



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 1
Ancona	Data: 23/10/2014	

**DECRETO DEL DIRIGENTE DEL
SERVIZIO AMMINISTRAZIONE
N. 160/SAC DEL 23/10/2014**

Oggetto: AVVIO PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO BAR-MENSA ALL’ INTERNO DELLA SEDE CONSILIARE “PALAZZO DELLE MARCHE” SITO IN ANCONA – P.ZZA CAVOUR, 23. CIG 5966032D57.

**IL DIRIGENTE DEL
SERVIZIO AMMINISTRAZIONE**

- . . . -

VISTO il documento istruttorio, riportato in calce al presente decreto, dal quale si rileva la necessità di avviare una procedura aperta per l’affidamento in gestione del servizio di bar-mensa all’interno della sede consiliare “Palazzo delle Marche” sito in Ancona- P.zza Cavour, 23;

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 determinazione dell’Ufficio di Presidenza assunta nella seduta n. 172 del 24/06/2014;

- D E C R E T A -

1. di indire una procedura di gara per l’affidamento in gestione del servizio bar-mensa all’interno della sede consiliare “Palazzo delle Marche” sito in Ancona – P.zza Cavour, 23, consistente in somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande in favore del personale dipendente, dei consiglieri regionali, nonché degli utenti e visitatori che frequentano la sede consiliare;
2. di approvare, a tal fine, i seguenti documenti di gara: Avviso di gara; Disciplinare di gara; Capitolato Tecnico-Prestazionale; Schema di contratto; Duvri; Modello di istanza di partecipazione; Modulo per la presentazione dell’offerta affidataria, i cui schemi, allegati rispettivamente sotto le lettere A); B), C); D); E); F) e G) costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto e contengono tutte le norme, le caratteristiche e le condizioni della gara di cui al punto 1.;



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 2
Ancona	Data: 23/10/2014	

3. di stabilire che il contratto avrà una durata biennale con decorrenza presumibilmente dal 01.01.2015, rinnovabile per un altro anno, e quindi con una durata massima di 3 (tre) anni per un valore presunto della concessione pari a € 195.000,00, tenuto conto della media degli incassi giornalieri della Ditta attualmente affidataria;
4. di stabilire che la Ditta affidataria (gestore) dovrà corrispondere un canone annuo pari a € 6.500,00 (oneri inclusi), soggetto ad aggiornamento ISTAT, mediante versamento con bonifico bancario delle somme alla Tesoreria dell'Assemblea Legislativa delle Marche;
5. di stabilire che la gestione del bar verrà affidata al soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base degli elementi dettagliatamente indicati nel Capitolato Tecnico-Prestazionale (All. C) e potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta conveniente o idonea in relazione alla natura del contratto;
6. di stabilire che l'Avviso di gara sarà pubblicato nel BUR della Regione Marche e nell'Albo Pretorio del Comune di Ancona, oltre che sul sito web dell'Assemblea legislativa e che gli effetti giuridici connessi alla pubblicità decorrono dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche;
7. di prendere e dare atto che il contributo a carico della Stazione Appaltante a favore dell'autorità di Vigilanza per i Contratti Pubblici (AVCP) previsto dalla legge 266/2005 è pari ad € 225,00 così come stabilito dall'Autorità medesima con deliberazione del 05 Marzo 2014, provvedendo con successivo atto all'assunzione del relativo impegno di spesa all'afferente capitolo del bilancio dell'assemblea per l'anno di competenza;
8. di stabilire che i rapporti con la ditta aggiudicataria saranno curati dal Responsabile della P.O. R.S.P.P. Beni e Servizi che vigilerà sull'esecuzione del contratto;
9. di stabilire che i competenti uffici del Servizio Amministrazione potranno in essere tutti gli adempimenti necessari all'esecuzione del presente atto, compresa l'aggiudicazione alla ditta vincitrice e la sottoscrizione del relativo contratto.

IL DIRIGENTE
DEL SERVIZIO AMMINISTRAZIONE
(Dott. Massimo Misiti)



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 3
Ancona	Data: 23/10/2014	

- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -

In data 31/12/2014 scadrà il contratto per la gestione del servizio del bar-mensa all'interno della sede all'interno della sede dell'Assemblea legislativa di P.zza Cavour, 23, - Ancona - affidato alla Ditta Cantarini A. & Serboiu E. s.n.c., subentrata alla Ditta ASSAM di Cantarini Andrea a seguito di conferimento di quest'ultima (Cfr. decreto n. 129/ASA del 17/02/2011 e decreto n. 48/SAC del 07/03/2014).

L'Ufficio di Presidenza con determinazione assunta nella seduta n. 172 del 24/06/2014, ha incaricato il Servizio Amministrazione di indire una nuova gara per l'affidamento di detto servizio consistente nella somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande in favore del personale dipendente, dei consiglieri regionali, nonché degli utenti e visitatori che hanno avuto regolare accesso alla sede consiliare.

Il contratto avrà una durata biennale, con decorrenza presumibilmente dal 01.01.2015, rinnovabile per un altro anno, e quindi con una durata massima di 3 (tre) anni per un valore presunto della concessione pari a € 195.000,00, tenuto conto dellamedia degli attuali incassi giornalieri realizzati dalla Ditta sopra citata.

Il soggetto affidatario dovrà corrispondere all'Assemblea un canone annuo di € 6.500,00 (oneri inclusi), soggetto ad aggiornamento ISTAT, pari al 10% del valore della concessione annua (€ 195.000,00 : 3) mediante bonifico bancario alla Tesoreria dell'Assemblea legislativa come dettagliatamente indicato nello Schema di contratto (All. D).

