

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA - Centro Direzionale Isola F/13 - Napoli - **Bando di gara - Servizio gestione Bouvette e ristorazione.**

1) Ente appaltante: Consiglio Regionale della Campania - Centro Direzionale Isola F/13 - Napoli

2) Oggetto: Servizio gestione Bouvette e ristorazione.

3) Procedura di esperimento gara: Appalto concorso ai sensi del D.Lgs. 157/95, Art. 6 comma 1 lett. C) e successive modifiche.

4) Criterio di aggiudicazione: ai sensi del D.Lgs. 157/95 Art. 23 comma 1 lett. B) e successive modifiche e valutato secondo quanto disposto dal capitolato speciale.

5) Termine di presentazione del progetto: entro le **ore 12 del 4/11/2002**

6) Durata del contratto: n. 4 anni e quanto disposto dal Capitolato speciale d'appalto;

7) Requisiti per la presentazione dell'offerta:

a) cauzione provvisoria: polizza fidejussoria bancaria o assicurativa di euro 25.822,84;

b) di essere iscritta alla C.C.I.A.A. per l'esercizio di attività attinente l'oggetto della gara, indicando il numero di iscrizione;

c) referenze e affidamenti bancari dimostranti la capacità finanziaria dell'Impresa.

8) Dichiarazioni:

dichiarazioni rese dal Legale Rappresentante di:

a) assenza di procedure penali a carico del titolare dell'Impresa e/o del Legale Rappresentante e assenza eventuali di rilievi ad opera dei NAS;

b) il fatturato realizzato per servizi analoghi all'oggetto della gara;

c) di aver visionato i locali adiacenti l'Aula consiliare ove dovrà essere espletato il servizio bouvette e di ristorazione;

d) di accettare tutte le condizioni previste nel presente bando e nell'allegato disciplinare;

9) Partecipazione di associazioni temporanee di impresa: sono ammesse alla gara le ATI ai sensi dell'Art. 11 del D.Lgs. 157/95. il requisito del fatturato dovrà essere espresso per l'insieme dell'ATI e per le singole imprese.

10) Modalità di formulazione dell'offerta:

L'offerta, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa, dovrà essere presentata nei termini di cui al punto 5, in unico plico sigillato su cui devono essere chiaramente indicati il mittente, il destinatario: "Consiglio Regionale della Campania - Settore Amministrazione - Servizio Provveditorato e Patrimonio - Centro Direzionale Isola F.13 80143 Napoli" e la dicitura: "Gara per il servizio di gestione della Bouvette e Ristorazione" contenente:

- BUSTA A) - Debitamente sigillata - contenente documentazione, secondo quanto disposto dal Punto 7 e 8 del bando di gara.

- BUSTA B) Debitamente sigillata contenente il progetto per la gestione del servizio.

11) L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta.

12) Responsabile del procedimento: il funzionario Giuseppe Ferrara.

13) Informazioni: Consiglio Regionale della Campania - Settore Amministrazione - Servizio Provveditorato e Patrimonio:

tel. 081/7783588 - fax n. 081/7783821/224.

Napoli, 14 ottobre 2002

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE BOUVETTE E RISTORAZIONE
DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il Consiglio Regionale della Campania affida alle condizioni previste dal presente capitolato speciale:

a) Il servizio di buvette presso la sede principale del Consiglio Regionale della Campania (Centro Direzionale, Is. F/13) con la preparazione e la somministrazione dei pasti ai Consiglieri Regionali, al personale del Consiglio regionale, al personale di altri uffici regionali, a persone previamente autorizzate dal dirigente del servizio competente;

b) Il servizio bar/caffetteria e ristorazione sia presso la sede principale che la sede distaccata (Centro Direzionale Isola F/8) del Consiglio Regionale della Campania.

2. Disciplina, inoltre, i servizi straordinari di buvette e bar che potrebbero essere eventualmente richiesti all'aggiudicatario in concomitanza di iniziative organizzate dal Consiglio Regionale e in tutte le altre occasioni previste dal cerimoniale o comunque connesse al funzionamento degli organi consiliari (Comitati - Consulta - Commissione e tutti gli organismi ad essi collegati).

Art. 2 - Durata dell'appalto

1. La durata dell'appalto è stabilita in anni 6 (sei) rinnovabili come per legge dalla data di effettivo inizio del servizio.

2. Al fine di evitare l'interruzione dei servizi di cui all'art. 1, il gestore, alla scadenza contrattuale e comunque fino all'assunzione della gestione da parte del nuovo aggiudicatario, è obbligato, alla prosecuzione del servizio alle condizioni stabilite dal presente capitolato speciale d'appalto.

