

CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE
Servizio Bar - Mensa all'interno della sede dell'Assemblea legislativa delle Marche

1. OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina nel dettaglio le modalità di esecuzione del servizio bar - mensa sito all'interno della sede consiliare "Palazzo delle Marche" – P.zza Cavour, 23 – Ancona e contiene norme integrative del Disciplinare di gara relativamente ai criteri di aggiudicazione della gara.

La gestione del servizio bar - mensa comprende servizi principali e servizi accessori.

2. GESTIONE DEI SERVIZI PRINCIPALI

Il servizio principale si compone di due attività: servizio bar e servizio mensa.

2.1. Servizio Bar

Il bar all'interno del "Palazzo delle Marche" dovrà essere aperto al pubblico nei seguenti orari minimi: dal lunedì al giovedì dalle 7,30 alle 16,30; il venerdì dalle 7,30 alle 16,00 garantendo la somministrazione di cibi e bevande per tutta la fascia oraria.

Presso il bar dovrà essere possibile consumare:

- caffetteria, bevande fredde e calde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta, bibite e bevande analcoliche o a bassa gradazione alcolica;
- panini piccoli e grandi con affettati e anche nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizza bianca e rossa, tramezzini, toast, piadine;
- prodotti da forno e pasticceria;
- spremute di agrumi (secondo stagione);
- yogurt, anche nella variante magra.

I prodotti dovranno essere di ottima qualità di marche conosciute a livello nazionale e non dovranno contenere OGM.

Il listino prezzi dovrà essere esposto in modo ben visibile nel locale.

2.2 Servizio mensa

Il servizio mensa dovrà essere garantito nella seguente fascia oraria minima: dal lunedì al venerdì dalle ore 13.00 alle ore 15.00.

Il servizio prevede l'erogazione media di circa 70/80 pasti giornalieri.

Nel caso di riduzione del numero dei pasti serviti rispetto a quanto predetto, il soggetto affidatario dovrà comunque garantire il servizio senza alcuna richiesta economica all'Assemblea.

Non è consentita la cottura dei cibi all'interno dei locali. I pasti dovranno pervenire già cucinati e preparati.

I pasti dovranno essere veicolati dall'esterno con l'osservanza di tutte le norme di legge in materia di sicurezza alimentare.

La preparazione e la cottura dei cibi devono essere effettuati dal soggetto affidatario esclusivamente all'esterno in locali all'uopo attrezzati che dovranno essere comunicati entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, pena la decadenza dal contratto.

I menù proposti dovranno seguire i criteri di una dieta equilibrata; gli ingredienti usati dovranno essere di prima scelta e non dovranno essere utilizzati prodotti OGM.

La proposta giornaliera dei pasti dovrà prevedere almeno:

- **Un primo** a scelta tra due piatti a base di pasta, riso o altri cereali, conditi anche nelle varianti con verdure o legumi. Comunque tutti i giorni, in aggiunta, dovrà essere proposto un primo

piatto in bianco (pasta e/o riso). Per i primi piatti dovrà essere offerto almeno 1 volta a settimana un primo piatto con pesce e almeno 1 volta a settimana un primo piatto di riso o altri cereali con legumi.

- **Un secondo** a scelta tra due piatti a base di pesce, carne, uova. Comunque tutti i giorni, in aggiunta, dovranno essere proposti un piatto freddo (es: salumi e formaggi; prosciutto e melone; vitello tonnato; uova sode; insalata di pesce; caprese ecc...) e un piatto unico (es: insalatona mista con prosciutto, tonno, formaggi ecc.). Per i secondi piatti dovrà essere offerto almeno 1 volta a settimana un secondo piatto a base di pesce, almeno 2 volte a settimana un secondo piatto a base di carne (1 volta carne bianca e 1 volta carne rossa).
- **Contorni** a scelta tra quattro piatti a base di insalata, ortaggi, verdure fresche, cotte e crude.
- **Pane** o in alternativa grissini o crackers
- **Frutta** di più varietà, preferibilmente di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce (macedonia, spiedini ecc)
- **Dolce** secchi o al cucchiaio
- **Bevande** a scelta fra le seguenti bibite: vino, acqua, birra, altre bibite

Il listino prezzi del servizio mensa dovrà essere esposto in modo ben visibile nel locale.

