



**CONCESSIONE DEI LOCALI PER LA REALIZZAZIONE E  
GESTIONE DI UN SERVIZIO BAR E TAVOLA  
CALDA/FREDDA NELLE SEDI DELLA PROVINCIA DI  
TORINO DI CORSO INGHILTERRA 7/9 E C.SO G. LANZA 75  
- TORINO**

**CAPITOLATO D'ONERI**

## **Indice degli articoli**

### **CAPO 1 – DISPOSIZIONI GENERALI**

- ART. 1 - OGGETTO - DURATA
- ART. 2 - CANONE DI CONCESSIONE DEI LOCALI
- ART. 3 - UTENZA

### **CAPO 2 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

- ART. 4 - LOCALI DI SERVIZIO
- ART. 5 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA
- ART. 6 - PULIZIA
- ART. 7 - DIVIETI
- ART. 8 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 9 - BUONI PASTO
- ART. 10 - PREZZI DI VENDITA E REVISIONE
- ART. 11 - ORARIO ED EVENTUALI SOSPENSIONI DEL SERVIZIO
- ART. 12 - MISURE IGIENICO SANITARIE
- ART. 13 - CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI
- ART. 14 – TERMINE DEL CONTRATTO
- ART. 15 - DISPOSIZIONI SUL PERSONALE
- ART. 16 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA
- ART. 17 - RESPONSABILITA'
- ART. 18 - PENALITÀ , REVOCA E DECADENZA
- ART. 19 - DIVIETO DI CESSIONE

### **CAPO 3 – DISPOSIZIONI FINALI**

- ART. 20 - MODALITÀ DI GARA
- ART. 21 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE.
- ART. 22 - AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE
- ART. 23 - VALUTAZIONE DELL'OFFERTA
- ART. 24 - GARANZIE
- ART. 25 - SPESE CONTRATTUALI.
- ART. 26 - COMPETENZA - CONTROVERSIE
- ART. 27 - RIFERIMENTO A NORME VIGENTI

#### **Allegati:**

- 1) progetto allestimento punto di ristoro C.so Inghilterra 7/9 - relazione tecnica
- 2) progetto allestimento punto di ristoro C.so Inghilterra 7/9 - Piano 2° planimetria
- 3) progetto allestimento punto di ristoro C.so Inghilterra 7/9 – Area caffè e bar
- 4) progetto allestimento punto di ristoro C.so Inghilterra 7/9 – Zona Lavaggio
- 5) progetto allestimento punto di ristoro C.so Lanza 75 – relazione tecnica
- 6) progetto allestimento punto di ristoro C.so Lanza 75 – progetto e planimetria

- 7) caratteristiche degli alimenti
- 8) grammature
- 9) documento prime valutazioni sulla sicurezza
- 10) listino prezzi

## CAPO 1 – DISPOSIZIONI GENERALI

### ART. 1 - OGGETTO - DURATA

#### 1.1. Oggetto

Il presente capitolato disciplina la concessione dei locali siti presso le sedi provinciali di C.so Inghilterra 7/9 e C.so Lanza 75 a Torino finalizzata all'erogazione di un servizio di bar e tavola calda e fredda con relativa preparazione e veicolazione dei pasti.

Il servizio di bar e tavola calda/fredda verrà somministrato dal concessionario con le modalità ed alle condizioni disciplinate dal presente capitolato.

Il concessionario provvederà altresì all'allestimento del bar, con fornitura, posa in opera e collaudo di tutte le attrezzature e di tutti gli arredi necessari, come da progetto offerto in sede di gara.

Al termine del contratto di concessione la Provincia di Torino acquisirà la proprietà di tutte le attrezzature e gli arredi previsti dal progetto offerto in sede di gara, senza necessità di ulteriori atti e/o oneri, salva la facoltà dell'Amministrazione di richiedere la rimozione di ogni installazione a cura e spese del concessionario.

#### 1.2 Durata

La concessione ha la durata di **anni sei** a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto, salva la facoltà per l'Amministrazione di procedere alla consegna dei locali in via d'urgenza nelle more di stipulazione dello stesso.

Alla data di scadenza della concessione il servizio si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte dell'Amministrazione.

#### 1.3 Buone pratiche per la sostenibilità

Il presente capitolato è stato redatto nel rispetto delle "linee guida per l'integrazione dei criteri di preferibilità ambientale" definite dal nuovo protocollo di intesa per la promozione degli acquisti pubblici ecologici (APE) sottoscritto dalla Provincia di Torino in data 06/02/2007.

### ART. 2 – CANONE DI CONCESSIONE DEI LOCALI

Il canone in ratei trimestrali anticipati, da corrispondere entro il giorno 10 del mese di competenza, è comprensivo di:

- spese di riscaldamento, condizionamento, elettricità ed acqua del punto di ristoro presso la sede di C.so Inghilterra 7/9;
- spese di riscaldamento, elettricità e acqua del punto di ristoro presso la sede di C.so Lanza 75

Il primo trimestre decorre dalla data di consegna dei locali.

Le spese per ogni ulteriore utenza sono a carico del gestore, incluse quelle di attivazione/volturazione. Non è ammessa l'attivazione di utenza per fornitura di gas.

E' altresì a carico del concessionario il pagamento della TARSU direttamente al Comune di Torino.

A partire dal secondo anno il canone viene aggiornato annualmente nella misura della variazione accertata dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatasi nell'anno precedente.

**L'importo del canone annuo di concessione posto a base di gara è pari a Euro 45.000,00 per un canone complessivo di Euro 270.000,00.**

## ART. 3 - UTENZA

L'utenza del bar tavola calda/fredda, sarà composta prevalentemente dai dipendenti dell'Amministrazione Provinciale in servizio e quantificata come segue:

- presso la sede di Corso Inghilterra: circa 850 persone,
- presso la sede di C.so G. Lanza: circa 365 persone,

nonché dagli altri dipendenti e dagli utenti che avranno accesso alle due sedi sopraindicate.

Il suddetto dato è puramente indicativo e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo eventuali future esigenze.

Il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento del servizio effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per la eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

**L'Amministrazione si riserva la facoltà di installare distributori automatici di acqua e bevande calde a pagamento negli edifici di C.so Lanza e C.so Inghilterra.**

## CAPO 2 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO

### ART. 4 – LOCALI DI SERVIZIO

#### 4.1 Generalità

I locali in concessione, destinati al servizio, sono situati in Torino all'interno delle sedi di C.so Inghilterra 7/9 e C.so G. Lanza 75, quali descritti nei progetti di allestimento, **allegati 2-3-4-6** al presente capitolato.

Lo stato di allestimento edilizio ed impiantistico in cui si troveranno i locali al momento della consegna è illustrato nelle relazioni tecniche **allegati 1 e 5** al presente Capitolato.

