



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	1

DECRETO DEL DIRIGENTE
SERVIZIO RISORSE UMANE, FINANZIARIE E STRUMENTALI
N. 82/SRUF5 DEL 04/03/2019

Oggetto: AVVIO PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 DEL D. LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE SERVIZIO BAR/MENSA DELL'ASSEMBLEA LEGISLATIVA MARCHE – SITO IN ANCONA – P.ZZA CAVOUR, 23 PER IL PERIODO DI DUE ANNI – CIG: Z04274E307.

IL DIRIGENTE
SERVIZIO RISORSE UMANE, FINANZIARIE E STRUMENTALI

- -

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

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

VISTO il decreto del Dirigente del Servizio risorse umane, finanziarie e strumentali n. 1/SRUF5 del 04/01/2019;

VISTA la determina dell'Ufficio di Presidenza n. 918/153 del 19.12.2018;

VISTA la deliberazione UdP n. 726/151 del 27.11.2018 "Proposta di bilancio di previsione finanziario 2019/2021 del Consiglio - Assemblea legislativa regionale, programma annuale e triennale di attività e di gestione 2019/2021 e documento tecnico di accompagnamento";

VISTA la deliberazione UdP n. 747/154 del 11.01.2019 "Bilancio finanziario gestionale 2019-2021 del Consiglio – Assemblea legislativa";

VISTA la delibera UdP n. 619/117 del 23.01.2018 "Riadozione dell'atto di organizzazione degli uffici del Consiglio – Assemblea legislativa regionale";

;

- D E C R E T A -

1. di avviare una procedura negoziata, ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento in concessione del servizio bar/mensa dell'Assemblea legislativa delle Marche sito in Ancona P.zza Cavour 23 (Palazzo delle Marche) per un periodo di anni 2 (rinnovabile per un altro anno) a decorrere dalla sottoscrizione del relativo contratto, per un valore complessivo presunto della concessione pari a € 3.600,00 (oneri inclusi);



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	2

2. di approvare gli schemi di Richiesta di offerta, Capitolato Speciale, Contratto, Dichiarazione sostitutiva, Modulo per la presentazione dell'offerta affidataria, DUVRI che, allegati rispettivamente sotto le lettere A, B, C, D, E e F costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto, e che contengono tutte le norme, le caratteristiche e le condizioni della gara di cui al punto 1.;
3. di stabilire che i suddetti documenti saranno inviati alle Ditte da invitare unitamente al *“Patto di integrità e disposizioni in materia di prevenzione e repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica Amministrazione”* approvato dall’Ufficio di Presidenza dell’Assemblea legislativa delle Marche con deliberazione n. 1373/170 del 3 giugno 2014, e alla nota Informativa sul trattamento dei dati personali (*ai sensi dell’art. 13 Regolamento 2016/679/UE - GDPR*) al fine della loro espressa accettazione e sottoscrizione;
4. di stabilire che alla gara saranno invitate le Ditte che, in esito alla indagine di mercato autorizzata dall’Assemblea legislativa con decreto n. 1/SRUFS del 04/01/2019, hanno manifestato il loro interesse a partecipare alla gara;
5. di stabilire che la gara sarà aggiudicata alla Ditta che avrà offerto, per il servizio richiesto, l’offerta economicamente più vantaggiosa da valutarsi con i criteri dettagliatamente esplicitati nel Capitolato speciale (Allegato B) e che l’aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida;
6. di stabilire che il Servizio risorse umane, finanziarie e strumentali si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione, ai sensi dell’articolo 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016, qualora nessuna delle offerte risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto del contratto;
7. di provvedere con successivo atto alla nomina della commissione di gara per l’esame delle offerte, dopo la scadenza del termine fissato per la loro presentazione, secondo quanto previsto dall’art. 77, comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016;
8. di nominare quale Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi e per gli effetti dell’art. 10 del D. Lgs. n. 163/2006, la Dott.ssa Barbara Raponi in qualità di Responsabile della A.P. Contratti della Stazione appaltante;
9. di nominare quale Direttore dell’esecuzione il dipendente Mauro Cotononi assegnato alla Alta professionalità R.S.P.P. Beni e Servizi e addetto alla custodia degli immobili;
10. che in attuazione dell’ articolo 3 della legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, integrato e modificato dalla legge 217/2010, nonché sulla base delle indicazioni emanate dall’ultima determinazione dell’ANAC n. 4 del 7 luglio 2011, per il servizio in oggetto, si è provveduto a richiedere il seguente **CIG: Z04274E307**;



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	3

11. di aver verificato che attualmente non esistono convenzioni Consip di cui all'art. 26, comma 1 della legge 488/1999 aventi ad oggetto servizi comparabili con quello oggetto della presente procedura;
12. di attuare gli adempimenti di pubblicità prescritti all'articolo 29 del D. Lgs. n. 50/2016, gli adempimenti inerenti la pubblicazione sul portale "amministrazione trasparente" nel rispetto dell'articolo 37 del D. Lgs. n. 33/2013 e dell'articolo 1, comma 32 della legge n. 190/2012;
13. di aver verificato l'inesistenza di situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 6 bis della Legge n. 241/1990;
14. che il termine per la conclusione del procedimento amministrativo è di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta;
15. di stabilire che i competenti uffici del Servizio delle risorse umane finanziarie e strumentali provvederanno a porre in essere tutti gli atti necessari all'esecuzione del presente atto.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
RISORSE UMANE, FINANZIARIE E STRUMENTALI
(Dott. Antonio Russi)

- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -

Con decreto n. 1/SRUFS del 04/01/2019 è stata avviata un'indagine di mercato finalizzata all'individuazione di soggetti interessati a partecipare alla procedura negoziata da indire per l'affidamento in concessione del servizio bar/mensa dell'Assemblea legislativa delle Marche sito in Ancona. P.zza Cavour 23 (Palazzo delle Marche) per un periodo di anni 2 (due) a decorrere dalla sottoscrizione del relativo contratto.

L'Avviso pubblico per manifestazione di interesse e il relativo modello di istanza di partecipazione sono stati pubblicati in data 04/01/2019 sul sito web dell'Assemblea legislativa delle Marche e sul sito Servizio Contratti Pubblici (SCP) del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.

Alla data di scadenza dell'Avviso, prevista per il giorno 22 gennaio 2019, risultavano pervenute n. 7 manifestazioni di interesse.

L'articolo 164, comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 prevede che "alle procedure di aggiudicazione di contratti di concessione di lavori pubblici o servizi si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella parte I e nella parte II del codice ..."

Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUFS	Pag. 4
	Data: 04/03/2019	

Alla luce di quanto sopra esposto occorre avviare una procedura negoziata ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento in concessione del servizio bar/mensa dell'Assemblea legislativa delle Marche sito in Ancona. P.zza Cavour 23 (Palazzo delle Marche) per un periodo di anni 2 (due), rinnovabile per un altro anno, con decorrenza dalla sottoscrizione del relativo contratto.

Il gestore dovrà corrispondere all'Assemblea legislativa un corrispettivo annuo forfettario di € 1.200,00 (oneri inclusi) a titolo di rimborso forfettario per le spese legate all'utilizzo dei locali e degli arredi di proprietà.

Il valore presunto della concessione è di € 3.600,00 (oneri inclusi) pari all'ammontare dei canoni dovuti, considerando la durata massima di tre anni.

In adempimento a quanto stabilito al punto 7 del suddetto decreto n. 1/SRUFS del 04/01/2019 alla procedura saranno invitate le Ditte che, in esito alla suddetta indagine di mercato svolta dall'Assemblea legislativa, hanno manifestato il loro interesse a partecipare alla gara.

Tutte le norme, le caratteristiche e le condizioni della gara sono contenute negli schemi di Richiesta di offerta, Capitolato Speciale, Contratto, Dichiarazione sostitutiva, Modulo per la presentazione dell'offerta affidataria e DUVRI che, allegati rispettivamente sotto le lettere A, B, C, D, E e F costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto.

I suddetti documenti saranno inviati alle Ditte da invitare unitamente al "*Patto di integrità e disposizioni in materia di prevenzione e repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica Amministrazione*" approvato dall'Ufficio di Presidenza dell'Assemblea legislativa delle Marche con deliberazione n. 1373/170 del 3 giugno 2014, e alla nota Informativa sul trattamento dei dati personali (*ai sensi dell'art. 13 regolamento 2016/679/UE - GDPR*) al fine della loro espressa accettazione e sottoscrizione.

L'affidamento dello stesso avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa da valutarsi con i criteri esplicitati nel Capitolato (Allegato B). L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida.

Il Servizio risorse umane, finanziarie e strumentali si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016, qualora nessuna delle offerte risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto della gara.

Con successivo atto si provvederà alla nomina della commissione di gara per l'esame delle offerte, dopo la scadenza del termine fissato per la loro presentazione, secondo quanto previsto dall'art. 77, comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016.

