Provincia di Genova

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

OGGETTO	*Gestione del servizio bar all'interno dell'immobile di proprietà dell'Amministrazione Provinciale sito in Piazzale Mazzini, 2 Genova.*

COMMITTENTE/CONTRAENTE	*Direzione Acquisti Patrimonio e Risorse Finanziarie - Ufficio Provveditorato*

DEFINIZIONI	
Provincia	*La Provincia di Genova nella sua qualità di contraente*
Ufficio	*L'Ufficio Provveditorato che gestisce per conto della Provincia l'esecuzione del contratto*
Fornitore	*Il soggetto aggiudicatario che sottoscrive il contratto*
Soggetto aggiudicatario.....	*Il concorrente che in base ai criteri di aggiudicazione ha presentato la migliore offerta e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario*
Concorrente/i.....	*I soggetti ammessi a partecipare alla gara*

NS. RIFERIMENTI	
Ufficio.....	*Ufficio Provveditorato* *Piazzale Mazzini, 2 - 16122 Genova* *Telefono n. 010.5499.494* *Telefax n. 010.5499.443* *provveditorato@provincia.genova.it*

SOMMARIO

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

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 Piazzale Mazzini, 2 – Genova.

I locali destinati al servizio sono quelli indicati nella planimetria allegata al presente capitolato.

2. PERMESSI E LICENZE

L'aggiudicatario usufruirà della licenza di somministrazione lettera "B" riservata ai dipendenti ed utenti della Provincia di Genova, rilasciata dal Comune di Genova in data 4 luglio 1994 ed intestata alla Provincia di Genova.

Tutti gli oneri per il subentro nell'attività nonché 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, i cui recapiti sono tel. +39 010 5499494 ed e-mail 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 l'Ufficio Provveditorato.

5. TIPOLOGIA DELL'UTENZA

I dipendenti della Provincia di Genova in servizio presso la sede di Piazzale Mazzini, 2, sono circa 300 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 6 novembre 2007 n. 193.

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, 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, 6 novembre 2007 n. 193, attuazione dell'articolo 17 del regolamento (C.E.) n. 852/2004 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

10. PERSONALE

L'organico del personale deve essere adeguato al servizio richiesto. Il gestore è tenuto a comunicare preventivamente all'Ufficio Provveditorato 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 aprile 2008 n. 81 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) Il soggetto aggiudicatario, entro dieci giorni dalla firma del verbale di consegna dei locali, è tenuto a presentare all'Ufficio Provveditorato copia della richiesta di intestazione a proprio nome dell' utenza dell' energia elettrica.

b) la fornitura di vassoi, salviette, posateria, stoviglie ecc. necessaria per l'espletamento del servizio;

c) 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;

d) 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;

e) 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;

f) la disinfezione, e derattizzazione dei locali, delle attrezzature e degli arredi, sia ordinarie che straordinarie;

g) lo stoccaggio e smaltimento dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente;

h) 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 € 18.000,00 (diciottomila) da corrispondersi in 12 rate mensili anticipate di € 1.500,00# (millecinquecento) 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.

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 2014 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 rinunzia 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, 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 Fornitore deve prestare una garanzia fideiussoria del 10% (dieci) dell'importo contrattuale complessivo, salvo gli incrementi disposti all'articolo 113 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

La garanzia fideiussoria può essere prestata da uno dei seguenti soggetti:

a) impresa autorizzata all'esercizio dell'attività bancaria ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385;

b) impresa di assicurazione autorizzata al ramo cauzioni ai sensi del decreto legislativo 7 settembre 2005 n. 209;

c) intermediario finanziario iscritto all'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Provincia.

Ogni qualvolta la garanzia sia ridotta ai sensi dell'articolo 113, comma 3 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, il Fornitore si impegna a fornire alla Provincia i documenti comprovanti l'ammontare residuo della garanzia. La garanzia è svincolata al termine della durata contrattuale.