E' obbligatoria, per poter presentare offerta, l'effettuazione del sopralluogo assistito dei locali da parte del legale rappresentante dell'impresa concorrente (o suo delegato), da concordarsi con il Servizio Provveditorato e Servizi Generali (fax 011/8612141) entro la data fissata dal bando di gara. In caso di raggruppamento di concorrenti sarà sufficiente che almeno uno dei membri del raggruppamento abbia effettuato il sopralluogo.

Le planimetrie di cui agli allegati sopracitati illustrano il progetto di massima che l'Amministrazione intende realizzare relativamente al servizio di bar, tavola calda/fredda con posti a sedere.

Il progetto di massima è vincolante in relazione alla destinazione dei diversi ambienti (locale preparazione pasti, magazzino, ecc.), all'organizzazione degli stessi ed alla disposizione degli arredi, restando nella libera scelta dei concorrenti la tipologia di arredo, l'organizzazione e l'arredamento dello spazio destinato alla consumazione.

Il progetto di massima individua altresì la serie minima di componenti ed attrezzature che devono essere previste nell'offerta tecnica.

I locali di cui sopra devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto del presente capitolato. Il concessionario si obbliga irrevocabilmente, per tutta la durata della concessione a non mutare per qualsiasi ragione la destinazione d'uso dei locali né utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

### **Sede di C.so Inghilterra 7/9 - Torino**

Nei locali di servizio della sede di C.so Inghilterra 7/9 devono essere organizzati e realizzati tutti gli spazi necessari a:

- a) somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande con adeguato spazio per la consumazione anche con posti a sedere, da predisporre secondo il progetto di massima indicato nel progetto di allestimento di cui agli **allegati 2-3 e 4** al presente capitolato;
- b) ricevimento/confezionamento dei prodotti di bar e tavola calda/fredda;
- c) lavaggio stoviglie;
- d) dispensa;
- e) spogliatoio per il personale dipendente;
- f) servizi igienici dipendenti bar;
- g) quant'altro necessario ad assicurare la regolare erogazione del servizio.

### **Sede di C.so G. Lanza 75 - Torino**

Nei locali di servizio della sede di C.so G. Lanza, 75 devono essere organizzati e realizzati tutti gli spazi necessari a:

- a) somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande con adeguato spazio per la consumazione anche con posti a sedere, da predisporre secondo il progetto di massima indicato nel progetto di allestimento di cui all'**allegato 6** al presente capitolato;
- b) ricevimento dei prodotti di tavola calda e/o confezionamento dei prodotti di bar e tavola fredda;
- c) dispensa;
- d) servizi igienici dipendenti bar;
- e) quant'altro necessario ad assicurare la regolare erogazione del servizio.

### **4.2 Obblighi relativi all'allestimento dei locali**

L'allestimento dei locali dovrà essere completato entro 60 giorni naturali e consecutivi dalla data di consegna degli stessi, risultante da apposito verbale.

Sia nella sede di C.so Inghilterra che nella sede di C.so G. Lanza sono a carico del concessionario i seguenti obblighi:

- 1) tutti gli interventi relativi a opere murarie e impiantistiche, compresi gli oneri per eventuali smaltimenti conseguenti a lavori, necessari alla realizzazione del bar, tavola calda/fredda, secondo il progetto presentato in sede di gara e approvato dalla Provincia;
- 2) tutti gli interventi necessari per rendere i locali di cui sopra adeguati alla gestione del servizio, nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, barriere architettoniche e quant'altro applicabile nella fattispecie;
- 3) l'allestimento dei locali, la fornitura degli arredi e delle attrezzature, sulla base del progetto offerto in sede di gara;
- 4) gli allacciamenti di eventuali utenze e relativa spesa

Sono altresì a carico del concessionario tutti gli oneri di progettazione, di verifica, di collaudo o comunque connessi con l'avvio dell'attività in oggetto.

Durante l'esecuzione delle opere edili, elettriche ed idrauliche il concessionario rispetterà rigorosamente tutte le disposizioni legislative e tecniche riguardanti la sicurezza sul lavoro e quelle relative all'assicurazione obbligatoria dei lavoratori.

A fine lavori deve essere prodotta idonea dichiarazione di conformità degli impianti.  
La Provincia si riserva la facoltà di richiedere modifiche al progetto presentato dal soggetto aggiudicatario, senza stravolgere l'impostazione e i costi originali.

#### **4.3 Attrezzature**

**L'allestimento dovrà comprendere, inderogabilmente, nel minimo i componenti indicati dall'Amministrazione nei progetti di massima.**

Per l'illuminazione delle aree consumazione pasti dovranno essere utilizzate lampade a basso consumo energetico di classe A (all. IV Direttiva 98/11/CE della Commissione del 27/01/1998 che stabilisce le modalità di applicazione della direttiva 92/75/CEE).

Il concessionario, nel corso dell'esecuzione, è libero di attrezzare il bar con ulteriori attrezzature anche non comprese nel progetto offerto in sede di gara e di apportare migliorie funzionali, previa approvazione dell'Amministrazione.

**Non è ammesso l'uso di fiamme libere né di alcun tipo di attrezzature alimentate a gas.**

#### **4.4 Permessi e licenze**

Il gestore deve provvedere a richiedere tutti i permessi, autorizzazioni e licenze necessari per l'esercizio dell'attività. Copia di tutta la documentazione dovrà essere consegnata formalmente all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio di bar tavola calda/fredda.

### **ART. 5 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature e degli arredi è a carico del gestore, per tutto il periodo contrattuale, a partire dalla data di consegna dei locali.

Nella manutenzione ordinaria rientrano almeno due tinteggiature dei locali successive a quella iniziale.

### **ART. 6 - PULIZIA**

E' a completo carico del gestore la pulizia ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e dei locali del bar.

Il locale bar dovrà essere tenuto in perfetto stato di pulizia ed i tavoli tempestivamente sgombrati.

Per l'effettuazione della pulizia il concessionario dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici stabiliti dalla vigente normativa di settore ai fini della certificazione Ecolabel, stoccati in contenitori di grosso formato.

Ove emerga la necessità il concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese ad eventuali interventi di derattizzazione/deblattizzazione dei locali del bar.

### **ART. 7 - DIVIETI**

Non possono essere installati nei locali del bar jukebox, videogiochi, videopocker o altre apparecchiature analoghe.

### **ART. 8 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

#### **8.1. Autorizzazioni**

Il concessionario dovrà provvedere a proprio carico al conseguimento delle autorizzazioni commerciale e sanitaria previste dalla normativa vigente nazionale e regionale (L.R. 29/12/2006 n. 38), imprescindibili per l'inizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e dovrà

trasmettere alla Provincia di Torino tutta la documentazione prima dell'inizio dell'erogazione del servizio di bar e tavola calda/fredda.