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 all'interno. I pasti dovranno pertanto pervenire già cucinati e preparati. L'Amministrazione assicurerà la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica e metterà a disposizione l'impianto di climatizzazione e una linea telefonica interna; le relative spese sono tutte comprese nel corrispettivo annuo dovuto dal soggetto affidatario.

Alla gara possono partecipare i soggetti in possesso dei requisiti dettagliatamente indicati nel Disciplinare di gara (All. B).

Le modalità di svolgimento della gara e le caratteristiche del servizio sono dettagliatamente descritte nei seguenti documenti: Avviso di gara; Disciplinare di gara; Capitolato Tecnico-Prestazionale; Schema di contratto i cui schemi sono allegati al presente atto rispettivamente sotto le lettere A), B), C) e D), per farne parte integrante e sostanziale.

Il Responsabile della P.O. R.S.P.P. Beni e Servizi, riscontrata l'esistenza di rischi da interferenza nell'esecuzione della concessione in oggetto, ha provveduto a redigere il DUVRI in conformità a



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 4
	Data: 23/10/2014	

quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008, il quale viene allegato al presente atto (All. E) quale parte integrante e sostanziale. Nel suddetto documento è stato precisato che il costo della sicurezza è pari a zero.

La gestione del bar-mensa sarà affidata al soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base degli elementi dettagliatamente indicati nel Capitolato Tecnico-Prestazionale (All. C).

La gara potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta conveniente o idonea in relazione alla natura del contratto.

L'Avviso di gara sarà pubblicato nel BUR della Regione Marche e nell'Albo Pretorio del Comune di Ancona, oltre che sul sito web dell'Assemblea legislativa, stabilendo che gli effetti giuridici connessi alla pubblicità decorrono dalla data di pubblicazione sul BUR della Regione Marche.

Si fa presente che il contributo a carico della Stazione Appaltante a favore dell'autorità di Vigilanza per i Contratti Pubblici (AVCP) previsto dalla legge 266/2005 è pari ad € 225,00, così come stabilito dall'Autorità medesima con deliberazione del 05 Marzo 2014; alla liquidazione si provvederà con successivo atto previa assunzione del relativo impegno di spesa all'afferente capitolo del bilancio dell'assemblea per l'anno di competenza.

I rapporti con la ditta aggiudicataria saranno curati dal Responsabile della P.O. R.S.P.P. Beni e Servizi che vigilerà sull'esecuzione del contratto.

I competenti uffici del Servizio Amministrazione potranno in essere tutti gli adempimenti necessari all'esecuzione del presente atto, compresa l'aggiudicazione alla ditta vincitrice e la sottoscrizione del relativo contratto.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Dott.ssa Barbara Raponi)



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 5
Ancona	Data: 23/10/2014	

- ALLEGATI -

ALL. A

**REGIONE MARCHE – ASSEMBLEA LEGISLATIVA
SERVIZIO AMMINISTRAZIONE**

**AVVISO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL BAR INTERNO DELLA SEDE CONSILIARE “PALAZZO DELLE MARCHE” PIAZZA CAVOUR, N. 23 ANCONA
INDETTA CON DECRETO N. DEL CIG: 5966032D57**

OGGETTO DELLA GARA: L'Assemblea Legislativa delle Marche intende concedere i locali adibiti a punto ristoro siti all'interno del "Palazzo delle Marche" – P.zza Cavour, 23 – Ancona, per la gestione dell'esercizio del bar - mensa, consistente in somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande in favore del personale dipendente, dei consiglieri regionali, nonché degli utenti e visitatori che hanno avuto regolare accesso dalla portineria. Non è consentito l'accesso al bar ad utenti esterni all'Assemblea Legislativa non autorizzati.

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

DURATA DEL CONTRATTO: Il contratto avrà una durata di anni due, a decorrere presumibilmente dal 1° gennaio 2015, ed è rinnovabile per un altro anno, per una durata massima complessiva di anni tre, salvo disdetta scritta delle parti da comunicarsi almeno sei mesi prima della scadenza.

VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE: Il valore presunto della concessione è di € 195.000,00 considerando la durata massima di tre anni e tenuto conto della media degli incassi giornalieri della Ditta attualmente affidataria.

CANONE ANNUO: Il gestore dovrà corrispondere un canone annuo di € 6.500,00 (Euro seimilacinquecento/00) soggetto ad aggiornamento I.S.T.A.T., pari al 10% del valore annuo della concessione.

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA: E' previsto il versamento del contributo di partecipazione alla Gara a favore dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (AVCP) secondo le modalità di cui al punto 5. del Disciplinare di Gara (documento n. 1)

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO: Le caratteristiche del servizio e le modalità di esecuzione del contratto sono dettagliatamente descritte nel Capitolato Tecnico - Prestazionale e nello schema di contratto (documenti n. 2 e n. 3).

GARANZIE: E' prevista una cauzione definitiva di € 6.500,00 (Euro seimilacinquecento/00) pari all'importo di un canone annuale, da costituirsi con le modalità indicate nel Disciplinare di gara (documento n.1).



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 6
Ancona	Data: 23/10/2014	

REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE A PENA DI ESCLUSIONE:

Requisiti di ordine generale:

- insussistenza cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter), m-quater) del D. Lgs. 163/2006.

Requisiti di ordine speciale :

Requisiti economico-finanziari:

- Almeno n. 2 attestazioni bancarie (da presentare in sede di offerta);
- Fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2011, 2012, 2013) non inferiore a € 200.000,00 (Euro duecentomila/00).

Requisiti di capacità tecnico-professionale:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività inerenti la gara da almeno tre anni dalla data di scadenza delle offerte;
- che siano in regola con le prescrizioni di cui al D.Lgs. 193/2007;
- che siano in regola con il rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 81/2008;
- aver svolto, con esito favorevole, nell'ultimo triennio (2011, 2012, 2013), almeno un servizio in settori relativi alla somministrazione di bevande e alimenti (ristorante, pizzeria, bar – mensa) di durata non inferiore a un anno, a favore di soggetti pubblici e/o privati.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: La gestione del bar-mensa sarà affidata al soggetto che avrà presentato l'offerta **economicamente più vantaggiosa** valutata sulla base degli elementi indicati nel Capitolato Tecnico – Prestazionale (Documento n. 2).

