



**PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR
TAVOLA FREDDA PRESSO LA SEDE DEGLI UFFICI DELLA REGIONE IN VIALE
ALDO MORO, 21, IN BOLOGNA**

CAPITOLATO TECNICO

SOMMARIO

- Art. 1 - Oggetto della concessione
- Art. 2 - Durata del concessione
- Art. 3 – Canone di concessione /Corrispettivo di gestione annuo
- Art. 4 – Generi di consumo
- Art. 5 - Personale addetto al servizio
- Art. 6 – Responsabile unico del concessionario
- Art. 7 - Obblighi a carico dell'affidatario
- Art. 8 – Locali impianti e attrezzature
- Art. 9 - Locali, impianti e attrezzature
- Art. 10 - Controlli periodici e quali - quantitativi
- Art. 11 – Oneri delle utenze
- Art. 12 – Orari di erogazione del servizio
- Art. 13 – DUVRI

Art. 1

Oggetto della concessione

La concessione ha per oggetto la gestione dell'esercizio di bar e tavola fredda e nel commercio al minuto di alcuni prodotti, negli appositi locali presso la sede degli uffici della Regione in viale Aldo Moro, 21, in Bologna cap. 40121.

Art. 2

Durata della concessione

La durata della concessione è stabilita in tre anni, con decorrenza dalla data del verbale di consegna dei locali ed avvio del servizio, eventualmente ripetibile per ulteriori tre.

La Regione Emilia Romagna si riserva inoltre, per il venir meno dello scopo originario, o per modifiche istituzionali od organizzative della Regione stessa, di revocare la concessione in qualsiasi momento, mediante preavviso scritto di 180 giorni, da inviarsi tramite posta elettronica certificata o con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. La Ditta concessionaria dovrà provvedere a sua cura e spese, a liberare da persone e cose i locali oggetto della concessione stessa, senza alcun diritto di rivalsa.

Art. 3

Canone di concessione

La concessionaria dovrà corrispondere annualmente alla Regione Emilia Romagna un corrispettivo per la gestione del servizio che sarà dichiarato in sede di offerta. Il canone costituisce il compenso per l'utilizzo degli spazi messi a disposizione della Amministrazione e per il diritto di sfruttare economicamente il servizio.

La concessionaria dovrà corrispondere all'Amministrazione un canone annuale pari a quello offerto in sede di gara che dovrà essere corrisposto in unica rata anticipata, da pagarsi entro i primi tre mesi di ciascun anno di gestione.

A pena di nullità assoluta, la concessionaria si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L 13 agosto 2010, n. 136, pertanto, il pagamento sarà effettuato mediante bonifico o nelle altre modalità previste dalla L. n. 136/2010 e ss.

Se il pagamento avverrà mediante bonifico, lo stesso avrà come beneficiario la Regione Emilia Romagna C/C TESORIERE UNICREDIT BANCA BOLOGNA IT4210200802450000003010203

La concessionaria si obbliga a pagare per intero il canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Amministrazione. Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. Per ciascuno dei giorni di ritardo (oltre il 5 del mese di aprile) verrà applicata una penale giornaliera di € 100,00 per un massimo di n. 5 giorni. Per mancato pagamento oltre tale ultimo termine, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere immediatamente la concessione e di procedere all'escussione della cauzione definitiva prevista dall'art. 22 del presente Capitolato. Sulle somme non corrisposte, l'Amministrazione, inoltre, procederà a farsi corrispondere gli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento. Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente.

Il canone di cui al presente articolo sarà oggetto a revisione ISTAT (75% - FOI) che scatterà all'inizio del secondo anno contrattuale.

Art. 4

Generi di consumo

La concessionaria dovrà garantire, giornalmente, in quantità sufficiente e adeguata alle richieste dell'utenza, la disponibilità dei prodotti indicati nel listino in allegato 1). I concorrenti dovranno dichiarare in sede di offerta lo sconto che intendono applicare a favore di tutti gli utenti sui prezzi indicati nel listino suddetto. I concorrenti dovranno dichiarare in sede di offerta l'ulteriore sconto riservato ai dipendenti regionali.

Nell'impossibilità di fare riferimento a listini di associazioni legalmente riconosciute, la concessionaria terrà conto dei prezzi medi di mercato praticati da esercizi esterni di analoga categoria situati nella zona ove ha sede la Regione Emilia Romagna.

