



Provincia di Genova

# CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

<b>OGGETTO</b>	<i>Gestione del servizio bar all'interno dell'immobile di proprietà dell'Amministrazione Provinciale sito in Largo F. Cattenei, 3 Genova Quarto</i>
<b>COMMITTENTE/CONTRAENTE</b>	<i>Area 03 Acquisti e Patrimonio - Ufficio Provveditorato ed Economato</i>
<b>DEFINIZIONI</b>	
<b>Provincia</b> .....	<i>La Provincia di Genova nella sua qualità di contraente</i>
<b>Ufficio</b> .....	<i>L'Ufficio Provveditorato ed Economato che gestisce per conto della Provincia l'esecuzione del contratto</i>
<b>Fornitore</b> .....	<i>Il soggetto aggiudicatario che sottoscrive il contratto</i>
<b>Soggetto aggiudicatario</b> .....	<i>Il concorrente che in base ai criteri di aggiudicazione ha presentato la migliore offerta e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario</i>
<b>Concorrente/i</b> .....	<i>I soggetti ammessi a partecipare alla gara</i>
<b>NS. RIFERIMENTI</b>	
<b>Ufficio</b> .....	<i>Ufficio Provveditorato ed Economato Piazzale Mazzini, 2 - 16122 Genova Telefono n. 010.5499.494 Telefax n. 010.5499.443 <a href="mailto:provveditorato@provincia.genova.it">provveditorato@provincia.genova.it</a></i>

**SOMMARIO**

<b>SEZIONE I CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO OGGETTO DELL'APPALTO.....</b>	<b>3</b>
<b>1. OGGETTO DEL SERVIZIO .....</b>	<b>3</b>
<b>2. PERMESSI E LICENZE .....</b>	<b>3</b>
<b>3. GESTIONE DEL SERVIZIO.....</b>	<b>3</b>
<b>4. ORARIO DI APERTURA .....</b>	<b>3</b>
<b>5. TIPOLOGIA DELL'UTENZA .....</b>	<b>3</b>
<b>8. SERVIZI AGGIUNTIVI E PARTICOLARI .....</b>	<b>4</b>
<b>9. MISURE IGIENICO SANITARIE.....</b>	<b>4</b>
<b>10. PERSONALE .....</b>	<b>5</b>
<b>11. SICUREZZA.....</b>	<b>5</b>
<b>12. ALTRI ONERI A CARICO DEL GESTORE .....</b>	<b>5</b>
<b>13. LOCALI IMPIANTI ED ATTREZZATURE .....</b>	<b>6</b>
<b>14. CANONE DI CONCESSIONE .....</b>	<b>6</b>
<b>15. DURATA DEL SERVIZIO .....</b>	<b>6</b>
<b>16. VISITE E CONTROLLI .....</b>	<b>7</b>
<b>17. RECESSO E TERMINE DEL CONTRATTO .....</b>	<b>7</b>
<b>18. GARANZIE ASSICURATIVE.....</b>	<b>7</b>
<b>19. CAUZIONE DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI.....</b>	<b>7</b>
<b>20. DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO .....</b>	<b>8</b>
<b>21. PENALI .....</b>	<b>8</b>
<b>22. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....</b>	<b>8</b>
<b>23. TUTELA DELLA RISERVATEZZA .....</b>	<b>9</b>
<b>24. FORO COMPETENTE.....</b>	<b>9</b>
<b>25. SPESE CONTRATTUALI .....</b>	<b>9</b>
<b>26. NORME DI RIFERIMENTO .....</b>	<b>9</b>
<b>SEZIONE II CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>10</b>
<b>27. CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE .....</b>	<b>10</b>

## **SEZIONE I CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO OGGETTO DELL'APPALTO**

### **1. OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il presente capitolato speciale d'oneri ha per oggetto la gestione del servizio bar e tavola fredda all'interno dell'immobile di proprietà della Provincia di Genova, in Largo F. Cattanei, 3 – Genova Quarto.

I locali destinati al servizio sono quelli indicati nella planimetria che verrà consegnata all'atto del sopralluogo obbligatorio assistito

### **2. PERMESSI E LICENZE**

L'aggiudicatario deve provvedere a subentrare nella licenza di somministrazione lettera "B" riservata ai dipendenti ed utenti della Provincia di Genova, rilasciata dal Comune di Genova in data 20 febbraio 2002 ed intestata all'attuale gestore del bar.