SOPRALLUOGO: Prima di effettuare la propria offerta la Ditta partecipante dovrà effettuare un sopralluogo nei locali di cui trattasi con le modalità di cui al punto 9. del Disciplinare di gara (Documento n. 1).

RICHIESTA CHIARIMENTI: Entro il

SCADENZA OFFERTE: Entro e non oltre le ore 12.00 del

INDIRIZZO CUI DEVONO ESSERE TRASMESSE LE OFFERTE: Assemblea Legislativa delle Marche – Servizio Amministrazione – P.zza Cavour, 23 – 60121 Ancona

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA: Dettagliatamente descritte nel Disciplinare di gara

DATA E LUOGO DI APERTURA OFFERTE: Il giorno alle ore 10,30 presso la sala riunioni dell'Assemblea sita al 3° piano di P.zza Cavour, 23 – 60121 Ancona.

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA APERTURA DELLE OFFERTE: Possono partecipare i rappresentanti legali delle Ditte concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni ditta partecipante, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

VALIDITA' DELLE OFFERTE: L'offerta è vincolante per ciascun partecipante per la durata di 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 7
Ancona	Data: 23/10/2014	

SPESE CONTRATTUALI: A carico della Ditta affidataria

TRATTAMENTO DATI: Ai sensi del D. Lgs. n. 196 del 30/06/2003 e successive modificazioni ed integrazioni si comunica che, i dati forniti dalle ditte partecipanti sono trattati per le finalità connesse alla presente gara ed alla relativa aggiudicazione. Il conferimento è obbligatorio per le Ditte che intendono partecipare alla gara. 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 strettamente necessario al conseguimento delle finalità sopra evidenziate e comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

ULTERIORI INFORMAZIONI: Oltre a quanto stabilito nel presente Avviso si fa rinvio di pari valore a quanto precisato e richiesto nel Disciplinare di gara, nel Capitolato Tecnico - Prestazionale e nello Schema di contratto. In caso di discrepanza fra quanto stabilito nel presente Avviso rispetto a quanto stabilito negli altri documenti di gara, faranno fede le prescrizioni del presente Avviso. Eventuali rettifiche e/o prescrizioni successive alla pubblicazione del presente Avviso saranno rese pubbliche ad ogni effetto di legge mediante pubblicazione nel sito web dell'Assemblea legislativa delle Marche al seguente indirizzo: http://www.consiglio.marche.it/banche_dati_e_documentazione/bandi_di_gara_e_concorsi/bandi.php

Per qualsiasi informazione sulla presente gara rivolgersi al Responsabile del Procedimento – Dott.ssa Barbara Raponi (tel. 071 2298565 – fax 071 2298539 – barbara.raponi@consiglio.marche.it) mentre i rapporti con la ditta aggiudicataria saranno curati dal responsabile della PO RSPP Beni e Servizi – dott Vasco Salati che vigilerà altresì sull'esecuzione del contratto.

DOCUMENTI DI GARA: Sono parte integrante e sostanziale del presente Avviso i seguenti documenti che possono essere consultati nel sito web dell'Assemblea legislativa delle Marche al seguente indirizzo:

http://www.consiglio.marche.it/banche_dati_e_documentazione/bandi_di_gara_e_concorsi/bandi.php

1. Disciplinare di gara;
2. Capitolato Tecnico-Prestazione;
3. Schema di contratto;
4. DUVRI;
5. Modello di istanza di partecipazione;
6. Modulo per la presentazione di offerta affidataria;
7. Patto di integrità;
8. Dichiarazione di insussistenza di parentela.

IL DIRIGENTE DEL
SERVIZIO AMMINISTRAZIONE
(Dott. Massimo Misiti)



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 8
Ancona	Data: 23/10/2014	

ALL. B

REGIONE MARCHE – ASSEMBLEA LEGISLATIVA SERVIZIO AMMINISTRAZIONE

DISCIPLINARE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL BAR INTERNO DELLA SEDE CONSILIARE “PALAZZO DELLE MARCHE” PIAZZA CAVOUR, N. 23 ANCONA CIG: 5966032D57

1. OGGETTO DELLA GARA

La gara ha per oggetto la gestione dell’esercizio del bar – mensa sito all’interno della sede consiliare “Palazzo delle Marche” – P.zza Cavour, 23 – Ancona - consistente in somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande in favore del personale dipendente, dei consiglieri regionali, nonché degli utenti e visitatori che hanno avuto regolare accesso dalla portineria.

I locali, messi a disposizione dall’Amministrazione sono già arredati ed attrezzati per lo svolgimento dell’attività.

Le planimetrie dei locali e l’elenco degli arredi e delle attrezzature sono allegate allo schema di contratto rispettivamente sotto le lettera A) e B).

2. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà una **durata di anni due, a decorrere presumibilmente dal 1° gennaio 2015**, ed è rinnovabile per un altro anno, per una durata massima complessiva di anni tre, salvo disdetta scritta delle parti da comunicarsi almeno sei mesi prima della scadenza.

Si precisa che l’Assemblea Legislativa, effettuato l’affidamento, considererà i primi sei mesi di gestione a titolo di prova. Nel caso di esito negativo di tale periodo, comprovato da motivate e giustificate ragioni, l’Assemblea Legislativa comunicherà alla Ditta affidataria, mediante lettera raccomandata, che l’affidamento della gestione si intende risolto ipso jure, senza che la Ditta affidataria possa vantare alcuna pretesa al riguardo. Nel caso di mancata comunicazione in tale senso, da inviare entro trenta giorni dall’intervenuta scadenza del periodo di prova, il periodo di prova si intenderà superato.