3. L'obbligo di cui al comma precedente vige anche in tutti i casi di risoluzione del contratto previsti dal presente capitolato speciale.

Art. 3 - Obblighi e spese a carico del Consiglio Regionale

1. Il Consiglio Regionale mette a disposizione del gestore i locali, gli impianti, le attrezzature fisse e mobili necessarie per la preparazione e somministrazione dei pasti, nonché i locali, gli impianti, le attrezzature fisse e mobili necessarie per l'espletamento del servizio di bar/caffetteria e ristorazione.

2. Assume a proprio carico le spese relative:

a) alla messa a disposizione dei locali, all'arredamento degli stessi, alla fornitura, a suo insindacabile giudizio, di attrezzature e macchinari necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti e del servizio bar/caffetteria;

b) alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali;

c) al rinnovo totale o parziale degli impianti, macchinari, attrezzature fisse e mobili compresi gli accessori d'uso, nonché alla loro manutenzione nei soli casi di deterioramento dovuto al normale uso. Le spese di cui alla presente lettera, sono, invece, a totale carico dell'aggiudicatario per guasti o rotture causate da sua imperizia, negligenza e dolo o del personale posto alle sue dipendenze;

d) ai consumi di energia elettrica, gas e combustibili in genere, acqua corrente calda e fredda, riscaldamento e condizionamento.

ART. 4 - obblighi e spese a carico del gestore

1. Sono a carico del gestore le spese relative:

a) All'approvvigionamento delle derrate alimentari nonché dei prodotti diversi per il servizio bar/caffetteria;

b) Alla pulizia giornaliera dei locali adibiti a cucina, magazzini, celle frigorifere, buvette e bar, delle relative attrezzature fisse e mobili, dei macchinari e degli utensili utilizzati per la preparazione e somministrazione dei pasti, nonché dei prodotti necessari per la loro pulizia e disinfezione (compresi stracci, spugne, canovacci per la cucina, ecc.).

c) All'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio del personale, che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, particolarmente curate e indossate regolarmente.

d) All'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti o dei prodotti del bar (tovagliati e tovagliolini in carta, film ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina, sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, eventuali stoviglie e posate in plastica, ecc.);

e) Alle spese di cui al precedente articolo 3 lett. c) ultimo periodo;

f) Alle attrezzature e macchinari aggiuntivi che riterrà opportuno acquisire, previo formale assenso dell'Amministrazione. Comprese quelle necessarie all'eventuale installazione e smantellamento.

g) La disinfezione giornaliera, con appositi prodotti, dei locali adibiti a bar, cucina magazzini, nonché dei macchinari, banchi e strumenti di lavoro,

h) La disinfestazione dei locali adibiti a cucina, magazzinaggio delle derrate alimentari, buvette e bar da effettuarsi comunque almeno due volte all'anno in periodo da concordare con il dirigente del servizio competente;

i) Il lavaggio, asciugatura e riordino di tutti gli strumenti e macchinari usati per la preparazione e cottura dei cibi, per la somministrazione dei pasti e dei prodotti del bar, comprese le stoviglie, posate e vassoi, nonché il ritiro di vuoti a perdere o a rendere;

j) la raccolta dei rifiuti con separazione degli stessi in appositi contenitori per facilitare il riutilizzo di materiali riciclabili (vetro alluminio, contenitori metallici, carta, plastica, residui organici, olio usato per friggitrice, ecc.)

k) alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;

2. E' fatto esplicito divieto al gestore di adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Consiglio Regionale, nonché le attrezzature per scopi diversi da quelli previsti dal presente capitolato speciale.

Art. 5 - Attrezzature e materiali - Garanzie

1. Le attrezzature fisse e mobili, gli impianti e i materiali di proprietà del Consiglio Regionale necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti nonché per l'espletamento del servizio di bar/caffetteria, sono quelli risultanti dall'inventario-verbale di consegna, redatto in contraddittorio e firmato dalle parti, che costituisce parte integrante e contestuale del contratto di affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato speciale.

2. Il gestore si obbliga ad utilizzare con la massima diligenza i beni di cui al comma precedente, ne cura la manutenzione e si impegna a restituirli in buono stato di conservazione alla scadenza contrattuale.

3. Alla scadenza contrattuale il gestore si obbliga a corrispondere il valore dei beni inventariati di cui sia stata accertata la mancanza in apposito verbale, esclusi i beni che per loro natura sono soggetti a deterioramento per l'uso o mancanti per causa non imputabili a negligenza, imperizia o dolo del gestore o del personale posto alle sue dipendenze.

