

CANOTTIERI MINCIO

SOCIETA' COOPERATIVA

Procedura per affidamento della gestione del servizio bar/ristorante, nonché per servizi accessori e supplementari di ristorazione

CAPITOLATO SPECIALE

Art. 1 OGGETTO DEL CONTRATTO

La Canottieri Mincio Società Cooperativa (di seguito "la Società") intende affidare, secondo il criterio dell'offerta tecnica organizzativa ed economicamente più vantaggiosa, **per anni 3 (tre)** decorrenti dall'aggiudicazione, la gestione del servizio Bar, Self Service della Terrazza e del Chiosco il tutto presso la sede in Mantova (MN) Via S.Maria Nuova n.15.

Costituiscono altresì oggetto del contratto i servizi accessori e supplementari di ristorazione, descritti nel prosieguo, che possano essere richiesti dalla Società presso tutte le zone adibite alla somministrazione di alimenti e bevande.

Di seguito, ci si riferirà con **IC** all'IMPRESA CONCORRENTE e con **IA** all'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

La gestione del servizio che la società intende affidare viene disciplinata dalle disposizioni contenute nel presente Capitolato e, comunque, dal contratto di affitto d'azienda che verrà stipulato tra la Società e l'impresa aggiudicataria.

Art. 2 STATO DELLA STRUTTURA

Per tutta la durata del rapporto, previa stipula di contratto d'affitto d'azienda, la Società affiderà in gestione e metterà a disposizione del gestore: i locali, i beni mobili, le attrezzature e gli impianti nelle condizioni e nello stato in cui si troveranno alla consegna, come risultante dal verbale di consegna che verrà redatto in contraddittorio tra le parti affinché diventi parte integrante e sostanziale del contratto.

Manutenzioni

L'IA nell'uso dei locali, beni mobili, impianti ed attrezzature dovrà usare la massima diligenza, curandone la custodia e la manutenzione ordinaria, provvedendo agli interventi utili alla loro conservazione e assumendo spese ed oneri relativi a proprio totale carico.

Gli interventi di manutenzione straordinaria verranno eseguiti a cura e spese della Società, fatta eccezione per quelli cagionati dal cattivo uso e/o negligenza da parte dell'IA, che avrà facoltà di rivalsa nei confronti dell'IA per le spese ed i danni conseguenti.

L'IA dovrà permettere che siano realizzate dalla Società le riparazioni straordinarie di cui possano aver bisogno i locali o le attrezzature ed impianti, senza aver diritto ad una riduzione di canone o ad indennità nel caso in cui le riparazioni determinino una riduzione nell'uso e godimento dei beni affidati.

L'IA risponderà della perdita e deterioramento dei beni anche nell'ipotesi in cui la perdita od il deterioramento derivi da incendio.

L'IA non potrà apportare innovazioni, addizioni o migliorie ai locali ne' all'arredo senza il preventivo consenso espresso per iscritto dalla Società.

Eventuali innovazioni, addizioni o migliorie autorizzate resteranno acquisite alla Società, rinunciando fin d'ora l'IA ad ogni diritto di rimborso o indennizzo per le spese sostenute.

Qualora, invece, al termine del rapporto contrattuale, la Società richiedesse il ripristino dello stato originario dei locali, l'IA si impegna a provvedervi, a proprie cura e spese.

Nel caso in cui le opere siano state eseguite senza il predetto consenso espresso per iscritto, la società potrà ritenerle senza corrispondere rimborso o indennizzo alcuno all'IA o richiedere all'IA di rimuoverle a proprie spese.

Nella stessa ipotesi di mancato consenso espresso per iscritto, qualora siano eseguite opere che rechino pregiudizio alla conservazione o integrità o, comunque, non compatibili con le caratteristiche dell'immobile, l'IA al termine del rapporto sarà tenuta all'immediato ripristino, oltre al risarcimento dei danni.

Rispetto delle normative vigenti

L'IA dovrà osservare le vigenti leggi e decreti relativi all'igiene e alla sicurezza nei luoghi di lavoro, assumendo specifico impegno ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 81/2008 in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione per la tutela materiale dei lavoratori, provvedendo altresì al pagamento dei contributi relativi.

L'IA avrà inoltre l'obbligo rigoroso di corrispondere ai lavoratori le paghe e le indennità previste dai vigenti contratti di categoria e dalle disposizioni di legge in vigore o promulgate nel corso dell'appalto.

L'IA dovrà altresì osservare le norme di prevenzione incendi.

L'IA, in caso di esercizio dell'attività accessoria di somministrazione di alimenti e bevande dovrà assicurare il rispetto delle norme settoriali e generali vigenti in materia oltre che il possesso dei requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività medesima.

