

REPUBBLICA ITALIANA



Regione Siciliana

Assessorato delle Infrastrutture e della Mobilità

Dipartimento delle Infrastrutture, della Mobilità e dei Trasporti

Area 4 – Affari generali

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR
INTERNO PRESSO LA SEDE DELL'ASSESSORATO REGIONALE DELLE INFRASTRUTTURE E
DELLA MOBILITA'**

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-RISTORO INTERNO ALLA SEDE DEL DIPARTIMENTO REGIONALE DELLE INFRASTRUTTURE, DELLA MOBILITÀ E DEI TRASPORTI

Art. 1 - Ente Appaltante

Regione Siciliana - Assessorato Regionale delle Infrastrutture e della Mobilità - Dipartimento regionale delle Infrastrutture, della Mobilità e dei Trasporti - Area 4 - Affari generali, Via Leonardo da Vinci, 161, 90145 Palermo. Codice Fiscale: 80012000826 - Partita IVA: 02711070827. Contatto Dirigente Area 4 Affari generali: area4infrastrutture@regione.sicilia.it. RUP/DEC: Geom. Francesco Calabria.

Art. 2 - Definizione dei contraenti

Nel presente Capitolato con il termine "Dipartimento" si intende l'Assessorato Regionale delle Infrastrutture e della Mobilità - Dipartimento regionale delle Infrastrutture, della Mobilità e dei Trasporti - Area 4 - Affari generali, e con il termine "Impresa" la ditta che avrà formulato e sottoscritto l'offerta risultata aggiudicataria. Con il termine "Direttore dell'Esecuzione" (D.E.C.) si indica il funzionario designato dal Dipartimento preposto al controllo dell'esatta applicazione delle norme e dei servizi previsti.

Art. 3 - Oggetto dell'appalto e servizi garantiti

L'Amministrazione affida in regime di concessione, ai sensi dell'art. 176 e seguenti (e art. 183) del D.Lgs. n. 36/2023, all'Impresa, che accetta, il servizio di gestione del bar interno presso la sede dell'Assessorato in Palermo, Via Leonardo da Vinci, 161, in favore dei dipendenti e dell'utenza. L'utilizzo del servizio è facoltativo e l'Impresa non potrà avanzare alcuna pretesa o richiesta di modifica contrattuale per la eventuale mancata utilizzazione del servizio da parte del personale. La procedura sarà aggiudicata con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 108, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023 anche in presenza di una sola offerta valida e congrua.

L'Impresa dovrà garantire i seguenti servizi:

- **Servizio di caffetteria:** somministrazione di bevande analcoliche calde e fredde (acqua, caffè, infusi, latte, cappuccino, spremute di agrumi, succhi di frutta, bevande gassate in bottiglia e lattine, ecc.).
- **Servizio di gastronomia:** tramezzini, toast, rustici, panini, croissant salati, sandwiches, torte e cibi preconfezionati da riscaldarsi in loco, yogurt, formaggi, salumi, insalate, frutta, verdure cotte e crude, latticini, pane, condimenti, ecc..
- **Servizio di pasticceria:** brioches, cornetti, biscotti, torte, gelati, semifreddi, pasticcini, cioccolatini e simili.
- **Servizio buffet caldo e freddo a mezzo catering:** con proposta giornaliera di primo piatto (scelta tra almeno due pietanze), secondo piatto (scelta tra almeno due pietanze) e contorni vari.

Art. 4 - Ubicazione e descrizione dei locali - Dotazioni e sopralluogo

L'Amministrazione mette a disposizione un locale sito al piano terra della sede dipartimentale di Via Leonardo da Vinci 161, composto da una sala di mq 64,00, un locale di servizio attiguo di mq 8,00 e un WC/spogliatoio di mq 3,50. I locali sono dotati di impianto idrico, elettrico e di climatizzazione revisionati ma privi di arredi. Sono compresi i prelievi di energia elettrica per l'illuminazione e forza motrice, di acqua e l'uso di un apparecchio telefonico interno.

- **Sopralluogo obbligatorio:** È fatto obbligo all'Impresa partecipante, prima di formulare l'offerta, di prendere visione dei locali mediante sopralluogo da effettuare tutti i giorni feriali (ore 09:00 - 13:00, escluso il sabato) rivolgendosi all'Ufficio del Consegnatario (Geom. Francesco Calabria, tel. 091/7072145), che rilascerà apposita certificazione da allegare alla domanda.
- **Pratiche amministrative e impianti:** L'Impresa curerà a proprie spese le pratiche per permessi e licenze, lo sgombero di quanto eventualmente presente, la posa in opera di impianti tecnologici e arredi, consegnando le certificazioni di conformità degli impianti (D.M. n. 37/08) e installando il registratore di cassa fiscale.

