

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE TEMPORANEA DEL BAR INTERNO DELL'ISTITUTO "LUIGI CONFIGLIACHI" per i minorati della vista PER IL PERIODO DI ANNI UNO

Premessa

L'Istituto "Luigi Configliachi" per i minorati della vista di Padova intende procedere, all'assegnazione del servizio di concessione della gestione temporanea del bar interno della Sede di Via sette martiri n.33 dell'Istituto Luigi Configliachi per il periodo di anni uno in ottemperanza alla Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n.20 del 19.01.2015 (prot. 561).

Le ditte interessate dovranno far pervenire all'Istituto "Luigi Configliachi" per i minorati della vista - Via Ippodromo, 2 - 35129 - Padova, **entro le ore 12,00 del giorno 05.05.2015** un plico chiuso, contenente il preventivo/offerta e la ulteriore documentazione così come riportato nella presente capitolato dei servizi.

1- Oggetto

Costituisce oggetto del presente capitolato il servizio, in concessione, del bar interno dell'Istituto "Luigi Configliachi" sito in Comune di Padova – Via Sette Martiri n.33.

Alla ditta aggiudicataria il servizio testè descritto verrà conferito mediante contratto di concessione. L'impresa concessionaria assume formale obbligo di effettuare il servizio per i dipendenti, Ospiti e loro familiari con le modalità e alle condizioni indicate negli articoli seguenti.

Al concessionario l'Istituto concedente non verserà alcun corrispettivo per il servizio oggetto di capitolato in quanto, con il contratto di concessione, l'impresa, in cambio del pagamento di un onere di concessione ottiene il diritto di incamerare e gestire i proventi derivanti dall'attività prestati presso la sede di Via Sette Martiri n.33.

Allo scopo di definire il bacino di utenza potenziale del servizio in concessione si rappresenta che, allo stato attuale, i dipendenti in attività sono circa 207 e il numero di Ospiti è pari a n.304 unità, oltre ai familiari.

Per l'espletamento del servizio vengono posti a disposizione i locali ubicati al P.T. dell'Istituto di Via Sette Martiri n.33 in Padova, in area servizi, così come indicato in planimetria.

La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e, pertanto, non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane. Nel corso del contratto, in caso di ristrutturazione e/o ampliamento disposto dall'Istituto, i locali individuati potranno subire delle variazioni, senza dover provvedere all'indizione di un nuovo bando.

Si precisa che l'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte dell'utenza e pertanto il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata utilizzazione del servizio. A tal proposito, non si garantiscono né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti autorizzati alla frequentazione e, pertanto, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata utilizzazione del servizio da parte del personale. Il Concessionario non può pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento del servizio

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE TEMPORANEA DEL BAR INTERNO DELL'ISTITUTO "LUIGI CONFIGLIACHI" per i minorati della vista PER IL PERIODO DI ANNI UNO

di bar da parte dei fruitori a cui lo stesso sia stato effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per la eventuale mancata affluenza o diminuzione di utenza.

I locali concessi in uso per la fornitura del servizio non possono avere altro utilizzo, né possono essere concessi per l'uso, in tutto o in parte, a terzi.

2- Durata del contratto

La durata della concessione è fissata in anni uno.

Alla scadenza del periodo contrattuale l'Impresa avrà, comunque, l'obbligo di proseguire alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di novanta giorni oltre la scadenza contrattuale, al fine di poter permettere all'Istituto l'effettuazione di una nuova gara per l'affidamento del servizio.

3- Base d'asta

Il canone mensile a base d'asta viene indicato in Euro 900,00 omini-comprendivo di:

- a. canone di affitto mensile;
- b. rimborso forfettario spese varie (utenze).

4- Ubicazione e descrizione dei locali

Onde conseguire le finalità previste dal presente capitolato, l'Istituto metterà a disposizione dell'Impresa, per tutta la durata contrattuale, i locali ove dovrà essere erogato il servizio in oggetto.