Dal DUVRI (Allegato F), redatto dal Responsabile del Servizio Prevenzione e non si individuano maggiori costi per l'eliminazione dei rischi da interferenze, fermi restando una serie di obblighi in esso



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	5

specificati e che il concessionario dovrà porre in essere per garantire la sicurezza dei propri lavoratori e con costi a suo totale carico.

In attuazione dell'articolo 3 della legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, integrato e modificato dalla legge 217/2010, nonché sulla base delle indicazioni emanate dall'ultima determinazione dell'ANAC n. 4 del 7 luglio 2011, per il servizio in oggetto, si è provveduto a richiedere il seguente **CIG: Z04274E307**.

A seguito di verifica si dà atto che attualmente non esistono convenzioni Consip di cui all'art. 26, comma 1 della legge 488/1999 aventi ad oggetto servizi comparabili con quello oggetto della presente procedura.

Si dà atto che è stata altresì verificata l'inesistenza di situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 6 bis della Legge n. 241/1990.

Il termine per la conclusione del procedimento amministrativo è di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

I competenti uffici del Servizio risorse umane finanziarie e strumentali provvederanno a porre in essere tutti gli atti necessari all'esecuzione del presente atto, compresi gli adempimenti di pubblicità prescritti all'articolo 29 del D. Lgs. n. 50/2016, gli adempimenti inerenti la pubblicazione sul portale "amministrazione trasparente" nel rispetto dell'articolo 37 del D. Lgs. n. 33/2013 e dell'articolo 1, comma 32 della legge n. 190/2012;

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Dott.ssa Barbara Raponi)

- ALLEGATI -



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	6

ALLEGATO A

SCHEMA DI RICHIESTA DI OFFERTA

Oggetto: Richiesta di offerta per l'affidamento in gestione del servizio bar/mensa dell'Assemblea legislativa delle Marche sito in Ancona. P.zza Cavour 23 (Palazzo delle Marche) per un periodo di massimo tre anni. **CIG: Z04274E307.**

Termine ultimo di presentazione delle offerte

L'Assemblea legislativa delle Marche intende affidare in concessione il servizio bar/mensa dell'Assemblea legislativa delle Marche sito in Ancona. P.zza Cavour 23 (Palazzo delle Marche) alle condizioni qui di seguito elencate. A tal fine codesta Ditta è invitata a formulare la propria migliore offerta avendo manifestato il proprio interesse a partecipare.

1. OGGETTO DELL'APPALTO

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

I locali, messi a disposizione dall'Amministrazione sono già arredati ed attrezzati per lo svolgimento dell'attività del bar. Essi non contemplano un locale adibito a cottura.

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

2. DURATA DEL CONTRATTO

La concessione avrà la durata di anni 2 (due), con decorrenza dalla sottoscrizione del contratto, ed è rinnovabile per un altro anno, per una durata massima complessiva di anni tre, salvo disdetta scritta delle parti da comunicarsi almeno sei mesi prima della scadenza.

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

La Ditta affidataria dovrà iniziare ad esercitare le attività di impresa entro 15 (quindici) giorni dalla data di sottoscrizione del contratto, data entro la quale si impegna ad aver acquisito le autorizzazioni previste per legge.

3. MODALITA' DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Tutte le caratteristiche del servizio e le modalità di esecuzione del contratto sono dettagliatamente descritte nel Capitolato speciale (Allegato 1) e nello Schema di contratto (Allegato 2).

4. CANONE ANNUO

Il gestore dovrà corrispondere all'Assemblea legislativa un corrispettivo annuo forfettario di € 1.200,00 (oneri inclusi) a titolo di canone forfettario per l'utilizzo dei locali e degli arredi di proprietà.



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	7

Tali somme dovranno essere versate mediante bonifico bancario alla Tesoreria dell'Assemblea legislativa per gli anni di competenza con le modalità che saranno rese note al momento dell'aggiudicazione.

5. VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE

Il valore presunto della concessione è di € 3.600,00 (oneri inclusi) pari all'ammontare dei canoni dovuti, considerando la durata massima di tre anni.

6. PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

Ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016.

7. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gestione del bar/mensa sarà affidata al Soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base degli elementi indicati al punto 8 (Criteri di aggiudicazione) del Capitolato speciale (Allegato 1).

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

Prima di procedere alla stipulazione del contratto l'Amministrazione procederà alla verifica del possesso dei requisiti generali e speciali in capo alla Ditta aggiudicataria.

Nel caso di decadenza, subentrerà la ditta che ha presentato la seconda migliore offerta.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016, qualora nessuna delle offerte risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

8. SOPRALLUOGO

Prima di effettuare la propria offerta la Ditta partecipante dovrà, a pena di esclusione dalla procedura, eseguire un sopralluogo presso il bar dell'Assemblea sito in Ancona – P.zza Cavour, 23 prendendo gli opportuni contatti con Tel:.... Mailche rilascerà apposita attestazione.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante della Ditta o da persona appositamente e formalmente da esso delegata.

9. GARANZIE

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi assunti la Ditta si impegna a presentare, al momento della stipulazione del contratto, una cauzione di € 1.200,00 (Euro milleduecento/00), pari all'importo di un canone annuale, che verrà restituita dopo il rilascio dei locali e che sarà invece incamerata in caso di mancato pagamento delle singole rate del canone.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento.

Il gestore è tenuto a mantenere il deposito definitivo nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto, per cui egli rimane obbligato a reintegrarlo a mano a mano che l'Assemblea Legislativa dovesse operare su di esso prelevamenti nel corso dell'esecuzione del contratto per fatti connessi al contratto stesso.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag. 8
Ancona	Data: 04/03/2019	

10. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE A PENA DI ESCLUSIONE

Alla gara sono ammessi a partecipare i soggetti in possesso dei seguenti requisiti minimi:

Requisiti di ordine generale:

- insussistenza cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

Requisiti di ordine speciale :

Requisiti economico-finanziari:

- Almeno n. 2 attestazioni bancarie (da presentare in sede di offerta);
- Fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2016, 2017, 2018) non inferiore a € 100.000,00 (Euro centomila/00).

Requisiti di capacità tecnico-professionale:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività inerenti la gara da almeno tre anni dalla data di scadenza delle offerte;
- che siano in regola con le prescrizioni di cui al D.Lgs. 193/2007;
- che siano in regola con il rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 81/2008;
- aver svolto, con esito favorevole, nell'ultimo triennio (2016, 2017, 2018), almeno un servizio in settori relativi alla somministrazione di bevande e alimenti (ristorante, pizzeria, bar – mensa) di durata non inferiore a un anno, a favore di soggetti pubblici e/o privati.

11. MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

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

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

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

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

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



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	9

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

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

1. Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, mediante compilazione dell'allegato Fac-simile di dichiarazione (Allegato n. 4) e sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante della Ditta concorrente o della Ditta mandataria dell'associazione temporanea già costituita. Qualora il raggruppamento non sia ancora costituito la domanda deve contenere, a pena di nullità, l'elenco delle Ditte facenti parte del raggruppamento e l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare come capogruppo; la domanda deve essere sottoscritta, a pena di esclusione dai legali rappresentanti di ciascuna ditta facente parte del raggruppamento.

Le dichiarazioni in carta semplice e non autenticate dovranno essere corredate da fotocopia di un documento di identità del dichiarante.

2. Procura speciale in caso di dichiarazione resa dal procuratore special (eventuale).
3. n. 2 Attestazioni bancarie;
4. Attestazione di avvenuto sopralluogo;
5. Copia, sottoscritta in ogni sua pagina per accettazione dal firmatario dell'offerta, del Capitolato speciale e dello Schema di contratto (Allegati n. 1 e 2);

La busta contrassegnata con la lettera **B** dovrà riportare esternamente la dicitura “**contiene offerta**” e dovrà contenere il Modulo di presentazione dell'offerta affidataria, **in bollo**, utilizzando esclusivamente l'allegato Modulo (Allegato n. 5) che dovrà essere compilato in ogni sua parte e sottoscritto, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante della ditta partecipante.

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

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

12. IRREGOLARITA' DEI DOCUMENTI DELL'OFFERTA – SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 83 comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al predetto comma.

13. VALIDITA' DELLE OFFERTE

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

14. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA.



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	10

Nel giorno e nel luogo che saranno comunicati per posta elettronica certificata (PEC), la Commissione Giudicatrice, appositamente nominata, in seduta pubblica, alla presenza dei rappresentanti delle ditte concorrenti (uno per ogni ditta partecipante, munito di apposita delega) provvederà:

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

In seduta riservata la Commissione provvederà alla valutazione delle offerte e all'attribuzione dei punteggi secondo i criteri stabiliti al punto 8. del Capitolato Speciale (Allegato 1) e alla formazione provvisoria di una graduatoria.

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

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

15. AGGIUDICAZIONE

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

La Ditta che risulterà aggiudicataria del servizio dovrà presentare, entro 8 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria, i seguenti certificati:

- Attestazione del servizio svolto, con esito favorevole, nell'ultimo triennio (2016, 2017, 2018), in settori relativi alla somministrazione di bevande e alimenti (ristorante, pizzeria, bar – mensa) di durata non inferiore a un anno, a favore di soggetti pubblici e/o privati;
- Attestazioni relative all'esperienza lavorativa;

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

- qualsiasi documento idoneo a dimostrare l'entità del fatturato globale dell'ultimo triennio (2016/2017/2018);
- certificazioni attestanti l'osservanza delle prescrizioni di cui al D. Lgs. N. 193/2007 e al D. Lgs. N. 81/2008;
- certificazione UNI EN ISO 9001: 2008.