4. La rottura o perdita delle stoviglie e posate, non dovuta a imperizia negligenza o dolo, è tollerata nella misura massima del 10%. Oltre tale percentuale il gestore è obbligato al pagamento integrale dei beni deteriorati o perduti ai prezzi di stima di cui al comma seguente;

5. A tal fine, il controvalore dei beni di cui ai commi precedenti è stabilito in base ai prezzi stimati dal servizio competente alla data dell'inventario-verbale di consegna.

6. A garanzia dei beni consegnati e degli obblighi relativi, il gestore è obbligato alla costituzione di un deposito cauzionale pari a €. 258.228,45 mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

7. Almeno una volta all'anno e alla scadenza del contratto, il dirigente del servizio competente verifica, in contraddittorio con il gestore, la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni consegnati e ne accerta la corrispondenza all'inventario-verbale di consegna di cui al primo comma.

8. In caso di discordanza il dirigente del servizio competente, previa ricognizione in contraddittorio con il gestore, provvederà:

a) A redigere un verbale dal quale dovrà risultare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni e/o i beni mancanti o danneggiati controfirmato dal gestore o da un suo incaricato;

b) All'eventuale incameramento, totale o parziale, del deposito cauzionale speciale appositamente costituito

c) A richiedere al gestore la ricostituzione totale o parziale del deposito cauzionale speciale a seguito dell'incameramento di cui alla precedente lettera b);

d) Allo svincolo del deposito cauzionale speciale dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale o dell'effettiva cessazione del servizio)

Art. 6 - BUVETTE

Periodo, orario e modalità di somministrazione

1. Il servizio di somministrazione dei pasti dovrà essere assicurato per 5 giorni lavorativi settimanali, in via ordinaria dal lunedì al venerdì compresi, dalle ore 12,30 alle 15,00.

2. Gli eventuali periodi di chiusura, dovranno essere concordati e comunque autorizzati dall'Amministrazione; l'autorizzazione richiesta potrà essere rifiutata per documentate e inderogabili esigenze imposte dal cerimoniale o connesse al funzionamento degli organismi consiliari.

3. Il gestore e il personale posto alle sue dipendenze possono accedere ai locali a partire dalle ore 7,30 antimeridiane; la permanenza negli stessi è consentita fino alle ore 20.00 per le operazioni di pulizia dei locali, dei macchinari e delle attrezzature, nonché per il riordino di tutti gli utensili di lavoro.

4. L'Amministrazione potrà autorizzare l'accesso o la permanenza in orari diversi da quelli stabiliti al comma precedente per documentate e inderogabili esigenze del gestore connesse alla preparazione e somministrazione dei pasti

5. Il Consiglio regionale non risponde di eventuali danni derivati al gestore dall'impossibilità di effettuare il servizio per fatti imprevisi, imprevedibili o cause di forza maggiore.

6. Il Consiglio Regionale si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento per ragioni organizzative le modalità di fruizione del servizio per ciò che riguarda l'accesso degli aventi diritto o degli autorizzati e l'orario di somministrazione dei pasti senza che il gestore possa opporre alcuna pretesa al riguardo.

7. L'Amministrazione si impegna a non affidare a terzi la fornitura di pasto o servizi simili ad eccezione di inadempienze da parte del Gestore con spese a carico di quest'ultimo.

8. Su specifica richiesta dell'Amministrazione, comunicata con congruo anticipo, il gestore è tenuto:

a) All'apertura della buvette anche in orario serale in occasione di particolari ed eccezionali esigenze imposte dal cerimoniale o comunque connesse al funzionamento degli organi consiliari;

b) Alla prestazione di eventuali servizi straordinari, da effettuare in locali attigui a quelli adibiti a buvette, in tutti i casi richiesti dal cerimoniale o comunque connessi al funzionamento degli organismi consiliari, di cui al comma 2 dell'art. 1 del presente capitolato speciale d'appalto.

10. Per i servizi di cui alla lettera b) del comma precedente, l'Amministrazione potrà eventualmente richiedere al gestore un preventivo di spesa nel quale dovranno essere chiaramente indicati il tipo di servizio offerto, il menù e il relativo costo.

11. I prodotti offerti alla buvette, la loro descrizione, grammatura e qualità sono indicate nell'allegato "A" del presente capitolato speciale.

12. Il gestore, al fine di adempiere agli obblighi di cui sopra, dovrà impiegare un numero di addetti in grado di garantire un soddisfacente standard qualitativo del servizio, con particolare riguardo alla fase di preparazione dei cibi.

13. La somministrazione dei pasti agli aventi diritto deve avvenire esclusivamente previa esibizione del tesserino di riconoscimento individuale o dell'apposita autorizzazione a fruire del servizio rilasciata dall'Amministrazione. L'autorizzazione di cui sopra, potrà essere anche cumulativa nel caso in cui si rendesse necessario ospitare gruppi di persone in occasione di manifestazioni organizzate dal Consiglio Regionale.