Art. 3 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

a) Tipologia del servizio self service

L'IC deve indicare nella relazione all'offerta tecnica e nei rispettivi allegati, come intende garantire la qualità dei cibi, specificamente destinati al Self Service, fornendo ogni dettaglio tecnico opportuno.

b) Menù relativo al servizio Self Service

<u>PRIMO PIATTO</u>	Scelta tra tre tipologie di primi: pasta e riso con condimenti vari o in bianco, tra quali almeno una volta alla settimana un primo piatto speciale, (stagione estiva) pasta/riso/orzo fredda con verdure e pesce
<u>PRIMO PIATTO SPECIALE</u>	Ogni giorno almeno verrà previsto almeno un piatto speciale sulla base di pasta ripiena o farcita (tortelli, agnoli, lasagne o altro)
<u>SECONDO PIATTO</u>	Scelta fra due piatti di carne o pesce con ulteriore possibilità di carne ai ferri. In alternativa, roastbeef, formaggi, piatti freddi (es. caprese, prosciutto melone, piovra con patate). Il pesce deve essere in menù tutti i giorni.
<u>CONTORNO</u>	Scelta fra almeno due verdure cotte calde, oltre alle patate fritte o arrosto (queste ultime almeno tre volte a settimana) buffet di verdura cotta fredda e fresca di stagione.
<u>PANE</u>	Pane fresco, focaccia (week end), grissini
<u>FRUTTA</u>	Frutta di stagione, macedonia di frutta fresca (non confezionata)
<u>DOLCI</u>	Torte semplici e farcite, crostata con marmellata di frutta, tiramisù, tutti i giorni.
<u>BEVANDE</u>	Acqua minerale (non microfiltrata) naturale e gasata, bibite in lattina, vino bianco e rosso alla spina, birra in lattina o bottiglia e alla spina.

<u>ATLETA CANOTTIERI</u>	Piatto di pasta con condimenti vari o in bianco, prosciutto cotto o crudo con scaglie di grana, panino, crostata, acqua ½ litro
<u>ATLETA MANIFESTAZIONI</u>	Piatto di pasta con condimenti vari o in bianco, scaloppina, in alternativa cotoletta di pollo al forno con purè o patatine fritte, panino, crostata, acqua ½ litro.

<u>PRIMO PIATTO</u>	Scelta pasta e riso con almeno due condimenti vari o in bianco.
<u>SECONDO PIATTO</u>	Scelta fra due piatti di carne o pesce con ulteriore possibilità di carne e/o pesce ai ferri. In alternativa, roastbeef, formaggi, piatti freddi (es. caprese, prosciutto melone, piovra con patate).
<u>CONTORNO</u>	Una verdura cotta calda, oltre alle patate fritte o arrosto (queste ultime almeno tre volte a settimana) buffet di verdura cotta fredda e fresca di stagione.
<u>PANE</u>	Pane fresco, focaccia (week end), grissini
<u>FRUTTA</u>	Frutta di stagione, macedonia di frutta fresca (non confezionata)
<u>DOLCI</u>	Torte semplici e farcite, crostata con marmellata di frutta, tiramisù, tutti i giorni.
<u>BEVANDE</u>	Acqua minerale (non microfiltrata) naturale e gasata, bibite in lattina, vino bianco e rosso alla spina, birra in lattina o bottiglia e alla spina.

L'IA avrà la facoltà di mettere in vendita anche vivande non comprese nel menù proposto: dolci, frutta esotica, birre estere in lattina o bottiglia, vini pregiati in bottiglia sottoponendo alla Società il listino aggiornato ogni due mesi.

Almeno una tipologia di frutta o verdura biologica dovrà essere in vendita ogni giorno.

L'IA avrà la facoltà di mettere in vendita anche ulteriori varietà di verdura biologica, nonché ulteriori varietà di frutta biologica rispetto a quanto richiesto al comma precedente.

Gli alimenti dovranno essere serviti con stoviglie e posate tradizionali, escluse quindi quelle di plastica e di qualsiasi altra specie. La disponibilità delle stoviglie, delle posate, bicchieri e quant'altro necessario alla formazione del vassoio (rigido non in cartone) deve essere sempre garantita, indipendentemente dall'ora e dall'afflusso.

Sono ammessi piatti e posate in plastica solo durante le manifestazioni sportive preventivamente concordate con la Società.

In fase di servizio all'utente, la temperatura di servizio dei cibi caldi dovrà essere adeguata al tipo di cibo, e tenendo eventualmente conto dei tempi d'attesa.

Dovrà essere sempre esposto il menu del giorno e l'intera varietà del medesimo dovrà essere disponibile fino a 15 minuti prima dell'orario di chiusura. Oltre questa ora dovranno essere garantiti piatti sostitutivi di pari qualità e tipo.

L'IA si impegna ad accettare in pagamento contanti, bancomat, carte di credito e buoni pasto generici.

Per la somministrazione di alimenti o bevande non ricomprese nella formulazione dell'offerta economica l'IA sarà obbligata a concordare i relativi prezzi con la Società prima dell'esecuzione del servizio.

L'IA sarà obbligata ad applicare i prezzi come determinati nell'offerta economica di cui all'art. 10 del presente capitolato.