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	11

16. STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Una volta divenuta efficace l'aggiudicazione si procederà alla stipulazione del contratto. All'atto della sua sottoscrizione la Ditta dovrà presentare la cauzione definitiva e comprovare la stipula di una assicurazione RC Terzi con primaria Compagnia di Assicurazione come specificato al punto 7 (Danni e Assicurazione) del Capitolato speciale. La Ditta dovrà restituire, debitamente firmati il DUVRI (Allegato n. 3), il Patto di integrità (Allegato n. 6) e la Nota privacy (Allegato n. 7).

17. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto alla Ditta di cedere, a qualsiasi titolo, il presente contratto, a pena di nullità del contratto medesimo. In caso di inadempimento dell'obbligo di cui al presente articolo, l'Assemblea, fermo restando il risarcimento dei danni, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.

18. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del procedimento, individuato ai sensi dell'articolo 31 del D. Lgs. n. 50/2016 è la Dott.ssa Barbara Raponi – Responsabile della Posizione AP Contratti dell'Assemblea legislativa

19. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il Direttore dell'esecuzione è il Sig. Mauro Cotononi dipendente assegnato alla A.P. Beni e Servizi in qualità di addetto alla custodia degli immobili e alla gestione del parco autovetture.....

20. INFORMAZIONI

Per qualunque informazione relativa alla presente gara potrà essere contattato il Responsabile del procedimento Dott.ssa Barbara Raponi (tel. 071/2298565), barbara.raponi@consiglio.marche.it.

ALLEGATI:

1. Capitolato speciale
2. Schema di contratto
3. Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali (DUVRI)
4. Fac-simile di dichiarazione
5. Modulo per la presentazione dell'offerta affidataria
6. Patto di integrità
7. Nota privacy

Il Dirigente del
Servizio Risorse Umane Finanziarie e Strumentali
(Dott. Antonio Russi)

Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	12

ALLEGATO B

SCHEMA DI CAPITOLATO SPECIALE Servizio Bar - Mensa all'interno della sede dell'Assemblea legislativa delle Marche

1. OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina nel dettaglio le modalità di esecuzione del servizio bar - mensa sito all'interno della sede consiliare "Palazzo delle Marche" – P.zza Cavour, 23 – Ancona e contiene norme relativamente ai criteri di aggiudicazione della procedura gara.

2. SERVIZIO BAR

Il bar all'interno del "Palazzo delle Marche" dovrà essere aperto al pubblico dal lunedì al venerdì escluso i giorni festivi nei seguenti orari minimi: dalle 8,00 alle ore 15,30; garantendo la somministrazione di cibi e bevande per tutta la fascia oraria.

Presso il bar dovrà essere possibile consumare:

- caffetteria, bevande fredde e calde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta, bibite e bevande analcoliche o a bassa gradazione alcolica;
- panini piccoli e grandi con affettati e anche nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizza bianca e rossa, tramezzini, toast, piadine;
- prodotti da forno e pasticceria;
- spremute di agrumi (secondo stagione);
- yogurt, anche nella variante magra.

I prodotti dovranno essere di ottima qualità di marche conosciute a livello nazionale e non dovranno contenere OGM.

Il listino prezzi dovrà essere esposto in modo ben visibile nel locale e dovrà corrispondere ai prezzi offerti in sede di gara.

3. SERVIZIO MENSA

Il servizio mensa dovrà essere garantito nei giorni di apertura del bar nella seguente fascia oraria minima: dalle ore 13.00 alle ore 14.30 con somministrazione dei pasti da parte di personale qualificato.

Il servizio prevede indicativamente l'erogazione media di circa 50 pasti giornalieri.

Nel caso di riduzione del numero dei pasti serviti rispetto a quanto predetto, il soggetto affidatario dovrà comunque garantire il servizio senza alcuna richiesta economica all'Assemblea.

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

I pasti dovranno essere veicolati dall'esterno con l'osservanza di tutte le norme di legge in materia di sicurezza alimentare.

La preparazione e la cottura dei cibi devono essere effettuati dal soggetto affidatario esclusivamente all'esterno in locali all'uopo attrezzati che dovranno essere comunicati entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, pena la decadenza dal contratto.

I menù proposti dovranno seguire i criteri di una dieta equilibrata; gli ingredienti usati dovranno essere di prima scelta (ad esempio olio extravergine di oliva) preferibilmente prodotti locali e non dovranno essere utilizzati prodotti OGM.

La proposta giornaliera dei pasti dovrà prevedere almeno:

- **Un primo** a scelta tra due piatti a base di pasta, riso o altri cereali, conditi anche nelle varianti con verdure o legumi. Comunque tutti i giorni, in aggiunta, dovrà essere proposto un primo piatto in bianco (pasta e/o riso). Per i primi piatti dovrà essere offerto almeno 1 volta a settimana un primo piatto con pesce e almeno 1 volta a settimana un primo piatto di riso o altri cereali con legumi.
- **Un secondo** a scelta tra due piatti a base di pesce, carne, uova. Comunque tutti i giorni, in aggiunta, dovranno essere proposti un piatto freddo (es: salumi e formaggi; prosciutto e melone; vitello tonnato; uova sode; insalata di pesce; caprese ecc...) e un piatto unico (es: insalatona mista con prosciutto, tonno, formaggi ecc.). Per i secondi piatti dovrà essere offerto almeno 1 volta a settimana un secondo piatto a base di pesce, almeno 2 volte a settimana un secondo piatto a base di carne (1 volta carne bianca e 1 volta carne rossa).
- **Contorni** a scelta tra quattro piatti a base di insalata, ortaggi, verdure fresche, cotte e crude.
- **Pane** o in alternativa grissini o crackers
- **Frutta** di più varietà, preferibilmente di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce (macedonia, spiedini ecc)
- **Dolce** secchi o al cucchiaio
- **Bevande** a scelta fra le seguenti bibite: vino, acqua, birra, altre bibite

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

Il menù giornaliero proposto dovrà essere adeguato sotto il profilo nutrizionale tenendo conto delle porzioni minime giornaliere indicate dall'INRAN (Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione) e di seguito riportate:

GRUPPO DI ALIMENTI	ALIMENTI	PORZIONE (g)
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> • latte • yogurt • formaggio fresco • formaggio stagionato 	<ul style="list-style-type: none"> • 125 (un bicchiere) • 125 (un vasetto) • 100 (n. 1 porzione media pari a un panetto) • 50 (n. 1 porzione media pari a un ½ pugno)
CARNE, PESCE, UOVA	<ul style="list-style-type: none"> • carne fresca • salumi • pesce • uova 	<ul style="list-style-type: none"> • 100 (a crudo) (n.1 fetta grande quanto una mano stesa) • 50 (n. 5/6 fette) • 150 (a crudo) (n.1 pesce da porzione) • un uovo (circa 60 g a crudo)

LEGUMI	<ul style="list-style-type: none"> • legumi freschi • legumi secchi • legumi cotti 	<ul style="list-style-type: none"> • 100 (a crudo) (pari a una tazza) • 30 (a crudo) (pari a 1/2 tazza) • una scodella scarsa
CEREALI E TUBERI	<ul style="list-style-type: none"> • pane • prodotti da forno • pasta o riso * • pasta fresca all'uovo * • pasta fresca ripiena * • patate 	<ul style="list-style-type: none"> • 50 (pari a n.1 fetta media o n.1 panino piccolo) • 50 (pari a 4-5 biscotti/3-4 fette biscottate/n.1 spicchio di torta) • 80 (a crudo) (n.1 scodella all'orlo) • 120 (a crudo) (n.1 scodella all'orlo) • 180 (a crudo) (n.1 piatto colmo) • 200 (a crudo) (n.2 piccole)
ORTAGGI E FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> • insalate • ortaggi • frutta, spremuta o succo senza zucchero 	<ul style="list-style-type: none"> • almeno 50 gr. • almeno 200 gr. • un frutto intero (mela, pera, arancia..) o 2-3 piccoli (albicocche, susine..) o un bicchiere

**in minestra, la porzione è dimezzata.*

Giornalmente dovranno essere offerti almeno i seguenti menù:

- menù completo:** composto da un primo, un secondo e un contorno scelti liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere offerte, acqua 0,5 l., pane, frutta o dolce o yogurt;
- menù parziale 1:** composto da un primo e un contorno scelti liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere offerte, acqua 0,5 l., frutta o dolce o yogurt;
- menù parziale 2:** composto da un secondo e un contorno scelti liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere offerte, acqua 0,5 l., pane, frutta o dolce o yogurt.

Le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo.

L'Assemblea potrà intervenire sulla grammatura dei cibi somministrati e sulle modalità di preparazione dei medesimi e chiedere in proposito modificazioni ed aggiustamenti nei limiti degli usi praticati.

4. SOMMINISTRAZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Gestore deve garantire la qualità degli ingredienti usati nella preparazione dei pasti e dei prodotti commercializzati nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti in materia, privilegiando i prodotti tipici del territorio.



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	15

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

Le porzioni dovranno essere adeguate oltre sotto il profilo qualitativo, anche sotto il profilo quantitativo.

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

Le stoviglie e i contenitori utilizzati per la somministrazione dei cibi e bevande dovranno essere prodotti con materiali riutilizzabili (ceramica, porcellana, vetro, metallo, acciaio inox ecc...). Potranno essere utilizzati materiali monouso o in plastica per i contenitori da asporto per i quali non potranno essere richiesti aumenti di prezzo.

Dovranno essere forniti e approntati a cura e spese del soggetto affidatario tovagliette di carta monouso per i vassoi, tovaglioli di carta, stuzzicadenti monoporzioni e condimenti aggiuntivi per i cibi (quali ad esempio sale, pepe, olio, aceto, maionese e altre salse o spezie varie).

Sarà cura del personale addetto al servizio provvedere alla pulizia dei tavoli nell'intervallo di utilizzo fra un utente e l'altro.

Il Gestore è obbligato ad accettare, quale corrispettivo, i buoni sostitutivi del servizio di mensa in possesso dei dipendenti regionali, secondo il valore ad essi attribuito, stipulando con la Ditta appaltatrice di tale servizio apposita convenzione.

Non è consentito parcheggiare nei cortili interni dell'Assemblea fatte salve le soste per il tempo strettamente necessario alle operazioni di carico e scarico anche dei fornitori.

5. UTILIZZO DEI LOCALI

Il gestore potrà utilizzare i locali, gli arredi e le attrezzature di proprietà dell'Assemblea avendone la massima cura e fatta salvo il risarcimento del danno in caso di danneggiamenti alle stesse in base al valore del bene sul mercato.

Il Gestore potrà utilizzare attrezzature proprie necessarie per il corretto svolgimento del servizio di bar/mensa.

Le spese per il consumo di energia acqua e gas sono a carico dell'Amministrazione.

Le riparazioni ordinarie di tutti i beni mobili e immobili utilizzati dal gestore saranno a suo totale carico. Eventuali modifiche al banco bar e, comunque, alle strutture anche accessorie dell'esercizio dovranno essere preventivamente sottoposte al Responsabile dell'Alta professionalità R.S.P.P. Beni e Servizi per l'eventuale approvazione. In tal caso sarà cura del gestore approntare, con oneri a proprio carico, l'impiantistica del banco-bar ed ogni ulteriore spesa per arredi.

Ogni ulteriore acquisto di piccoli e grandi elettrodomestici, ed altre eventuali migliorie (arredi e quant'altro), previo accordo esplicito tra le parti, potrà essere a carico di una delle parti che ne conserverà anche la proprietà.

Il gestore inoltre:

- a) non potrà utilizzare attrezzature non compatibili con il tipo di attività oggetto del presente contratto, bensì attrezzature soggette a controllo sanitario da parte dell'organo territoriale preposto;
- b) dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, limitare l'uso della plastica, privilegiando il vetro da recupero, utilizzare prodotti di pulizia il più possibile compatibili con l'ambiente;
- c) curerà che personale e collaboratori si comportino con la più assoluta urbanità nell'espletamento del servizio e che si presentino costantemente nello stato di più assoluta pulizia.

Il Responsabile della P.O. R.S.P.P. Beni e Servizi ha ampio diritto di accesso ai locali del bar, per vigilare sull'andamento dell'esercizio e per accertare l'osservanza delle clausole di cui al presente Capitolato.

6. CANONE ANNUO



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUFS	Pag. 16
	Data: 04/03/2019	

Il Gestore dovrà corrispondere all'Assemblea legislativa un corrispettivo annuo forfettario di € 1.200,00 (oneri inclusi) a titolo di canone per l'utilizzo dei locali e degli arredi di proprietà dell'Assemblea, per un valore presunto della concessione pari a € 3.600,00 (oneri inclusi) considerando la durata massima di tre anni.

7. DANNI E ASSICURAZIONI

La Ditta affidataria assume a totale carico senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità civile per i danni a persone e cose, sollevando l'Assemblea da ogni responsabilità a riguardo. A tale scopo la ditta affidataria dovrà stipulare, con una primaria Compagnia di assicurazione una polizza RCT a copertura dei rischi derivanti dall'attività oggetto della gara, per un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00). Nella stessa dovranno essere inclusi anche i danni derivanti da intossicazione alimentare.

La copertura deve essere totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella della concessione.

8. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gestione del bar-mensa, oggetto della gara, sarà affidata al soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base dei seguenti elementi:

1. Offerta economica per un punteggio massimo di 40
2. Offerta tecnica per un punteggio massimo di 60

8.1 L' offerta economica dovrà essere formulata mediante indicazione del prezzo offerto, che potrà essere pari o inferiore ai prezzi massimi indicati, per ogni prodotto nel sotto riportato listino. I prezzi proposti dovranno essere comprensivi di IVA. Punteggio massimo 40

PRODOTTI	PREZZO MASSIMO (€)	COEFFICIENTE/1000
caffè espresso	0,90	80
cappuccino	1,20	20
camomilla/the	1,35	5
caffè d'orzo in tazza grande	1,10	10
bibite in bottiglia o lattina cl.33	2,00	10
succhi di frutta in bottiglia o lattina cl 20	2,00	20
bicchiere di acqua minerale	0,20	6
acqua minerale in bottiglia lt.0,5	0,50	60
acqua minerale in bottiglia lt.1,5	1,00	40
birra in lattina cl.33	2,00	10
spremuta di agrumi (1 bicchiere)	2,50	10
brioche/pasta	0,90	80
1 porzione di dolce (crostata,	1,50	10



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUF5	Pag. 17
	Data: 04/03/2019	

torta, ...)		
toast piccolo	1,50	20
piadina farcita	3,00	20
sandwich	0,90	40
tramezzino	1,20	20
panino piccolo (tipo rosetta) farcito	2,00	20
panino grande (tipo sfilatino) farcito	3,00	30
1 pezzo pizza bianca	0,80	30
1 pezzo pizza rossa	1,00	30
yogurt bianco/frutta (gr.125)	1,50	10
Primo piatto	4,00	30
Primo piatto pasta fresca	4,50	25
Primo piatto in bianco	3,00	10
Secondo piatto carne	4,50	30
Secondo piatto pesce	5,00	20
Piatto freddo	4,50	35
Piatto unico	5,00	35
Contorno	2,50	20
Panino vuoto	0,50	5
Frutta (un frutto intero o 2-3 piccoli)	1,00	10
Macedonia (1 porzione)	2,50	25
Dolce al cucchiaio (1 porzione)	3,00	10
menù completo	8,50	40
menù parziale 1	6,50	34
menù parziale 2	7,00	40
Coffee break fino a 70 persone (prezzo base a persona)	6,00	10
Coffee break fino a 150 persone (prezzo base a persona)	5,50	10
Merende fino a 70 persone (prezzo base a persona)	4,00	30

Il valore dell'offerta di ciascuna Ditta partecipante sarà determinato dalla media ponderata dei prezzi dei prodotti sopra elencati (sommatoria dei prezzi offerti moltiplicati per i relativi coefficienti diviso 1000). Il massimo punteggio (40 punti) verrà attribuito alla Ditta che avrà ottenuto il valore più basso.

Il punteggio per gli altri concorrenti verrà valutato secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = 40 \times \frac{\text{valore più basso}}{\text{-----}}$$



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	18

valore dell'offerta di ciascuna Ditta

Si precisa, inoltre, che:

- i prezzi di vendita dei prodotti sopra elencati potranno essere aggiornati, a decorrere dal secondo anno contrattuale, sulla base delle variazioni dell'indice nazionale ISTAT, previa richiesta da inviarsi con raccomandata AR. L'aggiornamento decorrerà dal mese successivo a quello della richiesta;
- i prodotti ulteriori rispetto a quelli di cui al sopracitato elenco, dovranno essere commercializzati ad un prezzo previamente concordato con l'Assemblea Legislativa e, comunque, ribassato di una percentuale non inferiore al 20% rispetto al prezzo prevalente di mercato.

