

REGIONE MARCHE – ASSEMBLEA LEGISLATIVA

SERVIZIO AMMINISTRAZIONE

SCHEMA DI CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL BAR INTERNO DELLA SEDE CONSILIARE “PALAZZO DELLE MARCHE” IN ANCONA, PIAZZA CAVOUR, N. 23

Tra l’**ASSEMBLEA LEGISLATIVA DELLE MARCHE** (di seguito denominata **Assemblea**) con sede in P.zza Cavour, 23 - Ancona, Codice Fiscale n. 80006310421 rappresentata dal Dott. nato a il domiciliato per la carica presso l’**ASSEMBLEA**, in qualità di Dirigente del Servizio Amministrazione

E

il Sig. nato a il e residente a – Via - C.F. in qualità di della Ditta (P. IVA) con sede a in via, di seguito denominato **Gestore**

PREMESSO

che con decreto del dirigente del Servizio Amministrazione n. è stata avviata la procedura di gara per l’affidamento in gestione del bar interno della sede consiliare “Palazzo delle Marche” sito in Ancona – P.zza Cavour, 23;

che con decreto del dirigente del Servizio Amministrazione La gestione del bar è stata definitivamente aggiudicata alla Ditta

che è stato accertato il possesso dei requisiti generali e speciali in capo alla Ditta (acquisita agli atti con prot. n. del)

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

Art. 1

EFFICACIA, NORME REGOLATRICI E DISCIPLINA APPLICABILE

Il presente atto spiega i suoi effetti dalla data della sua sottoscrizione ed ha termine con l’emissione da parte dell’Assemblea dell’atto di verifica di regolare esecuzione del contratto e rispettosa tenuta dei locali e delle attrezzature secondo la disciplina di cui all’articolo 10.

Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente atto.

La seguente documentazione è allegata al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale:

ALLEGATO “A” planimetria dei locali oggetto dell’affidamento

ALLEGATO "B" elenco arredamento ed attrezzature in dotazione ai locali

ALLEGATO "C" Capitolato Tecnico – Prestazionale

ALLEGATO "D" Offerta affidataria

ALLEGATO "E" DUVRI

Il presente atto è regolato gerarchicamente:

1. dalle clausole del presente atto
2. dalle disposizioni dell' Avviso, del Disciplinare di gara, Capitolato Tecnico-Prestazionale
3. dall'Offerta affidataria
4. dal Codice civile.

Art. 2

OGGETTO

Il contratto ha ad oggetto la gestione dell'esercizio del bar, sito all'interno della sede dell'Assemblea, di cui alla planimetria (Allegato "A") ed all'inventario dei beni mobili, (Allegato "B") consistente in somministrazione, vendita e consumo di alimenti, cibi freddi e precotti e bevande in favore del personale dipendente, dei consiglieri regionali, nonché degli utenti e visitatori che frequentano la sede consiliare e che hanno avuto regolare accesso dalla portineria.

Art. 3

DURATA E DECORRENZA

Il contratto avrà una durata di anni due con decorrenza dal, ed è rinnovabile per un altro anno fino ad un massimo di anni tre, salvo disdetta scritta delle parti da comunicarsi almeno sei mesi prima della scadenza. Al momento della consegna dei locali e delle attrezzature verrà redatto apposito verbale in contraddittorio.

Art. 4

CORRISPETTIVO

Il corrispettivo, nell'ammontare del canone annuo pari ad € 6.500,00 (Euro seimilacinquecento) oneri inclusi, dovrà essere versato con bonifico bancario alla Tesoreria dell'Assemblea presso Banca, Via o Piazza Città, IBAN IT in due rate semestrali uguali ed anticipate aventi scadenza al e al

Il canone è soggetto ad aggiornamento sulla base delle variazioni annue dell'indice nazionale I.S.T.A.T. dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. L'aggiornamento avverrà in base al 100% dell'indice I.S.T.A.T.

Il parziale o mancato pagamento del corrispettivo alle scadenze convenute costituisce, sempre e qualunque ne sia la causa, il gestore in mora. Sull'importo delle rate di canone non versate, sarà dovuto un interesse, nella misura legale vigente, senza che questo comporti per l'Assemblea la rinuncia all'esercizio di ogni altra azione per la verificata inadempienza.