Tutti gli oneri per il subentro in detta licenza sono a carico del soggetto aggiudicatario.

### **3. GESTIONE DEL SERVIZIO**

Il soggetto aggiudicatario svolge il servizio in piena autonomia organizzativa, fermo restando il rispetto di quanto previsto dal presente capitolato.

Il soggetto aggiudicatario si assume totalmente il rischio d'impresa, mallevando la Provincia di Genova da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale nei confronti di terzi, che potrebbe derivare dall'esercizio dell'attività in oggetto.

Il Gestore deve indicare un proprio incaricato quale referente e responsabile unico nei riguardi della Provincia durante l'esecuzione del servizio che dialogherà con l'Ufficio Provveditorato ed Economato, i cui recapiti sono tel. +39 010 5499494 ed e-mail [provveditorato@provincia.genova.it](mailto:provveditorato@provincia.genova.it).

Il responsabile dell'esecuzione, come sopra individuato, deve garantire il corretto svolgimento della gestione del bar, assicurare il rispetto di tutti gli oneri discendenti dal presente capitolato, avere piena facoltà per gestire le eventuali criticità e problematiche organizzative.

### **4. ORARIO DI APERTURA**

Il gestore dovrà garantire l'apertura del servizio bar dal lunedì al venerdì, dalle ore 7:30 alle ore 17:00 per tutto l'arco dell'anno, fatte salve le festività e i giorni di chiusura dell'Ente.

L'Ente si riserva la facoltà di comunicare con congruo anticipo eventuali modifiche da apportare al suddetto orario, che si dovessero rendere necessarie in relazione al funzionamento degli uffici provinciali.

Il gestore ha diritto ad un periodo di ferie, pari a massimo 10 giorni lavorativi, usufruibile nel mese di agosto, concordando preventivamente la chiusura con gli esercizi limitrofi e con l'Ufficio Provveditorato ed Economato.

### **5. TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

I dipendenti della Provincia di Genova in servizio presso la sede di Largo F. Cattanei, 3 sono circa 400 persone, nonché altri dipendenti ed utenti che accedono alla struttura stessa.

### **6. PRODOTTI**

Il gestore deve assicurare la somministrazione dei prodotti di bar e tavola fredda, durante tutto il corso dell'orario di apertura, garantendo in ogni caso in loco la disponibilità dei prodotti di maggior consumo per il

confezionamento immediato. Il gestore può somministrare anche prodotti di tavola calda confezionati in altro luogo.

I prodotti messi in vendita, sia confezionati dalle case produttrici sia preparati dal gestore, devono essere di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche dei generi somministrati nei locali di prima categoria.

Il gestore deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

I prodotti dovranno essere rispondenti alle disposizioni di cui alla legge 30 Aprile 1962 n. 283 e del rispetto, nella loro preparazione, distribuzione e vendita, delle disposizioni in materia di igiene previste del D.L.vo 26 maggio 1997 n.155.

La Provincia può accertare in qualsiasi momento, in contraddittorio con il gestore, la qualità e le caratteristiche organolettiche dei prodotti anzidetti.

Su tutti i prodotti deve essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo.

## **7. PREZZI DI VENDITA**

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

Per altri prodotti messi in vendita, diversi da quelli assunti ai fini della valutazione dell'offerta, il gestore può praticare i prezzi di vendita che ritiene più opportuni, compatibilmente con i prezzi di mercato.

I prezzi di vendita sono rivalutati con cadenza annuale sulla base dell'aumento percentuale del listino FEPAG per singolo prodotto. Per i prodotti non contemplati dal listino FEPAG si fa riferimento alla variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. I nuovi prezzi dovranno essere arrotondati al centesimo di euro per eccesso o per difetto.

Le variazioni del listino prezzi devono essere comunicate preventivamente all'Ufficio Provveditorato ed Economato, indicando gli elementi per la determinazione dei nuovi prezzi, affinché l'Ufficio possa autorizzarne l'applicazione.

Il gestore dovrà accettare il pagamento mediante l'utilizzo dei buoni pasto convenzionati con la Provincia da parte del personale che usufruirà del servizio.

## **8. SERVIZI AGGIUNTIVI E PARTICOLARI**

La Provincia si riserva la facoltà di chiedere al gestore la prestazione di servizi ai piani per riunioni di lavoro.