Non saranno ammesse variazioni unilaterali dei prezzi di cui alla citata offerta.

b1) Orari e periodo di apertura Self Service

DAL	AL	DALLE ORE	ALLE ORE
23/03	07/06	12.30	14.30
08/06	01/09	12.30	14.30
08/06	01/09	19.30	21.30
02/09	27/10	12.30	14.30

Periodo di chiusura da ultimo lunedì del mese Ottobre al terzo sabato del mese di Marzo

Chiusure impreviste, quando non concordate con la Società, sono soggette alle penalità.

c) Menù relativo al servizio Bar

COLAZIONE	Scelta fra almeno tre tipologie di brioches surgelate, almeno due tipi di frolle da forno, schiacciata semplice e farcita, schiacciatina.
PRANZO/CENA	Piadina con almeno tre farciture diverse più una vegetariana, schiacciata con almeno tre farciture diverse, toast con almeno due farciture diverse, tramezzini con almeno due farciture diverse, panini con almeno tre tipi di salumi e due tipi di pane diversi più uno vegetariano.
APERITIVO	Vino bianco fermo e frizzante di almeno tre tipi diversi per ognuno, vino rosso fermo di almeno tre tipi diversi, vino rosso lambrusco, aperitivi alcolici e analcolici, bibite, succhi di frutta, snack da banco di almeno 5 tipologie diverse, stuzzicheria varia

c1) Orari e periodo di apertura Bar

DAL	AL	DALLE ORE	ALLE ORE
02/01	07/06	8.30	20.00
08/06	01/09	8.00	22.00
02/09	31/12	8.30	20.00

Giorni di chiusura 25/12 e 01/01

Chiusure impreviste, quando non concordate con la Società, sono soggette alle penalità.

d) Menù relativo al servizio Terrazza

APERITIVO	Oltre a tutto quello elencato in aperitivo Bar (Tabella 4), preparazione bocconcini, voulevant, verdura cruda, vino bianco fermo e frizzante almeno tre tipi diversi di qualità superiore, birra alla spina, birre artigianali in bottiglia, cocktail internazionali, frozen, pestati.
CENA	A base di pizza con almeno 6 (sei) tipi di farcitura, la base della pizza non deve essere surgelata ma con impasto preparato un giorno per il successivo, piatti freddi di pasta e carne o pesce, dolce, caffè. (Possibilità di utilizzare piatti freddi e dolci dal menu del Self Service)
DEGUSTAZIONI	Da organizzare nel periodo di apertura almeno di quattro tipi diverse.

d1) Orari e periodo di apertura della Terrazza

DAL	AL	DALLE ORE	ALLE ORE
08/06	01/09	18.00	24.00
NELLE SERATE DEGLI EVENTI LA CHIUSURA E' PREVISTA PER LE ORE 02.00			

Chiusure impreviste, quando non concordate con la Società, sono soggette alle penalità.

e) Menù relativo al servizio Chiosco

COLAZIONE	Scelta fra almeno tre tipologie di brioches surgelate, almeno due tipi di frolle da forno, schiacciata semplice e farcita, schiacciatina.
PRANZO/CENA	Piadina con almeno tre farciture diverse più una vegetariana, toast con almeno due farciture diverse, panini con almeno tre tipi di salumi e due tipi di pane diversi più uno vegetariano, <u>solo a pranzo</u> pasta/riso/orzo fredda con verdure e pesce (nella stagione estiva non in piatto ma in contenitori chiusi e con posate in plastica).
APERITIVO	Oltre a tutto quello elencato in aperitivo Bar (Tabella 4), birra alla spina di almeno tre tipi diversi, birre artigianali in bottiglia, cocktail internazionali, frozen.

Chiusure impreviste, quando non concordate con la Società, sono soggette alle penalità.

e1) Orari e periodo di apertura del Chiosco

DAL	AL	DALLE ORE	ALLE ORE
MESE APRILE E MAGGIO SOLO SETTIMANA	SOLO FINE	14.00	19.00
08/06	01/09	14.00	20.00
08/06*	01/09*	9.00*	20.00*

*** orario solo per il Sabato e la Domenica**

Tutte le casse dovranno avere la possibilità di registrare la composizione del menù scelto dal singolo utente.

Tutte le date riportate sono indicative, ed andranno rapportate al fine settimana più vicino.

f) Incasso indicativo ristorazione 2012

Ai soli fini dell'offerta, l'incasso dei servizi oggetto della procedura di affidamento per il 2012 è di 930.000,00 (novecentotrentamila) euro

L'incasso indicato null'altro rappresenta se non una stima, indicato in via presunta ai soli fini dell'offerta, senza costituire alcun obbligo per la Società né garanzia di fatturato per l'IA.

Per quanto riguarda i prezzi presso il Bar e il Self Service, l'IA si obbliga a praticare ai dipendenti, agli allenatori uno sconto del 25 % rispetto al prezzo di listino in uso presso Bar e Self Service.

Ai componenti del CDA lo sconto sarà del 50 % rispetto al prezzo di listino in uso presso Bar, Self Service, Terrazza, Chiosco con esclusione di tutti i Gelati.

Art. 4 PERSONALE DA DEDICARE SPECIFICAMENTE

AL FUNZIONAMENTO DEL BAR/SELF SERVICE, TERRAZZA, CHIOSCO

L'IA dovrà mettere a disposizione, per l'espletamento del servizio, un numero di persone sufficienti a garantire la qualità del servizio.

Il personale dipendente dell'IA impiegato nell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande dovrà possedere tutti i requisiti di idoneità previsti dalla legislazione vigente in materia sanitaria ed essere provvisto delle documentazioni e certificati richiesti dalla vigente normativa.

L'IA dovrà osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti vigenti sull'assunzione, tutela, protezione ed assistenza dei lavoratori incaricati di effettuare il servizio affidato.

Tutti i dipendenti dell'IA saranno tenuti ad osservare i piani di sicurezza nonché le norme antinfortunistiche proprie del lavoro in esecuzione.