Il bar dispone di una superficie di mq. 24,6 con annesso un piccolo sgabuzzino e risulta completo di arredamento. Inoltre è affidato un servizio igienico e un piccolo locale deposito nelle vicinanze di complessivi mq. 20,50.

L'Istituto metterà a disposizione inoltre – in comodato d'uso gratuito – gli impianti, gli arredi e le attrezzature esistenti e già dedicate al servizio. Detti materiali continueranno a rimanere di proprietà dell'Istituto.

L'impresa da parte sua provvederà alla fornitura ed installazione degli ulteriori impianti, degli arredi e delle attrezzature che ritenesse opportuno implementare o rinnovare per garantire un servizio più efficiente e soprattutto conforme alla normativa di settore.

Tutti i materiali e le attrezzature che l'Impresa installerà dovranno rispondere alle normative vigenti e riportare il marchio di qualità "IMQ" e la marcatura "CE".

L'Impresa, prima di formulare l'offerta, dovrà prendere visione dei luoghi, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature esistenti.

I locali da adibirsi al servizio si intendono consegnati nello stato in cui si trovano.

L'Impresa si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti tutti, se non previa formale autorizzazione dell'Istituto.

Il locale destinato all'uso bar, così come gli impianti, gli arredi, le attrezzature saranno tenuti dal concessionario costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

In occasione della riconsegna dei locali affidati le parti provvederanno alla verifica dello stato di conservazione di quanto consegnato; eventuali interventi che si rendessero necessari per eliminare i danni causati dall'Impresa saranno, previa comunicazione scritta, immediatamente risarciti dall'Impresa all'Istituto.

Gli eventuali danni indipendenti dal normale deperimento d'uso ai relativi impianti, arredi e attrezzature, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE TEMPORANEA DEL BAR INTERNO DELL'ISTITUTO "LUIGI CONFIGLIACHI" per i minorati della vista PER IL PERIODO DI ANNI UNO

essere immediatamente risarciti da parte dell'Impresa all'Istituto per un importo pari alla spesa necessaria al ripristino.

Si precisa altresì che:

1. l'Impresa, nel corso della concessione, potrà proporre la realizzazione di eventuali migliorie, quali ad esempio impianti ed attrezzature di maggiore efficienza o qualità superiore, controsoffitti, tinteggiature o altro, che dovranno comunque essere preventivamente approvati dall'Istituto concedente;
2. il Concessionario non potrà cedere ad altri, né in tutto né in parte, la concessione in oggetto a nessun titolo e per nessuna ragione.

5- Canone

Il canone annuo è corrispettivo degli spazi destinati a bar, nonché degli oneri per la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica, riscaldamento e smaltimento rifiuti.

Il canone annuo dovrà essere corrisposto all'Istituto in rate trimestrali anticipate mediante emissione di apposite fatture da parte dell'Istituto medesimo.

6- Obblighi preliminari dell'Impresa

Entro il termine di dieci giorni dalla data del verbale di consegna dei locali, arredo e attrezzatura, l'Impresa a proprio esclusivo carico ed onere, dovrà predisporre quanto necessario all'operatività e provvedere all'apertura del bar .

In dettaglio l'Impresa dovrà:

1. curare le pratiche amministrative relative al rilascio dei permessi, delle autorizzazioni e delle licenze delle quali sussista la obbligatorietà. Il mancato rilascio dei prescritti nulla osta e/o autorizzazioni amministrative o l'eventuale revoca per cause non addebitabili all'Istituto comporteranno unicamente la revoca dell'affidamento in concessione del servizio con escussione della cauzione, senza che l'Impresa possa pretendere o abbia diritto a rimborsi di spese sostenute o somme a titolo risarcitorio;
2. procedere allo sgombero di quanto eventualmente presente nei locali stessi e non utilizzabile;
3. procedere alla fornitura e posa in opera degli impianti necessari, degli arredi e delle attrezzature idonei a rendere adeguati i locali, oltre quelli eventualmente già esistenti;
4. realizzare quanto necessario affinché i locali siano rispondenti a quanto previsto dal D. Lgs. 30 aprile 2008 n.81;
5. è fatto obbligo al Concessionario di richiedere idonea autorizzazione per eventualmente esporre, anche a fini pubblicitari, sugli spazi dove viene effettuato il servizio, marchi, insegne ecc. In caso di verifica negativa si procederà alla revoca dell'affidamento e all'incameramento della cauzione definitiva quantificata in € 1.080,00 pari al 10% del canone annuo base di € 10.800,00 (diecimilaottocento), e l'Impresa dovrà a propria cura e spese, procedere alla disinstallazione delle attrezzature e delle dotazioni e alla successiva messa in pristino della situazione dei locali al momento della consegna;
6. curare, ove previsto dalle vigenti normative, l'installazione del registratore di cassa per la emissione dello scontrino fiscale. La vendita dovrà avvenire secondo le disposizioni vigenti in materia fiscale e tributaria.

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE TEMPORANEA DEL BAR INTERNO DELL'ISTITUTO "LUIGI CONFIGLIACHI" per i minorati della vista PER IL PERIODO DI ANNI UNO

7- Spese di avviamento – licenze – autorizzazioni

In caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del rapporto, nulla potrà pretendere il gestore a titolo di avviamento commerciale in relazione alla gestione del bar e delle attività con questo connesse.

L'Impresa assume la titolarità di tutte le licenze ed autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività commerciale inerente alla gestione del bar.

Dovrà presentare pertanto alle competenti Autorità domanda di subingresso per la volturazione delle licenze di cui sopra.

La validità delle stesse è vincolata alla durata del periodo di gestione.

8- Attrezzature

L'Istituto metterà a disposizione inoltre – in comodato d'uso gratuito – gli impianti, gli arredi e le attrezzature esistenti e già dedicate al servizio. Detti materiali continueranno a rimanere di proprietà dell'Istituto.

Le attrezzature fisse del bar di proprietà dell'Istituto fornite all'Impresa sono le seguenti:

- a. banco frontale con retro-banco e completo di vetrina frigorifera,
- b. cella frigorifera,
- c. vasca di lavaggio incorporata nel banco,
- d. pedana,
- e. tavolini e sedie.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse sarà a carico esclusivo dell'Impresa.

Le ulteriori attrezzature non presenti in area necessarie all'espletamento del servizio dovranno essere fornite dall'Impresa quali, tra le altre: lavastoviglie/lavabicchieri, macchina per caffè, macina caffè, elettrodomestici vari, posaterie, stoviglie, registratore di cassa e quanto necessario per l'ordinaria gestione del servizio. Lo stesso dovrà provvedere a propria cura e spese alla manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione e pulizia. Al termine del periodo contrattuale il tutto rimarrà di proprietà dell'Istituto.

Tutti i materiali e le attrezzature dovranno rispondere alle normative vigenti e riportare il marchio di qualità "IMQ" e la marcatura "CE".

9- Pulizia delle aree

Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e alla pulizia degli stessi; è tenuto inoltre all'effettuazione delle pulizie quotidiane dell'area assegnata nonché dell'area dove avvengono le consumazioni (spazio davanti al banco-bar ed area tavolini) indicate in planimetria.

Pulizia quotidiana: lo sgombero, la pulizia ed il riordino degli arredi ed attrezzature del bar, dei frigoriferi, dei tavoli e del locale bar sarà effettuato ad ogni chiusura giornaliera e comprenderà anche il pavimento del bar sino agli scalini della rampa verso il collegio-convitto.

Pulizia periodica: con periodicità quindicinale si dovrà provvedere ad una pulizia di fondo dei pavimenti nonché dei muri, vetri, porte sino agli scalini della rampa verso il collegio-convitto.