Per tali servizi, che dovranno essere effettuati esclusivamente su richiesta degli amministratori e/o dei dirigenti, il gestore avrà diritto a una maggiorazione dei prezzi massima del 10%.

Eventuali altri servizi di tipo diverso da quanto sopra indicato o non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato (ad esempio servizi di catering o rinfreschi), potranno essere concordati mediante procedura negoziata tra le parti, senza vincoli di esclusività verso il gestore.

## **9. MISURE IGIENICO SANITARIE**

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.

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.

Il gestore sarà tenuto a rispettare la normativa vigente in materia igienico sanitaria, in particolare legge 30 Aprile 1962 n. 283, e il Regolamento di esecuzione della stessa, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande; e il Decreto

Legislativo, 26-5-1997, n. 155, attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Il gestore dovrà redigere e tenere a disposizione il documento relativo all'autocontrollo ai sensi dell'art. 3 del Decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e successive modifiche ed integrazioni, anche al fine di permettere la verifica da parte degli organi competenti dell'effettiva adozione delle procedure di autocontrollo previste.

## **10. PERSONALE**

L'organico del personale deve essere adeguato al servizio richiesto. Il gestore è tenuto a comunicare preventivamente i nominativi del personale che intende utilizzare nell'esercizio.

Il soggetto aggiudicatario deve garantire la copertura del servizio secondo le indicazioni minime sotto riportate:

FASCIA ORARIA	NUMERO DI ADDETTI
• da 7:30 a 11:30	2
• da 11:30 a 14:30	4
• da 14:30 a 17:00	2

L'assunzione del personale deve avvenire nel rispetto della normativa vigente e il rapporto di lavoro deve essere regolato dai contratti collettivi di categoria, nonché da quelli integrativi territoriali.

La Provincia può chiedere di prendere visione degli atti attestanti la regolarità amministrativa del soggetto gestore nel rapporto con i propri dipendenti, sia agli effetti contributivi che agli effetti assicurativi contro gli infortuni sul lavoro, in modo tale che questi ultimi non possano vantare alcuna pretesa per i predetti titoli nei confronti della Provincia di Genova.

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 Genova alcuna rivendicazione da parte del personale del soggetto aggiudicatario.

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

## **11. SICUREZZA**

Il gestore s'impegna al rispetto di tutte le norme in materia di sicurezza dei locali pubblici e del lavoro, nonché a osservare tutti gli adempimenti riguardanti l'applicazione del decreto legislativo 9 settembre 1994, n. 626, e successive modificazioni ed integrazioni.

Il gestore s'impegna ad osservare il capitolato generale in materia di sicurezza della Provincia di Genova e a mallevare la stessa da ogni responsabilità diretta e indiretta in materia.

## **12. ALTRI ONERI A CARICO DEL GESTORE**

Oltre ai prodotti alimentari di consumo, sono a carico del gestore:

- a) la fornitura di vassoi, salviette, posateria, stoviglie ecc. necessaria per l'espletamento del servizio;
- b) le macchine e gli elettrodomestici (quali lavastoviglie, fabbricatori di ghiaccio, macchina del caffè, affettatrici, frullatori, forni a microonde, tostapane, grill, ecc.) e le dotazioni d'uso;
- c) l'integrazione, la modifica o la sostituzione delle attrezzature e degli arredi esistenti, necessarie per l'eventuale adeguamento alle norme vigenti in materia di igiene e sanità, nonché di sicurezza sui luoghi di lavoro e per il rispetto degli standard qualitativi previsti nel capitolato; dovrà comunque essere comunicato all'Amministrazione;

- d) la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali e di tutti gli arredi e le attrezzature utilizzate tale da garantirne ottimali condizioni igienico sanitarie, nonché il materiale necessario per l'effettuazione della stessa;
- e) la disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, delle attrezzature e degli arredi, sia ordinarie che straordinarie;
- f) lo stoccaggio e smaltimento dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente;
- g) la manutenzione ordinaria relativa ai locali;

### **13. LOCALI IMPIANTI ED ATTREZZATURE**

La Provincia concede in uso i locali e gli impianti presso i quali deve essere svolto il servizio, nonché tutte le attrezzature ed i macchinari elencati nell'inventario (all.1).

