



Luogo di emissione	Numero: 362/ARFC	Pag.
Ancona	Data: 09/11/2017	1

DECRETO DEL DIRIGENTE
ARE RISORSE FINANZIARIE E STRUMENTALI
N. 362/ARFC DEL 09/11/2017

Oggetto: AVVIO PROCEDURA AI SENSI DELL'ART. 36 DEL D. LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR MENSA DELL'ASSEMBLEA LEGISLATIVA DELLE MARCHE – CIG: Z7D206E243.

IL DIRIGENTE
ARE RISORSE FINANZIARIE E STRUMENTALI

- . . . -

VISTO il documento istruttorio, riportato in calce al presente decreto, dal quale si rileva la necessità di emanare il presente atto;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente decreto;

VISTO l'art. 10 della L.R. 30.06.2003, n.14;

VISTA la deliberazione UdP n. 469/73 del 16.01.2017 "Bilancio finanziario gestionale 2017/2019 del Consiglio-Assemblea legislativa regionale;

- D E C R E T A -

1. di affidare, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, alla Ditta New Generation Srl con sede legale in Via Matoto, 11 – Soverato (CZ) - C.F. e P.I. 03255870796 - il servizio di gestione del bar/mensa ubicato all'interno dell'Aula consiliare, sita in Ancona – via Tiziano 44 (Palazzo Leopardi) e del bar ubicato all'interno della sede consiliare sita in Ancona – P.zza Cavour, 23 (Palazzo delle Marche), alle medesime condizioni di cui al contratto Rep. 19710 (Reg. int. 2016/345) stipulato in data 04/10/2016 dalla Giunta regionale con la Ditta medesima, per l'affidamento quinquennale del servizio di gestione dei bar e della mensa ubicati presso le sedi di Via Tiziano 44 – Ancona;
2. di stabilire che il servizio presso le sedi consiliari decorrerà dal 01/01/2018 e terminerà il 24/10/2021, data di scadenza del servizio mensa presso la Giunta regionale;
3. di approvare l'allegato schema di Capitolato tecnico prestazionale che, allegato sotto la lettera A per farne parte integrante e sostanziale del presente atto, contiene le modalità di espletamento del servizio presso i bar delle due sedi consiliari;
4. di stabilire che l'affidatario dovrà corrispondere all'Assemblea legislativa un corrispettivo annuo forfettario di € 1.200,00 a titolo di canone per l'utilizzo dei locali e degli arredi di proprietà dell'Amministrazione regionale, per un ammontare presunto della concessione pari a € 4.800,00



Luogo di emissione	Numero: 362/ARFC	Pag.
Ancona	Data: 09/11/2017	2

(€ 1.200,00 x 4 anni);

5. di nominare quale Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016, la Dott.ssa Barbara Raponi in qualità di Responsabile della A.P. Contratti della Stazione appaltante;
6. che in attuazione dell' articolo 3 della legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, integrato e modificato dalla legge 217/2010, nonché sulla base delle indicazioni emanate dalle determinazioni dell'AVCP n. 8 del 18/11/2010 e n. 10 del 22/12/2010, per la procedura in oggetto, si è provveduto a richiedere il seguente Smart **CIG: Z7D206E243**;
7. Dal Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenza (DUVRI) redatto dal Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Assemblea in data 05/10/2017 (prot. n. 776148 del 12/10/2017) i costi per i rischi da interferenza di cui al comma 3 bis dell'art. 26 del n. 81/2008 come modificato dal D.Lgs n. 106/2009 sono stati quantificati in € 0,00;
8. di stabilire che il responsabile della A.P. Contratti vigilerà sull'esatta esecuzione degli obblighi contrattuali e curerà i rapporti con la Ditta affidataria;
9. di prendere atto che dal presente decreto non deriva alcun onere di spesa a carico del Bilancio dell'Assemblea legislativa;
10. di stabilire che l'Area delle risorse Finanziarie e Strumentali porrà in essere tutti gli adempimenti necessari all'esecuzione del presente decreto compresa la sottoscrizione del relativo contratto.