10- Disposizioni normative e gestionali

Il Concessionario dovrà impegnarsi a provvedere alla gestione del bar rispettando le disposizioni che gli verranno di volta in volta impartite dall'Amministrazione dell'Istituto.

Sarà altresì tenuto al rispetto di tutte le norme legislative in materia alimentare e igienico-sanitaria (legislazione H.A.C.C.P. - D. Lgs.193/07 e s.m e i. nonché regolamenti europei in materia

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE TEMPORANEA DEL BAR INTERNO DELL'ISTITUTO "LUIGI CONFIGLIACHI" per i minorati della vista PER IL PERIODO DI ANNI UNO

alimentare UE 1169/2011 del 25.10.2011 - e prodotti da somministrare, orari, prezzi, aspetti igienico-sanitari dei prodotti posti in vendita, etc.).

11- Esercizio gestione nei confronti dei terzi

Il Concessionario dovrà assumersi ogni onere derivante dall'esercizio della gestione del bar, soprattutto per quanto riguarda gli impegni di pagamento nei confronti dei fornitori o di eventuali creditori, sollevando l'Istituto da ogni responsabilità al riguardo.

A tale scopo dovrà impegnarsi, nei rapporti d'affari con i fornitori, a dichiarare la propria posizione di "gestore dell'attività economica" connessa all'esercizio del bar, con esclusione di ogni e qualsiasi intervento in proposito dell'Istituto medesimo.

In particolare si impegnerà a non dare garanzia su mobili o altre attività di pertinenza dell'Istituto delle quali avesse per qualsiasi causa detenzione.

E ancora dovrà gestire personalmente il servizio e non potrà cedere, neanche parzialmente, la gestione a terzi.

12- Modalità, condizioni di esecuzione del servizio e listino prezzi

Il gestore dovrà impegnarsi a far mantenere dai propri collaboratori un comportamento consono con l'ambiente nel quale viene esercitata l'attività.

Il bar fornirà bibite e generi normalmente servite nei luoghi di vendita di analcolici e alcolici, di pasticceria, dolci, etc. con la precisazione che il tutto dovrà essere servito e confezionato in contenitori a perdere.

Il gestore dovrà comunque sottoporre all'approvazione dell'Amministrazione dell'Istituto l'elenco delle bevande alcoliche che verranno messe in vendita, impegnandosi a rispettare tutte le disposizioni che gli verranno impartite in merito, soprattutto nei riguardi di somministrazioni da non effettuarsi a determinati Ospiti segnalati dai servizi medici e sociali dell'Istituto.

L'Istituto fisserà, con proprio provvedimento, l'orario di apertura del bar, cui il gestore dovrà strettamente attenersi.

Dovrà essere assicurata un'adeguata apertura tutti i giorni della settimana, con il seguente orario obbligatorio minimo:

Lunedì	dalle ore 7.00	alle ore 17.00
Martedì	dalle ore 7.00	alle ore 17.00
Mercoledì	dalle ore 7.00	alle ore 17.00
Giovedì	dalle ore 7.00	alle ore 17.00
Venerdì	dalle ore 7.00	alle ore 17.00
Sabato	giorno di chiusura	
Domenica	dalle ore 7.00	alle ore 17.00

La chiusura estiva coinciderà con la settimana di ferragosto.

Le vigilie delle festività rispetteranno l'orario 7.00 – 17.00. Le festività rispetteranno l'orario ordinario settimanale 7.00 – 17.00

Le unità di personale adibite al bar dovranno essere sufficienti a garantire il servizio ordinario all'utenza.

L'Impresa si obbliga ad utilizzare ed a somministrare solo ed esclusivamente prodotti di prima qualità, con marchi noti e consolidati su tutto il territorio nazionale, correttamente ed idoneamente

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE TEMPORANEA DEL BAR INTERNO DELL'ISTITUTO "LUIGI CONFIGLIACHI" per i minorati della vista PER IL PERIODO DI ANNI UNO

conservati ed adeguatamente esposti ai clienti, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di igiene e di salvaguardia della salute pubblica.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione al D. Lgs. 31 marzo 1998 n.114 così come modificato dal D. Lgs. 147/2012 e dalla restante normativa in materia con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi.