Qualora si rendesse necessaria la sostituzione di dette attrezzature, macchinari e arredi o qualora fosse necessario per l'espletamento del servizio offerto l'acquisto di nuove attrezzature, macchinari o arredi, il gestore dovrà provvedervi a proprie spese.

Le nuove attrezzature, i macchinari e gli arredi resteranno di proprietà del gestore, il quale dovrà provvedere alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria a proprie spese in modo da mantenere le suddette attrezzature in perfetta efficienza e in condizioni di sicurezza, tali da non creare disservizi e disagi all'utenza e agli addetti al servizio.

L'elenco delle nuove attrezzature, macchinari e arredi acquistati dal gestore dovrà essere comunicato all'Ufficio Provveditorato ed Economato.

Alla scadenza del contratto, qualora altro soggetto risultasse aggiudicatario del servizio, il gestore potrà disinstallare e trasferire le attrezzature, i macchinari e gli arredi di sua proprietà.

### **14. CANONE DI CONCESSIONE**

Il Gestore s'impegna a pagare per la disponibilità dei locali un canone annuale di € 15.000,00# (quindicimila) da corrisondersi in 12 rate mensili anticipate di € 1.250,00# (dodicimiladuecentocinquanta) entro la prima decade del mese di competenza.

Il canone di cui sopra è aggiornato annualmente sulla base della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Il Gestore è tenuto altresì a corrispondere alla Provincia un importo forfetario annuo di € 3.600,00# (tremilaseicento) per rimborso delle spese di riscaldamento e somministrazione di energia elettrica e acqua potabile. L'importo è corrisposto in dodici rate mensili unitamente al canone. Le spese telefoniche per le telefonate esterne sono rimborsate a piè di lista.

In alternativa il Gestore può chiedere di pagare la somministrazioni di energia elettrica sulla base degli effettivi consumi, attivando l'utenza con l'installazione di uno specifico contatore, assumendo a proprio carico tutti gli oneri amministrativi e i lavori necessari.

Nel caso in cui il servizio venga sospeso per cause non dipendenti dal gestore (ad esempio rotture di condotte, lavori straordinari improrogabili, ed altre cause facenti capo alla Provincia) per un periodo inferiore alle quarantotto ore, il gestore non potrà chiedere un abbattimento del canone.

### **15. DURATA DEL SERVIZIO**

Il servizio decorrerà dalla data del verbale di consegna dei locali e avrà termine il 31 dicembre 2012 senza necessità di disdetta alcuna da parte della Provincia.

La durata del servizio potrà essere prorogata su richiesta della Provincia per il tempo necessario all'espletamento di una nuova procedura concorsuale volta ad individuare il nuovo gestore del servizio; durante la proroga il gestore si impegna a mantenere le stesse condizioni, oneri e prezzi stabiliti in sede di aggiudicazione e/o modificati secondo i termini del capitolato speciale d'oneri.

Il gestore ha la possibilità di effettuare lavori di imbiancatura e manutenzione a seguito della consegna dei locali, ritardando in tal modo l'inizio del servizio per un periodo non superiore a 10 giorni lavorativi.

## **16. VISITE E CONTROLLI**

La Provincia potrà effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso visite presso il bar al fine di verificare il regolare svolgimento del servizio e il rispetto delle previsioni contrattuali, con riferimento alla qualità ed assortimento dei prodotti come proposti nell'offerta, al rispetto dei prezzi fissati, alla qualità del servizio, al rispetto delle condizioni igienico – sanitarie dei locali e del personale addetto ed allo stato di manutenzione di impianti e macchinari; a tale scopo la Provincia delegherà un proprio dipendente, al quale sarà permesso l'accesso ai locali adibiti allo svolgimento del servizio, agli impianti ed alle macchine; a richiesta dell'incaricato della Provincia il gestore dovrà altresì esibire e fornire copia della documentazione relativa al servizio, compresa quella che riguarda il personale ed i campioni richiesti ai fini del controllo.

Il gestore è tenuto ad adeguarsi, entro 15 giorni dalla relativa comunicazione, alle prescrizioni impartite dalla Provincia, in caso contrario si procederà all'applicazione delle penali previste al successivo punto 21.

## **17. RECESSO E TERMINE DEL CONTRATTO**

La Provincia si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento, con preavviso di sei (6) mesi inviato tramite raccomandata A.R., senza pretesa alcuna da parte del gestore, nel caso abbia necessità dei locali o per qualsiasi altra ragione non inerente all'oggetto del presente capitolato e/o non abbia interesse al mantenimento del servizio bar.

