

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE  
DEL SERVIZIO DI BAR DURANTE LA MANIFESTAZIONE FIERISTICA AUTUNNO PAVESE DOC ed. 2017**

**ART. 1 – OGGETTO**

Il servizio prevede la gestione del punto bar collocato nella tendostruttura che verrà realizzata all’interno del Castello Visconteo di Pavia in occasione della manifestazione Autunno Pavese DOC.

Per tale manifestazione è richiesto un servizio di somministrazione di prodotti alimentari, tavola fredda e snack bar, di bevande e caffetteria e di tutte le operazioni connesse con l’esercizio della suddetta attività.

L’utenza potenziale è stimata in 20.000 persone. Il suddetto dato è puramente indicativo, PAVIASVILUPPO non garantisce un numero minimo di utenti né assume alcun impegno in relazione all’affluenza.

L’erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze organizzative di PAVIASVILUPPO e le altre attività di somministrazione in atto durante Autunno Pavese DOC. Non potrà essere realizzata nessuna iniziativa di somministrazione in concorrenza con quanto organizzato, nell’ambito della suddetta manifestazione. **E’ vietato pertanto, il servizio di somministrazione di panini e toast durante gli orari di apertura al pubblico della manifestazione.**

**ART. 2 – UBICAZIONE E DURATA DEL SERVIZIO**

Il servizio in oggetto dovrà essere fornito nella struttura coperta che verrà realizzata all’interno del Castello Visconteo di Pavia. Il servizio dovrà coprire le giornate dal 21 al 25 settembre 2017 e l’apertura del bar dovrà essere garantita almeno nei seguenti orari:

-	Giovedì 21 settembre 2017:	08.30 – 18.00
-	Venerdì 22 settembre 2017:	08.00 – 24.00
-	Sabato 23 settembre 2017:	14.00 – 01.00
-	Domenica 24 settembre 2017:	09.00 – 24.00
-	Lunedì 25 settembre 2017:	16.00 – 24.00

**ART. 3 - MODALITÀ, CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio bar dovrà essere svolto a regola d’arte nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie di continuità del servizio. Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad alto grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme in materia di igiene alimentare. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ed esposti ingredienti e prezzi. Si consiglia l’utilizzo di stoviglie monouso.

Il bar che verrà realizzato in occasione della manifestazione Autunno Pavese sarà dotato di:

- N° 4 Tavolini in alluminio diametro 50/60 x h. 110 cm;
- N° 7 Banco reception 50X100 CM;
- N° 2 Sgabelli;
- N° 2 tavoli cm 130x80
- Allacciamento energia elettrica monofase/trifase
- N. 2/3 prese di corrente;
- Magazzino di ca. 11mq dotato di porta con chiusura e lavello.

Sono a carico del Gestore la fornitura di tutte le attrezzature e dei macchinari necessari allo svolgimento dell’attività di Bar, che dovranno rispondere a tutti i requisiti di legge in materia di sicurezza ed igiene,

nonché tutte le spese per lo svolgimento dell'attività stessa. È, inoltre, a completo carico del gestore la pulizia ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e degli spazi adibiti al servizio bar, che dovranno essere tenuti in perfetto stato di pulizia utilizzando prodotti che rispettino i criteri ecologici stabiliti dalla vigente normativa di settore.

#### **ART. 4 – CANONE DELLA CONCESSIONE**

Il canone complessivo di concessione posto a base d'asta è pari a € 2.500,00 (IVA esclusa). Il corrispettivo relativo al canone offerto dovrà essere versato a PAVIASVILUPPO, entro l'8 settembre 2017. In caso di ritardato versamento, sarà applicato l'interesse di mora nella misura del tasso legale vigente.

#### **ART. 5 - CONSERVAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI**

La conservazione degli alimenti, la manipolazione e la somministrazione devono rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti da qualsiasi Autorità emanate. La buona conservazione delle derrate sarà di esclusiva competenza e responsabilità dell'aggiudicatario. L'aggiudicatario dovrà essere in possesso di regolare manuale H.A.C.C.P. (piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del D.L. 155/97.