8.2. L'offerta tecnica, con l'attribuzione di un punteggio massimo di 60 punti, verrà valutata tenendo conto dei seguenti elementi:

- a) **proposte aggiuntive e migliorative inerenti il servizio e utilizzo di prodotti di qualità**, volte a valutare le offerte da un punto di vista qualitativo con l'attribuzione di un **punteggio massimo di 48 punti**;
- b) **esperienze lavorative** con l'attribuzione di un **punteggio massimo di 10 punti**;
- c) **possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008** con l'attribuzione di un **punteggio massimo di 2 punti**

Nella voce **proposte aggiuntive e migliorative inerenti il servizio e l'utilizzo di prodotti di qualità**, di cui al punto a), verrà attribuito massimo **48 punti** e la valutazione riguarderà:

1. fornitura di ulteriori prodotti non menzionati nell'elenco sopra riportato mediante l'attribuzione di 0,50 punti per ogni prodotto **fino ad un massimo di punti 20** Non verranno presi in considerazione prodotti analoghi o succedanei di quelli di cui all'elenco dell'Offerta economica. Per ogni categoria di prodotto ulteriore come snacks, gelateria, gomme, caramelle, cioccolateria, alcolici digestivi, ecc... potranno essere indicati fino a 4 voci con l'attribuzione di un punteggio massimo di 2 punti (per esempio nella categoria "gelateria" possono essere specificati n. 4 tipi di gelato: cono, coppetta, cremino, ghiacciolo);
2. utilizzo di materie prime di particolare qualità (es.: prodotti di qualità certificata DOP, DOC, IGT, prodotti tipici locali c.d. filiera corta, prodotti biologici) con l'attribuzione di 0,50 punti per ogni prodotto proposto fino a un massimo di **punti 10**;
3. fornitura e utilizzo di prodotti dietetici (es: prodotti integrali, senza glutine, privi di lattosio ecc..) mediante l'attribuzione di 0,50 punti per ogni prodotto proposto **fino a un massimo di punti 8**;
4. proposte migliorative rispetto ai contenuti minimi previsti nel presente Capitolato (es: più menù convenzionali; più scelte fra i tipi di piatti; proposta di piatti tipici nazionali e internazionali) mediante attribuzione di un punto per ogni migliororia proposta **fino a un massimo di punti 10**.

L'Amministrazione effettuerà, mediante appositi incaricati, la verifica sull'effettivo utilizzo dei prodotti aggiuntivi, di qualità e dietetici proposti in sede di gara anche mediante visite ispettive sui luoghi di somministrazione e preparazione dei cibi.

Nella voce **"esperienze lavorative"**, di cui al punto b), verrà attribuito un **punto per ogni anno di attività** in settori relativi alla somministrazione di bevande e alimenti (ristorante, pizzerie e affini, bar-mensa) fino a un **massimo di punti 10**.



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUFS	Pag. 19
	Data: 04/03/2019	

Le frazioni di anno verranno computate per intero se superiori a sei mesi.
Non verrà attribuito alcun punteggio alle sole attività di bar

Nella voce “**certificazione di qualità**”, di cui al punto c), verrà attribuito un punteggio **di 2 punti** in caso di possesso da parte della Ditta concorrente della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008.

La gestione verrà affidata alla Ditta che, sommati i punteggi ad essa attribuiti in sede di valutazione dell’offerta economica e tecnica, avrà ottenuto il punteggio più alto.

L'Assemblea Legislativa si riserva la facoltà di valutare la congruità di qualsiasi offerta che, anche in base ad elementi specifici, appaia anomala.

L'Assemblea Legislativa si riserva, in caso di risoluzione contrattuale, anche nel caso di non superamento del periodo di prova, di rivolgersi alla ditta seconda in graduatoria.

Si precisa che la presentazione dell’offerta non vincola in alcun modo l'Assemblea Legislativa che si riserva di non assegnare la gestione o di assegnarla anche in presenza di una sola offerta.



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 20
Ancona	Data: 04/03/2019	

ALLEGATO C – SCHEMA DI CONTRATTO

REGIONE MARCHE - ASSEMBLEA LEGISLATIVA

SERVIZIO RISORSE UMANE FINANZIARIE E STRUMENTALI

SCHEMA DI CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL BAR INTERNO DELLA SEDE CONSILIARE “PALAZZO DELLE MARCHE” IN ANCONA, PIAZZA CAVOUR, N. 23 – CIG.

Tra l’**ASSEMBLEA LEGISLATIVA DELLE MARCHE** (di seguito denominata **Assemblea**) con sede in P.zza Cavour, 23 - Ancona, Codice Fiscale n. 80006310421 rappresentata dal Dott. nato a (...) il domiciliato per la carica presso l’ASSEMBLEA, in qualità di Dirigente del Servizio Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali

E

Il Sig. nato a (...) il e residente a (...) – Via, n. ... - C.F. in qualità di della Ditta (P. IVA e C.F. ...) con sede a ... – Cap ... - in via ..., n. ..., di seguito denominato **Gestore**

PREMESSO

che con decreto del Dirigente del Servizio Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali n.SRUFS del è stata avviata la procedura negoziata per l’affidamento in gestione del bar interno della sede consiliare “Palazzo delle Marche” sito in Ancona – P.zza Cavour, 23;

che con decreto del Dirigente del Servizio Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali .../SRUFS del ... la gestione del bar è stata definitivamente aggiudicata alla Ditta

che è stato accertato il possesso dei requisiti generali e speciali in capo alla Ditta (acquisiti agli atti con i protocolli.)

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUFS	Pag. 21
	Data: 04/03/2019	

Art. 1

(Efficacia, norme regolatrici e disciplina applicabile)

Il presente atto spiega i suoi effetti dalla data della sua sottoscrizione ed ha termine con l'emissione da parte dell'Assemblea dell'atto di verifica di regolare esecuzione del contratto e rispettosa tenuta dei locali e delle attrezzature secondo la disciplina di cui all'articolo 10.

Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente atto.

La seguente documentazione è allegata al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale:

ALLEGATO "A" elenco arredamento ed attrezzature in dotazione ai locali

ALLEGATO "B" planimetria dei locali oggetto dell'affidamento

ALLEGATO "C" Capitolato Speciale

ALLEGATO "D" Offerta affidataria

ALLEGATO "E" DUVRI

Il presente atto è regolato gerarchicamente:

1. dalle clausole del presente atto
2. dalle disposizioni della Richiesta di Offerta,
3. dal Capitolato Speciale
4. dall'Offerta affidataria
5. dal Codice civile.

Art. 2

(Oggetto)

Il contratto ha ad oggetto la gestione dell'esercizio del bar, sito all'interno della sede dell'Assemblea, di cui alla planimetria (Allegato "B") ed all'inventario dei beni mobili, (Allegato "A") consistente in somministrazione, vendita e consumo di alimenti, cibi freddi e precotti e bevande in favore del personale



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 22
Ancona	Data: 04/03/2019	

dipendente, dei consiglieri regionali, nonché degli utenti e visitatori che frequentano la sede consiliare e che hanno avuto regolare accesso dalla portineria.

Art. 3

(Durata e decorrenza)

Il contratto avrà una durata di anni due con decorrenza dal, ed è rinnovabile per un altro anno fino ad un massimo di anni tre, salvo disdetta scritta delle parti da comunicarsi almeno sei mesi prima della scadenza. Al momento della consegna dei locali e delle attrezzature verrà redatto apposito verbale in contraddittorio.

Art. 4

(Corrispettivo)

Il corrispettivo nell'ammontare del canone annuo pari ad € 1.200,00 (Euro mille e duecento) oneri inclusi, dovrà essere versato con bonifico bancario alla Tesoreria dell'Assemblea presso, IBAN in un'unica soluzione anticipata con scadenza di ciascun anno.

Il parziale o mancato pagamento del corrispettivo alle scadenze convenute costituisce, sempre e qualunque ne sia la causa, il gestore in mora. Sull'importo delle rate di canone non versate, sarà dovuto un interesse, nella misura legale vigente, senza che questo comporti per l'Assemblea la rinuncia all'esercizio di ogni altra azione per la verificata inadempienza.

Al termine del contratto nessun indennizzo potrà spettare per titolo di avviamento dell'azienda o comunque per qualsiasi altro titolo.

Art. 5

(Cauzione)



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 23
Ancona	Data: 04/03/2019	

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con il presente contratto, il gestore ha presentato una cauzione di € 1.200,00 (pari all'importo di una annualità del canone) che verrà restituita dopo il rilascio dei locali e sarà, invece, incamerata in caso di mancato pagamento delle singole rate di canone.

Il gestore è tenuto a mantenere il deposito definitivo nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto, per cui egli rimane obbligato a reintegrarlo a mano a mano che l'Assemblea dovesse operare su di esso prelevamenti nel corso dell'esecuzione del contratto per fatti connessi al contratto stesso.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto e fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione del contratto e rispettosa tenuta dei locali e delle attrezzature secondo la disciplina di cui all'articolo 10.

Art. 6

(Somministrazione e modalità di esecuzione del servizio)

Il gestore deve provvedere a sua cura rischio e spese:

- all'acquisto delle derrate alimentari sotto proprio nome
- al trasporto, sistemazione e custodia negli appositi spazi
- a curare la conservazione, rispettandone le disposizioni di legge in materia
- alla preparazione e somministrazione dei pasti

Il gestore deve garantire la qualità degli ingredienti usati nella preparazione dei pasti e dei prodotti commercializzati nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti in materia, privilegiando i prodotti tipici del territorio, quelli biologici e del commercio equo e solidale.

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

Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag. 24
Ancona	Data: 04/03/2019	

Non è consentito parcheggiare nei cortili interni dell'Assemblea fatte salve le soste per il tempo strettamente necessario alle operazioni di carico e scarico anche dei fornitori.