L'Impresa assume a proprio carico ogni rischio di carattere economico legato alla conduzione del bar e qualsiasi responsabilità – civile, penale, amministrativa, derivante da obblighi normativi in materia fiscale e contributiva, nonché in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro – connessa all'esecuzione del servizio.

L'Impresa potrà porre in vendita ulteriori generi oltre quelli sopra previsti purchè compresi nelle categorie merceologiche per le quali l'Impresa stessa è abilitata, fermo restando l'obbligo per l'Impresa medesima di ottenere le relative autorizzazioni amministrative.

Come piatti caldi possono essere forniti solo i precotti scaldati al momento con le dovute garanzie inerenti la scadenza e la conservazione.

La preparazione dei panini, dei piatti freddi ed insalate deve avvenire in sede. I panini imbottiti e prodotti simili devono essere protetti e serviti in sacchetti o tovagliolini.

L'Impresa è tenuta ad osservare che i prodotti alimentari rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti norme di legge in materia, che qui si intendono tutte richiamate e che l'Impresa dichiara di ben conoscere.

Costituisce facoltà dell'Istituto sottoporre i generi alimentari venduti a controllo merceologico e di qualità, alla scadenza che riterrà più opportuno; costituirà inadempienza contrattuale l'eventuale esito sfavorevole della verifica.

I prodotti dovranno essere di buona qualità, organoletticamente ed igienicamente ineccepibili.

Il Concessionario deve garantire il rispetto di tutte le prescrizioni igienico-sanitarie previste dalle norme vigenti in materia, adottando il manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici "ex H.A.C.C.P" di cui al d. lgs. 26 Maggio 1997, n.155 e al d. lgs. 6 novembre 2007, n.193 "Attuazione della Direttiva 2004/41 CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e pacchetto Igiene. Le eventuali irregolarità accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti adottati, devono essere tempestivamente segnalati all'Istituto che, qualora ritenga insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere integrazioni alle stesse o al programma di autocontrollo.

13- Personale e tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Personale

Il Concessionario deve impiegare proprio personale qualificato di assoluta fiducia e provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e che sia in possesso dei requisiti di accesso all'attività previsti all'art.5 D. Lgs. 31 marzo 1998, n.114.

L'Impresa è ritenuta responsabile unica dell'operato del personale utilizzato ed il personale addetto deve essere regolarmente assunto dal concessionario, ovvero trovarsi in posizione di rapporto disciplinato da un contratto d'opera con l'Impresa o da una forma di contratto di lavoro regolare prevista dalla normativa vigente. Detto personale dovrà essere numericamente e professionalmente idoneo a garantire la corretta erogazione del servizio previsto dal presente capitolato e in grado di rispondere correttamente alle richieste dell'utenza, dotato di abbigliamento adeguato alle mansioni

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE TEMPORANEA DEL BAR INTERNO DELL'ISTITUTO "LUIGI CONFIGLIACHI" per i minorati della vista PER IL PERIODO DI ANNI UNO

cui è addetto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di igiene e di cartellino di riconoscimento.

L'Impresa è obbligata ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto di concessione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto di concessione, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile alla località dove viene esplicato il servizio.

Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'Istituto e il personale addetto all'espletamento del servizio bar, il quale lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del Concessionario.

L'Impresa dovrà comunicare all'Istituto, mantenendolo sempre aggiornato, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'effettuazione del servizio, con indicazione della qualifica e delle mansioni attribuite nell'ambito dell'appalto, recante gli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi, con impegno a segnalare entro tre giorni ogni eventuale variazione.