Art. 7 - BAR -

Periodi, orari e modalità del servizio

1. Il servizio di bar/caffetteria è disciplinato, oltre che dalle prescrizioni contenute negli articoli precedenti, dal presente articolo.

2. Il servizio dovrà assicurare per 5 giorni lavorativi settimanali, in via ordinaria: dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 19.00.

3. L'orario del servizio bar/caffetteria nei giorni dedicati ai lavori consiliari dovrà coincidere con la durata delle sedute del Consiglio Regionale.

4. Il gestore e il personale posto alle sue dipendenze possono accedere ai locali a partire dalle ore 7,30 antimeridiane e la permanenza negli stessi è consentita fino alle ore 20.00 dal lunedì al venerdì, per le operazioni di pulizia dei locali, dei macchinari e delle attrezzature, nonché per il riordino di tutti gli utensili di lavoro. L'Amministrazione potrà autorizzare l'accesso o la permanenza in orari diversi da quelli stabiliti dal presente comma per documentate e inderogabili esigenze del gestore connesse all'espletamento del servizio bar/caffetteria.

5. Il Consiglio Regionale non risponde di eventuali danni derivati al gestore dall'impossibilità di effettuare il servizio per fatti impreveduti, imprevedibili o cause di forza maggiore.

6. Il Consiglio Regionale si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento per ragioni organizzative le modalità di fruizione del servizio per ciò che riguarda l'accesso degli utenti e l'orario giornaliero del servizio, senza che il gestore possa opporre alcuna pretesa al riguardo.

7. Su specifica richiesta dell'Amministrazione, comunicata con congruo anticipo, il gestore è tenuto:

a) All'apertura del bar anche in orario serale o notturno in occasione di particolari esigenze imposte dal cerimoniale o comunque connesse al funzionamento degli organi consiliari

b) All'allestimento di eventuali servizi di buffet freddo, coffee break rinfreschi e simili, in concomitanza con l'ordinaria attività del self-service e/o del bar, da effettuarsi nei locali del Consiglio Regionale in tutti i casi richiesti dal cerimoniale o comunque connessi al funzionamento degli organi consiliari. Per detti servizi l'Amministrazione potrà eventualmente richiedere al gestore un preventivo di spesa nel quale dovranno essere chiaramente indicati il tipo di servizio offerto, il menù e il relativo costo.

c) ad assicurare il servizio, se richiesto, anche presso sale in cui si svolgono riunioni o in altri locali delle sedi consiliari.

8. Sul bancone del bar, il gestore dovrà mettere a disposizione degli utenti in appositi contenitori, zucchero bianco e di canna, miele, dolcificanti ipocalorici, latte fresco intero freddo di alta qualità.

9. Il gestore, al fine di adempiere agli obblighi di cui sopra, dovrà impiegare un numero di addetti in grado di garantire un soddisfacente standard qualitativo del servizio di bar/caffetteria.

10. per tutta la durata del servizio saranno somministrati i prodotti tipici del bar, di cui all'allegato A del presente capitolato speciale d'appalto.

11. Il gestore è obbligato a rilasciare lo scontrino fiscale a tutti gli utenti del servizio prima che questi effettuino le consumazioni.

12. Il gestore è obbligato a fornire giornalmente almeno tre diversi primi piatti di cui uno fisso con sugo e inoltre è obbligato a fornire quotidianamente almeno tre diversi secondi piatti oltre alla disponibilità di uno freddo. Dovrà inoltre essere disponibile per tutta la durata del servizio la fettina di carne fatta ai ferri a richiesta dell'utente.

a) La composizione del pasto tipo dovrà essere sempre disponibile per tutta la durata del servizio e non saranno tollerate modificazioni o mancanze, anche parziali, se non per cause di forza maggiore dovute ad un imprevisto afflusso di utenti tale da determinare l'esaurimento dei prodotti offerti.

b) Il gestore, oltre ai piatti indicati nei commi precedenti, avrà cura di predisporre giornalmente altre portate, a sua scelta alla carta.

c) Il gestore si obbliga a garantire quotidianamente una disponibilità di generi alimentari tale da consentire una pronta integrazione del pasto tipo del giorno per sopperire ad un imprevisto afflusso di utenti o per sostituire piatti ritenuti non idonei al consumo per inadeguata preparazione o conservazione.

d) E' comunque lasciata ampia libertà di scelta all'avente diritto di consumare il pasto tipo nella sua articolazione standard e nella composizione di suo gradimento.

e) all'ingresso del bar il gestore dovrà affiggere in posizione visibile, a sue spese, il listino prezzi dei principali prodotti in vendita, unitamente ad un estratto delle disposizioni relative alla composizione della consumazione tipo e alle condizioni che regolano il servizio.

