

Ministero dello Sviluppo Economico

PROCEDURA INFORMALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E
RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DI ROMA DEL MINISTERO DELLO SVILUPPO
ECONOMICO IN VIA MOLISE, 2

CAPITOLATO D'ONERI
CIG n. 53064236C8

Articolo 1 – Oggetto del servizio

Oggetto del presente affidamento è il servizio di bar e ristorazione reso in favore dei dipendenti del Ministero dello Sviluppo Economico, del personale autorizzato (esempio, forze dell'ordine) e dell'utenza esterna autorizzata, nella sede di Roma dell'Amministrazione, in via Molise, 2.

Il predetto servizio sarà erogato attraverso l'utilizzo dei locali concessi in uso alla Società aggiudicataria, dei quali si allegano le planimetrie (in appendice al presente Capitolato e parte integrante dello stesso).

I predetti locali dovranno essere allestiti con i necessari arredi, attrezzature ed apparecchiature, i quali, al termine del Contratto, resteranno in proprietà del concessionario. L'installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi necessari all'espletamento dei servizi oggetto della presente gara informale sono a totale carico della Società aggiudicataria, che deve anche provvedere a tutte le spese per la gestione, nessuna esclusa, oltre alla manutenzione ordinaria nonché a quella straordinaria dei locali degli impianti dati in concessione derivata da cause imputabili alla stessa (danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del suo personale).

Il servizio dovrà essere attivato entro il termine indicato nell'offerta tecnica e comunque entro il termine perentorio di giorni 45 dalla sottoscrizione del Contratto.

Ove, per cause imputabili alla Società aggiudicataria, il servizio non venga attivato entro il termine sopra indicato, sarà applicata, la penale di cui all'articolo 9 del Disciplinare.

L'attivazione del servizio è, comunque, subordinata all'esito positivo della verifica da parte dell'Amministrazione della rispondenza - delle attrezzature, delle apparecchiature e degli arredi forniti dalla Società aggiudicataria, ivi compreso il sistema di aspirazione/estrazioni fumi ed odori - allo svolgimento dei servizi secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

Il Servizio in affidamento comprende, sinteticamente:

- l'approvvigionamento delle derrate e delle bevande;
- la preparazione dei pasti/dei prodotti per il Bar;
- la vendita dei prodotti previsti dal listino AssoBar di Roma (escluso liquori ed acquaviti);
- l'allestimento, la pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature, della stoviglieria e dell'utensileria utilizzati per la distribuzione e per il consumo dei pasti, dei macchinari utilizzati per l'espletamento del servizio;
- la raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Articolo 2 - Dimensione presunta dell'utenza

Presso la sede di via Molise, 2 sono presenti attualmente circa 800 dipendenti oltre alla presenza giornaliera di utenza esterna non quantificabile.

Si precisa che il dato sopra riportato è puramente indicativo, non vincolante, e l'utilizzo dei servizi in concessione è facoltativo da parte dell'utenza ed il Ministero non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento per tutta la durata contrattuale del numero di potenziali utenti sopra indicato. Pertanto, la Società aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche del Contratto per la eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Si evidenzia, altresì, che nell'immobile sono previsti distributori automatici di generi di conforto i quali coesisteranno con i servizi in affidamento.

Articolo 3 - Verbale di presa in consegna dei locali

All'atto dell'inizio del servizio dovrà essere redatto un verbale di presa in consegna dei locali in concessione, riportante lo stato dei locali medesimi nonché l'elenco dell'organico che la Società aggiudicataria intenderà utilizzare, così come indicato nell'offerta tecnica (qualifica, livello, mansioni, monte ore, ecc.).

Resta inteso che qualsiasi modifica a quanto riportato nel verbale sarà oggetto di un nuovo verbale motivato e concordato con l'Amministrazione. Si procederà parimenti nel caso in cui gli elenchi del personale di cui sopra dovessero essere aggiornati o modificati.