Il gestore è tenuto a restituire alla Provincia di Genova i locali e gli arredi nelle condizioni previste, salvo il normale deperimento dovuto al corretto uso e a sgomberare i locali del materiale di sua proprietà entro trenta giorni dalla fine del rapporto.

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

Altresì il gestore ha la facoltà di recedere dal contratto con un preavviso di sei (6) mesi inviato tramite raccomandata A.R., all'Ufficio Provveditorato ed Economato, impegnandosi a mantenere il servizio fino al subentro del nuovo gestore.

## **18. GARANZIE ASSICURATIVE**

Il gestore deve stipulare per tutta la durata del contratto una polizza assicurativa per i seguenti rischi:

- a) responsabilità civile verso terzi, con massimale unico di € 1.500.000,00# per danni a persone, animali e cose, compresi quelli derivanti dai generi o prodotti somministrati;
- b) polizza incendio: rischio locativo € 100.000,00#, ricorso terzi € 200.000,00#.

Prima dell'inizio del servizio il gestore deve dimostrare il possesso delle coperture assicurative richieste, presentando copia delle polizze di assicurazione.

## **19. CAUZIONE DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI**

Il soggetto aggiudicatario deve provvedere alla costituzione di una cauzione definitiva pari a tre mensilità del canone di locazione a favore della Provincia di Genova, da effettuarsi nei seguenti modi:

- A) mediante deposito in contanti;
- B) mediante deposito in titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato, al portatore; in questo caso, l'importo della cauzione sarà aumentato del 10% ed i titoli stessi saranno valutati al corso del giorno del deposito;
- C) mediante garanzia fideiussoria, rilasciata da una delle imprese esercenti l'attività bancaria previste dal D.P.R. 22 maggio 1956, n. 635;

- D) mediante polizza fideiussoria, rilasciata da una delle imprese di assicurazione autorizzate al ramo cauzioni, ai sensi del D.P.R. 13 febbraio 1959, n. 449, e del decreto legislativo 17 marzo 1995, n.175;
- E) mediante polizza fideiussoria, rilasciata da un intermediario finanziario iscritto all'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385.

I depositi di cui alle lett. A) e B) possono essere effettuati presso la Tesoreria della Provincia di Genova ovvero presso una delle imprese bancarie previste dal D.P.R. 22 maggio 1956, n. 635, purché il depositario si obblighi ad effettuare il versamento nella Tesoreria, qualora la cauzione debba essere incamerata dall'Amministrazione Provinciale. Questo deposito costituisce pegno a favore dell'Amministrazione, affidato all'istituto bancario ai sensi dell'articolo 2786, secondo comma, ultima parte, del codice civile.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa devono prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Provincia di Genova, e la rinuncia alla decadenza di cui all'art. 1957 c.c.

## **20. DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

Il gestore si impegna a eseguire direttamente tutte le prestazioni oggetto del presente contratto.

E' vietata la cessione o il subappalto anche di una sola parte dei servizi oggetto del contratto.

## **21. PENALI**

In caso di ritardo nell'inizio del servizio rispetto al termine indicato al punto 15, il gestore è tenuto al pagamento di una penale di €200,00# per ogni giorno di ritardo.

Per ogni infrazione all'orario di apertura al pubblico, il gestore è tenuto al pagamento di una penale di €50,00#.

Il gestore non potrà sospendere il servizio con sua decisione unilaterale in nessun caso, nemmeno in caso di controversie con la Provincia.

Per ogni giorno di sospensione del servizio non autorizzata, il gestore è tenuto al pagamento di una penale di €300,00#

Per ogni infrazione relativa all'applicazione di prezzi più alti di quelli dichiarati in sede d'offerta, il gestore è tenuto al pagamento di una penale di €200,00#.

Gli inadempimenti contrattuali, che daranno luogo all'applicazioni delle penali sopra indicate, verranno contestati in forma scritta al gestore. Quest'ultimo dovrà comunicare le proprie deduzioni entro il termine massimo di 5 giorni, naturali e consecutivi, dal ricevimento della contestazione. Qualora le deduzioni non possano essere accolte, a giudizio della Provincia, o non vi sia stata risposta o la stessa non giunga nel termine sopra indicato, saranno applicate le penali.