Art. 8 - Specifiche particolari

1. I piatti a base di carne bovina e suina devono essere sempre e tassativamente realizzati utilizzando carni garantite secondo le normative europee ed italiane in vigore.

2. Ai fini della tutela della salute, il succitato comma, deve essere applicato anche ad altre eventuali varietà di carne che potrebbero risultare soggette a particolari restrizioni igienico sanitarie

Art. 9 Servizi particolari

1. I Consiglieri Regionali e i loro ospiti potranno usufruire della buvette con servizio al tavolo presso una saletta separata, appositamente attrezzata, ubicata nei locali della sede consiliare, fermo restando che saranno somministrati i prodotti del giorno preparati nella cucina del Consiglio Regionale

2. Lo stesso tipo di servizio nei locali di cui al comma precedente potrà essere richiesto al gestore per eccezionali esigenze di servizio del personale dirigente della Regione Campania in occasione di colazioni o pranzi di lavoro.

Art. 10 - Approvvigionamenti

1. Il gestore provvederà all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per la preparazione dei pasti e per il bar a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso il Consiglio Regionale per la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

2. I prodotti devono essere tutti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e corrispondere ai requisiti igienico-sanitari prescritti dalla legge 30.4.1962, n. 283. L'acquisto dovrà avvenire presso ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare

3. E' fatto divieto di somministrazione prodotti O.G.M. o dei suoi derivati. Il fornitore deve fornire, a tal scopo, apposita dichiarazione.

4. La carne bovina e suina e le derrate alimentari a base di carne bovina e suina devono essere corredate dalle certificazioni previste dalle norme attualmente in vigore in materia igienico-sanitaria.

5. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli finalizzati all'accertamento della qualità, provenienza e stato di conservazione dei prodotti utilizzati, anche attraverso la consultazione della documentazione di acquisto e possono richiedere al gestore di approvvigionarsi presso altro fornitore nel caso in cui determinati prodotti non fossero ritenuti idonei al consumo o a soddisfare il gusto degli utenti.

6. E' tassativamente vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione, anche se non scaduti, oppure oltre la data di scadenza stabilita anche se apparentemente in buono stato di conservazione, è altresì vietata la somministrazione di cibi preconfezionati precotti o liofilizzati, manipolati o comunque preparati fuori dalla cucina del Consiglio Regionale.

7. E' vietata la surgelazione di cibi preparati e cotti dal gestore in quantità eccedenti il normale consumo allo scopo di somministrarli nei giorni o settimane successive, nonché l'offerta di cibi cotti nel giorno precedente ad eccezione del roast beef, della pasta o del riso freddi (variamente conditi con verdure fresche o con sottolio/sottaceti) e di salse/sughi in genere, la cui preparazione può risalire alle 24 ore precedenti e la cui somministrazione è subordinata, comunque, alla perfetta conservazione degli stessi.

8. E' vietata, inoltre, la surgelazione di prodotti scongelati in precedenza allo scopo di evitare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati.

9. I prodotti surgelati sono consentiti per il pesce e crostacei. I legumi e le verdure dovranno essere freschi ad eccezione di quelli fuori stagione che potranno essere surgelati.

10. L'olio di semi occorrente per le frittture dovrà essere di un solo seme e non potrà essere utilizzato per più di 4 volte; l'olio della friggitrice dovrà essere completamente sostituito quando presenti il caratteristico aspetto o colore di olio ossidato senza aggiunte parziali: La temperatura di esercizio della friggitrice dovrà essere adeguatamente controllata al fine di evitare l'alterazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto impiegato.

11. Lo scatolame è consentito unicamente per verdure sottolio e/o sottaceto, pomodori pelati, conserve di pomodoro per la preparazione di salse, sughi ecc., frutta sciroppata, tonno all'olio d'oliva, sardine, acciughe sotto sale, sgombro.

Art. 11 - Personale

1. Gli addetti al servizio di preparazione e somministrazione dei pasti della buvette e del servizio bar/caffetteria devono essere in possesso di adeguata preparazione professionale e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legislazione vigente in materia, certificati dall'apposito libretto sanitario personale.