#### **ART. 6 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

In particolare, l'Aggiudicatario è tenuto a:

- a) ottenere, a propria cura e spese prima dell'inizio dell'attività, tutte le autorizzazioni che a norma di legge e di regolamenti sono previste per l'espletamento del servizio (in via esemplificativa: in materia di igiene e sanità, disciplina dei rapporti di lavoro, sicurezza del posto di lavoro, trattamento fiscale);
- b) dotare il servizio di tutti gli allestimenti e le attrezzature necessarie, nel rispetto della normativa igienico sanitaria;
- c) condurre l'esercizio con proprietà e decoro e secondo le disposizioni che PAVIASVILUPPO prescriverà gestendo i servizi oggetto della presente concessione e le connesse attività con la massima diligenza e responsabilità in modo che l'esercizio avvenga ordinatamente e secondo le buone regole di conduzione e sempre nell'ambito del pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
- d) provvedere alle pulizie dei locali e delle attrezzature, conservando nel massimo ordine gli spazi assegnati;
- e) commercializzare prodotti e generi di consumo che dovranno essere di ottima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di legge in materia;
- f) pagare il canone nella misura offerta in sede di gara;
- g) non utilizzare fiamme libere né alcun tipo di attrezzatura alimentata a gas. Negli spazi non possono, inoltre, essere installati jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

#### **ART. 7 – PERSONALE**

L'Aggiudicatario potrà provvedere alla gestione del bar, sia attraverso il titolare coadiuvato dai familiari (coniuge, parente od affine entro il terzo grado), sia avvalendosi di dipendenti o soci; comunque, il personale dovrà essere in numero sufficiente a garantire la funzionalità del servizio e in possesso dei requisiti di legge.

In caso di utilizzo di personale dipendente dovranno essere riconosciute condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto della categoria e nei loro confronti dovranno essere adempiuti



tutti gli obblighi di legge previsti in materia di assicurazioni, assistenziali, previdenziali, antinfortunistiche, sollevando l'Ente da ogni responsabilità in merito.

Il gestore nell'espletare il servizio deve impiegare personale qualificato. Tutto il personale deve essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa e mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia.

#### **ART. 8 - CESSIONE A TERZI DEL SERVIZIO**

E' vietata la cessione del presente affidamento ed ogni forma di subappalto totale o parziale, pena l'immediata risoluzione del contratto.

#### **ART. 9 - RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO**

L'Aggiudicatario è custode dei locali ad esso assegnati, e di tutto quanto in essi è contenuto. Risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio e del personale addetto, possa derivare a PAVIASVILUPPO e a terzi.

L'aggiudicatario è altresì responsabile di ogni danno arrecato a PAVIASVILUPPO e a terzi nell'espletamento dei servizi prestati rimanendo, pertanto, sollevata PAVIASVILUPPO da ogni pretesa risarcitoria.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre rispondere di qualunque danno che potesse derivare in conseguenza della cattiva esecuzione del servizio.

L'aggiudicatario, si obbliga ad assumere ogni responsabilità in caso d'infortunio o danni arrecati a PAVIASVILUPPO in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'aggiudicatario è sempre responsabile sia verso PAVIASVILUPPO sia verso terzi della qualità del servizio fornito.

L'aggiudicatario sarà responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, esonerando PAVIASVILUPPO da ogni responsabilità.

#### **ART. 10 - COPERTURE ASSICURATIVE**

PAVIASVILUPPO sarà esonerata da qualsiasi responsabilità e/o onere assicurativo per furti o danni derivanti da tentativi di furto con scasso, atti vandalici – compresi gli incendi e gli allagamenti dolosi – aventi ad oggetto merci e/o somme di denaro di proprietà dell'Aggiudicatario o del personale impiegato nel servizio.

L'Aggiudicatario assume a proprio ed esclusivo carico ogni eventuale e possibile danno che, in conseguenza dell'esecuzione del servizio o dell'esecuzione materiale di opere di qualunque genere attinenti al contratto, dovesse occorrere a cose o persone terze rispetto all'Aggiudicatario stesso, liberando interamente PAVIASVILUPPO da ogni responsabilità o conseguenza civile e penale.

L'Aggiudicatario si assume la piena ed incondizionata responsabilità per tutto quanto attiene al personale impiegato, a qualunque titolo, nel servizio concesso. Pertanto, ogni eventuale responsabilità in materia di sicurezza antinfortunistica è a carico dell'Aggiudicatario.

Oltre a garantire la copertura assicurativa obbligatoria contro il rischio infortuni per il proprio personale addetto al servizio, l'Aggiudicatario si impegna, in caso di aggiudicazione e previamente la stipula del relativo contratto, a produrre copia conforme all'originale di polizza assicurativa – con durata pari, almeno, alla durata del servizio – a copertura del rischio di Responsabilità civile verso terzi (RCT), e con adeguato massimale.

