Appaltante, ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Impresa Aggiudicataria stessa quanto della Stazione Appaltante e/o di terzi in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali anche se eseguite da parte di terzi in subappalto.

L'Impresa Aggiudicataria assume, ancora ed esplicitamente, in proprio ogni responsabilità conseguente ad eventuali episodi di tossinfezione legata a contaminazione o degrado dei cibi somministrati, a qualunque causa e in qualunque momento questa sia intervenuta.

In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni eventuale responsabilità resta a carico dell'Impresa Aggiudicataria, la quale dovrà aver cura che l'impiego di energia elettrica, gas, vapore, acqua potabile avvenga mediante personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà ritenere la Stazione Appaltante libera da ogni responsabilità diretta o indiretta nei riguardi di chiunque acceda ai locali del Bar, della sala ristoro e della saletta ristorante.

L'Impresa Aggiudicataria è unica e sola responsabile della gestione e del funzionamento della struttura, dei rapporti con gli utenti/clienti, con il proprio personale e con i terzi.

In relazione a quanto previsto dal precedente comma l'Impresa Aggiudicataria solleva la Stazione Appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità conseguente a tali rapporti.

Essa è inoltre responsabile di qualsiasi danno o inconveniente che possa derivare alle persone o alle cose a seguito dell'uso dell'immobile e delle attrezzature ed impianti, manlevando quindi la Stazione Appaltante da ogni responsabilità diretta o indiretta dipendente dall'esercizio della gestione e da eventuali danni a persone o cose.

L'Impresa Aggiudicataria in particolare:

- risponde di tutti i danni e deterioramenti prodotti alla struttura, attrezzature ed impianti per colpa propria o di soggetti terzi da esso ammessi;
- esonera la Stazione Appaltante da ogni responsabilità per l'uso improprio della struttura.

Ai fini di garanzia di quanto sopra, prima dell'avvio dell'attività di gestione, l'Impresa Aggiudicataria dovrà stipulare, con oneri a suo carico, con una primaria Compagnia di Assicurazione:

- una polizza per responsabilità civile verso terzi (compreso la Stazione Appaltante) con massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 (tremilioni/00);
- una polizza per RCO con massimale non inferiore ad €1.000.000,00 (unmilione/00);
- una polizza incendio con massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 (tremilioni/00) pari all'importo stimato per la ricostruzione a nuovo della struttura.

Art. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto è da intendersi risolto se, attraverso formale disdetta da inoltrarsi all'Impresa Aggiudicataria per il tramite di Lettera Raccomandata con avviso di ricevimento e con preavviso



di almeno 3 (tre) mesi, la Stazione Appaltante ritenesse tale servizio non necessario o intendesse accorparlo in un unico appalto riguardante l'insieme dei servizi necessari al funzionamento dell'immobile.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa Aggiudicataria in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa Aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 cod. civ., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono ipotesi per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) interruzione del servizio, fatti salvi i casi di forza maggiore;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- e) mancato rilascio della Certificazione, di cui alla L. n. 575/1965 e al DPR n. 252/98, richiesta dalla Stazione Appaltante alla competente Prefettura;
- f) impiego di personale non dipendente dall'Impresa Aggiudicataria;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della cucina e delle sale ristoro;
- h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle caratteristiche merceologiche di cui all'Allegato numero 2 al presente Capitolato;
- i) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa Aggiudicataria;
- j) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti Collettivi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) produzione di pasti per utenze esterne senza preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante;
- m) subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;
- n) cessione del contratto a terzi;
- o) mutamento della destinazione d'uso dei locali affidati;
- p) ulteriori inadempienze dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di n. 3 penalità anche non relative allo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- q) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- r) grave inadempimento o ritardo nel completamento dei lavori di manutenzione e messa a norma dei macchinari o di fornitura degli arredi.

In ognuna delle ipotesi sopra previste la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento di maggiori danni.



Art. 27 - ESECUZIONE COLLAUDI

Per ciò che riguarda l'andamento, l'esecuzione ed il collaudo dei lavori di adeguamento dei locali ed installazione di arredi e macchinari si fa rinvio alla vigente normativa in materia.

Al termine dei lavori deve essere emesso il Certificato di Regolare Esecuzione così come prescritto dall'art. 237 del D.P.R. n. 207/2010 (Regolamento di attuazione del D.Lgs. 163/2006).

L'Impresa Aggiudicataria al termine dei lavori deve consegnare alla Stazione Appaltante la documentazione relativa a:

- a) certificati di conformità delle macchine installate alla normativa vigente in materia;
- b) manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate;
- c) certificazione di eventuali collaudi o prove già eseguite.

Art. 28 - FORO COMPETENTE

In caso di controversie di qualsiasi natura relative al contratto, la competenza, in via esclusiva spetta al Foro di Reggio Calabria.

LISTA DEGLI ALLEGATI AL CAPITOLATO

Fanno parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Allegato n. 1 "Disposizioni per la preparazione del pasto e grammature"
- Allegato n. 2 "Tabella delle caratteristiche merceologiche"
- Allegato n. 3 "Planimetrie"