I partecipanti dovranno presentare una "Proposta merceologica" per i prodotti gastronomici e le bevande che intendono somministrare, non compresi nel listino sopraindicato, che sarà valutata in sede di offerta.

I prezzi dovranno essere affissi in tabelle facilmente visibili o riportati sui singoli prodotti o contenitori. La Regione si riserva i necessari controlli per gli adempimenti di cui sopra.

Non è consentita la vendita di super alcolici e tabacchi.

Tutti i generi solidi e liquidi da asporto devono essere contenuti in recipienti a perdere e, quindi, è assolutamente vietato il loro riutilizzo.

La concessionaria deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco, ai dipendenti ed all'utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

1. caffetteria e bevande, bevande fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra); La concessionaria è obbligato all'installazione nello spaccio e all'uso di idonea macchina per la disinfezione termica di tazzine, bicchieri e posate;
2. panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
3. prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.
4. Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:
 - impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
 - moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

E' esclusa la possibilità di installare nei locali del Bar-Tavola Fredda cucine a gas nonché qualsiasi operazione di manipolazione di alimenti destinati alla cottura. E' consentito unicamente il riscaldamento degli alimenti precotti in appositi fornelli.

Il gestore del servizio dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature prescritte dalle norme vigenti.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza.

La concessionaria si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, dalla letteratura scientifica del settore alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione, la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

La concessionaria risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc. e quindi potenzialmente dannosi.

Art. n. 4 BIS

Revisione dei prezzi.

I prezzi di vendita praticati dal gestore sono fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto, fatte salve le ipotesi normative previste dall'art. 115 del D. Lgs. n. 163/06 decorsi 12 mesi dall'eventuale atto di concessione del servizio.

Art. 5

Personale addetto al servizio

Nell'esecuzione del servizio, il gestore dovrà avvalersi, sotto la sua esclusiva responsabilità, di personale in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio.

La concessionaria dovrà impiegare, per lo svolgimento del servizio, personale provvisto di adeguata qualificazione professionale regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali previsti dal C.C.N.L..

Il concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare e ad osservare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, tutte le disposizioni legislative, i contratti collettivi nazionali ed i regolamenti concernenti la contribuzione e le assicurazioni sociali, a corrispondere le retribuzioni previste dalle leggi, dai regolamenti, dai contratti nazionali, territoriali e/o regionali ed aziendali stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative a livello nazionale, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del servizio. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

La Regione Emilia Romagna rimane estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la ditta stessa ed il proprio personale dipendente. La concessionaria è unica responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento del servizio. Essa è obbligata ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. La concessionaria dovrà garantire l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.

La concessionaria ha l'obbligo di assicurare i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali dell'Amministrazione manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

La concessionaria ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente Capitolato, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento, vigenti od emanati in corso d'opera, in tema di assicurazioni sociali ed è tenuto al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La concessionaria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

La concessionaria si assume l'onere di allontanare quei dipendenti che su segnalazione della Regione abbiano tenuto comportamenti non consoni ai compiti assegnati ovvero nei confronti dei fruitori del servizio.

Il personale addetto deve indossare una divisa di servizio chiaramente identificabile e con la serigrafia della concessionaria. Il personale, inoltre, dovrà essere di specchiata moralità ed a tal fine si fa onere alla ditta concessionaria di acquisire i casellari giudiziali dei dipendenti impiegati nella concessione;

Art. 6

Referente unico

La Concessionaria deve designare una persona con funzioni di “Referente unico” della concessione da segnalare alla Regione. Il compito del Referente Unico è quello di controllare il corretto funzionamento del servizio e fornire i necessari riscontri in sede di verifiche e controlli da parte del committente.

Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto responsabile unico, che dovrà essere munito di delega espressa da parte del soggetto aggiudicatario, dovranno intendersi fatte direttamente allo stesso.

Il Referente Unico nei giorni feriali dovrà essere immediatamente reperibile dalla Regione tramite cellulare il cui numero dovrà essere formalmente comunicato alla Regione.

Nell'esecuzione del contratto il concessionario, per quanto attiene l'espletamento del servizio, farà capo esclusivamente al Servizio Approvvigionamenti e centri operativi.

Art. 7

Obblighi del concessionario

La concessionaria dovrà accettare il pagamento dei servizi offerti, mediante l'utilizzo dei buoni pasto convenzionati con l'Amministrazione da parte del personale che usufruirà del servizio.