L'inosservanza delle predette condizioni costituisce per l'IA responsabilità, sia in via penale che civile, in relazione ai danni che, per effetto dell'inosservanza stessa, dovessero derivare al personale, a terzi ed ai locali beni attrezzature ed impianti affidati all'IA.

In periodi di servizio ridotto sarà consentito all'IA di ridurre il personale addetto, tuttavia mantenendo il numero del personale e le qualifiche del medesimo a livelli adeguati per garantire la qualità del servizio.

L'IA potrà nei periodi di minor afflusso diminuire la varietà del menù, mantenendo la qualità invariata rispetto i periodi di maggiore afflusso.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato, riconoscibile con divisa e cartellino di riconoscimento, costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalle disposizioni di legge.

L'IA deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Società.

L'IA è tenuta a fornire l'elenco nominativo del personale dislocato presso il Bar, il Self Service, la Terrazza, il Chiosco specificandone le rispettive qualifiche e mansioni, in conformità con quanto descritto nella relazione all'offerta tecnica.

Art. 5- CONTROLLI

La Società si riserva la possibilità di fare effettuare dalle Autorità competenti controlli sulla qualità dei cibi, l'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento dei servizi e l'applicazione ed osservanza delle norme contrattuali.

Un referente nominato dalla Società sarà incaricato dell'attuazione dei medesimi controlli e di vigilare sulla corretta esecuzione del contratto.

La Società si riserva inoltre di effettuare con proprio personale, a ciò autorizzato, ispezioni e controlli in ogni momento, sui locali, sul magazzino, sui frigoriferi, sulle attrezzature da cucina, e di distribuzione, nonché sugli arredi.

A tale personale l'IA dovrà garantire accesso a tutte le strutture in gestione.

Le ispezioni saranno effettuate secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che si riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del servizio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, alla Società, per le quantità di campioni prelevati.

In relazione all'esito dei controlli ed alle giustificazioni addotte dall'IA, la Società valuterà se redigere apposito verbale descrittivo di quanto emerso in sede di controllo al fine di procedere, se ritenuto opportuno, all'applicazione delle penali di cui all'articolo 13 del presente capitolato.

Art. 6 - QUALITA' DEL SERVIZIO E RILEVAMENTO

DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI

L'IA si impegna a garantire la qualità del servizio e l'interazione anche attraverso la presenza di un proprio responsabile di servizio, con il compito di assicurare la migliore organizzazione del servizio stesso.

Tale responsabile sarà il referente diretto per la Società.

L'IA dovrà stabilire una linea diretta per la raccolta dei reclami e per proposte di miglioramento da parte dell'utenza al fine di individuare e discutere la soluzione di specifici problemi che dovessero presentarsi nell'organizzazione dei servizi stessi e che possano costituire miglioramento del servizio presso tutti gli utenti.

In ogni momento la Società potrà procedere a rilevare, attraverso un questionario, il livello di soddisfazione del Personale Utente e le proposte del medesimo, per il miglioramento del servizio. In caso di palese insoddisfazione degli utenti, la IA si impegna a ridiscutere con la Società i punti specifici di insoddisfazione, migliorando la propria offerta in modo da riportarla a valori di soddisfazione normali.

Art. 7 - ALTRI ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'IA

La IA si obbligherà alla gestione e alla differenziazione dei rifiuti di tutti le zone adibite alla somministrazione.

Saranno inoltre espressamente a carico della IA:

- Le procedure e le spese per il conseguimento dei titoli abilitativi prescritti dalla Legge ai fini dell'esercizio dell'attività di somministrazione di bevande e le spese relative al personale necessario al disbrigo delle mansioni proprie del servizio mensa;
- Ogni spesa per la raccolta semplice e differenziata di rifiuti solidi urbani;
- Le spese per l'installazione e uso di apparecchiature telefoniche e di rete; consumi di acqua, energia elettrica, metano (come da contatori dedicati);
- Pulizie ordinaria e straordinaria e disinfestazioni periodiche programmate e non delle strutture in cui erogherà il servizio e pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature, attrezzature ed arredi in uso;

- Lavaggio di piatti, stoviglie, posate, vassoi da organizzare durante tutti gli orari di apertura del Self Service;
 - Ogni spesa per la riparazione dei guasti causati da incuria o cattivo uso degli impianti e/o arredi;
 - Ogni spesa in merito alla gestione e all'acquisto dei registratori di cassa idonei al rilascio degli scontrini fiscali previsti dalla Legge.
- L'IA è obbligata alla sostituzione delle attrezzature che dovessero risultare, anche in parte, non funzionanti o non più integralmente funzionali all'uso previsto.

REQUISITI E OBBLIGHI DEL GESTORE

L'esercizio dell'attività oggetto del presente capitolato:

- a)** è subordinata al possesso dei titoli abilitativi prescritti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- b)** è subordinata all'iscrizione da parte dell'impresa aggiudicataria (ditta individuale o in forma societaria) al Registro delle Imprese ed al possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività medesima;
- c)** l'attivazione e l'esercizio dell'attività di somministrazione sono inoltre subordinate anche al rispetto delle vigenti norme in materia edilizia, urbanistica, di destinazione dell'uso dei locali, igienico-sanitaria, di inquinamento acustico, di sicurezza (anche nei luoghi di lavoro), prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità, ai sensi DM 17 dicembre 1992, n. 564, come modificato dal D.M. 5 agosto 1994, n. 534
- d)** l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, è subordinata alla preventiva presentazione al dipartimento Sanità Pubblica dell'Azienda Sanitaria Locale di Mantova della "notifica ai fini della Registrazione ai sensi Reg. CE 852/2004";
- e)** è altresì soggetta a tutte le norme settoriali e generali vigenti in materia di somministrazione di alimenti e bevande

Il concessionario deve:

- a) comunicare preventivamente alla Società ogni variazione degli elementi contenuti nel titolo abilitativo all'esercizio dell'attività.
- b) garantire la regolare assunzione del personale impiegato.