Le predette penali sono portate in deduzione sulla cauzione definitiva con l'obbligo per il gestore di reintegrarla entro 15 giorni dalla richiesta della Provincia di Genova, pena l'eventuale risoluzione del contratto.

In ogni caso le penali temporali decorrono dall'inizio dell'inadempimento.

L'applicazione delle penali non pregiudica il risarcimento di tutti i danni che potranno derivare alla Provincia per la ritardata o omessa prestazione del servizio.

## **22. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione ha diritto di risolvere il contratto in caso di grave inadempimento degli obblighi contrattuali.

L'Amministrazione provvederà a contestare l'addebito al gestore intimandogli l'adempimento entro quindici (15) giorni, decorsi i quali il contratto s'intenderà risolto ai sensi dell'art. 1454 del c.c.

La Provincia può risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., qualora il gestore non ottemperi ai seguenti obblighi:

- 1) applicazione dei prezzi di vendita e rispetto della qualità dei prodotti;
- 2) rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie;
- 3) rispetto delle prescrizioni in materia di personale e sicurezza;
- 4) ritardo nell'inizio del servizio in misura superiore a trenta giorni;
- 5) sospensione non autorizzata del servizio per più di cinque giorni consecutivi o cinque volte nell'arco di un anno;
- 6) ammontare delle penali per infrazioni all'orario di apertura al pubblico in misura superiore a € 1.500,00#;
- 7) ammontare delle penali per infrazioni all'applicazione di prezzi più alti di quelli dichiarati in sede d'offerta in misura superiore a € 2.000,00#;
- 8) inosservanza del divieto di subappalto e di cessione del contratto di cui al punto 20;
- 9) al verificarsi in capo al gestore di una delle situazioni previste dall'art 38 del D. Lg.vo 163/2006.

La Provincia potrà esercitare la facoltà della *risoluzione di diritto*, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, previa comunicazione al gestore a mezzo raccomandata.

La *risoluzione di diritto* del contratto comporterà l'escussione della cauzione definitiva, nonché la facoltà per la Provincia di procedere nei confronti del gestore per il risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

In caso di risoluzione il gestore è obbligato alla prosecuzione del servizio fino al subentro del nuovo gestore designato dalla Provincia.

### **23. TUTELA DELLA RISERVATEZZA**

Ai sensi del 1° comma dell'art. 13 del D.Lgs. n° 196/2003, la Provincia utilizzerà i dati personali per le finalità di gestione della procedura di gara e li tratterà successivamente per la finalità di gestione del contratto.

Il gestore, a sua volta, dovrà garantire che il proprio personale tratterà come riservate le informazioni di cui verrà a conoscenza durante la gestione del servizio, secondo le disposizioni della D.Lgs. n° 196/2003.

### **24. FORO COMPETENTE**

Tutte le controversie che dovessero insorgere in merito all'esecuzione del contratto saranno di competenza del foro di Genova

### **25. SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti la stipula del contratto, nessuna esclusa o eccettuata, ivi comprese le imposte, le tasse, i diritti sono a carico dell'aggiudicatario.

### **26. NORME DI RIFERIMENTO**

Per quanto non specificamente disposto nel presente capitolato e per ogni effetto del contratto, si intendono qui richiamate tutte le leggi e disposizioni regolamentari in materia di forniture/servizi.

**SEZIONE II CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO****27. CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

Il sistema di aggiudicazione del servizio è quello del valore complessivo del listino prezzi più basso.

L'offerta economica è rappresentata dai prezzi di vendita, divisi in due listini, che i concorrenti s'impegnano ad applicare. I prezzi offerti non possono mai essere superiori a quelli indicati dalla Provincia nella colonna "PREZZO in € STIMATO". I prezzi di vendita s'intendono comprensivi di IVA.