La concessionaria si obbliga a condurre l'esercizio personalmente, con proprietà e decoro avuto il riguardo alle prescrizioni che la Regione Emilia Romagna intende impartirgli.

La Ditta concessionaria, in particolare ha l'obbligo :

- di effettuare nei termini previsti nell'offerta e comunque entro e non oltre 7 giorni di calendario dalla data del verbale di consegna dei locali l'allestimento a nuovo degli stessi nel rispetto del presente capitolato e del progetto esecutivo presentato;
- di eseguire il servizio con gestione a proprio rischio e con propria esclusiva responsabilità, in forma organizzata ed autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo la normativa di settore;
- di assumere tutti i costi per la gestione dei servizi ivi compresi quelli relativi alle utenze (gas, energia elettrica, acqua) dovendo a tal fine provvedere ad autonomi allacciamenti e laddove non consentiti dagli enti erogatori, a rifondere annualmente il concedente, sulla scorta delle quantità consumate ed attestate attraverso contatori installati a tal fine;

- di stipulare adeguata polizza assicurativa per la R.C.T. presso una primaria compagnia di assicurazione a copertura dei danni direttamente connessi e conseguenti all'espletamento del servizio, arrecati al personale dipendente, a terzi ed alle cose mobili ed immobili di proprietà dell'azienda o di terzi; detta polizza dovrà prodursi entro la data di redazione del verbale di consegna;
- di assicurare la piena osservanza degli oneri connessi alla normativa in materia di igiene, sicurezza ed antincendio;
- di essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie, amministrative, commerciali previste dalla normativa nazionale e regionale, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato;
- di applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi H.C.C.P, di cui al d.lgs 193/2007 e sm;
- di assumere tutti gli oneri connessi alla manutenzione ordinaria degli immobili condotti in concessione, e dei relativi impianti, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, alla pulizia dei locali;
- di provvedere in proprio, presso il Comune di Bologna, per la raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti di qualsiasi tipologia ad uso esclusivo dell'esercizio , secondo la normativa vigente in materia.
- di attenersi a tutte le norme del presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Art. 8

Progetto di allestimento locali e di gestione del servizio

La concessionaria assume a suo carico l'onere finanziario per arredare e attrezzare convenientemente i locali, (es.: bancone, accessori, attrezzature) oltre che alle migliorie, addizioni o adeguamenti ritenuti necessari, anche per legge (imbiancatura, pulizia, adeguamenti impianti elettrici e idrici compresi i collaudi ,...). Tutti gli interventi di cui sopra dovranno essere previsti in un progetto/relazione tecnica, che sarà valutato in sede di offerta. Le soluzioni proposte dovranno valorizzare gli ambienti e creare spazi confortevoli e funzionali.

La Ditta, per una precisa ricognizione delle zone e dei locali interessati e per rendersi conto delle particolari circostanze nelle quali si dovrà svolgere il lavoro, di ogni rischio specifico o generico e di ogni altro elemento che possa influire sul lavoro stesso, è obbligata a recarsi presso la sede degli

uffici della Regione in viale Aldo Moro, 21, in Bologna cap. 40121, per un sopralluogo dei locali interessati oggetto di appalto.

Il suddetto sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento telefonico con il Sig. Piero Melloni del Servizio Approvvigionamenti e centri operativi, che rilascerà la “certificazione di avvenuto sopralluogo” dalla quale risulterà che la ditta ha effettuato il sopralluogo ed è stata resa edotta di tutte le condizioni e circostanze per la realizzazione delle opere necessarie.

Gli interventi necessari per l'adeguamento dei locali non daranno titolo a nessun rimborso di denaro o quant'altro eventualmente, nemmeno alla conclusione del contratto.

Art. 9

Locali, impianti e attrezzature

L'Amministrazione concede in uso i locali con i relativi impianti presso i quali deve essere svolto il servizio.

La messa a disposizione dei locali suddetti non configura in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non è soggetto alla disciplina delle locazioni urbane. L'Amministrazione conserva perciò la disponibilità dell'immobile, temporaneamente affidato all'Impresa al solo scopo di consentire la gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

E' vietata la concessione a terzi, da parte della concessionaria dell'uso anche saltuario dei locali oggetto della concessione.

I locali, di cui si allegano le relative planimetrie in formato pdf, saranno assegnati alla Ditta concessionaria nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, così come lasciati dal precedente Concessionario dopo la rimozione di arredi e attrezzature.