Il Concessionario dovrà nominare, entro la data di inizio del servizio, un proprio responsabile operativo disponibile in loco, rintracciabile nelle ore di apertura, che sia munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione delle prestazioni.

Tutto il personale addetto dovrà essere munito di libretto sanitario aggiornato secondo la vigente legislazione nazionale e/o regionale o equivalente formazione in materia. Ogni addetto dovrà mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale ed il cambio degli indumenti dovrà avvenire in un locale apposito diverso dai locali adibiti a bar.

L'Istituto pertanto è esonerato da ogni responsabilità relativa ai rapporti di lavoro contratti dal gestore con i propri dipendenti e/o collaboratori.

Il personale addetto al servizio di somministrazione alimenti e bevande, dovrà indossare un'apposita divisa, completa di idonei copricapo e grembiule.

Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

L'Impresa è responsabile nei confronti sia dell'Istituto che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio.

Il Concessionario deve garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro, con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici, a cura del medico competente, ove presente e risultanti dal documento di valutazione dei rischi.

Nel caso in cui la valutazione dei rischi dell'Impresa preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento delle attività oggetto del servizio in concessione, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al decreto del Ministero della Sanità del 28 settembre 1990 e del D. Lgs. 81/2008 e s.m. e i..

Inoltre, l'Impresa è tenuta a dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione, nonché di ogni altra indicazione, contenute nel "Documento Unico di valutazione dei rischi da interferenze" la cui redazione definitiva è prevista in sede contrattuale.

L'Impresa è tenuta, senza oneri a carico dell'Istituto, a conformarsi a tutte le prescrizioni, anche future, in merito a misure di prevenzione, sicurezza ed emergenza, da adottare in relazione alle attività connesse alla concessione, che saranno eventualmente impartite dai settori dell'Istituto.

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE TEMPORANEA DEL BAR INTERNO DELL'ISTITUTO "LUIGI CONFIGLIACHI" per i minorati della vista PER IL PERIODO DI ANNI UNO

14- Risoluzione contratto – cauzione – polizza assicurativa

Qualsiasi violazione, anche parziale, delle norme sopra riportate e comunque delle norme vigenti relativamente al servizio in oggetto, determinerà l'immediata risoluzione del rapporto senza che il gestore possa accampare pretesa alcuna, mentre l'Istituto potrà richiedere l'eventuale risarcimento dei danni.

Il contratto potrà essere anticipatamente risolto, previo accordo tra le parti, entro i primi quattro mesi dall'inizio della gestione, su istanza motivata del gestore, il quale sarà comunque tenuto alla corresponsione della parte di canone dovuta.

Di contro anche l'Istituto avrà facoltà di rescindere unilateralmente il contratto, entro i medesimi quattro mesi, con istanza debitamente motivata.

A tale scopo ed a garanzia del rispetto di tutti gli obblighi contrattuali, il gestore dovrà versare una cauzione definitiva pari ad un decimo del canone annuo, autorizzando esplicitamente l'Istituto a rivalersi su detta somma per ogni eventuale danno o richiesta di rimborso che dovesse dalla stessa essere fatta in conseguenza della gestione del bar o dell'inadempienza del gestore.

L'Istituto si riserva altresì la risoluzione anticipata del contratto nel caso di realizzazione del progetto "Nuove cucine e servizi generali" con preavviso di giorni 30 da notificarsi con raccomandata con ricevuta di ritorno.

In ogni caso, il gestore dovrà stipulare apposita cauzione assicurativa (RCT- RCO) per la durata contrattuale e presentare copia presso l'Amministrazione dell'Istituto prima dell'inizio del servizio.

15- Oneri fiscali e di registrazione

Le tasse, sopratasse, imposte ordinarie e straordinarie, I.V.A., imposta di registro comprese, ed ogni altra spesa inerente e conseguente alla stipulazione del relativo contratto faranno carico per intero all'aggiudicatario.