In ogni caso il garante si deve ritenere liberato dall'obbligazione solo ed esclusivamente a seguito di espresso svincolo da parte della Provincia. Tale obbligo dovrà risultare nel contratto di fideiussione

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 della gara è quello dell'offerta al miglior prezzo, di cui all'articolo 82 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, codice dei contratti pubblici.

Ad ogni offerta, validamente presentata, sarà attribuito fino ad un massimo di 100 punti determinati dalla somma dei punteggi dei singoli elementi di valutazione come di seguito indicato:

(a) canone di affitto che il concessionario riconosce all'Amministrazione aggiudicatrice per ogni mese di gestione…… massimo punti 30;

(b) valore complessivo del listino prezzi più basso…… massimo punti 70.

27.1 Valutazione elemento (a)

Sarà assegnato a ciascuna offerta un coefficiente di valutazione da 0 a 1, con un massimo di quattro decimali e arrotondamento per eccesso o per difetto, utilizzando la seguente formula:

$$P_p = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

P_p = punteggio relativo all'elemento di valutazione (a)

C_f = $\dfrac{K}{K_{\max}}$

K = *offerta considerata*

$K_{\max}$ = *massima offerta ricevuta*

V_p = valore ponderale dell'elemento (pari a 30)

27.2 Valutazione elemento (b)

Sarà assegnato a ciascuna offerta un coefficiente di valutazione da 0 a 1, con un massimo di quattro decimali e arrotondamento per eccesso o per difetto, utilizzando la seguente formula:

$$P_p = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

P_p = punteggio relativo all'elemento di valutazione (b)

$C_f = \frac{K_{\min}}{K}$

K = *offerta considerata*

$K_{\min}$ = *minima offerta ricevuta*

V_p = valore ponderale dell'elemento (pari a 70)

27.3 Canone (elemento a)

Il concorrente deve indicare l'ammontare del canone che intende corrispondere all'Amministrazione aggiudicatrice per ogni mese di gestione. Sono ritenute valide, ai fini dell'attribuzione del punteggio, solo le offerte pari o in aumento rispetto all'importo indicato all'Articolo 14 del presente capitolato.

27.4 Valore complessivo del listino prezzi (elemento b)

Il concorrente deve indicare i prezzi di vendita, divisi in due listini, che s'impegna 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	1,70	2	
Birra alla spina 250 cc.	2,50	2	
Birra alla spina 500 cc.	4,00	2	
Tonica e altre bibite alla spina	2,20	2	
Bibite in bottiglietta di marca	2,20	1	

PRODOTTO	PREZZO in € STIMATO	COEFFICIENTE di valorizzazione	PREZZO in € OFFERTO
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	1,10	4	
Spuma bicchiere piccolo cc. 100	0,60	4	
Vino da tavola bicchiere cc. 50	1,20	2	
Vino nazionale doc bicchiere cc. 50	1,50	2	

PRODOTTO	COEFFICIENTE DI VALORIZZAZIONE	PREZZO in € OFFERTO
Brioches - 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.

Arredi e attrezzature Bar Uffici Centrali

N°1 Bancone bar composto da:

- Bancone ad angolo completo di buaserie specchi mensole per bottiglierie e ripiani per bicchieri, ecc. ecc.
- Unità refrigeratrice
- Cappa con illuminazione
- Pedana di rialzo
- Vetrina espositore
- N.2 Mensole snak
- N 1 mensola a parete
- N. 10 tavoli finiture in grigio naturale
- N. 40 sedie finiture in grigio naturale
- N. 2 sgabelli finiture in grigio naturale

Impianto di condizionamento composto da :

- n. 2 unità esterne
- n. 3 unità interne
- n. 2 aspiratori elicoidali

Impianto di illuminazione

- n. 9 plafoniere in vetroceramica

LOCALI BAR

Via Grenchen

Magazzino

Vano scala mq 27

Magazzino bar

bar

sala bar

Cucina mq 11

Disimpegno

Disimpegno

Garage mq 24

spogliatoio

spogliatoio

Garage mq 75

Garage mq 109

+371

279 +356

303 +19

Archivio mq 107

PIANTA PIANO PRIMO SOTTERRANEO – VARIANTE