PRODOTTO	PREZZO in € STIMATO	COEFFICIENTE di valorizzazione	PREZZO in € OFFERTO
Caffè espresso	0,90	5	
Caffè decaffeinato	1,00	3	
Caffè shakerato	1,80	1	
Caffè d'orzo	1,00	2	
Cappuccino	1,10	5	
Cioccolata in tazza	1,90	1	
The – Camomilla - Infusi vari	1,20	3	
Latte macchiato bicchiere cc. 200	1,20	3	
Latte bicchiere cc. 200	0,90	2	
The freddo bicchiere cc. 200	1,10	3	
Spremuta di agrumi (almeno due arance o un pompelmo)	2,00	3	
Frullata di frutta fresca di stagione bicchiere cc. 250	2,50	2	
Succhi di frutta in lattina o bottiglietta ml. 125	1,50	2	
Birra alla spina 250 cc.	2,20	2	
Birra alla spina 500 cc.	4,00	2	
Tonica e altre bibite alla spina	2,10	2	
Bibite in bottiglietta di marca	2,20	1	
Bibite in lattina cc. 330	2,40	5	
Acqua minerale bicchiere cc. 200	0,50	2	
Acqua minerale bottiglia cc. 500	0,70	5	
Acqua minerale bottiglia cc. 1.500	1,50	5	
Spuma bicchiere grande cc. 200	1,00	4	
Spuma bicchiere piccolo cc. 100	0,60	4	
Vino da tavola bicchiere cc. 50	1,10	2	
Vino nazionale doc bicchiere cc. 50	1,30	2	

PRODOTTO	COEFFICIENTE DI VALORIZZAZIONE	PREZZO in € OFFERTO
Brioche - Paste (gr. 80 minimo)	5	
Focaccia striscia gr. 60	5	
Panino (gr. 80) con prosciutto cotto (gr. 50) o prosciutto crudo (gr. 50) o formaggio (gr. 40) o salame (gr. 35)	5	
Panino o focaccia o piadina farciti (gr. 150 con companatico ca. 50%)	5	
Tramezzini assortiti (gr. 80)	5	
Toast prosciutto e formaggio (gr. 100)	4	
Pizza margherita o focaccia al formaggio al taglio (trancio cm. 15 x 15 ca.)	3	
Pizza farcita al taglio (trancio cm. 15 x 15 ca.)	3	
Primo piatto	5	
Piatto misto a base di carne, pesce o piatto di cucina con contorno	5	
Insalata composta (insalata di riso, niçoise, insalata campagnola, ecc.) in boule	5	
Contorno (insalata fresca, verdure bollite, ecc.)	4	
Macedonia di frutta	4	
Torta in trancio gr. 200	2	
Yogurt o dessert al cucchiaio gr. 125	2	

Nel listino è indicato, a fianco di ciascun prodotto, il coefficiente di valorizzazione per cui sarà moltiplicato il prezzo offerto; i conseguenti valori saranno sommati al fine di quantificare il valore complessivo del listino prezzi di ogni singolo concorrente.

La graduatoria sarà articolata su un punteggio massimo di 100 punti da attribuirsi a ciascuna offerta validamente formulata e presentata sulla base della seguente formula:

$$VE = K_{\text{MIN}} / K * VP$$

laddove s'intende:

VE = valutazione economica

VP = valore ponderale (100)

K = valore complessivo del listino prezzi del singolo concorrente

K<sub>MIN</sub> = valore complessivo minimo del listino prezzi

Allegato 1

Nel locale adibito a bar risulta essere presente il seguente arredo:

- 1) banco bar dello sviluppo di ca. otto metri, composto da:
  - a) snack vetrina frigo con vetri verticali a due piani gruppo frigo -illuminazione;
  - b) elemento angolo chiuso;
  - c) e) elemento di mt. 3 ca. con cella frigorifera - 3 sportelli 2 cassettiere e bottigliera, con lavello inserito;
  - d) elemento circolare neutro dello sviluppo di ca. m. 2,40
- 2) pedana di calpestio dello sviluppo dell'intero bancone;
- 3) retro banco bar composto da:
  - a) elemento neutro di ca. 70 cm.;
  - b) elemento neutro di ca. 125x60x235 ca. con fondale a specchi — chiuso alla
  - c) base;
  - d) elemento sagomato per servizio snack;
  - e) elemento macchina caffè;
  - f) elemento neutro cm. 200 più lavello inserito sul piano;
- 4) dieci tavoli quadrati - lato cm. 70 ca.;
- 5) n. 40 sedie con imbottitura.;
- 6) nei locali esiste un impianto di condizionamento funzionante composto da n. 2 condizionatori ed una motocondensante posta all'estero dei locali lato giardino.

Nel laboratorio risulta essere presente un lavandino acciaio inox 120x60 con spalline in muratura l'ingresso del laboratorio è delimitato da una porta a soffietto in plastica in buone condizioni.