IL DIRIGENTE
AREA DELLE RISORSE
FINANZIARIE E STRUMENTALI
(Massimo Misiti)

- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -

In data 19/01/2018 scadrà la convenzione Repertorio telematico n. 1/2015 (Reg. int. 1135 del 30/04/2015) per la gestione del servizio bar-mensa dell'Aula consiliare sita in Ancona – Via Tiziano (Palazzo Leopardi) e del bar/mensa all'interno della sede consiliare di P.zza Cavour, 23 – Ancona (Palazzo delle Marche), stipulata con la Ditta “Serenissima Ristorazione SpA” di Vicenza - C.F. e P.I. 01617950249 - vincitrice della procedura di gara aggiudicata con decreto del dirigente dell'allora Servizio Amministrazione n. 160/SAC del 23/10/2014.

Con nota in data 01/06/2017 (acquisita agli atti con prot. n. 3571 del 06/06/2017) la Ditta “Serenissima Ristorazione SpA” comunicava la impossibilità di accettare eventuali proroghe del servizio di bar/mensa



Luogo di emissione	Numero: 362/ARFC	Pag.
Ancona	Data: 09/11/2017	3

rivelatosi sempre meno remunerativo a causa della scarsa affluenza di utenza e del conseguente mancato introito economico.

Con successiva nota del 09/10/2017 (acquista agli atti con prot. n. 6268 del 10/10/2017) la stessa ha chiesto la cessazione anticipata del servizio a far data dal 22/12/2017 in concomitanza con la chiusura dei locali per le festività natalizie, fermo restando il pagamento del canone fino alla data di scadenza del 19/01/2018.

Con nota prot. n. 773298 del 25/07/2017, il dirigente dell'Area delle risorse finanziarie e strumentali, a seguito della prima nota del 01/06/2017, aveva inviato al Segretario generale dell'Assemblea una relazione illustrativa nella quale evidenziava tutte le problematiche emerse nel corso degli anni nell'espletamento del servizio mensa, che hanno portato alla risoluzione anticipata di due precedenti contratti e alla richiesta di cessazione del vigente contratto da parte dell'attuale Gestore. Dalla suddetta relazione si evince che il principale ostacolo alla perfetta riuscita del servizio è la totale mancanza di locali idonei da adibire a cucina. Fino ad oggi le Ditte affidatarie si sono dovute organizzare con la somministrazione di pasti precotti o cotti altrove, a scapito della qualità e della varietà dei cibi, e con spese di gestione sempre più difficilmente sostenibili.

Mancando dunque i presupposti per l'affidamento in gestione del servizio mensa (idonei locali per la cottura dei cibi), non si ritiene di indire una procedura ad evidenza pubblica per l'individuazione di un nuovo Gestore. L'unica soluzione prospettata, nel tentativo di mantenere comunque un servizio di ristorazione presso il bar dell'Aula consiliare di via Tiziano nei giorni in cui si riunisce il Consiglio, è stata quella di avvalersi della Ditta New Generation Srl di Soverato (CZ), affidataria del servizio mensa presso la Giunta regionale, che dispone di idonei locali per la preparazione dei cibi proprio all'interno del medesimo Palazzo di via Tiziano.

Con nota del 31/07/2017 (acquisita agli atti con prot. n. 4895 in data medesima) La Ditta New Generation Srl, all'uopo contattata, facendo seguito al sopralluogo e al colloquio avvenuto in data 26/07/2017 presso gli uffici dell'Assemblea, ha accettato di effettuare il servizio presso il bar/mensa di via Tiziano e si è dichiarata, altresì, disponibile all'effettuazione del servizio presso il bar all'interno del Palazzo delle Marche, alle medesime condizioni di cui al contratto stipulato con la Giunta regionale per il servizio di bar/mensa presso le sedi di via Tiziano.