## 8.2 Prestazione

Consiste nell'erogazione di un servizio di bar con tavola calda e fredda comprensivo della preparazione e veicolazione di piatti freddi, caldi e panini e di tutte le operazioni dirette e indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività

## 8.3 Veicolazione

I piatti caldi non potranno essere confezionati direttamente nella sede di C.so Lanza 75 ma dovranno essere ivi veicolati, a partire dalla sede di C.so Inghilterra 7/9 oppure da altro centro preposto alla preparazione e cottura di pasti direttamente gestito dal concessionario.

Gli stessi piatti caldi erogati presso il bar tavola calda/fredda della sede di Cso Inghilterra 7/9 potranno essere confezionati presso la sede stessa oppure veicolati da altro centro preposto alla preparazione e cottura di pasti direttamente gestito dal concessionario.

La stessa modalità operativa potrà essere seguita per la preparazione dei piatti freddi, dei panini ecc.

La veicolazione dovrà avvenire in modo igienico, nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di conservazione e trasporto dei cibi.

## 8.4 Prodotti

Il concessionario deve assicurare somministrazione di prodotti di bar e tavola calda/fredda, durante tutto l'orario di apertura, garantendo in ogni caso in loco la disponibilità dei prodotti per il confezionamento immediato nel rispetto delle caratteristiche alimentari e delle grammature minime indicate rispettivamente negli **allegati 7 e 8** del presente Capitolato.

**Inoltre il concessionario dovrà assicurare quotidianamente la presenza di piatti vegetariani e/o di alimenti biologici e si impegna a servire, a richiesta dell'Amministrazione, piatti appositamente preparati per l'utenza che necessita di diete particolari (ad es. celiaci, intolleranze alimentari, ecc).**

I prodotti messi in vendita, sia confezionati in altro luogo o dalle case produttrici sia preparati in loco dal gestore, devono essere di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti. Il gestore deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

**Deve essere fornita acqua dalla rete di distribuzione, attraverso appositi impianti di erogazione alla spina ed eventuale trattamento (addizione di anidride carbonica, eliminazione di cattivo sapore, ecc.).**

## 8.5 Gestione del servizio

**8.5.1** L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Dovrà essere adibito un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente. Dovrà essere sempre presente, nell'orario di apertura e presso ambedue le sedi provinciali, un Responsabile con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

**8.5.2** Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Su tutti i prodotti deve essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo come previsto dalla L.R. 38/2006.

**8.5.3** Il bar dovrà essere provvisto di stoviglie, posateria e di tutte le dotazioni d'uso. A tal riguardo il gestore si impegna, in ottemperanza al principio di minimizzazione dei rifiuti e del risparmio di risorse perseguito dalla Provincia di Torino nell'ambito della politica di "acquisti verdi", all'utilizzo di posate e stoviglie riutilizzabili nonché di tovaglioli e tovaglie in tessuto, o, in mancanza di questi, prodotti biodegradabili e compostabili. Dovranno essere utilizzati inoltre imballaggi di cibo e bevande riutilizzabili; nell'impossibilità di riutilizzo del materiale di cui sopra il gestore provvederà al loro smaltimento attraverso la raccolta differenziata.

**8.5.4** La gestione delle eccedenze dei pasti dovrà avvenire secondo le modalità consentite dalla L. 155/2003 "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" (legge del buon samaritano).

**8.5.5** Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico del gestore che dovrà provvedervi nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata.

## **8.6 Bar Consiglio Provinciale**

Il concessionario, ove l'Amministrazione lo richieda, è tenuto ad erogare il servizio di bar tavola calda/fredda anche presso il locale bar del Consiglio Provinciale di P.zza Castello negli orari di svolgimento delle sedute consiliari e per tutta la durata delle stesse.

Il servizio dovrà essere erogato con applicazione dei medesimi prezzi vigenti nei bar delle sedi di C.so Inghilterra e C.so Lanza.

Per l'uso dei suddetti locali non è richiesta la corresponsione di alcun ulteriore canone.

Non è necessario provvedere all'allestimento dei locali.

Per quanto non espressamente disposto si applica il presente capitolato, ove compatibile.

## **ART. 9 - BUONI PASTO**

I dipendenti potranno avvalersi del servizio erogato utilizzando il buono pasto, anche in più soluzioni fino all'esaurimento del valore facciale.

Il concessionario si impegna a sottoscrivere la convenzione con la Società fornitrice dei buoni pasto che l'Amministrazione eroga ai dipendenti provinciali e, nel caso di variazione, a convenzionarsi con la/e Società future.

## **ART. 10 - PREZZI DI VENDITA E REVISIONE**

### **10.1**

I prezzi di vendita sono quelli indicati in sede di offerta dal concessionario.

Per altri prodotti messi in vendita, diversi da quelli assunti ai fini della valutazione dell'offerta, il concessionario può praticare i prezzi di vendita che ritiene più opportuni, compatibilmente con i prezzi di mercato e con la media tendenziale dei ribassi offerti.

Sia il listino prezzi offerto in sede di gara e sia il listino prezzi dei prodotti non assunti in sede di valutazione dell'offerta dovranno essere esposti in modo ben visibile.

I prezzi offerti saranno sottoposti a revisione annuale, a richiesta della ditta aggiudicataria, facendo riferimento al tasso ISTAT di inflazione annuo. I nuovi prezzi dovranno essere arrotondati al

centesimo di euro.

## **10.2**

Alla scadenza dei dodici mesi potrà quindi essere applicata la variazione prezzi, previa richiesta della ditta con valenza non retroattiva. Le variazioni del listino prezzi devono essere preventivamente autorizzate dalla Provincia.

## **ART. 11 - ORARIO ED EVENTUALI SOSPENSIONI DEL SERVIZIO**

### **11.1**

Il concessionario dovrà garantire dal lunedì al venerdì, per tutto l'arco dell'anno, fatte salve le festività e comunque i giorni di chiusura dell'Ente, il seguente orario minimo di apertura al pubblico:

- sede di C.so Inghilterra 7/9 dalle ore 7:30 alle ore 18:30
- sede di C.so G. Lanza, 75 dalle ore 7:30 alle ore 17:30.

Resta ferma la facoltà del gestore di ampliare detti orari previo accordo con l'Amministrazione.

### **11.2**

L'ente si riserva la facoltà di comunicare, con congruo anticipo ed almeno 24 ore naturali e consecutive prima, eventuali modifiche da apportare al suddetto orario che si dovessero rendere necessarie in relazione al funzionamento degli uffici provinciali e/o per sopravvenute esigenze istituzionali.