SEZIONE: SERVIZI ACCESSORI
E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE

Art. 8 - TIPOLOGIA DEI SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE

All'IA la Società potrà richiedere, in via non esclusiva, con preavviso minimo di 5 giorni lavorativi, servizi accessori e supplementari di ristorazione (catering) da effettuarsi all'interno della Sede in occasione di congressi, meeting, manifestazioni sportive, celebrazioni e occasioni diverse. Anche se normalmente tali eventi avranno luogo in giorni feriali, gli eventi potranno avere luogo anche in giorni festivi e prefestivi.

SEZIONE: DISPOSIZIONE OPERATIVE e CONCLUSIONI

Art. 9 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica è costituita da una Relazione Tecnica e dai documenti esplicitamente richiesti da questo capitolato o che l'IC ritiene di voler allegare; ogni allegato deve essere numerato a cura dell'IC e con tale numero richiamato nel testo della relazione tecnica.

La relazione deve includere un indice dei capitoli in cui è suddivisa e un indice degli allegati.

La relazione deve essere articolata in parti, a loro volta suddivise in capitoli numerati sequenzialmente, secondo i titoli che seguono, nei quali solo per chiarezza vengono individuati alcuni riferimenti principali, senza che possano essere escluse altre prescrizioni di capitolato in altri articoli, parti o allegati.

I punteggi tecnici relativi saranno concessi solo in quanto le soluzioni tecniche relative risultino esposte chiaramente ed in modo sufficientemente analitico, identificabili cioè come risposte alle esigenze espresse dal capitolato.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

CAPITOLO	TITOLO DEL CAPITOLO	CONTENUTO DEL CAPITOLO
T 1	PREPARAZIONE PASTI	In questo capitolo e negli eventuali allegati, la relazione deve dettagliare come la IC intende garantire il rispetto della qualità dei cibi, delle procedure di preparazione
T2	ORGANIZZAZIONE MENU' DISTRIBUZIONE PASTI	In questo capitolo e negli eventuali allegati, la relazione dell'offerta tecnica dovrà dettagliare, all'organizzazione del menù e alla distribuzione dei pasti nonché ogni aspetto migliorativo di varietà e qualità.
T3	PERSONALE	La relazione all'offerta tecnica, in questo capitolo, e negli eventuali allegati, dovrà precisare nell'ambito del progetto organizzativo complessivo delle Risorse Umane

		impegnate presso il Bar, Self Service, Terrazza, Chiosco, le qualifiche specifiche di ciascun elemento del personale, nonché le funzioni. Dovrà altresì prevedere esplicitamente tempi e modi della sostituzione del personale medesimo per ferie e malattia.
T 4	RILEVAMENTO E CURA DELLA SODDISFAZIONE DEI SOCI	La relazione all'offerta tecnica, in questo capitolo, e negli eventuali allegati, dovrà descrivere come intende affrontare i punti relativi alla gestione dei reclami, delle proposte degli utenti, le risposte ai questionari, anche con comportamenti operativi specifici, nonché eventuali proposte migliorative dei termini previsti.
T 5	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	La relazione dovrà documentare e descrivere le proposte migliorative riguardo tutti i punti di somministrazione
T 6	SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE	La relazione all'offerta tecnica, in questo capitolo e negli eventuali allegati, dovrà descrivere l'organizzazione dei servizi accessori e supplementari di ristorazione e programma eventi per ciascuno dei punti di somministrazione.
T 7	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEI SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE	La relazione all'offerta tecnica, in questo capitolo e negli eventuali allegati, potrà avanzare ipotesi migliorative sia riferite al personale, sia alle possibilità di scelta del menù, nonché alla riduzione dei tempi di preavviso stabiliti.

Art. 10 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta ECONOMICA deve essere redatta sulla base del modulo allegato, debitamente sottoscritto dal rappresentante legale dell'IC. Il prezzo del capitolo P1 deve essere fornito al netto di IVA di legge, i prezzi P2 e P3 saranno IVA compresa.

CAPITOLO	TITOLO DEL CAPITOLO	CONTENUTO DEL CAPITOLO
P 1	PREZZO 1	Canone di concessione dell'appalto al netto di IVA, che non potrà essere pari o inferiore all'importo posto a base di gara, pari a 40.000,00 EURO (quarantamila euro) annui
P 2	PREZZO 2	Prezzo di riferimento per il pasto MENU' ATLETA CANOTTIERI con un prezzo massimo di 7,00 (sette) EURO a base d'asta in ribasso
P 3	PREZZO 3	Prezzo di riferimento per il pasto MENU' ATLETA MANIFESTAZIONI con un prezzo massimo di 11,00 (undici) EURO a base d'asta in ribasso

E' fatto obbligo all'IA di corrispondere una percentuale pari al 10 (dieci) % su tutti i MENU' ATLETA MANIFESTAZIONI organizzate in sede.