La possibilità di mantenere funzionante anche il bar interno di P.zza Cavour, avvalendosi della ditta New Generation Srl, è stata valutata positivamente tenuto conto della distanza minima fra Giunta e Consiglio che consentirebbe di far arrivare i pasti appena cucinati. La fruizione di detto servizio potrà così garantire anche ai dipendenti del Consiglio la qualità e la varietà di cui usufruiscono i colleghi della Giunta regionale.

Come richiesto dall'Ufficio di Presidenza con determinazione n. 523 del 31/07/2017 (Cfr. nota prot. n. 5142 del 08/08/2017) gli orari minimi di funzionamento garantiti saranno i seguenti:

Bar interno al Palazzo delle Marche: tutti i giorni dal lunedì al venerdì (escluso feste infrasettimanali) dalle ore 7.30 alle ore 16.30; il servizio mensa sarà funzionante dalle ore 13,00 alle ore 15.00.

Bar interno Aula consiliare di Via Tiziano: tutti i giorni in cui si riunisce il Consiglio regionale o in occasione di altri eventi dalle ore 8.30 e fino a un'ora dopo la chiusura della seduta.

La Ditta garantirà gli stessi menù giornalieri già applicati alla Giunta regionale. I prezzi dei prodotti

Luogo di emissione	Numero: 362/ARFC	Pag.
Ancona	Data: 09/11/2017	4

erogati al banco saranno gli stessi già applicati al bar della Giunta regionale.

Il servizio decorrerà dal 01/01/2018 e fino alla scadenza del contratto stipulato con la Giunta regionale prevista per il 04/10/2021.

Le condizioni e le modalità di espletamento del servizio sono contenute nello schema di Capitolato tecnico prestazionale che allegato al presente atto sotto la lettera "A" ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'affidatario dovrà corrispondere all'Assemblea legislativa un corrispettivo annuo forfettario di € 1.200,00 a titolo di canone per l'utilizzo dei locali e degli arredi di proprietà dell'Amministrazione regionale.

Alla luce di quanto sopra esposto occorre affidare, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, alla Ditta New Generation Srl con sede legale in Via Matoto, 11 – Soverato (CZ) - C.F. e P.I. 03255870796 - il servizio di gestione del bar/mensa all'interno dell'Aula consiliare sita ad Ancona – via Tiziano e del bar/mensa all'interno della sede consiliare sita in Ancona – P.zza Cavour, 23, alle condizioni di cui al contratto Rep. 19710 (Reg. int. 2016/345) stipulato dalla Giunta regionale in data 04/10/2016 con la Ditta medesima, per il periodo dal 01/01/2018 al 24/10/2021.

I competenti uffici dell'Area delle risorse Finanziarie e Strumentali potranno in essere tutti gli adempimenti necessari all'esecuzione del presente decreto.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Barbara Raponi)

- ALLEGATI -

ALLEGATO A (Capitolato tecnico-prestazionale)

ALLEGATO A

CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE

Servizio Bar - Mensa all'interno della sede consiliare sita in Ancona - P.zza Cavour, 23 (Palazzo delle Marche) e all'interno dell'Aula consiliare sita in Ancona - Via Tiziano 44 (Palazzo Leopardi) - CIG Z7D206E243.

1. OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina nel dettaglio le modalità di esecuzione del servizio bar - mensa sito all'interno della sede consiliare sita in Ancona - P.zza Cavour, 23 (Palazzo delle Marche) e all'interno dell'Aula consiliare sita in Ancona Via Tiziano 44 (Palazzo Leopardi).

L'Amministrazione metterà a disposizione i propri locali già arredati ed attrezzati per lo svolgimento della sola attività del bar, poiché a causa della inidoneità degli stessi, non è consentita la cottura dei cibi al loro interno. I pasti dovranno pertanto pervenire già cucinati e preparati.