Il menù giornaliero proposto dovrà essere adeguato sotto il profilo nutrizionale tenendo conto delle porzioni minime giornaliere indicate dall'INRAN (Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione) e di seguito riportate:

GRUPPO DI ALIMENTI	ALIMENTI	PORZIONE (g)
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> latte yogurt formaggio fresco formaggio stagionato 	<ul style="list-style-type: none"> 125 (un bicchiere) 125 (un vasetto) 100 (n. 1 porzione media pari a un panetto) 50 (n. 1 porzione media pari a un ½ pugno)
CARNE, PESCE, UOVA	<ul style="list-style-type: none"> carne fresca salumi pesce uova 	<ul style="list-style-type: none"> 100 (a crudo) (n.1 fetta grande quanto una mano stesa)- 50 (n. 5/6 fette) 150 (a crudo) (n.1 pesce da porzione) un uovo (circa 60 g a crudo)
LEGUMI	<ul style="list-style-type: none"> legumi freschi legumi secchi legumi cotti 	<ul style="list-style-type: none"> 100 (a crudo) (pari a una tazza) 30 (a crudo) (pari a 1/2 tazza) una scodella scarsa
CEREALI E TUBERI	<ul style="list-style-type: none"> pane prodotti da forno pasta o riso * 	<ul style="list-style-type: none"> 50 (pari a n.1 fetta media o n.1 panino piccolo) 50 (pari a 4-5 biscotti/3-4 fette biscottate/n.1 spicchio di torta) 80 (a crudo) (n.1 scodella)

	<ul style="list-style-type: none"> • pasta fresca all'uovo * • pasta fresca ripiena * • patate 	all'orlo) <ul style="list-style-type: none"> • 120 (a crudo) (n.1 scodella all'orlo) • 180 (a crudo) (n.1 piatto colmo) • 200 (a crudo) (n.2 piccole)
ORTAGGI E FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> • insalate • ortaggi • frutta, spremuta o succo senza zucchero 	<ul style="list-style-type: none"> • almeno 50 gr. • almeno 200 gr. • un frutto intero (mela, pera, arancia..) o 2-3 piccoli (albicocce, susine..) o un bicchiere

**in minestra, la porzione è dimezzata.*

Giornalmente dovranno essere offerti almeno i seguenti menù:

- menù completo:** composto da un primo, un secondo e un contorno scelti liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere offerte, acqua 0,5 l., pane, frutta o dolce o yogurt;
- menù parziale 1:** composto da un primo e un contorno scelti liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere offerte, acqua 0,5 l., frutta o dolce o yogurt;
- menù parziale 2:** composto da un secondo e un contorno scelti liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere offerte, acqua 0,5 l., pane, frutta o dolce o yogurt.

Le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo.

L'Assemblea potrà intervenire sulla grammatura dei cibi somministrati e sulle modalità di preparazione dei medesimi e chiedere in proposito modificazioni ed aggiustamenti nei limiti degli usi praticati.

Le stoviglie e i contenitori utilizzati per la somministrazione dei cibi e bevande dovranno essere prodotti con materiali riutilizzabili (ceramica, porcellana, vetro, metallo, acciaio inox ecc...). Potranno essere utilizzati materiali monouso o in plastica per i contenitori da asporto per i quali non potranno essere richiesti aumenti di prezzo.

Dovranno essere forniti e approntati a cura e spese del soggetto affidatario tovagliette di carta monouso per i vassoi, tovaglioli di carta, stuzzicadenti monoporzioni e condimenti aggiuntivi per i cibi (quali ad esempio sale, pepe, olio, aceto, maionese e altre salse o spezie varie).

Sarà cura del personale addetto al servizio provvedere alla pulizia dei tavoli nell'intervallo di utilizzo fra un utente e l'altro.

3. GESTIONE DEI SERVIZI ACCESSORI E COMPLEMENTARI

I servizi accessori e complementari si compongono di due attività: bar aula consiliare e servizio di catering.

3.1. Bar Aula consiliare

Il servizio di bar dovrà essere svolto con le stesse caratteristiche di cui al punto 2.1 anche presso l'Aula consiliare sita in Ancona- Via Tiziano 44 - durante le sedute del Consiglio regionale, in accordo con gli uffici competenti dell'Assemblea Legislativa (di norma una volta la settimana) garantendo un'apertura del bar almeno un'ora prima dell'inizio della seduta e sino a un'ora dopo la

fine della seduta). Il calendario delle sedute del Consiglio regionale nonché i relativi orari di massima saranno comunicati dai competenti uffici.

Presso la sede di Via Tiziano 44 dovrà essere garantito nei giorni di seduta del Consiglio regionale, il “servizio Lunch” che dovrà essere composto da due primi piatti a scelta; un secondo, un contorno, dolce e caffè.

Resta inteso che nei giorni di apertura del bar di Via Tiziano, il servizio bar-mensa di P.zza Cavour 23 dovrà essere garantito con le stesse condizioni e modalità del presente Capitolato.