Al termine del contratto nessun indennizzo potrà spettare per titolo di avviamento dell'azienda o comunque per qualsiasi altro titolo.

Art. 5

CAUZIONE

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con il presente contratto, il gestore ha presentato una cauzione di € 6.500,00 (pari all'importo di una annualità del canone) che verrà restituita dopo il rilascio dei locali e sarà, invece, incamerata in caso di mancato pagamento delle singole rate di canone.

Il gestore è tenuto a mantenere il deposito definitivo nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto, per cui egli rimane obbligato a reintegrarlo a mano a mano che l'Assemblea dovesse operare su di esso prelevamenti nel corso dell'esecuzione del contratto per fatti connessi al contratto stesso.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto e fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione del contratto e rispettosa tenuta dei locali e delle attrezzature secondo la disciplina di cui all'articolo 10.

Art. 6

SOMMINISTRAZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il gestore deve provvedere a sua cura rischio e spese:

- all'acquisto delle derrate alimentari sotto proprio nome
- al trasporto, sistemazione e custodia negli appositi spazi
- a curare la conservazione, rispettandone le disposizioni di legge in materia
- alla preparazione e somministrazione dei pasti

Il gestore deve garantire la qualità degli ingredienti usati nella preparazione dei pasti e dei prodotti commercializzati nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti in materia, privilegiando i prodotti tipici del territorio, quelli biologici e del commercio equo e solidale.

E' vietato l'utilizzo di cibi già posti in distribuzione.

Non è consentito l'accesso al bar ad utenti esterni all'Assemblea non autorizzati.

Non è consentito parcheggiare nei cortili interni dell'Assemblea fatte salve le soste per il tempo strettamente necessario alle operazioni di carico e scarico anche dei fornitori.

Tutte le ulteriori modalità di esecuzione del servizio sono dettagliatamente descritte nell'allegato Capitolato Tecnico- Prestazionale (ALLEGATO C) .

Art. 7

PREZZI

Il gestore si obbliga a praticare, per i prodotti elencati nell'Offerta affidataria (Allegato "D"), i prezzi ivi offerti. Per i prodotti ulteriori rispetto a quelli di cui all'offerta economica, i prezzi dovranno essere previamente concordati con l'Assemblea e, comunque, ribassati di una percentuale non inferiore al 20% rispetto al prezzo prevalente di mercato.

Tali suddetti prezzi potranno essere aggiornati, a decorrere dal secondo anno contrattuale, sulla base delle variazioni dell'indice nazionale I.S.T.A.T., previa richiesta da inviarsi con raccomandata AR.

L'aggiornamento decorrerà dal mese successivo a quello della richiesta.

Il listino dei prezzi dovrà essere esposto in modo ben visibile per i fruitori del bar.

L'Assemblea si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento al controllo sui prezzi di vendita.

Art. 8

OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore si obbliga a:

- a) osservare tutte le prescrizioni contenute nel presente contratto, nel Capitolato Tecnico- Prestazionale (Allegato C) e nell'Offerta affidataria (Allegato D)
- b) gestire servizi oggetto del presente contratto e le connesse attività con la massima diligenza e responsabilità in modo che l'esercizio avvenga ordinatamente e secondo le buone regole di conduzione e nell'ambito del rispetto delle norme igieniche previste in materia;

- c) non cedere o subaffittare in tutto o in parte l'esercizio, né adibire i locali destinati a bar per un uso diverso da quello contrattuale;
- d) provvedere alla manutenzione ordinaria dell'arredamento e delle attrezzature,
- e) consegnare alla scadenza, o nei casi di risoluzione o recesso del contratto, i locali, gli arredi e le attrezzature di cui, rispettivamente agli allegati A e B, liberi da cose e in perfetto stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso;
- f) accettare, quale corrispettivo, i buoni sostitutivi del servizio di mensa in possesso dei dipendenti regionali, secondo il valore ad essi attribuito, stipulando con la Ditta appaltatrice di tale servizio apposita convenzione;
- g) rispettare l'orario minimo di apertura del bar indicati nel Capitolato Tecnico-Prestazionale;
- h) concordare con l'Amministrazione la chiusura per ferie;
- i) vendere bevande alcoliche, purché limitatamente al solo servizio di banco;
- j) utilizzare l'accesso dal cortile interno della sede consiliare per le operazioni di carico e scarico delle merci;
- k) rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e assumere a suo carico tutti gli oneri relativi. Il Gestore deve attuare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato;
- l) rispettare la vigente normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- m) rispettare le norme vigenti in materia di sicurezza alimentare richieste per la gestione di esercizi pubblici che attuano la vendita, il confezionamento e la somministrazione di generi alimentari (cibi freddi e precotti) e di bevande;
- n) conservare nel massimo ordine i locali assegnatigli e provvedere alle pulizie giornaliere e straordinarie (pavimenti, vetri, infissi, suppellettili, arredi, attrezzature, ecc.);
- o) effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, limitare l'uso della plastica, privilegiando il vetro da recupero, utilizzare prodotti di pulizia il più possibile compatibili con l'ambiente;