2. L'Amministrazione potrà richiedere al gestore l'allontanamento del personale posto alle sue dipendenze che abbia tenuto durante il servizio, o nei locali della sede consiliare, un comportamento oltraggioso o indecoroso nei confronti degli utenti o comunque tale da costituire pregiudizio all'immagine, al nome e al prestigio del Consiglio Regionale: La richiesta di cui al presente comma dovrà essere motivata, comunicata verbalmente al gestore e confermata a mezzo lettera raccomandata a.r. Il gestore ha 3 (tre) giorni lavorativi di tempo dal ricevimento della raccomandata per replicare alla richiesta suddetta. Qualora il Consiglio Regionale ritenga di non accogliere le ragioni della replica del gestore rinnova, nella stessa forma di cui sopra, la richiesta entro i 3 (tre) giorni lavorativi successivi al ricevimento della replica e il gestore è obbligato a soddisfarla entro le 24 ore successive al ricevimento della raccomandata senza modifiche alle condizioni economiche offerte e sottoscritte

3. il numero minimo degli addetti al servizio di preparazione e somministrazione dei pasti e del bar-caffetteria è fissato in almeno 10 unità.

4. Durante l'orario di servizio gli addetti devono indossare le prescritte divise.

Art. 12 - Responsabilità ed obblighi della ditta aggiudicataria

1. L'aggiudicataria è tenuto:

a) Anche se non aderente ad associazioni firmatarie, ad applicare ai propri dipendenti e se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, le stesse condizioni contrattuali, normative e retributive previste dal C.C.N.L. di categoria vigente e degli eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali;

b) All'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità delle persone e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione in vigore;

c) All'osservanza delle disposizioni del D. Lgs 626/94 e successive modificazioni e dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti;

d) All'osservanza delle disposizioni di legge di attuazione delle direttive comunitarie concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

2. L'aggiudicatario è direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati a persona o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, con conseguente esonero dell'Amministrazione da qualsiasi responsabilità al riguardo.

3. Il Consiglio Regionale non è responsabile per gli eventuali infortuni sul lavoro occorsi al gestore, al personale posto alle sue dipendenze, a suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali adibiti a cucina, magazzini, buvette e bar.

Art. 13 Assicurazione

1. Il gestore è obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti in materia

2. Il gestore è ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti, intossicazioni, infezioni in genere o altre infermità causate agli utenti del servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, manipolazione e somministrazione dei cibi e delle bevande.

3. A questo scopo è obbligato alla stipula di un apposito contratto, di assicurazione contro i rischi di cui al comma precedente, i cui massimali sono stabiliti come di seguito:

- Per sinistro Euro 2.582.284,50;
- Per persona Euro 2.582.284,50;
- Per danni a cose Euro 2.582.284,50;

4. L'effettivo inizio dell'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato speciale, è subordinato al deposito presso il servizio competente della copia del contratto di cui al comma precedente

5. Al fine di evitare ritardi nell'assunzione dei servizi da parte dell'aggiudicatario, è ammessa la trasmissione a mezzo telefax della copia del contratto di assicurazione di cui al presente articolo; il gestore avrà cura di consegnare o trasmettere l'originale o sua copia conforme entro 3 giorni successivi.

6. L'assicurazione di cui al presente articolo non esime il gestore e il personale posto alle sue dipendenze da eventuali responsabilità penali dovute a negligenza imperizia o dolo nell'espletamento dei servizi di cui al presente capitolato speciale.

ART. 14

L'aggiudicatario dovrà provvedere ad emettere polizza definitiva a garanzia dei beni concessi e del servizio con le modalità di cui all'Art. 5 punto 6 del presente capitolato.

ART. 15 - Subappalto

E' fatto divieto all'aggiudicatario di cedere o subappaltare, anche parzialmente i servizi aggiudicati, pena la risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione definitiva e salvo l'ulteriore risarcimento dei danni.

ART. 16 - Controlli

1) Il gestore si obbliga a facilitare tutti i controlli che l'Amministrazione riterrà opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di orari e di accesso, in ordine:

a) alla qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti offerti alla Bouvette e al Bar, anche mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande offerte;

b) alle modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti, comprese le relative grammature, con particolare riguardo al decoro e alle condizioni igieniche dei locali adibiti a cucina, bouvette e bar; compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;

c) all'espletamento dei servizi in generale con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura della bouvette e del bar;

d) all'articolazione del menù settimanale e alla disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi;

2) Il gestore è obbligato a fornire all'Amministrazione tutte le informazioni e di documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite in ordine alle modalità di preparazione dei pasti, e finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale.

ART. 17 - Continuità delle prestazioni

1) Il servizio di somministrazione dei pasti alla Bouvette e il servizio di bar-caffetteria dovranno essere effettuati con continuità.

2) Non saranno pertanto tollerate interruzioni a meno che non siano dovute a eventi imprevisi, imprevedibili o a cause di forza maggiore comunque non imputabili al gestore o al personale posto alle sue dipendenze.

3) Il gestore è obbligato a comunicare tempestivamente l'eventualità di cui al comma precedente all'Amministrazione.