## **ART. 11 - PENALITÀ**

In caso di mancata osservanza degli obblighi contrattuali, PAVIASVILUPPO procederà all'immediata contestazione formale delle inadempienze rilevate, mediante comunicazione a mezzo raccomandata A.R. o posta elettronica certificata (PEC), assegnando al soggetto affidatario un termine perentorio, per adempiere e conseguentemente per inviare le proprie controdeduzioni.

Nel caso in cui il concessionario non controdeduca nel termine assegnato oppure fornisca elementi inadeguati a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una penale – variabile da € 100,00 (cento/00) a € 500,00 (cinquecento/00) - che sarà commisurata in rapporto alla gravità dell'inadempienza rilevata.

## **ART. 12 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RISOLUZIONE CONTRATTUALE**

PAVIASVILUPPO ha la facoltà di risolvere il contratto, previa contestazione formale delle inadempienze rilevate, mediante comunicazione a mezzo raccomandata A.R., assegnando al soggetto affidatario un termine perentorio, per adempiere e conseguentemente per inviare le proprie controdeduzioni, fatto salvo l'addebito dell'eventuale danno subito da PAVIASVILUPPO, nei seguenti casi:

- perdita dei requisiti per l'esercizio dell'attività;
- gravi interruzioni del servizio;
- mancata osservanza delle norme igienico sanitarie;
- mancata osservanza della normativa riguardante la tutela e la salute dei lavoratori;
- mancato o ritardato pagamento del canone alla scadenza convenuta;
- cessione del presente affidamento, subappalto totale o parziale.

## **ART. 13 MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Le offerte, redatte su modulo allegato (Allegato A) e sottoscritte, dovranno essere accompagnate dal modello di dichiarazione sostitutiva di certificazione e dell'atto di notorietà debitamente compilato e sottoscritto (Allegato B).

Le domande potranno essere presentate:

- all'indirizzo PEC [paviasviluppo@pv.legalmail.camcom.it](mailto:paviasviluppo@pv.legalmail.camcom.it);
- a mano presso la sede di Paviaviluppo sita in Pavia - Via Mentana, 27 .

e dovranno pervenire **entro e non oltre le ore 12.00 del 1 agosto 2017.**

## **ART. 14 – CRITERI DI SELEZIONE DELLE OFFERTE E STIPULA CONTRATTO**

Il servizio sarà, quindi, concesso all'Impresa concorrente che avrà offerto il maggior rialzo espresso in percentuale sul canone di concessione a base d'asta. L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta risultata valida, idonea e comunque vantaggiosa per PAVIASVILUPPO. In caso di parità di offerta si procederà a trattativa specifica con gli aspiranti contraenti considerando anche eventuali proposte migliorative al servizio offerto.

La stipula del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle verifiche previste dalla normativa vigente.

Si precisa che l'offerta sarà immediatamente impegnativa per l'aggiudicatario, mentre PAVIASVILUPPO rimarrà vincolata solo al momento della stipulazione del contratto.

Dopo l'aggiudicazione, l'Impresa aggiudicataria sarà invitata, entro 5 giorni dalla ricezione della comunicazione scritta, a sottoscrivere il relativo contratto.

## ART. 15 – TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, i dati forniti dai concorrenti sono trattati da PAVIASVILUPPO esclusivamente per le finalità connesse alla selezione e per la successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è PAVIASVILUPPO.

## ART. 16 - DISPOSIZIONI FINALI

La semplice presentazione dell'offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente Capitolato Speciale.

Mentre l'Impresa concorrente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta stessa, PAVIASVILUPPO non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando risulteranno perfezionati, a norma di legge, tutti gli atti inerenti il contratto.

### **Allegati:**

**A:** MODULO PER LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA CANONE DI CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR DURANTE LA MANIFESTAZIONE FIERISTICA AUTUNNO PAVESE DOC 2017

**B:** MODELLO DI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI E DI ATTO DI NOTORIETA' (Artt. 46 e 47 DPR 28 dicembre 2000, n. 445)

**C:** Figura 1 - Pianta Generale Padiglioni Manifestazione e Figura 2 - Particolare Esemplificativo Area Bar

IL DIRETTORE  
(Dott. Luigi Boldrin)



### **Per informazioni:**

PAVIASVILUPPO Azienda Speciale della C.C.I.A.A. di Pavia

Via Mentana, 27 – 27100 Pavia

Tel. 0382/393271 - Fax. 0382/393396

Email [paviasviluppo@pv.camcom.it](mailto:paviasviluppo@pv.camcom.it)    PEC [paviasviluppo@pv.legalmail.camcom.it](mailto:paviasviluppo@pv.legalmail.camcom.it)