Per le stesse ragioni e con il medesimo congruo anticipo l'ente si riserva di disporre l'apertura del bar anche in giorni diversi da quelli previsti (sabato, domenica, festivi), senza alcun onere a carico dell'Amministrazione.

### **11.3**

Qualora l'Amministrazione debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio bar anche per periodi rilevanti, il concessionario non avrà diritto ad alcun risarcimento salvo esonero dal pagamento del canone mensile riferito alla sede interessata quando la sospensione sia superiore ai 20 giorni.

Al riguardo si fa presente che il canone di C.so Lanza è indicativamente pari ad 1/6 di quello complessivo.

## **ART. 12 MISURE IGIENICO SANITARIE**

### **12.1 Generalità**

**12.1.1.** Il gestore è tenuto all'adozione del manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 155/97 e al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Le eventuali irregolarità accertate dal concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo, ed i provvedimenti adottati, devono essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione che, qualora ritenga insufficienti od inefficaci le misure correttive, può richiedere integrazioni alle stesse o al programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo dei bar interni sono a totale carico del concessionario.

**12.1.2** I prodotti messi in vendita devono essere serviti adottando tutti i mezzi idonei a garantire una perfetta rispondenza alle vigenti disposizioni igieniche previste per i locali aperti al pubblico.

### **12.2 Misure igieniche del personale**

Il personale addetto al servizio deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché copricapo che contenga la capigliatura. Le giacche, le sopravvesti e i copricapo suddetti devono essere puliti. Tutto il personale impiegato al servizio dovrà essere in regola con la normativa di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 in materia di igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto (Tit. III artt.37-54).

Gli indumenti indossati per la preparazione e la distribuzione di cibi e bevande devono essere distinti da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia, lavaggio locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc..

## **ART. 13 CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI**

### **13.1 Soggetti abilitati**

Sono preposti al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, tra gli altri:

- gli organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, su segnalazione e richiesta dell'Amministrazione;
- eventuali strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione;
- incaricati della struttura Provveditorato e Servizi Generali dell'Amministrazione.

Per un controllo diretto ed immediato del servizio di ristorazione e delle generali regolarità delle prestazioni del presente capitolato, oltre a interventi da parte del competente Servizio Provveditorato e Servizi Generali, è inoltre operante una **Commissione Interna**, designata dall'Amministrazione e composta come da Regolamento provinciale, la quale può eseguire verifiche sull'andamento del servizio al fine di accertare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature, la pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità.

### **13.2 Modalità di effettuazione**

**13.2.1** L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare o di disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni del presente Capitolato d'onere, sia presso le cucine della ditta e sia nei locali destinati al consumo, a cui il concessionario dovrà incondizionatamente sottostare, nonché il controllo della validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali.

A titolo indicativo e non esaustivo sono oggetto di controllo e di rilevamento:

1. caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
2. modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
3. termine minimo di conservazione e data di scadenza;
4. modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di riscaldamento;
5. stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
6. organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
7. modalità di sgombero dei rifiuti;
8. modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;

9. caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati;
  10. professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
  11. quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
  12. residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
  13. residui sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.
- Durante le ispezioni il personale addetto, non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Amministrazione per la quantità di alimento prelevata.

**13.2.2** I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

**13.2.3** Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento giuridico nazionale e, in particolare, dal D.Lgs. 3/3/1993, n. 123 e 26/05/1997, n. 156.

### **13.3 Prelevamento campioni**

**13.3.1** Le procedure di campionamento e d'analisi adottate dagli organi ufficiali di vigilanza sono definite dalle leggi sanitarie in vigore.

Anche i tecnici incaricati dall'Amministrazione possono effettuare prelievi di campioni alimentari e non, da destinare a laboratori di analisi e bloccare gli alimenti o i pasti in attesa di accertamenti; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato al concessionario.

Verificandosi quest'ultima ipotesi, l'Amministrazione produce, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni mosse dal personale incaricato dei controlli all'appaltatore, che può avvalersi del diritto del contraddittorio, entro giorni 10 dalla contestazione.

**13.3.2** In caso di intossicazione alimentare si adottano le procedure definite con le linee guida disposte dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte nel marzo 1996, inviate a tutte le Aziende Sanitarie regionali con nota n. 945/51 del 6 marzo 1996 o con quelle successivamente definite emanate dallo stesso Assessorato Regionale.

### **13.4 Analisi di laboratorio**

L'Amministrazione può disporre verifiche sulla regolarità e conformità del servizio, anche attraverso strutture del laboratorio di analisi della Camera di Commercio di Torino, del Dipartimento di patologia animale della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino o di altra idonea struttura accreditata.

## **ART. 14 – TERMINE DEL CONTRATTO**

### **14.1**

Alla scadenza del contratto il gestore consegna alla Provincia di Torino i locali, le attrezzature e gli arredi installati come da offerta in sede di gara, salvo il normale deperimento dovuto al corretto uso.

I locali dovranno essere lasciati puliti, i mobili e le attrezzature perfettamente funzionanti e pronti all'immediato uso, come da apposito verbale redatto in contraddittorio tra le parti.

### **14.2**

In ogni caso il gestore rinuncia a qualsiasi pretesa a titolo di perdita di avviamento, di azienda o altro titolo.

## **ART. 15 - DISPOSIZIONI SUL PERSONALE**

### **15.1 Generalità**

**15.1.1** Il concessionario impiega, per l'espletamento del servizio, personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore, retribuito in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale della categoria; assolve inoltre tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e similari.

L'organico del personale deve essere adeguato al servizio richiesto.

Il concessionario è tenuto a comunicare preventivamente i nominativi del personale che intende utilizzare nell'esercizio e il nome dei Responsabili di cui all'art. 8.5, ultimo comma, del presente Capitolato.

Il concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio di bar, è tenuto a fornire alla Provincia copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale impiegato nel servizio.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta avvengano modifiche all'organico impiegato o per sostituzioni oppure per l'impiego di nuovo personale, entro tre giorni dalla variazione.

Il personale deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabile alle esigenze del servizio.

**15.1.2** Il concessionario si impegna a manlevare la Provincia di Torino da qualsiasi responsabilità derivante da azioni proposte direttamente nei confronti dell'Ente da parte di dipendenti dell'impresa ai sensi dell'art. 1676 c.c. così come si obbliga a manlevare la stessa da qualsiasi conseguenza dannosa a persone o cose che terzi dovessero subire a causa del servizio prestato.

**15.1.3** In caso di sciopero del personale, il concessionario deve darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno 2 giorni; nell'ambito degli obblighi assunti deve comunque essere garantita almeno l'effettuazione del servizio bar.