Tutte le ulteriori modalità di esecuzione del servizio sono dettagliatamente descritte nell'allegato Capitolato Speciale (ALLEGATO C).

Art. 7

(Prezzi)

Il gestore si obbliga a praticare, per i prodotti elencati nell'Offerta affidataria (Allegato "D"), i prezzi ivi offerti. Per i prodotti ulteriori rispetto a quelli di cui all'offerta economica, i prezzi dovranno essere previamente concordati con l'Assemblea e, comunque, ribassati di una percentuale non inferiore al 20% rispetto al prezzo prevalente di mercato.

Tali suddetti prezzi potranno essere aggiornati, a decorrere dal secondo anno contrattuale, sulla base delle variazioni dell'indice nazionale I.S.T.A.T., previa richiesta da inviarsi con raccomandata AR. L'aggiornamento decorrerà dal mese successivo a quello della richiesta.

Il listino dei prezzi dovrà essere esposto in modo ben visibile per i fruitori del bar.

L'Assemblea si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento al controllo sui prezzi di vendita.

Art. 8

(Obblighi del gestore)

Il gestore si obbliga a:

- a) osservare tutte le prescrizioni contenute nel presente contratto, nel Capitolato Speciale (Allegato C) e nell'Offerta affidataria (Allegato D)



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUF5	Pag. 25
	Data: 04/03/2019	

- b) gestire servizi oggetto del presente contratto e le connesse attività con la massima diligenza e responsabilità in modo che l'esercizio avvenga ordinatamente e secondo le buone regole di conduzione e nell'ambito del rispetto delle norme igieniche previste in materia;
- ricevere le varie segnalazioni provenienti dall'utenza al fine di favorire un'ottimizzazione del servizio sotto il duplice profilo qualitativo e organizzativo;
- c) non cedere o subaffittare in tutto o in parte l'esercizio, né adibire i locali destinati a bar per un uso diverso da quello contrattuale;
- d) provvedere alla manutenzione ordinaria dell'arredamento e delle attrezzature;
- e) consegnare alla scadenza, o nei casi di risoluzione o recesso del contratto, i locali, gli arredi e le attrezzature di cui, rispettivamente agli allegati B e A, liberi da cose e in perfetto stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso;
- f) accettare, quale corrispettivo, i buoni sostitutivi del servizio di mensa in possesso dei dipendenti regionali, secondo il valore ad essi attribuito, stipulando con la Ditta appaltatrice di tale servizio apposita convenzione;
- g) rispettare l'orario minimo di apertura del bar indicati nel Capitolato Speciale;
- h) concordare con l'Amministrazione la chiusura per ferie;
- i) vendere bevande alcoliche, purché limitatamente al solo servizio di banco;
- k) rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e assumere a suo carico tutti gli oneri relativi. Il Gestore deve attuare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 26
Ancona	Data: 04/03/2019	

retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato;

l) rispettare la vigente normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;

m) rispettare le norme vigenti in materia di sicurezza alimentare richieste per la gestione di esercizi pubblici che attuano la vendita, il confezionamento e la somministrazione di generi alimentari (cibi freddi e precotti) e di bevande;

n) conservare nel massimo ordine i locali assegnatigli e provvedere alle pulizie giornaliere e straordinarie (pavimenti, vetri, infissi, suppellettili, arredi, attrezzature, ecc.);

j) utilizzare l'accesso dal cortile interno della sede consiliare per le operazioni di carico e scarico delle merci;

o) effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, limitare l'uso della plastica, privilegiando il vetro da recupero, utilizzare prodotti di pulizia il più possibile compatibili con l'ambiente;

p) curare che personale e collaboratori si comportino con la più assoluta urbanità nell'espletamento del servizio e che si presentino in modo decoroso al pubblico.

q) assumere a totale carico senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità civile per i danni a persone e cose, sollevando l'Assemblea da ogni responsabilità a riguardo. A tale scopo il Gestore si impegna a presentare su richiesta dell'Assemblea quietanza di pagamento dei premi relativi alla stipulazione, con una primaria Compagnia di assicurazione di una polizza RCT come richiesto al punto 7 del Capitolato Speciale.



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 27
Ancona	Data: 04/03/2019	

r) presentare dietro richiesta dell'Assemblea, il registro riassuntivo degli incassi giornalieri;

Art. 9

(Oneri a carico delle parti)

Sono a carico del Gestore le spese relative alla manutenzione ordinaria dell'arredamento e delle attrezzature, con obbligo di riconsegnare il tutto al termine del contratto pienamente funzionante, restando a suo carico ogni rischio di gestione.

Qualora il Gestore non provveda puntualmente alle manutenzioni ordinarie, l'Assemblea si riserva la facoltà di provvedere autonomamente agli interventi necessari; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate al Gestore a valere sulla cauzione definitiva.

Eventuali modifiche agli arredi e attrezzature di cui all'allegato A del presente contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Assemblea. In tal caso sarà cura del Gestore provvedere con oneri a proprio carico, agli interventi di modifica.

Previo accordo fra le parti il Gestore, qualora lo ritenesse opportuno, potrà procedere all'acquisto di ulteriori arredi e/o attrezzature con onere a proprio carico conservandone la proprietà.

L'Assemblea assicura la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica e mette a disposizione l'impianto di climatizzazione e una linea telefonica interna; le relative spese sono tutte comprese nel corrispettivo annuo dovuto.

L'Assemblea assicura, inoltre, la fornitura di materiale igienico (carta-asciugamani; carta igienica e sapone) per i servizi igienici riservati all'utenza del bar.

Art. 10



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 28
Ancona	Data: 04/03/2019	

(Verifica di regolare esecuzione)

Il Direttore dell'esecuzione vigilerà sulla regolare esecuzione del contratto e potrà effettuare anche mediante appositi incaricati, la verifica sull'effettivo utilizzo dei prodotti aggiuntivi, di qualità e dietetici proposti. Lo stesso ha ampio diritto di accesso ai locali del bar e potrà disporre visite ispettive sui luoghi di somministrazione e preparazione dei cibi.

Al termine della gestione il Direttore dell'esecuzione, accertata l'avvenuta regolare esecuzione del servizio e la rispettosa tenuta dei locali e delle attrezzature, redigerà il certificato di regolare esecuzione del contratto.

Alla data di emissione del certificato suddetto, si procederà allo svincolo della cauzione definitiva di cui all'articolo 5.

Art. 11

(Cause di risoluzione)

L'accertamento di gravi e reiterate violazioni delle norme di legge, del presente contratto e dei suoi allegati, o il protrarsi di un grave disservizio o il continuo ripetersi del medesimo nella gestione del bar, daranno facoltà all'Assemblea di risolvere il contratto, previa diffida e assegnazione di congruo termine per controdedurre e per ripristinare le condizioni violate, oggetto della contestazione, e comunque con obbligo del Gestore, in caso di risoluzione, di risarcire ogni conseguente danno o spesa.

Costituisce causa di risoluzione di diritto:

- a) mancata comunicazione dell'ubicazione dei locali attrezzati per la preparazione e cottura dei cibi;
- b) continuata non osservanza degli obblighi inerenti il contratto qualora il Gestore sia stato richiamato preventivamente mediante raccomandata A.R. per più di 3 (tre) volte;



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 29
Ancona	Data: 04/03/2019	

- c) il venir meno di uno dei requisiti di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s. m. ed i.;
- d) l'uso dei locali da parte del gestore non conforme alla destinazione contrattuale del bar;
- e) il mancato reintegro della cauzione di cui al precedente art. 5;
- f) la chiusura anche temporanea dell'esercizio senza giustificato motivo o autorizzazione dell'Assemblea, fatta salva l'ipotesi di scioperi della categoria degli addetti purché tempestivamente comunicata all'Assemblea;
- g) la cessione a terzi dei locali;
- h) la mancata o inadeguata conservazione e custodia dei beni causante degrado ai locali e alle attrezzature;
- i) l'asporto o il grave danneggiamento degli arredi e delle attrezzature senza rimessa in pristino;
- j) il mancato rispetto della normativa di cui al Decreto Legislativo n.193/1997, nonché di tutta la normativa vigente concernente la conduzione e l'igiene dei pubblici esercizi;
- k) la vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o, comunque, non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità, senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni.

Art. 12

(Recesso)

L'Assemblea si riserva di recedere parzialmente o totalmente in qualunque tempo per motivi di interesse pubblico dal presente contratto avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 codice civile con preavviso mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, di almeno 60 (sessanta) giorni.

Art. 13

Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 30
Ancona	Data: 04/03/2019	

(Manleva)

L'Assemblea è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere alla persona del gestore, a suoi dipendenti o ad altre persone da lui incaricate, nell'esercizio della gestione.

Il gestore, che ha in custodia i locali e le attrezzature si rende responsabile dei danni che il suo personale o, comunque persone adibite al servizio, possano arrecare a persone e/o cose dell'Assemblea o a terzi, nonché degli inconvenienti di qualsiasi genere cui detto personale dovesse dare luogo e dei quali fosse chiamata a rispondere l'Assemblea stessa che, fin d'ora, si intende sollevata ed indenne da ogni pretesa.