Art. 11–CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Le offerte saranno valutate assegnando 70 (settanta) punti sulla base dei contenuti espressi dalla relazione tecnica e relativi allegati e 30 (trenta) punti sulla base dell'offerta economica espressa dal modulo per la formulazione dell'offerta economica.

Per quanto attiene agli importi riportati nei righi dell'offerta economica, in caso di discrepanza tra gli importi espressi in lettere e quelli espressi in cifre, varrà l'importo più favorevole alla Società.

Valutazione dell'offerta Tecnica

Ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo all'offerta tecnica, si procederà all'attribuzione del punteggio tecnico di ciascun capitolo indicato con un valore minimo di 1 (uno) a un valore massimo di 10 (dieci).

Il punteggio tecnico complessivo **T complessivo** è determinato dalla somma dei punteggi da **T1 a T7**.

L'offerta tecnica verrà ritenuta idonea e la IC sarà ammessa alla successiva fase qualora abbia riportato un punteggio **T complessivo** di almeno 36 (trentasei) punti nell'offerta tecnica.

Valutazione dell'offerta Economica

CAPITOLO	TITOLO DEL CAPITOLO	CONTENUTO DEL CAPITOLO	PUNTEGGIO MASSIMO
P 1	PREZZO 1	CANONE DI CONCESSIONE	10 (dieci) punti
P 2	PREZZO 2	MENU' ATLETA CANOTTIERI	10 (dieci) punti
P 3	PREZZO 3	MENU' ATLETI MANIFESTAZIONE	10 (dieci) punti

Il punteggio P1 sarà assegnato considerando il canone (Prezzo1) offerto dai concorrenti relativamente al Prezzo1; all'impresa che avrà offerto il canone più elevato saranno attribuiti 10 punti; ad ogni altro concorrente verranno attribuiti i punti derivanti dall'applicazione della seguente formula:

$$\mathbf{P1 = \frac{\text{Prezzo 1 offerto dal concorrente} \times 10}{\text{Prezzo 1 massimo}}}$$

Il punteggio P2 sarà assegnato considerando il prezzo (Prezzo2) offerto dai concorrenti relativamente al Prezzo2; all'impresa che avrà offerto il prezzo inferiore, saranno attribuiti 10 punti; ad ogni altro concorrente verranno attribuiti i punti derivanti dall'applicazione della seguente formula:

$$\mathbf{P2 = \frac{\text{Prezzo 2 minimo} \times 10}{\text{Prezzo 2 offerto dal concorrente}}}$$

Il punteggio P3 sarà assegnato considerando il prezzo (Prezzo3) offerto dai concorrenti relativamente al Prezzo3; all'impresa che avrà offerto il prezzo inferiore, saranno attribuiti 10 punti; ad ogni altro concorrente verranno attribuiti i punti derivanti dall'applicazione della seguente formula:

$$P3 = \frac{\text{Prezzo 3 minimo} \times 10}{\text{Prezzo 3 offerto dal concorrente}}$$

Attribuiti i punteggi relativi ai prezzi, il punteggio economico complessivo, P Complessivo, è attribuito applicando la seguente formula:

$$P \text{ COMPLESSIVO} = P1 + P2 + P3$$

Valutazione Complessiva TOTALE PUNTI

Il punteggio totale, **TOTALE PUNTI**, assegnato alla IC sarà pari alla somma di **T Complessivo** (punteggio offerta tecnica) e di **P Complessivo** (punteggio offerta economica).

Art. 12 - AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata alla IC che avrà ottenuto il massimo **TOTALE PUNTI**.

Nel caso che due o più offerte abbiano raggiunto un uguale **TOTALE PUNTI**, si procederà mediante sorteggio.

L'aggiudicazione sarà valida anche in caso di partecipazione di una sola Ditta concorrente.

Resta inteso ed accettato dalle IC che il disciplinare di gara ed il presente capitolato allegato al predetto non costituiscono offerta al pubblico o proposta contrattuale.

Resta altresì inteso ed accettato dalle IC che la Società conserverà la facoltà di non procedere all'aggiudicazione, quando ritenga non raggiunti gli obiettivi di qualità e/o di affidabilità del servizio, senza che l'IC possa pretendere alcunché.

Resta inoltre inteso ed accettato dalle IC che l'aggiudicazione definitiva non comporterà accettazione dell'offerta formulata dall'IA, così che la Società conserverà comunque la facoltà di non procedere alla stipula del contratto di affitto d'azienda.

Resta infine inteso che solo la stipula del contratto di affitto d'azienda determinerà il sorgere del rapporto contrattuale e dei relativi diritti ed obblighi a favore e a carico delle parti.

Art. 13 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato o delle norme del successivo contratto ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, la Società contesterà il relativo addebito prefiggendo un termine congruo e comunque non inferiore a cinque giorni per eventuali giustificazioni fornite dall'IA.