I locali verranno consegnati per la gestione del servizio per tutto il periodo di durata della concessione, e lo stato dei locali e degli arredi risulterà da verbale di sopralluogo che sarà redatto in contraddittorio con la Ditta all'atto della consegna dei locali.

Durante detto periodo il Gestore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle strutture nelle quali svolgerà la propria attività in modo che esse possano essere riconsegnate al termine del periodo della concessione all'Ente in perfetta efficienza, tenuto solamente conto del trascorso intervallo di tempo, ed in quanto tali collaudabili per il mantenimento della loro destinazione d'uso. I costi sostenuti dal concessionario per la gestione, verranno compensati con i proventi della gestione del Servizio senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente concedente.

La concessionaria dovrà provvedere all'allestimento dei locali entro la data indicata in sede di presentazione dell'offerta e comunque entro e non oltre 7 giorni di calendario dalla data del verbale di consegna dei locali.

La concessionaria assume a suo carico l'onere per la messa a norma degli impianti elettrici e idraulici a seguito dell'impianto delle nuove attrezzature, facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo, previa autorizzazione del Servizio Patrimonio della Regione.

Nuove attrezzature, macchinari ed arredi resteranno di proprietà dell'impresa concessionaria.

La concessionaria si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia, della cucina, del bar, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie e ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

Nel termine di 7 giorni di calendario dalla scadenza della concessione la concessionaria dovrà rendere liberi i locali asportando l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà, indennizzando eventualmente la Regione dei deterioramenti e perdite imputabili al concessionario. All'atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale.

Art. 10

Controlli periodici e quali-quantitativi

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti ed a livello qualitativo elevato, sia per la qualità delle materie prime utilizzate, dei generi alimentari somministrati, che per la modalità di esecuzione delle procedure di gestione e la professionalità del personale.

L'Amministrazione procederà, anche in collaborazione con il concessionario, all'applicazione periodica di metodologie di controllo e di valutazione sulla verifica della qualità dei prodotti, dei processi e della soddisfazione dell'utenza.

L'Amministrazione potrà effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso visite presso il bar al fine di verificare il regolare svolgimento del servizio ed il rispetto delle previsioni contrattuali, con riferimento alla qualità dei prodotti, al rispetto dei prezzi fissati, delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, del personale addetto ed allo stato di manutenzione di impianti e attrezzature.

A tale scopo l'Amministrazione delegherà un proprio dipendente, al quale sarà permesso l'accesso ai locali adibiti allo svolgimento del servizio, agli impianti ed alle attrezzature.

La concessionaria è tenuto ad adeguarsi, entro 7 giorni dalla relativa comunicazione, alle prescrizioni impartite dall'Amministrazione, in caso contrario si procederà all'applicazione delle penali previste dal contratto.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, l'Amministrazione si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico della concessionaria qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art. 11

Oneri delle Utenze

La concessionaria assume a suo carico l'onere finanziario per pulire giornalmente, con proprio personale, i locali a lui assegnati (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) e mantenere gli stessi in condizioni di igiene e decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito di una struttura pubblica.

La concessionaria assume a suo carico l'onere finanziario per installare apparecchi telefonici ad uso esclusivo del concessionario e per la realizzazione dei relativi collegamenti dovrà attenersi alle prescrizioni ed indicazioni preventive dei tecnici della Regione Emilia Romagna.

Art. 12

Orari di erogazione del Servizio

In via ordinaria, il servizio deve essere erogato dal lunedì al venerdì escluso i festivi, dalle ore 8,00 alle ore 16,00. L'Amministrazione potrà eccezionalmente richiedere e l'impresa ha l'obbligo di accettare l'apertura dell'esercizio di sabato.

La chiusura, per il periodo di agosto, è pari a due settimane, e deve essere concordata con il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 13

Documento Unico Di Valutazione Dei Rischi Da Interferenze (D.U.V.R.I.)

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene allegato al presente Capitolato (Allegato “ ”).

Entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima

dell'avvio del servizio, la concessionaria dovrà trasmettere l'Allegato Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta Concorrente, previo sopralluogo obbligatorio presso le sedi interessate.

Successivamente verranno indette delle riunioni per la valutazione congiunta dei rischi connessi alla concessione, al fine della predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze da allegare al contratto.