Sono a carico dell'Amministrazione le utenze relative alla fornitura di acqua ed energia elettrica.

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 dal lunedì al venerdì (escluse le feste infrasettimanali) con il seguente orario minimo: dal dalle ore 7,30 alle ore 16,30 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.

I prezzi dei prodotti erogati al bar di P.zza Cavour saranno gli stessi già applicati al bar della Giunta regionale.

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



Luogo di emissione	Numero: 362/ARFC	Pag.
Ancona	Data: 09/11/2017	6

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.

Non è consentita la cottura dei cibi all'interno dei locali. I pasti dovranno pervenire già cucinati e preparati presso i locali adibiti a cucina della Giunta regionale ubicati all'interno del Palazzo Leopardi di Via Tiziano 44 – Ancona con l'osservanza di tutte le norme di legge in materia di sicurezza alimentare.

Dovranno essere previsti i seguenti Menù attualmente proposti alla mensa della Giunta regionale e con applicazione degli stessi prezzi.

Un menù del giorno a scelta ad € 7,20 comprendente: 1 primo + 1 secondo + 1 contorno + pane + frutta/yogurt + bevanda self;

Un Menù del giorno ad € 6,75 comprendente 1 primo +1 secondo + 1 contorno + pane + frutta/yogurt + bevanda self;

Un Menù ridotto comprendente 1 primo o 1 secondo + 1 contorno + pane + frutta/yogurt + bevanda self;

Un Menù insalatona ad € 4,95 comprendente 1 insalatona + 1 bevanda self + frutta/yogurt;

Un Menù Pizza ad € 5,00 comprendente 1 trancio di pizza + patatine fritte + 1 bevanda self;

Un Piatto Unico ad € 6,00 comprendente tris di assaggi a scelta + pane + 1 bevanda self;

Qualsiasi variazione di prezzo o di composizione dei menù sopra indicati dovranno essere preventivamente concordati con l'Amministrazione.

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

Dovranno essere garantiti, altresì, piatti freddi fuori menù con prodotti di prima scelta fino al prezzo massimo di € 6,00.

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

Dovranno essere forniti e approntati a cura e spese del Gestore tovaglie 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.

2.3 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 dalle ore 8.30 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.



Luogo di emissione	Numero: 362/ARFC	Pag. 7
Ancona	Data: 09/11/2017	

I prezzi dei prodotti erogati al bar dell'aula consiliare potranno subire una lieve maggiorazione rispetto al listino prezzi della Giunta regionale fino a un massimo di € 0,10.

Presso la sede di Via Tiziano 44 dovrà essere garantito nei giorni di seduta del Consiglio regionale, il "servizio Lunch" dalle ore 13.00 alle ore 15.00 e dovranno essere proposti i seguenti Menù:

Un menù del giorno a scelta ad € 7,20 comprendente: 1 primo + 1 secondo + 1 contorno + pane + frutta/yogurt + bevanda self;

Un Menù del giorno ad € 6,75 comprendente 1 primo + 1 secondo + 1 contorno + pane + frutta/yogurt + bevanda self;

Un Menù ridotto comprendente 1 primo o 1 secondo + 1 contorno + pane + frutta/yogurt + bevanda self;

Un Menù insalatona ad € 4,95 comprendente 1 insalatona + 1 bevanda self + frutta/yogurt;

Dovranno essere garantiti, altresì, primi e secondi piatti di qualità superiore, al prezzo massimo di € 8,00 ciascuno e contorni al prezzo massimo di € 300 a porzione che dovranno essere proposti con apposito menù da collocare presso la postazione di ciascun consigliere. I piatti scelti potranno essere ordinati entro le ore 10.30.

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. GESTIONE DEI SERVIZI ACCESSORI E COMPLEMENTARI

3.1 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 un prezzo base per persona da concordare per eventi fino a 70 persone e per 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 da concordare.