**15.1.4** Il concessionario si impegna a garantire la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dell'utenza, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

Il concessionario deve assicurare che, in relazione all'attività svolta, gli operatori addetti al servizio siano controllati e siano costantemente istruiti in materia di igiene alimentare, assumendosene i relativi oneri.

### **15.2 Osservanza di leggi, regolamenti e CCNL sul rapporto di lavoro del personale del concessionario - ulteriori disposizioni.**

Il personale adibito al servizio sarà dipendente dell'impresa concessionaria, con la quale intercorrerà un rapporto di lavoro subordinato a tutti gli effetti di legge.

Il concessionario deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori, nonché far osservare le stesse alle ditte subappaltatrici.

In particolare dovranno essere rigorosamente rispettate le norme sul trattamento contributivo e assicurativo.

Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi, sono a carico del gestore, senza che possa essere avanzata nei confronti della Provincia di Torino alcuna rivendicazione da parte del personale del soggetto aggiudicatario.

E' fatto obbligo all'impresa concessionaria di esibire, a semplice richiesta dei funzionari della Provincia o indicati dal competente Servizio Provinciale, il registro delle presenze (o equivalente), il DURC, il libro matricola e ogni altro documento comprovante la regolarità contributiva.

L'impresa appaltatrice deve essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68 "*Norme per il diritto al lavoro dei disabili*".

La Provincia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accertamenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato Provinciale del lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che da parte del gestore vengano osservate le prescrizioni suddette.

**Il concessionario può avvalersi, nell'ambito delle qualifiche professionali del personale impiegato nel servizio, dei dipendenti utilizzati nel punto di ristoro della sede di C.so Lanza dal precedente gestore, nel rispetto delle previsioni contenute nei CCNL delle singole categorie di lavoratori.**

## **ART. 16 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA**

### **16.1**

Il concessionario garantisce che l'allestimento, le apparecchiature e tutti i materiali forniti sono conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il concessionario è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D.lgs. 19 settembre 1994 n. 626 e s.m.i.e alla direttiva macchine, impianti e attrezzature di lavoro.

Il concessionario dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi. Al momento della stipula del contratto dovrà comunicare il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 4, comma 4, del D.lgs. 626/94 e s.m.i..

Il concessionario dovrà consegnare all'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio di bar tavola calda/fredda, copia del documento di valutazione dei rischi ai sensi dell'art. 4 e dell'art. 7 del D.Lgs. 626/94 e s.m.i.

Preliminarmente all'avvio del servizio e ogniqualvolta si verificano variazioni, deve essere consegnato all'Amministrazione l'elenco dei nominativi del personale abilitato agli interventi di assistenza tecnica.

In applicazione dell'art. 6 della L. 123/2007 tutto il personale impiegato dal concessionario dovrà esporre apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del dipendente e l'indicazione del datore di lavoro.

Si richiamano le disposizioni in materia di sanzioni previste dall'art. 6 della L. 123/2007.

### **16.2**

L'attività oggetto del presente capitolato d'oneri verrà svolta nei locali di cui all'art. 2 del presente Capitolato i cui impianti e locali, messi a disposizione dalla Provincia, sono stati realizzati a norma di legge.

Il concessionario prende visione ed accetta, con la presentazione dell'offerta, il documento **allegato 9** al presente capitolato contenente le prime indicazioni sulla sicurezza predisposto dal committente ai sensi del D.lgs. 626/1994 e s.m.i., e si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività.

Il concessionario si impegna, ai fini dell'aggiudicazione,

- a rendere le dichiarazioni necessarie alla individuazione dei rischi interferenziali;
- a sottoscrivere il documento integrativo della valutazione dei rischi (**allegato 9**) riferito ai possibili pericoli che potrebbero derivare dalle interferenze originate dalla sovrapposizione delle attività;
- ad adottare le indicazioni e prescrizioni che in suddetto documento vengono riportate .

### 16.3

Il concessionario dovrà consegnare copia delle chiavi dei locali all'Amministrazione.

## ART. 17 - RESPONSABILITA'

### 17.1

Il concessionario assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e di danni eventualmente arrecati all'Amministrazione o a terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare al concessionario o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato o per qualsiasi altra causa.

Il concessionario è direttamente responsabile per tutte le attività connesse all'esecuzione del servizio o all'allestimento dei locali svolte da soggetti giuridici terzi e solleva la Provincia da ogni eventuale responsabilità per danni a cose o persone.

La Provincia di Torino è sollevata da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e di terzi che usufruiscono del servizio di bar tavola calda/fredda presso i locali di C.so Inghilterra e C.so G. Lanza.

### 17.2

Il concessionario si obbliga a stipulare un'assicurazione RCT a proprie spese e a mantenerla operante per tutta la durata della concessione.

Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati alla Provincia, a terzi, a cose di terzi ed ai dipendenti e/o agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative di responsabilità, a partire dalla consegna dei locali con validità per tutta la durata della concessione, per un massimale di Euro 2.500.000,00 per sinistro.

Il concessionario dovrà altresì stipulare una "polizza incendio", in proprio e per conto di chi spetta, prevedendo le seguenti rispettive somme assicurate: Euro 410.000,00 per il locale bar di C.so Inghilterra ed Euro 100.000,00 per il locale bar di C.so Lanza 75.

Suddetta polizza dovrà prevedere, con riferimento ad entrambe le sedi, l'estensione "ricorso terzi da incendio", con i seguenti rispettivi massimali: Euro 2.600.000,00 per il locale bar di C.so Inghilterra ed Euro 700.000,00 per il locale bar di C.so Lanza 75.

Copia delle suddette polizze verrà consegnata alla Provincia di Torino al momento della consegna dei locali.

### **17.3**

Il concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale derivante dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti

## **ART. 18 – PENALITÀ , REVOCA E DECADENZA**

### **18.1 Penalità**

Qualora fosse riscontrata una violazione delle prescrizioni relative all'esecuzione delle prestazioni, la Provincia procederà a comunicare per iscritto l'accertamento della stessa ed all'applicazione della penalità nella misura di seguito indicata, fatto salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Le penali maturate verranno normalmente addebitate sul canone del trimestre successivo a quello di contestazione.

L'Amministrazione potrà inoltre rivalersi direttamente sull'importo della cauzione definitiva (che dovrà comunque essere successivamente integrata) per l'importo della penale applicata e per le spese straordinarie che abbia dovuto sostenere per assicurare la regolarità e la funzionalità della propria attività. È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di rivalersi nelle competenti sedi per il risarcimento del danno subito in caso di insufficiente capienza della cauzione definitiva.