3.2. Servizio catering

L'Assemblea potrà richiedere, in via non esclusiva, l'espletamento di servizi accessori e supplementari di catering (coffee break e merende) da effettuarsi in locali definiti dall'Assemblea in occasione di congressi, meeting, eventi speciali, celebrazioni e occasioni diverse anche in giorni festivi e prefestivi.

Il servizio di **coffee break** dovrà essere composto da:

- bevande: acqua, cocktail, bevande alcoliche e analcoliche, aperitivi, caffetteria;
- cibi: pizzette, tartine, salatini, sandwich, finger food e pasticceria mignon.

Il servizio dovrà essere fatturato all'Assemblea legislativa secondo i prezzi indicati in sede di gara o già concordati. A tal fine nel Modulo di offerta economica dovrà essere indicato il prezzo base per persona riferito ad eventi fino a 70 persone e ad eventi fino a 150 persone.

Il servizio di **merende** per circa 60/70 ospiti (studenti e insegnanti) dovrà essere composto da:

- un sandwich, un pezzo di pizza bianca e rossa e un dolce (per ogni studente);
- 4 bottiglie da 1 litro di succhi di frutta, 1 caraffa di latte, 1 caraffa di caffè, tè, 4 bottiglie di acqua da 1,5 litri.

Il servizio dovrà essere fatturato all'Assemblea legislativa secondo i prezzi indicati in sede di gara o già concordati. A tal fine nel Modulo di offerta economica dovrà essere indicato il prezzo base per persona.

4. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gestione del bar-mensa, oggetto della gara, sarà affidata al soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base dei seguenti elementi:

1. Offerta economica per un punteggio massimo di 40
2. Offerta tecnica per un punteggio massimo di 60

4.1 L'offerta economica dovrà essere formulata mediante indicazione del prezzo offerto, che potrà essere pari o inferiore ai prezzi massimi indicati, per ogni prodotto nel sotto riportato listino. I prezzi proposti dovranno essere comprensivi di IVA. Punteggio massimo 40

PRODOTTI	PREZZO MASSIMO (€)	COEFFICIENTE/1000
caffè espresso	0,90	80
cappuccino	1,20	20
camomilla/the	1,35	5
caffè d'orzo in tazza grande	1,10	10
bibite in bottiglia o lattina cl.33	2,00	10

succhi di frutta in bottiglia o lattina cl 20	2,00	20
bicchiere di acqua minerale	0,20	6
acqua minerale in bottiglia lt.0,5	0,50	60
acqua minerale in bottiglia lt.1,5	1,00	40
birra in lattina cl.33	2,00	10
spremuta di agrumi (1 bicchiere)	2,50	10
brioche/pasta	0,90	80
1 porzione di dolce (crostata, torta, ...)	1,50	10
toast piccolo	1,50	20
piadina farcita	3,00	20
sandwich	0,90	40
tramezzino	1,20	20
panino piccolo (tipo rosetta) farcito	2,00	20
panino grande (tipo sfilatino) farcito	3,00	30
1 pezzo pizza bianca	0,80	30
1 pezzo pizza rossa	1,00	30
yogurt bianco/frutta (gr.125)	1,50	10
Primo piatto	4,00	30
Primo piatto pasta fresca	4,50	25
Primo piatto in bianco	3,00	10
Secondo piatto carne	4,50	30
Secondo piatto pesce	5,00	20
Piatto freddo	4,50	35
Piatto unico	5,00	35
Contorno	2,50	20
Panino vuoto	0,50	5
Frutta (un frutto intero o 2-3 piccoli)	1,00	10
Macedonia (1 porzione)	2,50	25
Dolce al cucchiaino (1 porzione)	3,00	10
menù completo	8,50	40
menù parziale 1	6,50	34
menù parziale 2	7,00	40
Coffee break fino a 70 persone (prezzo base a persona)	6,00	10
Coffee break fino a 150 persone (prezzo base a persona)	5,50	10
Merende fino a 70 persone (prezzo base a persona)	4,00	30

Il valore dell'offerta di ciascuna Ditta partecipante sarà determinato dalla media ponderata dei prezzi dei prodotti sopra elencati (sommatoria dei prezzi offerti moltiplicati per i relativi coefficienti diviso 1000).

Il massimo punteggio (40 punti) verrà attribuito alla Ditta che avrà ottenuto il valore più basso.

Il punteggio per gli altri concorrenti verrà valutato secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = 40 \times \frac{\text{valore più basso}}{\text{valore dell'offerta di ciascuna Ditta}}$$

Si precisa, inoltre, che, a norma dell'articolo 7 dello Schema di contratto:

- i prezzi di vendita dei prodotti sopra elencati potranno essere aggiornati, a decorrere dal secondo anno contrattuale, sulla base delle variazioni dell'indice nazionale ISTAT, previa richiesta da inviarsi con raccomandata AR. L'aggiornamento decorrerà dal mese successivo a quello della richiesta;
- i prodotti ulteriori rispetto a quelli di cui al sopracitato elenco, dovranno essere commercializzati ad un prezzo previamente concordato con l'Assemblea Legislativa e, comunque, ribassato di una percentuale non inferiore al 20% rispetto al prezzo prevalente di mercato.