16 – Responsabile del Procedimento

Il Responsabile Unico del procedimento (R.U.P.) per la presente concessione di servizi è il Direttore Generale.

PARTE II – DISCIPLINARE DI GARA

17- Offerta economica e documentazione

L'offerta economica - scritta in cifre ed in lettere – che comunque non dovrà essere inferiore al canone base di gara fissato in Euro 10.800,00= / per la durata di anni uno, (€ 900,00 / mese x 12 mesi) redatta in carta da bollo dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, del quale dovranno essere indicati il luogo e la data di nascita, e racchiusa in una busta (**Busta B**).

Nell'offerta la ditta dovrà anche inserire dichiarazione di aver effettuato una ricognizione dei luoghi dove sarà ubicato il bar e gli spazi destinati al deposito delle merci in giacenza, controfirmata da un incaricato dell'Amministrazione, ed inoltre l'attestazione della piena conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio e di aver giudicato inoltre i prezzi medesimi, nel loro complesso, remunerativi.

Le ditte partecipanti alla gara dovranno presentare, un plico così composto:

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE TEMPORANEA DEL BAR INTERNO DELL'ISTITUTO "LUIGI CONFIGLIACHI" per i minorati della vista PER IL PERIODO DI ANNI UNO

plico generale indicante all'esterno il mittente, il destinatario (*Istituto L. Configliachi – Via sette martiri n.33 – 35143 Padova*), l'oggetto della gara (*Concessione della gestione temporanea del bar interno dell'Istituto Luigi Configliachi per la durata di anni uno*) con dicitura "NON APRIRE", con all'interno due buste:

Busta A) Documentazione amministrativa, contenente i seguenti documenti:

- 1) Istanza di partecipazione redatta secondo il facsimile allegato di autocertificazione sostitutiva ai sensi dell'art.38 del D. Lgs. 163/2006 e s.m. e i.;
- 2) Copia del capitolato speciale dell'Istituto debitamente firmata per accettazione su ogni foglio;
- 3) Elenco referenze e curriculum di analoghe attività svolte equivalenti a quella oggetto di gara, di durata almeno triennale;

Busta B) Documentazione economica, contenente all'interno i seguenti documenti:

- 1) L'offerta economica - scritta in cifre ed in lettere – che comunque non dovrà essere inferiore al canone base di gara fissato in Euro 10.800,00= per la durata di anni uno, (€ 900,00 / mese x 12 mesi) redatta in carta da bollo, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, del quale dovranno essere indicati il luogo e la data di nascita ed allegato il documento di identità.

18 – Presentazione dell'offerta

Il plico indicato al precedente punto, sigillato e controfirmato nei due lembi dovrà pervenire all'ufficio protocollo dell'Istituto "Luigi Configliachi" per i minorati della vista – Via Sette Martiri n.33 – 35143 Padova, entro il termine improrogabile delle **ore 12.00 del giorno 05.05.2015**.

Le offerte che dovessero risultare redatte su carta non in regola con l'imposta di bollo saranno prese in considerazione ugualmente, salvo successiva trasmissione all'ufficio Tributario per l'elevazione della contravvenzione sanzionata dagli artt.16 e 19 del D.P.R. 955/1982.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giungesse a destinazione in tempo utile.

Si avverte che, oltre il termine sopraindicato, non sarà ritenuta valida alcuna offerta pervenuta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente.

19 – Aggiudicazione

La gestione verrà assegnata alla ditta che avrà presentato, tra quelle valide, l'offerta più favorevole, sulla base sia del maggior canone, accertato che la ditta concorrente abbia già svolto attività equivalenti con esperienza almeno triennale.

20- Contratto

Dopo l'aggiudicazione definitiva la ditta aggiudicataria è obbligata a stipulare apposito contratto nelle norme di legge, comunque subordinato all'acquisizione delle licenze ed autorizzazioni necessarie all'espletamento dell'attività.

Padova, 16 APR. 2015

Prov. n° 3589



IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Pierluigi Donà