Articolo 4 - Cessazione del servizio

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del Contratto, la Società aggiudicataria dovrà riconsegnare i locali concessi in uso, risultanti dal verbale di presa in consegna di cui al precedente articolo. La Società aggiudicataria dovrà provvedere a proprie spese alla disinstallazione delle apparecchiature, delle attrezzature e degli arredi dalla stessa forniti. A tal fine verrà redatto, in contraddittorio tra le Parti, un verbale di riconsegna nel quale sarà dato atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Nel caso in cui venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte della Società aggiudicataria ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, la Società aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari a riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante, pena l'applicazione delle penali di cui all'articolo 9 del Disciplinare.

Articolo 5 - Locali in uso

L'Amministrazione mette a disposizione della Società aggiudicataria i locali di cui alle planimetrie allegate. E' fatto divieto di utilizzo di gas metano. I consumi idrici e di energia elettrica saranno a carico esclusivamente della Società aggiudicataria che non potrà dare inizio all'attività prima di aver stipulato a proprie spese, i contratti per la fornitura di energia elettrica ed acqua.

La Società aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto con l'AMA S.p.A. per la raccolta dei rifiuti nonché a provvedere a proprie cure e spese allo corretto smaltimento degli

eventuali rifiuti speciali. L'Amministrazione metterà a disposizione della Società aggiudicataria una linea telefonica per l'esclusivo uso interno.

La Società aggiudicataria si impegna, per tutta la durata della concessione, al rispetto delle norme di sicurezza e delle prescrizioni delle autorità competenti.

La Società aggiudicataria si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso dei locali ed a non modificare la configurazione e l'utilizzo dei locali e delle attrezzature, apparecchiature ed arredi indicati nell'offerta tecnica.

È vietata la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.

L'Aggiudicataria si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

Articolo 6 – Obblighi a carico della Società aggiudicataria

La Società aggiudicataria deve provvedere, a proprio totale carico, alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi necessari ai servizi oggetto di gara.

La Società aggiudicataria è tenuta a fornire, a proprie spese ed in quantità sufficiente al numero degli utenti, le stoviglie, l'utensileria ed il materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, etc.) occorrenti per la piena funzionalità del servizio nonché a provvedere alla loro integrazione e sostituzione quando non più sufficienti o funzionali.

La Società aggiudicataria si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali e gli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché le attrezzature, apparecchiature e arredi forniti dalla stessa Società aggiudicataria attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza ed igiene.

Sono a carico della Società aggiudicataria tutte le manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché quelle ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi forniti dalla stessa Società aggiudicataria.

Qualora la Società aggiudicataria non provveda puntualmente alle suddette manutenzioni, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali di cui all'articolo 9 del Disciplinare e di provvedere autonomamente agli interventi necessari; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate alla Società aggiudicataria a valere sulla garanzia di cui all'articolo 7 del Disciplinare.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

La Società aggiudicataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione dei cibi, le aree di distribuzione, le aree di stoccaggio, gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria. Inoltre dovrà provvedere alla deblattizzazione, alla derattizzazione ed alla disinfestazione di tutti gli ambienti con metodi ecologici con la periodicità prevista dal piano

di autocontrollo, fatti salvi eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali consegnati alla Società aggiudicataria sono a carico della stessa, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare in qualunque momento verifiche in corso di esecuzione contrattuale tramite suoi incaricati.

La Società aggiudicataria durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti.

La Società aggiudicataria si obbliga ad impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio medesimo, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore, ed a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

Si precisa, altresì, che qualora la Società aggiudicataria debba provvedere all'assunzione di personale ai fini dell'espletamento del servizio in affidamento, la stessa dovrà preventivamente valutare le candidature del personale in servizio presso il gestore uscente.

E' fatto obbligo alla Società aggiudicataria, nelle fasce orarie comprese tra le ore 8.00 e le ore 10.30 e le ore 12.00 e le ore 14.30, di impiegare per l'espletamento del servizio in affidamento un numero di addetti non inferiore a quanto indicato nell'offerta tecnica

E' fatto obbligo alla Società aggiudicataria, altresì, di avere una posizione contributiva INPS e di comunicare, a semplice richiesta dell'Amministrazione, i dati per richiedere il documento comprovante la regolarità contributiva (Dure).

La Società aggiudicataria deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori, nonché a far osservare, anche al proprio personale, le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede del Ministero.