ART. 18 - Penalità

1) Nel caso in cui si verifichi un'interruzione o sospensione dei servizi oggetto del presente appalto dovuta a responsabilità del gestore o del personale posto alle sue dipendenze, verranno applicate le seguenti penali:

a) l'interruzione o sospensione del servizio di somministrazione dei pasti dà luogo alla penalità di euro 516,46 (cinquantesedici/46) al giorno, per i primi due giorni (di apertura della bouvette; e di euro 1.032,91 (milletrentadue/91) al giorno per i tre giorni successivi (di apertura della bouvette);

b) l'interruzione o sospensione del servizio di bar-caffetteria dà luogo alla penalità di euro 258,23 (duecentocinquantesette/23) al giorno, per i primi due giorni (di apertura dei due bar), e di euro 516,46 (cinquantesedici/46) per i 3 giorni successivi (di apertura dei due bar).

2) Nel caso in cui le interruzioni di cui sopra si protraessero oltre il 5° giorno escluso di apertura della bouvette e dei due bar, e nel caso di accertamento di un numero di interruzioni o sospensioni superiore a 3 il Consiglio Regionale potrà avvalersi di altre ditte per assicurare i servizi interrotti, fermo restando che il relativo costo sarà a totale carico del gestore inadempiente, e procederà alla risoluzione del contratto.

ART. 19 - Licenze

1) Tutte le autorizzazioni, licenze ed altri atti necessari all'esercizio delle attività di cui al presente capitolato speciale dovranno essere intestati, ciascuno per le rispettive competenze e responsabilità, all'ente appaltante e/o al gestore ai quali faranno carico le eventuali imposte e tasse relative.

2) Il gestore dovrà pertanto provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio o rinnovo delle stesse all'inizio e al termine del rapporto contrattuale.

3) Gli originali delle autorizzazioni, licenze ed altri atti dovranno essere esposti nei locali adibiti a bouvette e bar mentre copia conforme degli stessi sarà depositato presso l'Ufficio Economato del "Servizio Gestione delle Risorse Finanziarie e dei Servizi Logistici" del Consiglio Regionale.

ART. 20 - Remuneratività dei prezzi contrattuali

Il gestore è obbligato a dichiarare di aver preso visione di tutte le condizioni che caratterizzano la gestione dei servizi di preparazione e somministrazione dei pasti e di bar/caffetterie. In particolare dovrà dichiarare di aver preso visione della funzionalità ed idoneità dei locali, della qualità e consistenza delle attrezzature fisse e mobili nonché dei materiali messi a disposizione dal Consiglio Regionale per l'espletamento dei servizi in oggetto del presente capitolato speciale d'appalto.

Di dichiarare che il corrispettivo di cui al successivo Art. 24 è remunerativo del servizio svolto.

ART. 21 - Risoluzione del contratto

1) La risoluzione del contratto è prevista nei seguenti casi:

a) violazione dell'obbligo relativo al divieto di cessione e di subappalto, anche parziale, sei seguenti aggiudicati;

b) in tutte le altre condizioni non ricomprese nel presente capitolato speciale d'appalto, accertate dall'Amministrazione.

2) Il Consiglio Regionale procederà, nei casi di cui al precedente comma, alla risoluzione dello contratto con preavviso di 30 gg. e a mezzo lettera raccomandata a.r., senza che il gestore possa pretendere rimborsi o indennizzi di sorta.

ART. 22 - Criteri di aggiudicazione

La gara viene esperita ai sensi del D.Lgs. 17/3/95 n. 157 modificato dal D.Lgs. 65/2000 con il sistema dell'appalto concorso di cui all'Art. 6 - Comma 1 - lett. c tenendo presente quanto previsto dall'Art. 3 del citato D.Lgs. 157/95.

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'Art. 23 comma 1 lett. b sulla base del servizio progettato dall'impresa e tenendo conto delle eventuali varianti rivolte al miglioramento del servizio stesso così come previste dall'Art. 24 del D.Lgs. 157/95.

Il servizio richiesto dall'Amministrazione si deve caratterizzare dall'alta professionalità del gestore e del personale addetto in considerazione della particolare funzione istituzionale e di rappresentanza che riveste l'Ente Regione attraverso i suoi Organi e Organismi.

Pertanto un'apposita Commissione procederà all'esame del servizio progettato formulando all'Amministrazione la proposta di aggiudicazione tenendo presente la resa e la qualità del servizio ed osservando i seguenti criteri oltre quelli previsti dal bando:

a) accertamento della professionalità del gestore e del personale dipendente mediante prova pratica da eseguire con le modalità fissate dalla Commissione;

b) segnalazioni di merito e qualità delle più qualificate guide gastronomiche del Settore aggiornate al 2002;

c) attestati, anche a mezzo organi di stampa, in occasioni di manifestazioni gastronomiche;

d) iniziative enogastronomiche quali degustazioni di prodotti tipici della Campania.