3.2 Fornitura di acqua minerale

Il Gestore dovrà provvedere, altresì, alla fornitura di acqua minerale in bottiglie da mezzo litro da distribuire sulle postazioni di ciascun consigliere in occasione delle sedute del Consiglio regionale.



Luogo di emissione	Numero: 362/ARFC	Pag.
Ancona	Data: 09/11/2017	8

4. SOMMINISTRAZIONE E MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

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.

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

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.

5. OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore si obbliga a:

- a) osservare tutte le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico-Prestazionale e nel contratto n. Rep. 19710 (Reg. int. 2016/345) e del relativo Capitolato tecnico, sottoscritto in data 04/10/2016 con la Giunta regionale;
- 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) consegnare alla scadenza, o nei casi di risoluzione o recesso del contratto, i locali, gli arredi e le attrezzature liberi da cose e in perfetto stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso;
- e) accettare, quale corrispettivo, i buoni sostitutivi del servizio di mensa in possesso dei dipendenti regionali, secondo il valore ad essi attribuito;
- f) rispettare l'orario minimo di apertura dei bar indicati nel Capitolato Tecnico-Prestazionale;
- g) concordare con l'Amministrazione la chiusura per ferie;
- h) vendere bevande alcoliche, purché limitatamente al solo servizio di banco;
- i) utilizzare l'accesso dal cortile interno della sede consiliare per le operazioni di carico e scarico delle merci;
- j) 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;
- k) rispettare la vigente normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- l) 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;

Luogo di emissione	Numero: 362/ARFC	Pag.
Ancona	Data: 09/11/2017	9

- m) conservare nel massimo ordine i locali assegnatigli e provvedere alle pulizie giornaliere e straordinarie (pavimenti, vetri, infissi, suppellettili, arredi, attrezzature, ecc.);
- n) 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;
- o) 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;
- p) 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 9 del Capitolato Tecnico-Prestazionale;
- q) presentare dietro richiesta dell'Assemblea, il registro riassuntivo degli incassi giornalieri;

6. UTILIZZO DEI LOCALI

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 n. 1 del presente Capitolato 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, inoltre, la fornitura di materiale igienico (carta asciugamani; carta igienica e sapone) per i servizi igienici riservati all'utenza del bar.

7. COMMISSIONE DI VIGILANZA

L'Assemblea istituirà con apposito atto la Commissione di vigilanza (Commissione Mensa e Bar) nominando 3 soggetti appartenenti alle Rappresentanze Sindacali Unitaria (RSU) interna, incaricata di verificare periodicamente, di norma con cadenza trimestrale, la qualità e la rispondenza del servizio proposto agli utenti. La Commissione avrà inoltre la facoltà di procedere in ogni tempo a ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi e alle bevande somministrate, sia con riguardo alla cura e alla pulizia dei locali e delle attrezzature. La medesima facoltà è riconosciuta al Direttore dell'esecuzione. La Commissione di vigilanza riferirà gli esiti delle attività di propria competenza, debitamente verbalizzate, in maniera dettagliata e secondo le modalità operative che verranno stabilite nel provvedimento di istituzione della Commissione, al Direttore dell'esecuzione del contratto. L'attività della Commissione di vigilanza opererà con le modalità stabilite all'articolo 9 del contratto n.



Luogo di emissione	Numero: 362/ARFC	Pag.
Ancona	Data: 09/11/2017	10

Reg. int. 2016/345 Rep. 19710 (Rappresentanti delle parti) e potrà operare in collaborazione con la commissione di vigilanza nominata dalla Giunta regionale.

8. 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.

9. DANNI E ASSICURAZIONI

Il Gestore 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 il gestore 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 del contratto.

Allegati:

1. Elenco arredi;
2. Planimetria P.zza Cavour;



ALLEGATO 1

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. 1 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



Luogo di emissione	Numero: 362/ARFC	Pag. 13
Ancona	Data: 09/11/2017	

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