La Società aggiudicataria si impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa di cui al D.lgs. n.81/2008 e s.m.i..

Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa, esteticamente curata ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munita di placca ben visibile recante la ragione sociale della Società stessa.

In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo, la Società aggiudicataria deve assicurare che il personale impegnato sia istruito ed informato in

materia di igiene alimentare nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e attrezzature utilizzati.

La Società aggiudicataria, a richiesta dell'Amministrazione, s'impegna a sostituire il dipendente che non soddisfi i requisiti richiesti, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte dell'Amministrazione, di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

La Società aggiudicataria si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni, entro 24 ore, dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la Società aggiudicataria osservi le prescrizioni suddette.

Si specifica che il servizio alle dipendenze della Società non costituisce in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questa dipendente, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'Amministrazione e vigenti all'interno della sede del Ministero;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione.

La Società aggiudicataria dovrà nominare un Responsabile del servizio a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Società aggiudicataria ed avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio.

In casi di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) la Società aggiudicataria provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione.

La Società aggiudicataria è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

La Società aggiudicataria dovrà inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite dal D. Lgs. 81/2008 e s. m. i.;
- rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

La Società aggiudicataria è tenuta a provvedere, a sua cura e spese, all'approvvigionamento e al trasporto di tutti i generi alimentari e bevande, nonché allo stivaggio degli stessi presso i locali adibiti a deposito, oppure negli appositi frigoriferi.

La Società aggiudicataria deve garantire la somministrazione e la vendita agli utenti dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zucchero o a bassa gradazione alcolica (birra);
- panini, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate, anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero;
- macedonie, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.

A garanzia della qualità con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali, il servizio dovrà prevedere l'impiego prevalente di ingredienti freschi; l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;

Il servizio dovrà essere erogato nei seguenti orari: dalle ore 07.30 alle ore 17.00 dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. E' prevista una chiusura di due settimane da effettuarsi nel mese di agosto, da concordare con l'Amministrazione.

Ove richiesto dall'Amministrazione, con preavviso di 48 ore, il servizio dovrà essere garantito anche con orari specificati dalla medesima Amministrazione.

E' fatto divieto di vendita di superalcolici.

Il listino prezzi applicato deve essere quello individuato nell'offerta economica della Società aggiudicataria.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nei locali Bar.

Per occasioni diverse, potrà essere richiesta l'organizzazione di "coffee-break", rinfreschi, colazioni di lavoro nei giorni e orari che saranno comunicati per iscritto dall'Amministrazione.

Sono previste due tipologie di coffee break:

a) un coffee break semplice, composto da: caffè, thè, latte, succhi di frutta, acqua minerale, pasticceria mignon;

b) un coffee break rinforzato, composto da: caffè, the, latte, succhi di frutta, acqua minerale, pasticceria mignon, pizzette, tramezzino, bocconcino, supplì.

In questo caso, il pagamento sarà effettuato previa emissione di regolare fattura da parte della Società aggiudicataria. Si precisa che la Società aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche della concessione, per l'eventuale mancato affidamento del servizio di coffee break o per l'affidamento ad altra Società.

Il menù offerto dalla Società aggiudicataria dovrà prevedere, giornalmente:

- primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali, con scelta tra almeno due varianti di cui almeno una con verdura o legumi. La pasta, sia secca che fresca e/o ripiena e/o il riso, devono essere serviti a richiesta anche priva di condimento;

- pizze già pronte (refrigerate), per le quali si prevede la guarnitura finale, a richiesta del cliente e la cottura.
- almeno tre scelte di secondi piatti a base di carni, formaggi o mozzarella, uova e pesce fresco e/o congelato;
- assortimento di insalate, ortaggi e verdure fresche, cotte e/o crude da servire scondite, con monoporzioni di sale iodato e non, nonché di olio extravergine di oliva;
- varietà giornaliera di “insalatone” (contenente, ad esempio, insalata verde, insalata mista, pomodori, mozzarella, tonno, carote, olive, mais etc.);
- disponibilità di almeno due varietà di frutta, preferibilmente di stagione, intera o in macedonia;
- ¼ di vino o ½ litro di acqua minerale o lattina da 0,33 litri di birra, anche nella variante dealcolata o bibita analcolica, anche nella variante senza zucchero;
- pane fresco, crackers, grissini.