p) curare che personale e collaboratori si comportino con la più assoluta urbanità nell'espletamento del servizio e che si presentino in modo decoroso al pubblico.

q) assumere a totale carico senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità civile per i danni a persone e cose, sollevando l'Assemblea da ogni responsabilità a riguardo. A tale scopo il Gestore si impegna a presentare su richiesta dell'Assemblea quietanza di pagamento dei premi relativi alla stipulazione, con una primaria Compagnia di assicurazione di una polizza RCT come richiesto al punto 5 del Capitolato Tecnico-Prestazionale.

r) presentare dietro richiesta dell'Assemblea, il registro riassuntivo degli incassi giornalieri;

Art. 9

ONERI A CARICO DELLE PARTI

Sono a carico del Gestore le spese relative alla manutenzione ordinaria dell'arredamento e delle attrezzature, con obbligo di riconsegnare il tutto al termine del contratto pienamente funzionante, restando a suo carico ogni rischio di gestione.

Qualora il Gestore non provveda puntualmente alle manutenzioni ordinarie, l'Assemblea si riserva la facoltà di provvedere autonomamente agli interventi necessari; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate al Gestore a valere sulla cauzione definitiva.

Eventuali modifiche agli arredi e attrezzature di cui all'allegato B del presente contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Assemblea. In tal caso sarà cura del Gestore provvedere con oneri a proprio carico, agli interventi di modifica.

Previo accordo fra le parti il Gestore, qualora lo ritenesse opportuno, potrà procedere all'acquisto di ulteriori arredi e/o attrezzature con onere a proprio carico conservandone la proprietà.

L'Assemblea assicura la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica e mette a disposizione l'impianto di climatizzazione e una linea telefonica interna; le relative spese sono tutte comprese nel corrispettivo annuo dovuto.

L'Assemblea assicura, inoltre, la fornitura di materiale igienico (carta-asciugamani; carta igienica e sapone) per i servizi igienici riservati all'utenza del bar.

Art. 10

VERIFICA DI REGOLARE ESECUZIONE

Il Direttore dell'esecuzione vigilerà sulla regolare esecuzione del contratto e potrà effettuare anche mediante appositi incaricati, la verifica sull'effettivo utilizzo dei prodotti aggiuntivi, di qualità e dietetici proposti. Lo stesso ha ampio diritto di accesso ai locali del bar e potrà disporre visite ispettive sui luoghi di somministrazione e preparazione dei cibi.

Al termine della gestione il Direttore dell'esecuzione, accertata l'avvenuta regolare esecuzione del servizio e la rispettosa tenuta dei locali e delle attrezzature, redigerà il certificato di regolare esecuzione del contratto.

Alla data di emissione del certificato suddetto, si procederà allo svincolo della cauzione definitiva di cui all'articolo 5.

Art. 11

CAUSE DI RISOLUZIONE

L'accertamento di gravi e reiterate violazioni delle norme di legge, del presente contratto e dei suoi allegati, o il protrarsi di un grave disservizio o il continuo ripetersi del medesimo nella gestione del bar, daranno facoltà all'Assemblea di risolvere il contratto, previa diffida e assegnazione di congruo termine per controdedurre e per ripristinare le condizioni violate, oggetto della contestazione, e comunque con obbligo del Gestore, in caso di risoluzione, di risarcire ogni conseguente danno o spesa.