Qualora l'IA non provveda ovvero le giustificazioni non risultassero esaustive e/o valide, la Società, valutata la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate, potrà irrogare - con atto motivato - una penale, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Ricevuta la contestazione scritta da parte della Società, la IA si impegna inoltre a portare - a proprie spese e oneri - il servizio ai livelli di conformità prescritti, entro il termine di giorni 15 a far data dalla comunicazione relativa al fatto, fatta salva la facoltà della Società di domandare la risoluzione del contratto.

Ove l'IA non provveda al pagamento della penale entro il termine di 60 giorni dalla relativa comunicazione, la Società avrà la facoltà di procedere al recupero della relativa somma mediante l'escussione della fideiussione (art 17).

Le penali che la Società si riserva di applicare, con contestazione scritta, sono le seguenti:

1. Per ogni carenza riscontrata in sala di posateria, tovagliette e tovaglioli, vassoi, bicchieri e posate, 100,00 euro.

2. Per un ritardo di oltre 15 giorni nella presentazione delle certificazioni 500,00 euro.

3. Per ogni contestazione rispetto a malori o malesseri dovuti a tossinfezioni di origine alimentare verificate, 2500,00 euro.

Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa.

4. Per ogni contestazione relativa al rispetto delle norme sanitarie e di igiene 250,00 euro.

Se particolarmente grave, ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa.

5. Per accertate assenze del personale dichiarato presente al servizio 500,00 euro.

6. Per accessi agli ambienti di cucina, negli orari di cucina, di terzi non dipendenti dell'IA o non espressamente incaricati di ispezioni dalla stazione appaltante 500,00 euro.

7. Per accessi agli ambienti di cucina, anche al di fuori degli orari di cucina, di terzi non dipendenti dell'IA o non espressamente incaricato di ispezioni dalla stazione appaltante o non facenti parte di ditte incaricate della manutenzione 250,00 euro.

8. Per corpi estranei (senza alcun carattere di tossicità o inquinamento) rinvenuti nelle preparazioni dei pasti, 250,00 euro.

9. Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi non patogeni 250,00 euro.

10. Riscontro per oltre tre volte nel certificato di verifica microbiologica di non conformità rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni negli alimenti crudi da sottoporre a cottura, 1000,00 euro.

Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa.

11. Per carenze igieniche riscontrate presso la cucina, 500,00 euro.
12. Per ogni parametro non conforme alle specifiche igieniche ambientali o di pulizia delle singole zone, 500,00 euro.
13. Per ogni mancato rispetto delle norme igienica sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia 500,00 euro.
14. Per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina 500,00 euro.
15. Per ogni prodotto che abbia superato il termine indicato "da consumarsi preferibilmente entro il ..." rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina, 250,00 euro.
16. Per ogni derrata rinvenuta che risulti essere sofisticata, contraffatta, o risulti essere un surrogato o contenga additivi non ammessi, 1000,00 euro.
Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa.
17. Per ogni derrata rinvenuta che contenga OGM in quantità tale da escludere la derrata dalla classificazione "Alimento privo di OGM", 1000,00 euro.
Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa.
18. Per la mancata manutenzione/funzionalità delle attrezzature da cucina, con conseguenze sui menù proposti e/o sulla qualità dei medesimi 2000,00 euro per ogni contestazione, salvo dimostrata accidentalità dell'evento e conseguente e dimostrata immediata operazione di riparazione/sostituzione.
19. Per ogni verbale di accertamento nei casi di mancata emissione dello scontrino o della ricevuta fiscale, 3000,00 euro.
Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa.
20. Per ogni contestazione provata da parte della Società relativa alla mancata emissione dello scontrino o della ricevuta fiscale, 1000,00 euro.
Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa.
21. Per ogni verbale di accertamento riguardante l'inquadramento dei lavoratori, 1000,00 euro.
Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa.

Alla terza contestazione relativa ad inadempimenti o violazioni costituenti una grave risultanza negativa il contratto si risolverà di diritto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c. previa comunicazione da parte della Società di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa e fatto salvo il diritto della Società al risarcimento degli eventuali danni.

Art. 14 - PREZZI E REVISIONE PREZZI

Il canone di affitto d'azienda dovrà essere versato dall'IA, mediante rate semestrali anticipate, tramite bonifico bancario.

L'IA dovrà produrre copia dell'avvenuto pagamento presso la Segreteria della Società entro due giorni dall'esecuzione del bonifico.

E' consentita, a decorrere dal termine del secondo anno di vigenza contrattuale, l'applicazione della revisione dei prezzi sia del canone di concessione, sia dei prezzi dei prodotti.

La revisione del prezzo verrà calcolata applicando l'indice ISTAT annuo nazionale di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, rilevato il mese

precedente la richiesta di revisione e calcolato rispetto all'indice ISTAT dell'anno precedente, allo stesso mese e arrotondato alla seconda cifra decimale rispetto alle unità percentuali.

Art. 15 - DANNI PER RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZE ASSICURATIVE

L'IA assume in proprio, obbligandosi a tenere indenne la Società, ogni responsabilità per infortuni o danni che, in esecuzione del presente contratto ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze imputabili all'IA od ai propri dipendenti, dovessero subire persone o beni della Società, dei suoi soci o di terzi.

L'IA assume, ancora ed esplicitamente, in proprio, obbligandosi a tenere indenne la Società, ogni responsabilità conseguente ad eventuali episodi di tossinfezione legata a contaminazione o degrado dei cibi somministrati.