#### **18.1.1 Inizio del servizio**

In caso di ritardo nell'attivazione del servizio di bar e tavola calda/fredda rispetto al termine indicato all'art. 4.2, il gestore è tenuto al pagamento di una penale di euro 300,00 per ogni giorno di ritardo .

#### **18.1.2 Orari di apertura**

Per ogni infrazione all'orario di apertura al pubblico il gestore è tenuto a pagare un importo di euro 100,00 per ogni ora o frazione di ora.

#### **18.1.3 Interruzione del servizio**

Per ogni giorno di interruzione del servizio non autorizzata il gestore è tenuto a pagare un importo di euro 500,00.

#### **18.1.4 Carenze qualitative del servizio prestato**

Nel caso in cui gli organi incaricati dall'Amministrazione di cui all'art. 13.1 rilevino anomalie sulla qualità e quantità del servizio prestato nei bar interni delle sedi di C.so Inghilterra e di C.so G. Lanza verranno applicate le seguenti penalità:

- euro 100,00 per mancata pulizia dei locali, delle attrezzature, degli arredi e dei complementi di arredo;
- euro 100,00 per omessa o inadeguata manutenzione alle macchine o alle attrezzature dei bar interni;
- euro 100,00 per ogni irregolarità riscontrata nelle caratteristiche alimentari e nei prodotti forniti;

In ogni caso si applicherà una penale di euro 200,00 alla seconda irregolarità nel corso dello stesso anno, euro 400,00 alla terza nel corso dello stesso anno ed in caso di ulteriori infrazioni si applicheranno sanzioni crescenti in ragione del 50% all'ultima quantificazione, restando impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto.

### **18.1.5 Violazioni in materia di personale**

Nel caso in cui gli organi incaricati dall'Amministrazione di cui all'art. 13.1 rilevino violazioni delle prescrizioni in materia di personale di cui all'art. 15 sarà applicata una penale di euro 500,00.

### **18.1.6 Restituzione locali al termine della concessione**

In caso di inottemperanza ai disposti dell'art. 14, l'Amministrazione provvederà autonomamente a tutti gli interventi necessari per una immediata operatività del bar, addebitando al concessionario il costo delle spese sostenute.

Nel caso in cui suddetti interventi rendano impossibile l'apertura del bar verrà addebitata una penale pari a Euro 300,00 per ogni giorno di chiusura dello stesso .

## **18.2 Revoca e decadenza della concessione**

**18.2.1** Sarà facoltà dell'Amministrazione revocare la concessione qualora la Ditta appaltatrice non ottemperi ai seguenti obblighi:

- a) rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- b) rispetto dei prezzi di vendita, della qualità dei prodotti e delle grammature;
- c) rispetto delle prescrizioni in materia di personale e sicurezza;
- d) rispetto degli orari di apertura/chiusura, salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate alla Provincia;
- e) arbitraria sospensione del servizio, salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate alla Provincia;
- f) violazione delle disposizioni in materia di variazione dei prezzi inseriti nel listino oggetto di offerta in sede di gara;
- g) arbitraria variazione della destinazione d'uso dei locali o utilizzo degli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato;
- h) rispetto delle ingiunzioni o diffide fattegli dall'Amministrazione, nei termini imposti dagli stessi provvedimenti, in relazione alla violazione delle disposizioni di legge e regolamentari nonché del presente capitolato;
- i) ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.

La valutazione della gravità violazioni di cui sopra verrà effettuata dall'Amministrazione a suo insindacabile giudizio, pertanto la stessa potrà avvalersi della facoltà di revocare la concessione anche in presenza di una singola violazione da parte del concessionario dei propri obblighi.

In caso di revoca per fatto del concessionario nulla è dovuto allo stesso per le attrezzature e gli arredi i quali restano in proprietà all'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva di provvedere all'incameramento della garanzia definitiva oltre alla richiesta di ogni maggior danno.

**18.2.2.** La concessione decade in caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento, o altri casi di cessione di attività o cessazione della impresa concessionaria.

**18.2.3.** L'Amministrazione ha, inoltre, facoltà di revocare la concessione, con un preavviso almeno di tre mesi, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse o al verificarsi di nuove condizioni gestionali e/o sopravvenute necessità di variazioni organizzative.

In questo caso, essa è tenuta al pagamento dell'indennizzo di cui all'art. 21 quinquies della L. 241/1990 e s.m.i. con esclusivo riferimento al danno emergente relativo alla spesa sostenuta

(documentata con fatture) per gli arredi e le attrezzature dei bar, purchè funzionanti, valutato in base ai principi generali in materia di risarcimento del danno.

## **ART. 19 – DIVIETO DI CESSIONE**

E' fatto espresso divieto al concessionario di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente capitolato, ad eccezione delle forniture relative agli arredi ed all'allestimento dei locali.

E' fatto espresso divieto al concessionario di trasferire in capo a terzi in tutto o in parte i diritti derivanti dalla presente concessione.

## **CAPO 3 – DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART. 20 - MODALITÀ DI GARA.**

#### **20.1 Modalità di scelta del contraente**

Si procederà a seguito di espletamento di procedura aperta, con il metodo delle offerte segrete con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei criteri fissati dall'Amministrazione e riportati nel presente capitolato e nel bando di gara.

Miglior offerente sarà il soggetto che avrà totalizzato il punteggio complessivo più elevato.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'adozione di apposito provvedimento dirigenziale, pertanto il verbale di gara non terrà luogo di contratto.

L'amministrazione si riserva di non aggiudicare.

#### **20.2.1 Modalità di presentazione dell'offerta**

Le imprese concorrenti per essere ammesse dovranno, entro il termine indicato nel bando di gara, far pervenire un plico sigillato contenente 3 distinte buste:

**Busta "1"** – recante all'esterno l'indicazione **"1- Documentazione amministrativa"**, contenente a pena di esclusione i seguenti documenti:

- a) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 76 DPR 445/2000, attestante il possesso dei requisiti di partecipazione alla gara in conformità a quanto richiesto dal bando di gara. La dichiarazione dovrà essere sottoscritta dal Legale rappresentante e corredata dal documento di identità dello stesso;  
Si precisa che in caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito suddetta dichiarazione dovrà essere resa da ciascun componente il raggruppamento e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;
- b) documentazione relativa alla garanzia provvisoria di cui all'art.24 del presente capitolato, come disciplinato dal bando di gara;

**Busta “2”** – recante all’esterno l’indicazione “**2- Offerta tecnica**”, contenente a pena di esclusione i seguenti documenti:

con riferimento distintamente alle sedi di C.so Inghilterra e di C.so Lanza:

- progetto esecutivo degli allestimenti, completo di disegni (lay-out, planimetrie, viste prospettiche in elevazione, particolari e prospettive in scala adeguata, preferibilmente 1:10 e 1:50), relazioni descrittive, disegni relativi agli impianti idrico sanitario ed elettrico, tavola dei colori;
- descrizione modifiche ed eventuali adattamenti impiantistici o murari e materiali impiegati;
- elencazione e descrizione tecnica delle attrezzature installate con normativa di riferimento;
- elencazione degli arredi, descrizione degli stessi e dei materiali (allegare depliant illustrativi);
- relazione di presentazione del progetto con evidenziazione degli aspetti inerenti il confort ambientale intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità ecc) sia dal punto di vista gestionale di esecuzione del servizio (pulizia, frequenza del riordino dei locali ecc...)
- relazione di presentazione del progetto con evidenziazione degli aspetti funzionali dell’allestimento (ricettività, numero di posti a sedere, numero di casse, gestione dello spazio ecc.);
- descrizione delle modalità di veicolazione degli alimenti da una sede all’altra;
- eventuale relazione di presentazione di soluzioni migliorative ed innovative;
- eventuale elencazione prodotti provenienti dal commercio equo e solidale utilizzati e/o in vendita nel bar.

Non sono ammesse offerte condizionate o alternative, a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.

**Busta “3”** – recante all’esterno l’indicazione “**3 – Offerta economica**”, contenente a pena di esclusione:

Offerta economica, in regola con la normativa vigente in materia di imposta di bollo distinta in:

- ribasso percentuale unico e uniforme sul listino prezzi **allegato 10** al capitolato d’oneri;
- rialzo percentuale unico e uniforme sull’importo del canone annuo di concessione dei locali posto a base di gara.

Entrambe le voci dell’offerta dovranno essere espresse oltre che in cifre anche in lettere.

In caso di discordanza tra il valore indicato in cifre e quello in lettere verrà preso in considerazione quello più vantaggioso per l’Amministrazione.

Si precisa che eventuali correzioni apportate all’offerta dovranno essere espressamente e specificamente confermate e sottoscritte, a pena di esclusione.

**Non sono ammesse offerte condizionate, parziali, alternative o incomplete.**

**20.2.2** L’offerta, come sopra formulata, dovrà essere sottoscritta dall’Imprenditore o dal rappresentante della Società, a pena di esclusione.

Il recapito entro il termine indicato rimane ad esclusivo rischio del mittente.

**Non sono ammesse offerte condizionate, parziali o incomplete.**

L’offerta avrà validità per un periodo non inferiore a 240 giorni dal termine di presentazione della stessa: oltre tale data l’offerente avrà la facoltà di svincolarsi. Il termine di cui sopra verrà sospeso qualora il ritardo sia dovuto a cause imputabili all’aggiudicatario.

Si procederà anche in presenza di una sola offerta qualora questa si ritenuta congrua.

Non è consentito ad una stessa impresa di presentare contemporaneamente offerte in più di un raggruppamento d'impresе ovvero individualmente ed in raggruppamento, a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.

Non è ugualmente consentita la contemporanea partecipazione di imprese collegate e/o controllate, ai sensi dell'art. 2359 C.C..

Per tutto quanto qui non previsto si rinvia al bando di gara.

## **ART. 21 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE.**

### **21.1 Requisiti di carattere generale**

Possono partecipare alla gara i soggetti individuati dall'art. 34 del Dlgs. 163/2006 e s.m.i, iscritti alla Camera di Commercio Industria e Agricoltura e Artigianato (o equivalente in paesi UE) purchè in possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato, in regola con la disciplina del diritto al lavoro dei disabili, per i quali non operi alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 comma 1 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i..

Possono partecipare alla gara altresì raggruppamenti temporanei di impresa e consorzi ordinari di concorrenti.

Possono partecipare alla gara i soggetti che siano in possesso dei requisiti morali e professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. 38/2006.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese detto requisito dovrà essere posseduto almeno dai soggetti preposti alla gestione dei bar.

Per essere ammessi alla gara i concorrenti si impegnano, ai fini dell'aggiudicazione, a stipulare apposita convenzione con soggetto ONLUS per la gestione delle eccedenze alimentari ai sensi della L. 155/2003 "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" (legge del buon samaritano).

Il concorrente dovrà inoltre impegnarsi a provvedere, in caso di aggiudicazione, a tutti gli adempimenti necessari all'erogazione del servizio nel rispetto delle disposizioni amministrative e sanitarie vigenti in materia.

In caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese, i componenti del raggruppamento dovranno individuare il soggetto capogruppo ed rendere noto quale attività o parte di attività verrà svolta da ciascun membro.

Saranno ammesse alla gara, le imprese che si trovino in possesso dei requisiti definiti dal presente articolo e dal bando di gara e che abbiano reso tutte le dichiarazioni richieste dal bando stesso.

### **21.2 Requisiti di capacità tecnica**

Possono partecipare alla gara esclusivamente i soggetti che, al momento della presentazione dell'offerta svolgano o gestiscano tutte le seguenti attività:

- produzione di piatti caldi con veicolazione degli stessi verso un punto di distribuzione diverso da quello di produzione.

Suddetto requisito potrà essere comprovato mediante produzione di copia del contratto.

In caso di associazione temporanea di imprese suddetto requisito dovrà essere posseduto da almeno un membro del raggruppamento.

- servizio di bar e tavola calda/fredda con affluenza superiore alle 400 unità quotidiane.

Suddetto requisito potrà essere comprovato mediante produzione della reportistica fiscale relativa ai 30 giorni lavorativi antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara o altra idonea documentazione.

In caso di associazione temporanea di imprese suddetti requisiti dovranno essere posseduti da almeno un membro del raggruppamento.

### **21.3 Requisiti di capacità economico finanziaria**

Possono partecipare alla gara i soggetti che, nel corso dell'ultimo triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara (2005-2006-2007), abbiano registrato una cifra d'affari annua non inferiore a Euro 400.000,00 derivante da attività di gestione di servizi di bar e/o tavola calda/fredda e veicolazione pasti, di cui almeno 24 mesi in maniera continuativa, presso strutture pubbliche o private.

Suddetto requisito potrà essere comprovato mediante produzione di copie di bilanci con relativa nota di deposito o altra documentazione idonea.

In caso di associazione temporanea di imprese suddetto requisito potrà essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso; la continuità nel servizio dovrà essere riferita almeno ad uno dei membri del raggruppamento stesso.