Costituisce causa di risoluzione di diritto:

- a) mancata comunicazione dell'ubicazione dei locali attrezzati per la preparazione e cottura dei cibi;
- b) continuata non osservanza degli obblighi inerenti il contratto qualora il Gestore sia stato richiamato preventivamente mediante raccomandata A.R. per più di 3 (tre) volte;
- c) il venir meno di uno dei requisiti di cui all'articolo 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e s. m. ed i.;
- d) l'uso dei locali da parte del gestore non conforme alla destinazione contrattuale del bar;
- e) il mancato reintegro della cauzione di cui al precedente art. 5;
- f) la chiusura anche temporanea dell'esercizio senza giustificato motivo o autorizzazione dell'Assemblea, fatta salva l'ipotesi di scioperi della categoria degli addetti purché tempestivamente comunicata all'Assemblea;
- g) la cessione a terzi dei locali;

- h) la mancata o inadeguata conservazione e custodia dei beni causante degrado ai locali e alle attrezzature;
- i) l'asporto o il grave danneggiamento degli arredi e delle attrezzature senza rimessa in pristino;
- j) il mancato rispetto della normativa di cui al Decreto Legislativo n.193/1997, nonché di tutta la normativa vigente concernente la conduzione e l'igiene dei pubblici esercizi;
- k) la vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o, comunque, non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità, senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni.

Art. 12

RECESSO

L'Assemblea si riserva di recedere parzialmente o totalmente in qualunque tempo per motivi di interesse pubblico dal presente contratto avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 codice civile con preavviso mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, di almeno 60 (sessanta) giorni.

Art. 13

MANLEVA

L'Assemblea è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere alla persona del gestore, a suoi dipendenti o ad altre persone da lui incaricate, nell'esercizio della gestione.

Il gestore, che ha in custodia i locali e le attrezzature si rende responsabile dei danni che il suo personale o, comunque persone adibite al servizio, possano arrecare a persone e/o cose dell'Assemblea o a terzi, nonché degli inconvenienti di qualsiasi genere cui detto personale dovesse dare luogo e dei quali fosse chiamata a rispondere l'Assemblea stessa che, fin d'ora, si intende sollevata ed indenne da ogni pretesa.

L'Assemblea non risponde di eventuali debiti relativi a consumazioni non pagate da parte dell'utenza.

Art. 14

SPESE

Ogni spesa inerente e conseguente al presente contratto è a totale carico del gestore.

Art. 15

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Gestore si impegna a rendere tracciabili tutti i movimenti finanziari relativi ai servizi oggetto del presente contratto, osservando puntualmente quanto previsto dall'art. 3, della Legge n.136 del 13/08/2010 e successive modifiche, riportando, per ciascuna transazione, i seguenti riferimenti: CIG 5966032D57.

Art. 16

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. n. 196 del 30/06/2003 e successive modificazioni ed integrazioni i dati forniti dal Gestore sono trattati per le finalità connesse al presente contratto. L'ambito di diffusione dei dati ed il loro utilizzo è quello definito dalla legislazione vigente in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi ed in materia di appalti pubblici. Il trattamento dei dati avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, per il tempo di efficacia del contratto e comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Art. 17

CONTROVERSIE

Per eventuali controversie che dovessero insorgere, le parti di comune accordo, dichiarano che il Foro competente è quello di Ancona.

Fatto, letto e sottoscritto

PER L'ASSEMBLEA

PER LA DITTA

IL DIRIGENTE DEL

SERVIZIO AMMINISTRAZIONE

(Dott.....)

.....

(Sig.)

Le parti di comune accordo, ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del C.C., dichiarano di accettare esplicitamente quanto stabilito agli articoli 2 (Oggetto del contratto); 4 (Corrispettivo); 6 (Somministrazione e Modalità di svolgimento del servizio); 7 (Prezzi); 8 (Obblighi del gestore); 9 (Oneri a carico delle parti); 11 (Cause di risoluzione); 12 (Recesso); 13 (Manleva); 14 (Spese); 15 (Tracciabilità dei flussi finanziari) e 17 (Controversie).

PER L'ASSEMBLEA

IL DIRIGENTE DEL
SERVIZIO AMMINISTRAZIONE
(Dott.)