4.2. L'offerta tecnica, con l'attribuzione di un punteggio massimo di 60 punti, verrà valutata tenendo conto dei seguenti elementi:

- a) proposte aggiuntive e migliorative inerenti il servizio e utilizzo di prodotti di qualità,** volte a valutare le offerte da un punto di vista qualitativo con l'attribuzione di un **punteggio massimo di 48 punti;**
- b) esperienze lavorative** con l'attribuzione di un **punteggio massimo di 10 punti;**
- c) possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008** con l'attribuzione di un **punteggio massimo di 2 punti**

Nella voce **proposte aggiuntive e migliorative inerenti il servizio e l'utilizzo di prodotti di qualità**, di cui al punto a), verrà attribuito massimo **48 punti** e la valutazione riguarderà:

- fornitura di ulteriori prodotti non menzionati nell'elenco sopra riportato mediante l'attribuzione di 0,50 punti per ogni prodotto **fino ad un massimo di punti 20** Non verranno presi in considerazione prodotti analoghi o sucedanei di quelli di cui all'elenco dell'Offerta economica. Per ogni categoria di prodotto ulteriore come snacks, gelateria, gomme, caramelle, cioccolateria, alcolici digestivi, ecc... potranno essere indicati fino a 4 voci con l'attribuzione di un punteggio massimo di 2 punti (per esempio nella categoria "gelateria" possono essere specificati n. 4 tipi di gelato: cono, coppetta, cremino, ghiacciolo);
- utilizzo di materie prime di particolare qualità (es.: prodotti di qualità certificata DOP, DOC, IGT, prodotti tipici locali c.d. filiera corta, prodotti biologici) con l'attribuzione di 0,50 punti per ogni prodotto proposto fino a un massimo di **punti 10;**
- fornitura e utilizzo di prodotti dietetici (es: prodotti integrali, senza glutine, privi di lattosio ecc..) mediante l'attribuzione di 0,50 punti per ogni prodotto proposto **fino a un massimo di punti 8;**
- proposte migliorative rispetto ai contenuti minimi previsti nel presente Capitolato (es: più menù convenzionali; più scelte fra i tipi di piatti; proposta di piatti tipici nazionali e internazionali) mediante attribuzione di un punto per ogni miglioria proposta **fino a un massimo di punti 10.**

L'Amministrazione effettuerà, mediante appositi incaricati, la verifica sull'effettivo utilizzo dei prodotti aggiuntivi, di qualità e dietetici proposti in sede di gara anche mediante visite ispettive sui luoghi di somministrazione e preparazione dei cibi.

Nella voce **“esperienze lavorative”**, di cui al punto b), verrà attribuito un **punto per ogni anno di attività** in settori relativi alla somministrazione di bevande e alimenti (ristorante, pizzerie e affini, bar-mensa) fino a un **massimo di punti 10**.

Le frazioni di anno verranno computate per intero se superiori a sei mesi.

Non verrà attribuito alcun punteggio alle sole attività di bar

Nella voce **“certificazione di qualità”**, di cui al punto c), verrà attribuito un punteggio **di 2 punti** in caso di possesso da parte della Ditta concorrente della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008.

La gestione verrà affidata alla Ditta che, sommati i punteggi ad essa attribuiti in sede di valutazione dell'offerta economica e tecnica, avrà ottenuto il punteggio più alto.

L'Assemblea Legislativa si riserva la facoltà di valutare la congruità di qualsiasi offerta che, anche in base ad elementi specifici, appaia anomala.

L'Assemblea Legislativa si riserva, in caso di risoluzione contrattuale, anche nel caso di non superamento del periodo di prova, di rivolgersi alla ditta seconda in graduatoria.

Si precisa che la presentazione dell'offerta non vincola in alcun modo l'Assemblea Legislativa che si riserva di non assegnare la gestione o di assegnarla anche in presenza di una sola offerta.

5. DANNI E ASSICURAZIONI

La Ditta affidataria assume 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 la ditta affidataria dovrà stipulare, con una primaria Compagnia di assicurazione una polizza RCT a copertura dei rischi derivanti dall'attività oggetto della gara, per un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00). Nella stessa dovranno essere inclusi anche i danni derivanti da intossicazione alimentare.

La copertura deve essere totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella della concessione.