- **Attrezzature:** Le attrezzature dovranno essere a ridotto consumo energetico (classe A per lavastoviglie e forni, classe A+ per frigoriferi e congelatori).

Art. 5 - Modalità e condizioni di esecuzione del servizio

Il servizio è classificabile come "Somministrazione Alimenti e Bevande" (Attività Non Contingentate - art. 3, c. 6, L. 287/91).

- **Orari:** Si svolge dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali, con orario continuato obbligatorio dalle ore 07:30 alle ore 18:00 (il servizio catering fino alle ore 15:30). L'Impresa dovrà provvedere altresì su richiesta a servizi oltre il normale orario o nei giorni prefestivi e festivi.
- **Qualità dei prodotti:** L'Impresa si obbliga a somministrare solo prodotti di prima qualità e di marchi di primaria notorietà nazionale. È rigorosamente vietata ogni forma di riciclo degli alimenti. Salvo autorizzazioni, **è esclusa la produzione interna di dolci, frittture e pasti caldi: la preparazione avverrà altrove e il trasporto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie per il successivo riscaldamento in loco.**

Art. 6 - Prezzi unitari a base d'asta e listini

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei generi sottoelencati ai prezzi unitari massimi posti a base d'asta (soggetti al ribasso percentuale offerto in sede di gara, arrotondati alla seconda cifra decimale):

1. Caffetteria e Bevande Calde:

- Caffè espresso: **€ 1,00**
- Caffè decaffeinato / d'orzo / al ginseng: **€ 1,20**
- Caffè corretto: **€ 1,50**
- Cappuccino: **€ 1,30**
- Latte macchiato / Tazza di latte caldo: **€ 1,20**
- Tè, infusi, camomilla e tisane: **€ 1,50**
- Spremuta fresca di agrumi: **€ 2,50**

2. Pasticceria e Prodotti da Forno:

- Cornetto / Brioche / Pain au chocolat (vuoti o con farcitura semplice): **€ 1,00**
- Cornetto / Brioche farciti (crema, cioccolato, marmellata, pistacchio): **€ 1,20**
- Krapfen / Treccine / Paste dolci assortite: **€ 1,20**
- Biscotti secchi (porzione): **€ 0,80**
- Fetta di torta / Crostata artigianale: **€ 2,50**

3. Gastronomia e Snack Salati:

- Tramezzino semplice o farcito: **€ 2,50**
- Panino morbido o sandwich con salumi/formaggi: **€ 2,80**
- Panino speciale / Piadina / Toast farcito: **€ 3,50**
- Rustico di rosticceria (arancina, pizze, calzone): **€ 2,00**
- Insalata mista / Caprese: **€ 4,50**
- Pasto freddo completo: **€ 6,50**
- Yogurt fresco / Frutta di stagione (porzione): **€ 1,50**

4. **Bevande Fredde e Bibite:**

- Acqua minerale (bottiglia 0,50 lt): **€ 0,70**
- Acqua minerale (bottiglia 0,75 lt/1 lt): **€ 1,50**
- Bibite gassate in lattina (33 cl): **€ 2,00**
- Succhi di frutta / Brik: **€ 2,00**
- Bevande sportive / Energy drink: **€ 2,50**
- Birra in bottiglia (33 cl): **€ 3,00**

5. **Servizio Buffet Caldo / Catering:**

- Primo piatto del giorno (scelta tra due): **€ 5,00**
- Secondo piatto del giorno con contorno (scelta tra due): **€ 6,00**
- Pasto completo (Primo, Secondo, Contorno, Pane e Acqua): **€ 9,00**
- Contorno singolo: **€ 2,50**

I gelati e i prodotti con prezzo imposto dalla casa produttrice saranno venduti ai prezzi ufficiali; per i nuovi prodotti si applicherà il prezzo medio di piazza decurtato del ribasso d'asta.

Art. 7 - Variazione dei prezzi e rimborso forfettario (Canone)

- I prezzi contrattuali rimarranno invariati per i primi 24 mesi; trascorsi i quali potranno essere aggiornati su richiesta in base alla media dei prezzi degli esercizi di III e IV categoria della piazza di Palermo.
- **Rimborso forfettario a carico dell'Impresa:** L'utilizzo dei locali e delle utenze comporta la corresponsione di un rimborso forfettario annuale a favore del Dipartimento, pari ad €. 6.600,00 (seimilaseicentoeuro/00) soggetto ad aumento annuo del 100% dell'indice ISTAT FOI. Il versamento avverrà in due rate semestrali (entro il 30 giugno e il 30 dicembre di ogni anno) sul capitolo di entrata dedicato.