L'Assemblea non risponde di eventuali debiti relativi a consumazioni non pagate da parte dell'utenza.

Art. 14

(Spese)

Ogni spesa inerente e conseguente al presente contratto è a totale carico del Gestore.

Art. 15

(Trattamento dei dati personali)

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/79 i dati forniti dal Gestore sono trattati per le finalità connesse al presente contratto. L'ambito di diffusione dei dati ed il loro utilizzo è quello definito dalla legislazione vigente in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi ed in materia di appalti pubblici. Il trattamento dei dati avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, per il tempo di efficacia del contratto e comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	31

Ulteriori disposizioni al riguardo sono contenute nella Nota privacy debitamente sottoscritta e restituita al momento della stipulazione del presente contratto (depositata agli atti).

Art. 16

(Controversie)

Per eventuali controversie che dovessero insorgere, le parti di comune accordo, dichiarano che il Foro competente è quello di Ancona.

Fatto, letto e sottoscritto

PER L'ASSEMBLEA

PER LA DITTA

IL DIRIGENTE DEL

SERVIZIO

(Dott.)

(Sig.)

Le parti di comune accordo, ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del C.C., dichiarano di accettare esplicitamente quanto stabilito agli articoli 2 (Oggetto); 4 (Corrispettivo); 6 (Somministrazione e Modalità di esecuzione del servizio); 7 (Prezzi); 8 (Obblighi del gestore); 9 (Oneri a carico delle parti); 11 (Cause di risoluzione); 12 (Recesso); 13 (Manleva); 14 (Spese); e 16 (Controversie).

PER L'ASSEMBLEA

PER LA DITTA

IL DIRIGENTE DEL

SERVIZIO

(Dott.)

(Sig.)



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 32
Ancona	Data: 04/03/2019	

ALLEGATO A AL CONTRATTO

INVENTARIO ARREDI E ATTREZZATURE

Area Bar

- N. 1 Vetrina tavola fredda con vetri sagomati concavi, piano di lavoro in acciaio inox, cristallo frontale temperato concavo apribile verso il basso;
- N. 1 Banco bar refrigerato a doppio piano, n. 2 sportelli in acciaio inox, n. 1 cassetiera a 2 cassette uguali;
- N. 1 Mobile retrobanco neutro dotato di n. 1 lavello ad 1 vasca in acciaio inox saldato sul piano di lavoro, rubinetto miscelatore monocomando a leva;
- N. 1 Mobile retro banco per macchina caffè con n. 1 vano neutro a giorno, n. 1 vano chiuso con sportello per alloggio depuratore, vano con tramoggia fondi completa di battifiltro con cassetto inferiore di raccolta e smaltimento;
- n. 3 Spalle terminali alte per retrobanco, sagomata, realizzate in laminato;

Area Gastronomia

- N. 1 Banco laterale per cassa;
- N. 1 Banco gastronomia refrigerato, con vasca incassata, piano di esposizione in acciaio inox con vasca GN, refrigerata a contatto;
- N. 1 Banco gastronomia caldo, con vasca incassata, piano di esposizione in acciaio inox con vasca GN, riscaldata a bagnomaria;
- N. 1 Banco appoggio laterale terminale basso a piano, vano neutro a giorno con ripiano intermedio, difesa per banco realizzata con fiancate, frontale e tettino in cristallo;
- N. 1 Mobile base retrobanco neutro, completo di n. 1 tramoggia vuoti/rifiuti in acciaio inox.
- N. 1 Elemento di raccordo tra basi retrobanchi.
- N. 1 Mobile base retrobanco neutro con piani intermedi; n. 1 vano neutro con ripiano intermedio chiusi da sportelli;

Completamenti



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 33
Ancona	Data: 04/03/2019	

Rivestimento pareti e pilastri lineare alto,

Pedana realizzata con struttura in legno, superficie di calpestio in PVC antisdrucchiolo;

Mobili Sala

N. 1 Mobile distributore vassoi, posate, bicchieri, pane, realizzato in acciaio;

N. 1 Espositore murale refrigerato per acqua e bibite in genere, a libero servizio;

N. 1 Mobile condimenti basso;

N. 2 Carrello doppio di sbarazzo vassoi, 2 parti, realizzato in acciaio inox zincato, caricabile da entrambe le parti;

N. 2 Tavoli in legno quadrangolari h. 1 mt circa.

Laboratorio

N. 1 Armadio refrigerato a temperatura positiva, 1 porta, refrigerazione ventilata, unità refrigerante monoblocco, temperatura +2/+8°C;

N. 1 Armadio refrigerato a temperatura negativa, 1 porta, refrigerazione statica, unità refrigerante monoblocco, temperatura -18/-25°C;

N. 1 Tavolo da lavoro su gambe con alzatina, realizzato in acciaio lunghezza circa cm. 220;

N. 2 Tavoli da lavoro su gambe con alzatina, realizzato in acciaio lunghezza circa cm 130;

N. 1 Lavatoio su gambe con alzatina, realizzato in acciaio, con ripiano di fondo, piano di lavoro in acciaio inox con rubinetto miscelatore con comando a leva

N. 1 Pensile armadiato, realizzato in acciaio, chiuso da ante scorrevoli in acciaio inox;

N. 1 Pensile scolapiatti armadiato, realizzato in acciaio, chiuso da ante scorrevoli in acciaio inox, con n. 2 gocciolatoi;

Sedute

N. 15 Tavoli rettangolari dimensioni circa cm 80x60;

N. 4 Tavoli quadrati dimensioni circa cm 80x80

N. 30 Sedie in plastica col. verde;

N. 3 Sgabelli da bar con seduta.



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	34

Attrezzature

- N. 1 Lavabicchieri/lavatazze a cesto tondo rotante;
- N. 1 Fabbricatore ghiaccio a cubetti, a palette rotanti;
- N. 1 Lavastoviglie completa di cesto vassoi.

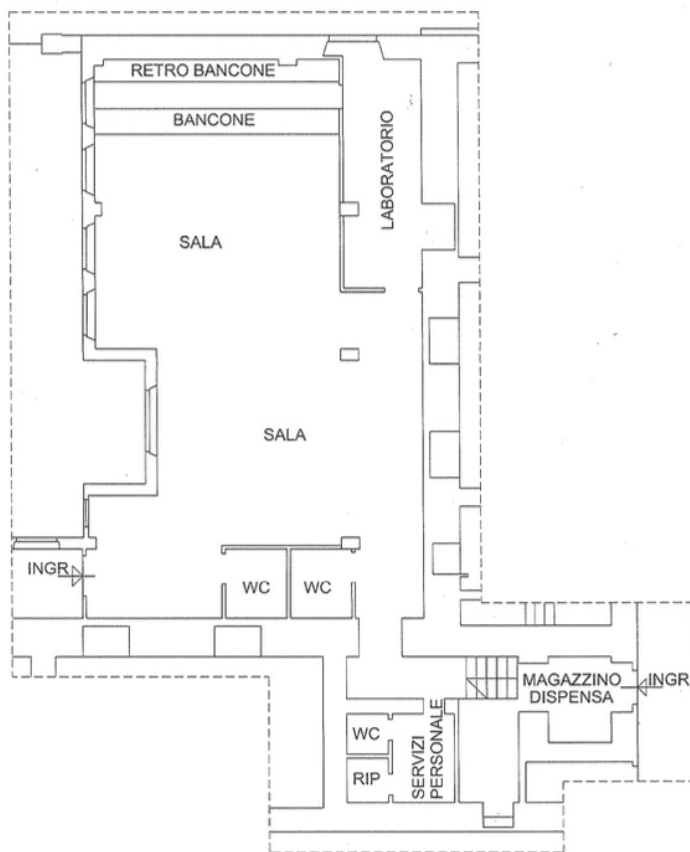


ASSEMBLEA LEGISLATIVA DELLE MARCHE

SEDE DI PIAZZA CAVOUR

NUOVI LOCALI BAR INTERNO

SCALA 1:100





Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	36

ALLEGATO D

SCHEMA DI FAC-SIMILE DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

Fac-simile Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000, da parte di ogni partecipante alla procedura negoziata per l'affidamento in gestione del bar-mensa sito all'interno della sede consiliare "Palazzo delle Marche" P.zza Cavour, 23, Ancona, autorizzata con decreto del Dirigente del Servizio delle risorse umane finanziarie e strumentali n. .../SRUFS del - Importo complessivo presunto della concessione € 3.600,00 (oneri inclusi) CIG:

Il sottoscritto
nato a il e residente a
via n. C.F.
in qualità di della Ditta

partecipante alla procedura negoziata autorizzata con decreto del Dirigente del Servizio risorse umane, finanziarie e strumentali .../SRUFS del, CIG: ... **per l'affidamento in gestione del bar-mensa sito all'interno della sede consiliare "Palazzo delle Marche" P.zza Cavour, 23, Ancona,** consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci, attesta, sotto la propria personale responsabilità:

- a) la qualità di legale rappresentante (o altro)..... della Ditta partecipante;
- b) che la Ditta è denominata come segue:
.....;
- c) che i soggetti muniti di rappresentanza sono i seguenti:
Sig., nato a Il e residente in vian. C.F., in qualità di
- Sig., nato a Il e residente in vian. C.F., in qualità di
- Sig., nato a Il e residente in vian. C.F., in qualità di
- Sig., nato a Il e residente in vian. C.F., in qualità di



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	37

Sig., nato a Il e residente in vian. C.F., in qualità di

- d) che l'Impresa si è costituita in data ed ha sede legale in Via, n. c.a.p. tel.; sede operativa in, via n. ... c.a.p., PEC, Tel ;
- e) che l'Impresa è iscritta nel Registro delle Imprese presso la CCIAA dial n. REA in data C.F. e P.I., forma giuridica per l'attività di
- f) che l'attività esercitata è pertinente all'oggetto della gara;
- g) di essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 (in caso contrario i soggetti interessati dovranno dichiarare tutte le condanne e misure di prevenzione subite);
- h) di essere in possesso di n. 2 attestazioni bancarie come da documentazione presentata (Busta A);
- i) che he il fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2016, 2017, 2018) non è inferiore a € 100.000,00 (Euro centomila/00);
- j) di essere in regola con le prescrizioni di cui al D.Lgs. 193/2007;
- k) di rispettare le norme di sicurezza dei luoghi di lavoro cui al D.Lgs. 81/2008;
- l) di aver svolto, con esito favorevole, nell'ultimo triennio (2016, 2017, 2018), almeno un servizio in settori relativi alla somministrazione di bevande e alimenti (ristorante, pizzeria, bar – mensa) di durata non inferiore a un anno a favore di soggetti pubblici e/o privati.

DICHIARA INOLTRE

- a) di aver preso conoscenza di tutte le condizioni contenute nella Richiesta di offerta, nel Capitolato speciale, nello Schema di Contratto e in tutti i loro allegati e di accettarli integralmente;
- b) di aver proceduto ad eseguire apposito sopralluogo presso il luogo in cui il servizio deve essere espletato, come da attestazione presentata nella documentazione amministrativa (Busta A);
- c) di aver preso cognizione delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del servizio oggetto della concessione e che possono aver influito sulla determinazione delle condizioni economiche e contrattuali;
- d) di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata ed accettabili tutte le condizioni della concessione;
- e) di assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché di accettare condizioni contrattuali e penali;



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUFS	Pag. 38
	Data: 04/03/2019	

- f) che non sussiste alcuna fattispecie di conflitto di interesse, anche potenziale, previsto dalla normativa vigente ed in particolare dall'articolo 42 del D. Lgs. n. 50/2016 né nei confronti del dirigente del Servizio risorse umane, finanziarie e strumentali: Dott. Antonio Russi; né nei confronti del responsabile unico del procedimento: Dott.ssa Barbara Raponi;
- g) che non sussistono relazioni di parentela o affinità né con il dirigente del Servizio risorse umane, finanziarie e strumentali: Dott. Antonio Russi; né con il responsabile unico del procedimento: Dott.ssa Barbara Raponi;
- h) di mantenere ferma la propria offerta per un periodo di 180 giorni.

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

ALLEGARE FOTOCOPIA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITA' IN CORSO DI VALIDITA'

....., li

IL DICHIARANTE

Si informa che l'Assemblea legislativa effettuerà le verifiche d'ufficio sulle autodichiarazioni rese, in conformità al sopra citato DPR 445/2000



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUFS	Pag. 39
	Data: 04/03/2019	

ALLEGATO E

Marca da
bollo da
€ 16,00¹

MODULO PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA AFFIDATARIA

1) Offerta Economica (max 40 punti)

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



spremuta di agrumi (1 bicchiere)			10	
brioche/pasta			80	
1 porzione di dolce (crostata, torta, ...)			10	
toast piccolo			20	
piadina farcita			20	
sandwich			40	
tramezzino			20	
panino piccolo (tipo rosetta) farcito			20	
panino grande (tipo sfilatino) farcito			30	
1 pezzo pizza bianca			30	
1 pezzo pizza rossa			30	
yogurt bianco/frutta (gr.125)			10	
Primo piatto			30	
Primo piatto pasta fresca			25	
Primo piatto in bianco			10	
Secondo piatto carne			30	
Secondo piatto pesce			20	
Piatto freddo			35	
Piatto unico			35	



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUF5	Pag. 41
	Data: 04/03/2019	

Contorno			20	
Panino vuoto			5	
Frutta (un frutto intero o 2-3 piccoli)			10	
Macedonia (1 porzione)			25	
Dolce al cucchiaio (1 porzione)			10	
menù completo			40	
menù parziale 1			34	
menù parziale 2			40	
Coffee break fino a 70 persone (prezzo base a persona)			10	
Coffee break fino a 150 persone (prezzo base a persona)			10	
Merende fino a 70 persone (prezzo base a persona)			30	
TOTALE			1000/1000	

Data

DENOMINAZIONE DELLA DITTA

Firma del legale rappresentante

.....

Timbro



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag. 42
Ancona	Data: 04/03/2019	

2) Offerta Tecnica (max 60 punti)

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

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

Categoria di prodotto	Tipologia di prodotto offerto	Punteggio attribuito (<i>a cura della commissione</i>)
	1. 2. 3. 4.	
	1. 2. 3. 4.	



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 43
Ancona	Data: 04/03/2019	

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



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 44
Ancona	Data: 04/03/2019	

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

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

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



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUFS	Pag. 45
	Data: 04/03/2019	

11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	

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

Tipologia di prodotto offerto	Punteggio attribuito <i>(a cura della commissione)</i>
1.	
2.	
3.	
4.	



5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	

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

Proposta migliorativa	Punteggio attribuito (<i>a cura della commissione</i>)
1.	



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUFS	Pag. 47
	Data: 04/03/2019	

2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

b) Esperienze lavorative (max 10 punti)

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

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

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



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	48

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

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

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

SI NO

Data

DENOMINAZIONE DELLA DITTA

Firma del legale rappresentante

Timbro



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUFS	Pag. 49
Ancona	Data: 04/03/2019	

ALLEGATO F

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

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

Premessa

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

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

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

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

Tale documento è allegato al contratto di appalto.

La valutazione oggetto del presente documento è stata sviluppata sulla base delle:

tipologie della sede di lavoro e delle attività del Committente

caratteristiche generali e specifiche dell'appaltatore

indicazioni espresse dal referente di sede del Committente;

Il documento verrà aggiornato in caso di modifiche significative delle prevedibili interferenze. Prima dell'inizio effettivo delle attività oggetto dell'appalto, in data .././.... si è svolta specifica riunione di cooperazione e coordinamento, il cui verbale è giacente agli atti

Attività oggetto dell'appalto

Servizio di bar – mensa nei locali siti all'interno della sede consiliare “Palazzo delle Marche” in Piazza Cavour, 23 Ancona

Individuazione delle situazioni di rischio e misure per ridurre i rischi

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

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



Luogo di emissione	Numero: 82/SRUF5	Pag.
Ancona	Data: 04/03/2019	50

La presenza degli addetti all'esecuzione dell'appalto rende necessarie specifiche misure di sicurezza relativamente ad alcune situazioni come di seguito riportato:

barriere architettoniche, presenza di ostacoli, adempimenti del concessionario

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

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

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

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

Accesso degli automezzi, adempimenti del concessionario

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

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

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

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

- a) Cadute in piano per scivolamento su superfici bagnate – il Committente dovrà predisporre la segnalazione delle superfici di transito per accedere ai locali del bar - mensa che risultano bagnate e quindi a rischio di scivolamento - l'Appaltatore dovrà garantire il rispetto delle delimitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolge, o si sia svolto (ancorché non ancora asciugato) il lavaggio dei pavimenti, con divieto di rimozione delle delimitazioni;
- b) Cadute in piano per presenza di ostacoli - il Committente dovrà, lungo i percorsi di transito per accedere ai locali del bar, o all'interno degli stessi, durante lo svolgimento di servizi o lavori con l'uso di macchine a funzionamento elettrico, posizionare le prolunghie di alimentazione in modo tale che non costituiscano inciampo sia per il personale operatore sia per i dipendenti del Committente (segnalare, evidenziare, proteggere da calpestio e danni, ecc), ove necessario, disporre la presenza di personale del Committente per segnalare il pericolo - l'Appaltatore dovrà riporre massima attenzione agli eventuali cavi elettrici posti a terra o ogni altro oggetto che possa costituire pericolo di caduta o inciampo. Dovrà inoltre depositare il materiale scaricato dai propri fornitori in modo da non ostacolare il normale passaggio dei dipendenti e dell'utenza del Committente e/o pregiudicare l'utilizzo dei percorsi di evacuazione in caso di un eventuale esodo di emergenza



Luogo di emissione Ancona	Numero: 82/SRUFS	Pag. 51
	Data: 04/03/2019	

Costi della sicurezza

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

Datore di lavoro Committente

Datore di lavoro Appaltatore