In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni eventuale responsabilità resta a carico dell'IA che dovrà particolarmente curare che l'impiego di energia elettrica, gas, vapore, acqua potabile avvenga mediante personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

L'IA si obbliga ancora a tenere indenne la Società da ogni pretesa risarcitoria formulata da chi abbia subito danni accedendo o permanendo nei locali affidati in gestione.

L'IA è l'unica e la sola responsabile della gestione e del funzionamento del servizio e della struttura nei rapporti con il personale dipendente e con i terzi. Conseguentemente l'IA solleva la Società da ogni e qualsiasi responsabilità conseguente a tali rapporti.

L'IA è inoltre responsabile di qualsiasi danno che possa derivare alle persone od alle cose a seguito dell'uso dei locali, beni mobili attrezzature ed impianti alla stessa affidati, manlevando quindi la Società da ogni responsabilità in relazione ad eventuali danni a persone o cose dipendenti dalla gestione del servizio affidato.

L'IA inoltre risponde di tutti i danni e deterioramenti prodotti alla struttura, attrezzature ed impianti per colpa propria o di soggetti terzi da esso ammessi, esonerando la Società da ogni responsabilità per l'uso improprio della struttura.

La gestione del servizio affidato viene pertanto esercitata a completo rischio e pericolo dell'IA e sotto la sua piena responsabilità.

L'IA si obbliga a sottoscrivere presso una compagnia di primaria importanza a copertura del rischio da responsabilità civile dell'IA medesima in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente capitolato, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (compresa la Società) e verso i dipendenti con massimale unico riferito a persone e/o cose e per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni).

L'IA si obbliga inoltre a sottoscrivere presso una compagnia di primaria importanza una polizza relativa ai danni derivanti da incendio con garanzia rischio locativo per un massimale di €. 1.000.000,00 (euro un milione/00) pari all'importo stimato per la ricostruzione a nuovo della struttura.

Le polizze assicurative di cui sopra dovranno prevedere che l'indennizzo sia vincolato a favore della Società.

Art. 16 - MODALITA' E DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di **anni 3 (tre)**, a decorrere dall'aggiudicazione.

E' espressamente vietata la cessione del contratto, il subaffitto ed ogni forma di interposizione nella gestione e svolgimento del servizio affidato.

Art. 17 - GARANZIA FIDEIUSSORIA

L'IA sarò tenuta a costituire per l'intera durata del contratto una garanzia fideiussoria di € 80.000 (ottantamila euro) escutibile a prima richiesta, a copertura degli oneri per il mancato o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dall'esecuzione del contratto, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che la Società dovesse eventualmente sostenere a causa dell'inadempimento da parte dell'IA, ivi compreso il danno che la Società dovesse subire qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato all'IA.

L'IA è obbligata a reintegrare la garanzia fideiussoria nell'ipotesi in cui la società abbia proceduto, in tutto o in parte, alla sua escussione.

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

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

L'IA è obbligata a consegnare la garanzia all'atto della stipula notarile del contratto.

Art. 18 - CLAUSOLA RISOLUTIVA

Resta inteso ed accettato dalle IC che il contratto si risolva di diritto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c., previa comunicazione da parte della Società di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, fatto salvo il diritto della Società al risarcimento degli eventuali danni, oltre che nell'ipotesi prevista all'art. 13 del presente capitolato, nelle ipotesi seguenti:

- mancata costituzione della garanzia fideiussoria di cui all'art. 16 del presente capitolato;

- mancata stipula delle polizze assicurative di cui all'art. 15 del presente capitolato;
- perdita dei requisiti per l'esercizio dell'attività;
- grave o reiterata inosservanza degli orari di apertura e chiusura del servizio;
- grave o reiterata inosservanza dei prezzi;
- mancato pagamento anche di una sola rata semestrale del canone di affitto una volta decorsi quindici giorni dalla scadenza pattuita;
- sospensione arbitraria del servizio per la durata di due giorni anche non consecutivi;
- In presenza di accertate irregolarità nel versamento delle retribuzioni dovute ai lavoratori dipendenti o nel versamento dei contributi;
- Fallimento dell'IA
- cessione del contratto da parte dell'IA

Art. 19 - TERMINE DELL'APPALTO

Alla scadenza del contratto, la Società si riserva la facoltà di chiedere all'IA la continuazione del servizio, con le stesse modalità, per un periodo di ulteriori **3 (tre) anni**.

Art. 20 – CONTRATTO DI AFFITTO

L'aggiudicazione definitiva non comporterà accettazione dell'offerta formulata dall'IA, così che la Società conserverà comunque la facoltà di non procedere alla stipula del contratto di affitto d'azienda.

Soltanto la stipula del contratto di affitto d'azienda comporterà il sorgere del rapporto contrattuale e dei relativi diritti ed obblighi a favore e a carico delle parti.

La Società si riserva la facoltà di meglio determinare e precisare, a proprio insindacabile giudizio, le clausole e condizioni del contratto di affitto d'azienda.

LISTA DEGLI ALLEGATI AL CAPITOLATO

Fanno parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

Allegato N. 1: Listino prezzi, formato da:

- Listino prezzi Bar
- Listino prezzi Self Service
- Listino prezzi Terrazza
- Listino prezzi Chiosco

Allegato N. 2 : Modello per la formulazione dell'offerta economica

Allegato N. 3 : Modello per il sopralluogo obbligatorio