Art. 8 - Personale

Il servizio deve essere espletato da personale regolarmente assunto, retribuito e assicurato (CCNL di categoria), in possesso di idonea qualificazione e libretto sanitario/HACCP aggiornato. Il personale dovrà indossare abbigliamento da lavoro decoroso e apposita livrea per i ricevimenti. L'elenco del personale e le relative variazioni dovranno essere comunicati tempestivamente al Dipartimento.

Art. 9 - Durata del contratto

La concessione ha una durata di **anni 5 (cinque)** decorrenti dalla data di stipula/avvio del servizio, eventualmente prorogabili per un massimo di un (1) anno ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. n. 36/2023. Eventuali recessi anticipati o gravi inadempienze comporteranno l'addebito dei danni e l'incameramento della cauzione.

Art. 10 - Valore della Concessione

Il valore stimato della concessione è quantificato in **complessivi € 485.100,00 (IVA esclusa)** per l'intero quinquennio, calcolato ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs. n. 36/2023 sulla base di un bacino d'utenza potenziale stimato in circa 210-250 utenti giornalieri (tra personale interno e visitatori), uno scontrino medio presunto di € 3,00 e 220 giornate lavorative annue. Tale stima non costituisce garanzia di introito, restando a carico dell'Impresa l'intero rischio operativo e d'impresa.

Art. 11 - Ulteriori obblighi e oneri a carico dell'Impresa

Sono ad esclusivo carico dell'Impresa:

- L'applicazione della normativa HACCP e la pulizia, sanificazione e disinfezione ordinaria e straordinaria di locali, impianti e attrezzature.

- L'utilizzo esclusivo di stoviglie, contenitori, posate e materiali di consumo **non tossici, compostabili e biodegradabili** a norma di legge, con tovagliame a basso impatto ambientale (marchio Ecolabel o equivalenti).
- La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti affidati.
- La raccolta differenziata e il trasporto dei rifiuti assimilabili agli urbani, nonché lo smaltimento a proprie spese dei rifiuti speciali e pericolosi non a rischio infettivo (pile, neon, ecc.).
- L'obbligo di esposizione ben visibile delle licenze, del listino prezzi vidimato dal Dipartimento e del cartello con l'indicazione degli ingredienti e degli allergeni.
- La stipula della polizza assicurativa RCT/RCO e l'assolvimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari (L. n. 136/2010).

Art. 12 e 13 - Sicurezza e DUVRI

L'Impresa è obbligata al rispetto del D.Lgs. n. 81/2008, alla stesura del proprio DUVRI e all'attuazione di tutte le misure di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro, scambiando tempestivamente le informazioni sui rischi con il Servizio di Prevenzione e Protezione del Dipartimento.

Art. 14 e 15 - Oneri a carico dell'Amministrazione e Penalità

- Il Dipartimento mette a disposizione i locali dotati di impianti di base e utenze (acqua e luce per macchinari, telefono interno) e si riserva il diritto di accesso tramite il DEC per i controlli di pulizia e manutenzione.
- **Penalità:** In caso di interruzione non autorizzata del servizio o di violazioni degli obblighi contrattuali, il Dipartimento applicherà penali pecuniarie proporzionali, previa contestazione scritta e contraddittorio, fatta salva la risarcibilità di maggiori danni.

Art. 16 - Risoluzione del contratto

Il contratto si risolverà di diritto e con effetto immediato ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei casi di: fallimento o procedure concorsuali dell'Impresa, cessione del contratto, violazioni gravi delle norme igienico-sanitarie o del CCNL, utilizzo di derrate non conformi, reiterate lamentele sulla qualità, interruzione ingiustificata del servizio, subappalto non autorizzato, revoca delle licenze o mancato rispetto degli orari di apertura, con conseguente incameramento della cauzione.

Art. 17, 18 e 19 - Cauzione, Polizze e Documentazione

L'Impresa aggiudicataria costituirà la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023 mediante fideiussione bancaria o assicurativa e produrrà la documentazione richiesta per la stipula (polizza RCT, certificazioni HACCP, attestato sopralluogo, ecc.).

Art. 20, 21, 22 e 23 - Clausola sociale, Trattamento dati, Legge applicabile e Foro competente

- **Clausola sociale:** L'Impresa aggiudicataria garantirà l'applicazione della clausola sociale ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023 e dei CCNL di categoria in materia di cambio di gestione.
- **Trattamento dati e Foro:** I dati personali saranno trattati ai sensi del GDPR (Reg. UE 2016/679) e del D.Lgs. n. 196/2003. Per ogni controversia è stabilita la competenza esclusiva del **Foro di Palermo**.

Il presente Capitolato è preso in esame, accettato e sottoscritto per integrale accettazione dall'operatore economico in sede di partecipazione alla gara.