ART. 23 - Affidamento servizio bar/caffetteria

Il servizio di bar-caffetteria viene affidato all'aggiudicatario del servizio bouvette a condizione che i prezzi dei prodotti offerti di cui all'allegato "A", dovranno essere inferiori del 20% rispetto a quelli praticati negli esercizi pubblici del territorio del Comune di Napoli.

ART. 24 - Clausola di salvaguardia

La definizione contrattuale dell'affidamento, in considerazione della garanzia da parte dell'Amministrazione di resa del servizio e della garanzia da parte della ditta aggiudicataria dell'economicità della gestione, è subordinata ad un periodo transitorio di prova di sei mesi al cui buon esito resta subordinato il contratto definitivo della durata di sei anni (rinnovabili come per legge) rivedendo la parte economica sulla base dell'afflusso dell'utenza.

Nell'arco del periodo transitorio le parti possono liberamente recedere dal contratto.

L'Amministrazione corrisponderà per tale periodo, a titolo di concorso la somma mensile di euro 12.911,00.

ART. 25 - Recesso dal contratto

Il Consiglio Regionale si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal presente contratto con preavviso di almeno un mese.

ART. 26 - Foro competente

Per qualsiasi controversia inerente il contratto ove l'Amministrazione fosse attore o convenuto, resta inteso tra le parti la competenza del Foro di Napoli, con rinuncia di qualsiasi altro.

DESCRIZIONE PRINCIPALI PRODOTTI TIPICI ALIMENTARI, CON RELATIVE GRAMMATURE, E NON ALIMENTARI OFFERTI AL BAR:

a) Caffetteria/varie

Caffè espresso

Caffè espresso decaffeinato

Caffè americano

Caffè freddo

Caffè d'orzo

Cappuccino con latte intero fresco

Cappuccino con caffè decaffeinato e latte intero fresco

Latte fresco intero caldo

Latte fresco intero freddo

The vari gusti (almeno 3)

The freddo vari gusti (almeno 2)

Camomilla

Cioccolata in tazza con latte intero fresco

b) Pasticceria fresca

Brioche pasta g.60 ca.

Brioche alla panna pasta + panna g. 70 ca

Parigina pasta + crema g. 70 ca.

Cornetto vuoto pasta g. 60 ca.

Cornetto ripieno (marmellata o crema, altro) g. 70 ca.

Treccina pasta+crema g. 70 ca.

Crostatine pasta+marmellata g. 70 ca.

Maritozzi pasta+panna g. 60 ca.

Bomboloni pasta+crema o marmellata g. 70 ca.

Sfogliatelle pasta+crema o altro g. 70/80 ca.

Bignè vari ripieni g. 50/60 ca.

Budino di riso g. 65/75 ca.

Diti ripieni alla crema g. 60 ca.

Cannoli vari ripieni g. 60 ca.

Millefoglie g. 60/70 ca.

c. Buffetteria/salati

Tramezzini variamente guarniti (al tonno, verdure, prosciutto e formaggio, uova e pomodoro compresa mayonese) g. 100/110

Pizza a taglio vari gusti g. 100/110

Pizza tonda vari gusti g. 100/110

d. Liquori in genere

Aperitivi. Disponibilità di almeno otto tipi di marche di primarie case.

Amari. Disponibilità di almeno otto tipi di marche di primarie case

Brandy. Disponibilità di almeno due tipi di marche di primarie case nazionali

Cognac. Disponibilità di almeno due tipi di marche di primarie case.

Acquaviti. Disponibilità di almeno quattro tipi di marche di primarie case.

Liquori nazionali. Disponibilità di almeno quattro tipi di marche di primarie case.

Liquori esteri. Disponibilità di almeno dieci tipi di marche di primarie case.

e. Vini

Bianchi e rossi. Disponibilità di almeno quattro marche di primarie case campane DOC per tipo

Da dessert. Disponibilità di almeno due marche di primarie case campane DOCG per tipo

Spumanti. Disponibilità di almeno quattro marche di primarie case

f. Birre

Nazionali ed estere in bottiglia da 1/5 o lattina o bottiglia da cl. 33. Disponibilità di almeno sei marche di primarie case nazionali ed estere.

g. Bevande

Bibite varie in bottiglia da 1/4 o lattina da 1/3 prodotte da primarie case.

Succhi di frutta in bottiglia da 1/5 o lattina.

Spuma gusti assortiti (bicchiere)

Spremute vari gusti

Acqua minerale a bicchiere, in bottiglia da cl. 50, 100 e 150.