La Ditta affidataria dovrà iniziare ad esercitare le attività di impresa entro 30 (trenta) giorni dalla sottoscrizione del contratto, data entro la quale si impegna ad aver acquisito le autorizzazioni previste per legge.

3. VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE

Il valore presunto della concessione è di € 195.000,00 considerando la durata massima di tre anni e tenuto conto della media degli incassi giornalieri della Ditta attualmente affidataria.

4. CANONE ANNUO



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 9
Ancona	Data: 23/10/2014	

Il gestore dovrà corrispondere un canone annuo di € 6.500,00 oneri inclusi (Euro seimilacinquecento) soggetto ad aggiornamento I.S.T.A.T., pari al 10% del valore annuo della concessione.

Tali somme dovranno essere versate mediante bonifico bancario alla Tesoreria dell'Assemblea legislativa per gli anni di competenza.

5. CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

La Ditta che intende partecipare alla presente procedura di gara dovrà, pena l'esclusione dalla gara, procedere al pagamento del contributo di partecipazione a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (AVCP), ai sensi dell'art. 1, comma 67, della Legge 266/2005, pari ad € 20,00 così come stabilito dall'AVCP con deliberazione del 05 Marzo 2014

Il versamento delle contribuzioni va effettuato secondo le modalità indicate sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione A.N.A.C. (già Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (www.avcp.it – contributi in sede di gara – istruzioni in vigore dal 01.01.2014).

A seconda delle modalità prescelte per l'effettuazione del suddetto versamento, la Ditta partecipante dovrà, **a pena di esclusione dalla gara**, inserire all'interno della BUSTA A "Documentazione Amministrativa" la seguente documentazione :

- in caso di versamento on line: ricevuta di pagamento del versamento effettuato mediante carta di credito sul "Servizio riscossione contributi" dell'Autorità Nazionale Anticorruzione A.N.A.C. (già Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici), che dovrà riportare il codice CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare e il codice fiscale dell'operatore economico. La ricevuta è reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità "pagamenti effettuati";
- in caso di versamento in contanti: lo scontrino rilasciato dal punto vendita "Lottomatica" facente parte della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini che dovrà riportare il codice CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare e il codice fiscale dell'operatore economico.

Il termine massimo per effettuare il versamento coincide con la data di presentazione dell'offerta. Non è ammessa la presentazione dei documenti suddetti in data successiva al termine di presentazione dell'offerta.

6. CAUZIONE DEFINITIVA

All'atto della sottoscrizione del contratto l'affidatario dovrà prestare, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, una cauzione di € 6.500,00 pari all'importo di un canone annuale, che verrà restituita dopo il rilascio dei locali e che sarà, invece, incamerata in caso di mancato pagamento delle singole rate di canone.

La cauzione dovrà essere costituita mediante fidejussione bancaria o assicurativa che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'impegno al pagamento della somma corrispondente alla cauzione, alla Tesoreria dell'Assemblea ad insindacabile sua richiesta, senza opporre eccezioni, entro quindici giorni dalla detta richiesta.



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 10
Ancona	Data: 23/10/2014	

Dovrà essere, inoltre, aggiunta la seguente clausola: “ La Banca (o Società Assicuratrice) sottoscritta dichiara di prestare la presente fidejussione con esplicita rinuncia ad avvalersi delle condizioni contenute nel 2° comma, art.1957 c.c.”.

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 Legislativa 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.

7. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE A PENA DI ESCLUSIONE

Requisiti di ordine generale:

- insussistenza cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter), m-quater) del D. Lgs. 163/2006.

Requisiti di ordine speciale :

Requisiti economico-finanziari:

- Almeno n. 2 attestazioni bancarie (da presentare in sede di offerta);
- Fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2011, 2012, 2013) non inferiore a € 200.000,00 (Euro duecentomila/00).

Requisiti di capacità tecnico-professionale:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività inerenti la gara da almeno tre anni dalla data di scadenza delle offerte;
- che siano in regola con le prescrizioni di cui al D.Lgs. 193/2007;
- che siano in regola con il rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 81/2008;
- aver svolto, con esito favorevole, nell'ultimo triennio (2011, 2012, 2013), almeno un servizio in settori relativi alla somministrazione di bevande e alimenti (ristorante, pizzeria, bar – mensa) di durata non inferiore a un anno, a favore di soggetti pubblici e/o privati.

8. RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

La partecipazione di associazioni e riunioni temporanee di imprese nonché di consorzi è disciplinata secondo quanto previsto dagli articoli 36 e 37 del D.Lgs n. 163/2006.

Le associazioni temporanee e i consorzi di cui all'art. 2602 C.C. possono concorrere anche se non ancora costituiti, secondo le modalità di cui al comma 8 dell'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006.

Ai sensi del comma 7 del medesimo art. 37 è vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di una associazione, riunione o consorzio, ovvero di partecipare alla gara in forma individuale qualora sia già parte di una associazione, riunione o consorzio che partecipi alla stessa gara.

9. SOPRALLUOGO

Prima di effettuare la propria offerta la Ditta partecipante dovrà effettuare un sopralluogo nei locali di cui trattasi. Il sopralluogo dovrà essere preventivamente concordato telefonicamente con il



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 11
Ancona	Data: 23/10/2014	

Responsabile della P.O. R.S.P.P. Beni e Servizi dell'Assemblea Legislativa – dott. Vasco Salati – (0712298303 – vasco.salati@consiglio.marche.it), che rilascerà apposita attestazione. Si precisa, altresì, che il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale Rappresentante della Ditta o da persona appositamente e formalmente a ciò delegata dal Legale Rappresentante della Ditta.

10. MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le offerte dovranno pervenire in plico chiuso, sigillato e firmato su almeno uno dei suoi lembi di chiusura al **Consiglio Regionale – Assemblea legislativa delle Marche - Servizio Amministrazione – P.zza Cavour, 23 - 60121 ANCONA (ITALIA)** entro e non oltre le ore **12,00** del giorno, **a pena di esclusione dalla gara.**

Oltre tale termine non verrà riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva, migliorativa ed aggiuntiva di offerta precedente.

Verranno accettate offerte spedite per posta a mezzo raccomandata, agenzia privata, oppure consegnate personalmente al Responsabile del Procedimento o a un suo incaricato che rilascerà una ricevuta con l'indicazione della data e dell'ora di consegna.

Non si terrà conto delle offerte che dovessero pervenire o essere consegnate oltre il termine sopra indicato, anche se spedito entro tale termine, intendendosi l'Assemblea Legislativa esonerata da ogni responsabilità per gli eventuali ritardi o errori di recapito.

Per le offerte spedite a mezzo raccomandata entro la data e l'ora di scadenza prevista, farà fede il timbro di spedizione postale.

Comunque, coloro che intendono avvalersi di questa forma di spedizione dell'offerta, dovranno informare il Servizio Amministrazione, tramite fax (071/2298538 - 539), della avvenuta spedizione dell'offerta, entro il giorno di scadenza stabilita; in mancanza di ciò varrà unicamente il termine di arrivo.

A pena di esclusione sul plico dovrà essere riportata la ragione sociale della Ditta offerente e la dicitura: **“Contiene offerta per la partecipazione alla procedura di gara per l'affidamento in gestione del bar della sede consiliare “Palazzo delle Marche”.**

Il plico dovrà contenere **DUE BUSTE** separate, regolarmente sigillate e controfirmate almeno su un lembo, con l'indicazione della Ditta concorrente e contrassegnate: una con la lettera A, e una con la lettera B.

La busta contrassegnata con la lettera **A** dovrà riportare esternamente la dicitura **“contiene documentazione amministrativa”** e dovrà contenere, la seguente documentazione:

1. Istanza di partecipazione alla gara (come da Modulo di istanza di partecipazione – Documento n. 5), **resa in bollo** e sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante della Ditta concorrente o della Ditta mandataria dell'associazione temporanea già costituita. Qualora il raggruppamento non sia ancora costituito la domanda deve contenere, a pena di nullità, l'elenco delle Ditte facenti parte del raggruppamento e l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare come capogruppo; la domanda deve essere sottoscritta, a pena di esclusione dai legali rappresentanti di ciascuna ditta facente parte del raggruppamento. La domanda dovrà essere corredata da fotocopia di un documento di identità del dichiarante.
2. n. 2 Attestazioni bancarie;
3. Attestazione dell'avvenuto pagamento della contribuzione all'Autorità di Vigilanza sui



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 12
Ancona	Data: 23/10/2014	

Contratti Pubblici dovuta ai sensi dell'art. 1, comma 67, della Legge 266/2005, nei termini di cui all'art. 4 del presente Disciplinare di gara

4. Procura speciale in caso di dichiarazione resa dal procuratore speciale.
5. Attestazione di avvenuto sopralluogo;
6. Copia, sottoscritta in ogni sua pagina per accettazione dal firmatario dell'offerta, del Capitolato Tecnico - Prestazionale e dello Schema di contratto;

I documenti di cui ai punti 1., 2. 3. e 4. dovranno essere contenuti nella busta **A**, **pena l'esclusione dalla gara**; mentre potrà essere sanata l'eventuale mancanza dei documenti di cui ai punti 5 e 6.

La busta contrassegnata con la lettera **B** dovrà riportare esternamente la dicitura "**contiene offerta**" e dovrà contenere il Modulo di presentazione dell'offerta affidataria (utilizzando esclusivamente il fac simile Documento n. 6) che dovrà essere compilato in ogni sua parte e sottoscritto, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante della singola ditta.

Sono escluse dalla gara offerte in aumento rispetto ai prezzi indicati o, comunque, compilate in modo non conforme alle prescrizioni del Modulo.

Non sono ammesse offerte plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato. Non sono ammessi riferimenti alle offerte di altri concorrenti, né offerte per conto di persone da nominare.

L'offerta è vincolante per la Ditta per un periodo di 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

11. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA.

Il giorno alle ore presso la sede consiliare sita in Ancona – P.zza Cavour n. 23, la Commissione Giudicatrice, appositamente nominata ai sensi dell'art. 5 della L.R. 19/2013, in seduta pubblica, alla presenza dei rappresentanti delle ditte concorrenti (uno per ogni ditta partecipante, munito di apposita delega) provvederà:

- a) alla verifica dell'integrità e tempestività dei plichi pervenuti, alla loro apertura nonché alla verifica della presenza e della regolarità delle 2 buste previste;
- b) alla verifica della regolarità formale di quanto contenuto nella busta interna contrassegnata con la lettera A riportante la dicitura "contiene documentazione amministrativa" ed all'ammissione/esclusione delle ditte alla fase di apertura dell'offerta affidataria;
- c) all'apertura, per le sole imprese ammesse, delle buste contrassegnate con la lettera B riportante la dicitura "contiene offerta" dando contestualmente lettura del loro contenuto.

In seduta riservata la Commissione provvederà alla valutazione delle offerte e all'attribuzione dei punteggi secondo i criteri stabiliti al punto 4. del Capitolato Tecnico – Prestazionale (Documento n. 2) e alla formazione provvisoria di una graduatoria.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta idonea.

Resta inteso che l'aggiudicazione dichiarata in sede di gara ha carattere provvisorio, essa è vincolante solo per l'aggiudicatario.

12. AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione definitiva verrà dichiarata con successivo ed apposito atto del Dirigente del Servizio Amministrazione e diventerà efficace all'esito positivo dell'accertamento dei requisiti generali e speciali dichiarati dalla Ditta affidataria in sede di gara.



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 13
Ancona	Data: 23/10/2014	

La Ditta che risulterà aggiudicataria del servizio e quella che segue in graduatoria dovranno presentare i seguenti certificati:

- Attestazione del servizio svolto, con esito favorevole, nell'ultimo triennio (2011, 2012, 2013), in settori relativi alla somministrazione di bevande e alimenti (ristorante, pizzeria, bar – mensa) di durata non inferiore a un anno, a favore di soggetti pubblici e/o privati;
- Attestazioni relative all'esperienza lavorativa;

Se trattasi di servizi svolti a favore di Amministrazioni o Enti pubblici, lo svolgimento del servizio sarà provato mediante certificato rilasciato e vistato dagli stessi; se trattasi di servizi svolti a favore di soggetti privati, lo svolgimento del servizio dovrà essere dichiarato da questi o, in mancanza dal legale Rappresentante della Ditta concorrente;

- qualsiasi documento idoneo a dimostrare l'entità del fatturato globale dell'ultimo triennio (2011/2012/2013);
- certificazioni attestanti l'osservanza delle prescrizioni di cui al D. Lgs. N. 193/2007 e al D. Lgs. N. 81/2008;
- certificazione UNI EN ISO 9001: 2800.

13. STIPULAZIONE

Una volta divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva si procederà alla stipulazione del contratto. All'atto della sua sottoscrizione la Ditta dovrà presentare la cauzione definitiva e comprovare la stipula di una assicurazione RC Terzi con primaria Compagnia di Assicurazione – La Ditta dovrà restituire, debitamente firmati il DUVRI (Documento n. 5), il Patto di integrità (Documento n. 7) e la Dichiarazione di insussistenza di parentela (Documento n.8).

IL DIRIGENTE DEL
SERVIZIO AMMINISTRAZIONE
(Dott. Massimo Misiti)

ALL. C

CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE

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



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 14
Ancona	Data: 23/10/2014	

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 *• pasta fresca all'uovo *• pasta fresca ripiena *	<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 all'orlo)• 120 (a crudo) (n.1 scodella all'orlo)• 180 (a crudo) (n.1 piatto)



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 16
Ancona	Data: 23/10/2014	

		colmo)
	<ul style="list-style-type: none">patate	<ul style="list-style-type: none">200 (a crudo) (n.2 piccole)
ORTAGGI E FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">insalateortaggifrutta, 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



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 17
Ancona	Data: 23/10/2014	

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, sandwiches, 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



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 19
Ancona	Data: 23/10/2014	

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:



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 20
Ancona	Data: 23/10/2014	

- 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



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 21
Ancona	Data: 23/10/2014	

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.

ALL. D

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Servizio Bar - Mensa nella sede dell'Assemblea legislativa delle Marche

Premessa

Scopo del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze è di adempiere agli obblighi connessi alla gestione della sicurezza dei lavori svolti da imprese appaltatrici o da lavoratori autonomi all'interno dell'Amministrazione Consiliare (d'ora in poi Committente).

Il presente documento di valutazione dei rischi costituisce adempimento a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

In questo documento, ai fini della promozione della cooperazione e del coordinamento di cui al comma 3 del citato art. 26, viene riportata la valutazione dei rischi dovuti alle interferenze tra l'attività del Committente e della Impresa cui è affidato il servizio di bar - mensa e le misure di sicurezza tecniche e gestionali necessarie per eliminare o ridurre tali rischi.

In applicazione di quanto previsto dall'art.26 il documento non affronta i rischi specifici propri dell'attività dell'Impresa affidataria del servizio.

Tale documento è allegato al contratto di appalto.

La valutazione oggetto del presente documento è stata sviluppata sulla base delle: tipologie della sede di lavoro e delle attività del Committente

caratteristiche generali e specifiche dell'appaltatore

indicazioni espresse dal referente di sede del Committente;

Il documento verrà aggiornato in caso di modifiche significative delle prevedibili interferenze.

Prima dell'inizio effettivo delle attività oggetto dell'appalto, in data .././.... si è svolta specifica riunione di cooperazione e coordinamento, il cui verbale è giacente agli atti

Attività oggetto dell'appalto

Servizio di bar – mensa nei locali siti all'interno della sede consiliare “Palazzo delle Marche” in Piazza Cavour, ad Ancona'Arte della città

Individuazione delle situazioni di rischio e misure per ridurre i rischi



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 22
Ancona	Data: 23/10/2014	

Le attività svolte dal Committente non comportano interferenze specifiche sullo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto.

Per quanto riguarda i rischi specifici presenti sul luogo di lavoro si rimanda al Documento di valutazione dei Rischi del Committente redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 comma 1, lettera b) che fornisce dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla attività propria del Committente.

La presenza degli addetti all'esecuzione dell'appalto rende necessarie specifiche misure di sicurezza

relativamente ad alcune situazioni come di seguito riportato:

barriere architettoniche, presenza di ostacoli, adempimenti del concessionario

Il personale dell'impresa appaltatrice che opera all'interno degli spazi assegnati dalla committenza per lo svolgimento del servizio dovrà:

non creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi interessati dal servizio;

segnalare in caso di necessità il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

collocare in modo tale da non poter costituire inciampo attrezzature e materiali necessari allo svolgimento dell'attività: il deposito di materiali non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se indispensabile dovrà essere autorizzato disponendo l'immediata raccolta ed allontanamento alla cessazione della necessità.

accesso degli automezzi, adempimenti del concessionario

Gli automezzi devono accedere ed effettuare movimenti nel cortile annesso alla struttura presso la quale si svolge il servizio tali da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

L'accesso è consentito per il solo carico e scarico e limitato al tempo strettamente necessario alle dette operazioni.