PER LA DITTA

.....
(Sig

ALLEGATO B AL CONTRATTO

INVENTARIO ARREDI E ATTREZZATURE

Area Bar

N. 1 Vetrina tavola fredda con vetri sagomati concavi, piano di lavoro in acciaio inox, cristallo frontale temperato concavo apribile verso il basso;

N. 1 Banco bar refrigerato a doppio piano, n. 2 sportelli in acciaio inox, n. 1 cassetiera a 2 cassette uguali;

N. 1 Mobile retrobanco neutro profondità dotato di n. 1 lavello ad 1 vasca in acciaio inox saldato sul piano di lavoro, rubinetto miscelatore monocomando a leva;

N. 1 Mobile retro banco per macchina caffè con n. 1 vano neutro a giorno, n. 1 vano chiuso con sportello per alloggio depuratore, vano con tramoggia fondi completa di battifiltro con cassetto inferiore di raccolta e smaltimento;

n. 3 Spalle terminali alte per retrobanco, sagomata, realizzate in laminato,

Area Gastronomia

N. 1 Banco laterale per cassa;

N. 1 Banco gastronomia refrigerato, con vasca incassata, piano di esposizione in acciaio inox con vasca GN, refrigerata a contatto;

N. 1 Banco gastronomia caldo, con vasca incassata, piano di esposizione in acciaio inox con vasca GN, riscaldata a bagnomaria (compresa dotazione di bacinelle e coperchi GN in acciaio inox);

N. 1 Banco appoggio laterale terminale basso a piano, vano neutro a giorno con ripiano intermedio, difesa per banco realizzata con fiancate, frontale e tettino in cristallo;

N. 1 Mobile base retrobanco neutro, completo di n. 1 tramoggia vuoti/rifiuti in acciaio inox.

N. 1 Elemento di raccordo tra basi retrobanchi.

N. 1 Mobile base retrobanco neutro con piani intermedi; n. 1 vano neutro con ripiano intermedio chiusi da sportelli;

Completamenti

Rivestimento pareti e pilastri lineare alto,

Pedana realizzata con struttura in legno, superficie di calpestio in PVC antisdrucchiolo;

Mobili Sala

- N. 1 Mobile distributore vassoi, posate, bicchieri, pane, realizzato in acciaio;
- N. 1 Espositore murale refrigerato per acqua e bibite in genere, a libero servizio;
- N. 1 Mobile condimenti basso;
- N. 2 Carrello doppio di sbarazzo vassoi, 2 parti, realizzato in acciaio inox zincato, caricabile da entrambe le parti;

Laboratorio

- N. 1 Armadio refrigerato a temperatura positiva, 1 porta, refrigerazione ventilata, unità refrigerante monoblocco, temperatura +2/+8°C;
- N. 1 Armadio refrigerato a temperatura negativa, 1 porta, refrigerazione statica, unità refrigerante monoblocco, temperatura -18/-25°C;
- N. 1 Tavolo da lavoro su gambe con alzatina, realizzato in acciaio lunghezza circa cm. 220;
- N. 2 Tavoli da lavoro su gambe con alzatina, realizzato in acciaio lunghezza circa cm 130;
- N. 1 Lavatoio su gambe con alzatina, realizzato in acciaio, con ripiano di fondo, piano di lavoro in acciaio inox con rubinetto miscelatore con comando a leva
- N. 1 Pensile armadiato, realizzato in acciaio, chiuso da ante scorrevoli in acciaio inox;
- N. 1 Pensile scolapiatti armadiato, realizzato in acciaio, chiuso da ante scorrevoli in acciaio inox, con n. 2 gocciolatoi;
- N. 1 Scaffalatura in acciaio inox , a 4 ripiani;
- N. 1 Mobiletto a 2 ante;

Sedute

- N. 15 Tavoli rettangolari dimensioni circa cm 80x60;
- N. 4 Tavoli quadrati dimensioni circa cm 80x80
- N. 46 Sedie con telaio in tubo di metallo verniciato, seduta e schienale in ABS;
- N. 3 Sgabelli da bar con seduta

Attrezzature

- N. 1 Lavabicchieri/lavatazze a cesto tondo rotante;
- N. 1 Fabbricatore ghiaccio a cubetti, a palette rotanti;
- N. 1 Lavastoviglie completa di cesto vassoi.

ASSEMBLEA LEGISLATIVA DELLE MARCHE

SEDE DI PIAZZA CAVOUR

NUOVI LOCALI BAR INTERNO

SCALA 1:100