## **ART.22 - AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE**

La gara viene aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La valutazione sarà articolata su un punteggio massimo di 100 punti, da attribuirsi a ciascuna offerta validamente formulata e presentata sulla base dei seguenti fattori di ponderazione:

### **22.1 progetto di realizzazione, suddiviso per le due sedi .....massimo punti 65**

così ripartiti:

Sede di C.so Inghilterra..... massimo punti 50

Sede di C.so Lanza.....massimo punti 10

Coerenza complessiva del progetto.....massimo punti 5

### **22.2 offerta economica.....massimo punti 35**

così ripartiti:

a) offerta relativa ai prezzi di vendita validi in entrambe le sedi.....massimo punti 25

b) rialzo sull'importo del canone annuo di concessione dei locali .....massimo punti 10

## **ART. 23 - VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

### **23.1 Generalità**

L'offerta tecnica e quella economica saranno sottoposte alla valutazione di apposita Commissione

giudicatrice sulla base degli elementi di seguito elencati.

### 23.2 Valutazione dell'offerta tecnica: Progetto di realizzazione suddiviso per le due sedi

I concorrenti dovranno presentare in sede di offerta tecnica la seguente documentazione suddivisa fra la sede di C.so Inghilterra, 7/9 e la sede di C.so G. Lanza, 75, che verranno valutati sulla base dei seguenti criteri:

Sede di C.so Inghilterra.....massimo punti 50  
così ripartiti:

- qualità dei materiali (valutazioni tecnico meccaniche di durabilità ecc.).....massimo punti 9
- quantità e qualità tecnica delle attrezzature (prestazioni, consumi energetici, rumorosità, ecc.).....massimo punti 9
- funzionalità dell'allestimento in relazione all'accessibilità del pubblico (posti a sedere, casse disponibili, banchi self service ecc.).....massimo punti 9
- confort ambientale (luminosità, sonorità, spazio disponibile, pulizia, frequenza del riordino dei locali, ecc...)..... massimo punti 9
- apprezzamento estetico.....massimo punti 8
- **eventuali** migliorie del progetto di massima e soluzioni innovative.....massimo punti 5
- **eventuale** utilizzo di prodotti provenienti da Commercio Equo e Solidale certificati.....massimo punti 1

Sede di C.so Lanza.....massimo punti 10  
così ripartiti:

- qualità dei materiali (valutazioni tecnico meccaniche di durabilità ecc.).....massimo punti 1,8
- quantità e qualità tecnica delle attrezzature (prestazioni, consumi energetici,rumorosità, ecc.).....massimo punti 1,8
- funzionalità dell'allestimento in relazione all'accessibilità del pubblico (posti a sedere, casse disponibili, banchi self service ecc.).....massimo punti 1,8
- confort ambientale (luminosità, sonorità, spazio disponibile, pulizia, frequenza del riordino dei locali, ecc...).....massimo punti 1,8
- apprezzamento estetico.....massimo punti 1,6
- **eventuali** migliorie del progetto di massima e soluzioni innovative.....massimo punti 1
- **eventuale** utilizzo di prodotti provenienti da Commercio Equo e Solidale certificati.....massimo punti 0,2

**Non si procederà all'apertura dell'offerta economica qualora l'offerta tecnica non totalizzi almeno 40 punti .**

### 23.3.1 Offerta economica

L'offerta economica è costituita da un ribasso unico percentuale che i concorrenti s'impegnano ad applicare al listino riportato **nell'allegato 10** al presente capitolato.

Non sono ammesse offerte pari o in aumento

Il punteggio verrà così assegnato:

$$x = \frac{Po \times C}{Pi}$$

Dove:

- x = punteggio attribuibile alla ditta in esame;
- Pi = maggiore percentuale di ribasso offerta;
- C = punteggio massimo attribuibile (25 punti);
- Po = percentuale di ribasso da valutare

### 23.3.2 Rialzo sul canone di concessione dei locali

Rialzo unico percentuale da applicarsi all'importo del canone di cui all'art. 2

Non sono ammesse offerte in ribasso.

Il punteggio verrà così assegnato:

$$x = \frac{Po \times C}{Pi}$$

Dove:

- x = punteggio attribuibile alla ditta in esame;
- Pi = maggiore percentuale di rialzo offerta;
- C = punteggio massimo attribuibile (10 punti);
- Po = percentuale di rialzo da valutare

## ART. 24 - GARANZIE

**GARANZIA PROVVISORIA:** per essere ammessi alla gara i concorrenti, dovranno presentare, a a pena di esclusione, una garanzia provvisoria dell'importo di **Euro 5.400,00**

Tale cauzione dovrà avere validità per almeno **240 giorni** dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

La garanzia deve altresì prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria od assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari di cui all'art. 107 del D.Lgs. 358/1993, oppure mediante deposito in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, da effettuarsi esclusivamente presso la Tesoreria della Provincia di Torino - UniCredit Banca Ag. 54, Via Bogino n. 12 (tel. 011/8612412).

La quietanza dell'avvenuto deposito dovrà essere allegata nella busta contenente i documenti.

Le imprese in possesso dei requisiti di cui all'art. 75 comma 7 del D.lgs 163/2006 e s.m.i., potranno

beneficiare della riduzione del 50% della garanzia in questione.  
Le modalità di svincolo della presente garanzia sono disciplinate dal bando di gara.

**GARANZIA DEFINITIVA:** l'impresa aggiudicataria dovrà presentare una garanzia definitiva a garanzia del corretto adempimento della prestazione, nella misura del 10% dell'importo complessivo della concessione e con le modalità di cui all'art. 75 comma 3 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i..

Dovrà inoltre prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Le imprese in possesso dei requisiti di cui all'art. 75 comma 7 del D.lgs 163/2006 e s.m.i., potranno beneficiare della riduzione del 50% della garanzia in questione.

La cauzione sarà svincolata a chiusura di tutta la contabilità e risolta ogni eventuale contestazione

#### **ART. 25 - SPESE CONTRATTUALI**

Le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto sono a carico del concessionario.

#### **ART. 26 - COMPETENZA - CONTROVERSIE**

Le notificazioni di decisioni o le comunicazioni dell'Amministrazione, da cui decorrono termini per adempimenti contrattuali, sono effettuate a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata alla controparte nel domicilio legale indicato nel contratto.

Esse possono essere fatte anche in modo diretto, con consegna al legale rappresentante dell'impresa o suo incaricato che deve rilasciare ricevuta debitamente firmata e datata.

È ammesso l'uso del telefax.

È fatta salva la notificazione a mezzo ufficiale giudiziario, nei casi espressamente previsti dalla legge.

Per le controversie relative al presente contratto la competenza è del Foro di Torino.

#### **ART. 27 - RIFERIMENTO A NORME VIGENTI**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel bando di gara si fa riferimento al vigente Regolamento per la Disciplina dei Contratti della Provincia di Torino, nonché alle norme e disposizioni di legge nazionali, comunitarie e regionali in vigore.