Individuazione dei rischi dovuti a possibili interferenze causate dallo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto

Per quanto riguarda i rischi dovuti a possibili interferenze causate dallo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, tenendo conto anche degli ambiti temporali e spaziali, e considerando gli indici associati a ciascun potenziale rischio da interferenza (probabilità dell'evento, gravità del danno e criticità o livello di rischio) si indicano le misure da adottare da parte del Committente e dall'appaltatore

- a) Cadute in piano per scivolamento su superfici bagnate – il Committente dovrà predisporre la segnalazione delle superfici di transito per accedere ai locali del bar - mensa che risultano bagnate e quindi a rischio di scivolamento - l'Appaltatore dovrà garantire il rispetto delle delimitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolge, o si sia svolto (ancorché non ancora asciugato) il lavaggio dei pavimenti, con divieto di rimozione delle delimitazioni;
- b) Cadute in piano per presenza di ostacoli - il Committente dovrà, lungo i percorsi di transito per accedere ai locali del bar, o all'interno degli stessi, durante lo svolgimento di servizi o lavori con l'uso di macchine a funzionamento elettrico, posizionare le



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 23
	Data: 23/10/2014	

prolunghe di alimentazione in modo tale che non costituiscano inciampo sia per il personale operatore sia per i dipendenti del Committente (segnalare, evidenziare, proteggere da calpestio e danni, ecc), ove necessario, disporre la presenza di personale del Committente per segnalare il pericolo - l'Appaltatore dovrà riporre massima attenzione agli eventuali cavi elettrici posti a terra o ogni altro oggetto che possa costituire pericolo di caduta o inciampo. Dovrà inoltre depositare il materiale scaricato dai propri fornitori in modo da non ostacolare il normale passaggio dei dipendenti e dell'utenza del Committente e/o pregiudicare l'utilizzo dei percorsi di evacuazione in caso di un eventuale esodo di emergenza

Costi della sicurezza

Fermo restando l'obbligo dell'Appaltatore di porre in essere di tutte le misure idonee a garantire la sicurezza dei propri lavoratori, i cui costi sono a carico del concessionario stesso, non si individuano maggiori costi per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

Datore di lavoro Committente

Datore di lavoro Appaltatore

ALL. E

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.



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 24
Ancona	Data: 23/10/2014	

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



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 25
Ancona	Data: 23/10/2014	

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



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 26
	Data: 23/10/2014	

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



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 27
	Data: 23/10/2014	

Il gestore deve garantire la qualità degli ingredienti usati nella preparazione dei pasti e dei prodotti commercializzati nel rispetto 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)



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 28
Ancona	Data: 23/10/2014	

- 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;



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 29
Ancona	Data: 23/10/2014	

- 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.



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 30
Ancona	Data: 23/10/2014	

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.



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 31
Ancona	Data: 23/10/2014	

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



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 32
Ancona	Data: 23/10/2014	

(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



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 33
	Data: 23/10/2014	

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

PER LA DITTA

IL DIRIGENTE DEL

SERVIZIO AMMINISTRAZIONE

.....

(Dott.)

(Sig

ALLEGATO B AL CONTRATTO

INVENTARIO ARREDI E ATTREZZATURE

Area Bar



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 34
	Data: 23/10/2014	

- 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 cassetti 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 antisdrucciolo;

Mobili Sala



Luogo di emissione	Numero: 160/SAC	Pag. 35
Ancona	Data: 23/10/2014	

- 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;



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 36
	Data: 23/10/2014	

- N. 1 Fabbricatore ghiaccio a cubetti, a palette rotanti;
N. 1 Lavastoviglie completa di cesto vassoi.

ALL. F

In bollo

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL BAR – MENSA ALL’ INTERNO DELLA SEDE CONSILIARE “PALAZZO DELLE MARCHE” SITA IN ANCONA, PIAZZA CAVOUR, N. 23 – CIG 5966032D57

Spett.le Assemblea Legislativa
Servizio Amministrazione
Piazza Cavour, n. 23
60121 ANCONA AN

Il sottoscritto nato a
..... il residente a
....., via, Codice fiscale
..... in qualità di dell’Impresa
.....
avente sede legale in, via
..... n., C.F. e
P. IVA, codice Ditta INAIL n.,
Posizioni Assicurative Territoriali - P.A.T. n., Matricola
aziendale INPS n. Sede (in RTI o
Consorzio costituito o costituendo con le Imprese
.....) CNL applicato,
n. dipendenti

CHIEDE

di partecipare alla procedura in oggetto;



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 37
	Data: 23/10/2014	

a tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R 28 dicembre 2000 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci,

DICHIARA

ai sensi dell'articolo 46 e 47 del medesimo D.P.R 28 dicembre 2000 n. 445:

- che le persone designate a rappresentare l'impresa sono:
 nato a
 il..... residente a in Via/Piazza
 in qualità di;

- nato a il.....
 residente a in Via/Piazza in qualità di

- che l'impresa, il legale rappresentante e gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza non si trovino nelle condizioni di cui all'art. 38, comma 1 lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter), m-quater) del D. Lgs. n. 163/2006 (in caso contrario i soggetti interessati dovranno dichiarare tutte le condanne e misure di prevenzione subite)

- che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della C.C.I.A.A. di
 posizione n..... dal per l'attività
 di
 (inerente all'oggetto della presente procedura);
- di essere in possesso di n. 2 attestazioni bancarie come da documentazione presentata (Busta A);
- che il fatturato globale dell'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2011-2012-2013) non è inferiore ad € 200.000,00 (Euro duecentomila/00);
- che l'impresa rispetta le norme di sicurezza dei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008);