Devono, inoltre, essere disponibili due varietà di dolci secchi e/o dessert al cucchiaino e yogurt, anche nelle varianti alla frutta.

La Società aggiudicataria avrà cura di rendere visibile all'interno del locale il menù giornaliero.

Le porzioni devono essere adeguate sotto il profilo quantitativo e, comunque, in linea con le esigenze di una sana alimentazione.

I pasti devono essere serviti dalle ore 12.30 alle ore 15.00, dal lunedì al venerdì.

La Società aggiudicataria si impegna ad offrire appositi menù e prodotti confezionati per soggetti affetti da celiachia, adottando un adeguato piano di autocontrollo per la preparazione di piatti e prodotti senza glutine.

Dovranno essere inoltre disponibili per gli utenti senza oneri aggiuntivi:

- a) olio extra vergine di oliva e aceto, il tutto nelle bottiglie originali da max un litro: non è data possibilità di travasare nelle oliere da tavolo da contenitori di maggior capacità (fatte salve eccezioni autorizzate dall'Amministrazione);
- b) sale marino e pepe in contenitori igienici;
- c) limoni tagliati a spicchi;
- d) altri aromi, condimenti e salse (peperoncino, maionese, ketchup, etc.);
- e) stuzzicadenti;
- f) posate usa e getta, tovaglioli di carta e tovagliette di carta copri vassoio;
- h) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente Capitolato.

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, sia a mezzo di propri incaricati o avvalendosi, eventualmente, della collaborazione del Comando dei carabinieri per la salute, idonei controlli di tipo igienico-sanitario sui generi immagazzinati e su quelli immessi al consumo, sulle procedure di lavorazione e sulla gestione dei servizi e sulla professionalità degli addetti e sul comportamento nei confronti degli utenti del servizio. Le ispezioni del

locale cucina mirano alla verifica delle procedure di autocontrollo messe in atto in applicazione dei regolamenti CE 852/2004 e 853/2004.

Durante le ispezioni il personale della Società aggiudicataria non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievi di campioni, nulla può essere richiesto all'Amministrazione per la quantità di alimento prelevata. In caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi dei campioni prelevati è addebitato alla Società aggiudicataria.

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

Qualora, a seguito delle suddette verifiche, dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'Amministrazione produce per iscritto le osservazioni e le contestazioni a carico della Società aggiudicataria. Quest'ultima potrà far pervenire le proprie deduzioni nel termine di 5 giorni naturali dal ricevimento delle contestazioni. Qualora le deduzioni non pervengano nel termine sopra indicato ovvero non siano ritenute valide, l'Amministrazione si riserva di applicare una penale, proporzionale alla gravità dell'inadempienza, secondo le modalità indicate nel Disciplinare.

Articolo 7 – Prezzo e modalità di pagamento

Il prezzo delle singole pietanze è quello specificato nell'offerta economica della Società aggiudicataria. Nei prezzi suddetti s'intendono interamente compensati il costo del servizio, del materiale a perdere e dei condimenti ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Per il servizio bar, la Società aggiudicataria dovrà applicare i prezzi previsti dal listino AssoBar di Roma (in appendice al presente Capitolato) decurtati della percentuale unica di sconto indicata nell'offerta economica.

La Società aggiudicataria si impegna ad accettare quale corrispettivo del servizio in affidamento anche i buoni pasto emessi da Società operanti in tale settore, convenzionati con il Ministero dello Sviluppo Economico; ove la spesa effettuata sia inferiore al valore facciale del buono pasto, il relativo residuo dovrà risultare dallo scontrino rilasciato ed essere riutilizzabile per ulteriori consumazioni fino a concorrenza del valore dello stesso.

La Società aggiudicataria rilascerà per ogni vendita idonea documentazione fiscale.

I prezzi applicati sono da intendersi totalmente remunerativi, non avendo la Società aggiudicataria null'altro a pretendere per qualsivoglia titolo o ragione.