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 38
	Data: 23/10/2014	

- che l'impresa è in regola con le prescrizioni del D.Lgs. n. 193/2007;
- di aver svolto, con esito favorevole, nell'ultimo triennio 2011 – 2012 - 2013 per un periodo non inferiore ad un anno il servizio di somministrazione di bevande e alimenti nel settore presso

DICHIARA INOLTRE

- di aver preso visione di tutte le condizioni previste nell'Avviso di gara, nel Disciplinare di gara, nel Capitolato Tecnico – Prestazionale, nel DUVRI e nello Schema di contratto e di accettarle integralmente;
- di aver provveduto ad eseguire apposito sopralluogo presso il luogo in cui il servizio deve essere prestato, come da attestazione presentata nella documentazione amministrativa (Busta A);
- di aver provveduto al versamento del contributo di partecipazione alla gara a favore dell'AVCP, come da ricevuta presentata nella documentazione amministrativa (Busta A);
- di mantenere ferma la presente offerta per un periodo di 180 giorni.

Nel caso di associazione temporanea sia costituita che costituenda, le dichiarazioni dovranno essere rese, per i propri requisiti, dal rappresentante legale di ciascuna Ditta facente parte del raggruppamento.

ALLEGA FOTOCOPIA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITA', IN CORSO DI VALIDITA'.

Data

Si informa che l'Assemblea Legislativa effettuerà le verifiche d'ufficio presso le Amministrazioni certificanti sulle autodichiarazioni rese dall'aggiudicatario, in conformità al sopra citato DPR n. 445/2000.

Il legale rappresentante
o persona legalmente autorizzata

Timbro e Firma

ALL. G

MODULO PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA AFFIDATARIA

1) Offerta Economica (max 40 punti)



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 39
	Data: 23/10/2014	

Prodotti	Prezzo Offerto (comprensivo di IVA) in cifre	Prezzo Offerto in Euro e in lettere	Coefficiente /1000	Punteggio attribuito (<i>a cura della Commissione</i>)
caffè espresso			80	
cappuccino			20	
camomilla/the			5	
caffè d'orzo in tazza grande			10	
bibite in bottiglia o lattina cl.33			10	
succhi di frutta in bottiglia o lattina cl 20			20	
bicchieri di acqua minerale			6	
acqua minerale in bottiglia lt.0,5			60	
acqua minerale in bottiglia lt.1,5			40	
birra in lattina cl.33			10	
spremuta di agrumi (1 bicchiere)			10	
brioche/pasta			80	
1 porzione di dolce (crostata, torta, ...)			10	
toast piccolo			20	
piadina farcita			20	
sandwich			40	



tramezzino			20	
panino piccolo (tipo rosetta) farcito			20	
panino grande (tipo sfilatino) farcito			30	
1 pezzo pizza bianca			30	
1 pezzo pizza rossa			30	
yogurt bianco/frutta (gr.125)			10	
Primo piatto			30	
Primo piatto pasta fresca			25	
Primo piatto in bianco			10	
Secondo piatto carne			30	
Secondo piatto pesce			20	
Piatto freddo			35	
Piatto unico			35	
Contorno			20	
Panino vuoto			5	
Frutta (un frutto intero o 2-3 piccoli)			10	
Macedonia (1 porzione)			25	
Dolce al cucchiaino (1 porzione)			10	
menù completo			40	



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 41
	Data: 23/10/2014	

menù parziale 1			34	
menù parziale 2			40	
Coffee break fino a 70 persone (prezzo base a persona)			10	
Coffee break fino a 150 persone (prezzo base a persona)			10	
Merende fino a 70 persone (prezzo base a persona)			30	
TOTALE			1000/1000	

Data

DENOMINAZIONE DELLA DITTA

Firma del legale rappresentante

.....

Timbro

2) Offerta Tecnica (max 60 punti)

a) Proposte migliorative aggiuntive e migliorative inerenti il servizio e utilizzo di prodotti di qualità (max 48 punti)

-) Fornitura di ulteriori prodotti non menzionati nell'elenco sopra riportato (max 20 punti)**

Categoria di prodotto	Tipologia di prodotto offerto	Punteggio attribuito (a cura della commissione)
	1.	
	2.	
	3.	



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 42
	Data: 23/10/2014	

	4.	
	1. 2. 3. 4.	
	1. 2. 3. 4.	
	1. 2. 3. 4.	
	1. 2. 3.	



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 43
	Data: 23/10/2014	

	4.	
--	----------------------	--

•) Utilizzo di materie prime di particolare qualità (max 10 punti)

Tipologia di prodotto offerto	Punteggio attribuito <i>(a cura della commissione)</i>
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 44
	Data: 23/10/2014	

18.	
19.	
20.	

•) Fornitura e utilizzo di prodotti dietetici (max 8 punti)

Tipologia di prodotto offerto	Punteggio attribuito <i>(a cura della commissione)</i>
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 45
	Data: 23/10/2014	

•) **Proposte migliorative rispetto ai contenuti minimi (max 10 punti)**

Proposta migliorativa	Punteggio attribuito <i>(a cura della commissione)</i>
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

b) Esperienze lavorative (max 10 punti)

1. dal al pari a anni mesi
 presso settore di attività

2. dal al pari a anni mesi
 presso settore di attività

3. dal al pari a anni mesi
 presso settore di attività



Luogo di emissione Ancona	Numero: 160/SAC	Pag. 46
	Data: 23/10/2014	

4. dal al pari a anni mesi
 presso settore di attività

5. dal al pari a anni mesi
 presso settore di attività

c) Possesso di Certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2008 (max 2 punti)

SI NO

Data

DENOMINAZIONE DELLA DITTA

Firma del legale rappresentante

Timbro