



CITTA' DI PALERMO
Coordinamento Interventi CO.I.M.E.
DIREZIONE TECNICA
Largo Traina n. 1 (Villa Forni - Parco "Ninni Cassarà") 90129 Palermo
e-mail : coime@cert.comune.palermo.it

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Servizio bar caffetteria e gastronomia a mezzo catering presso il

"TEATRO DI VERDURA"

CIG

IMPORTO A BASE D'ASTA: EURO 10.000,00 oltre IVA al 22% per il periodo dal
04.06.2018 al 03.10.2018 compreso di consumo energetico ed acqua.

Art. 1

Oggetto della fornitura e descrizione

Oggetto : Affidamento del servizio bar caffetteria e gastronomia a mezzo catering di cui
all'allegato:

La ditta affidataria ha in esclusiva il servizio bar caffè e gastronomia a mezzo Catering di
cui all'art. 2

L'affidamento del servizio ha durata dall'04.06.2018 al 03.10.2018. L'attività di gestione dovrà essere
svolta in costante coordinamento con la **Soprintendenza** del Teatro di Verdura.

I concorrenti dovranno prendere visione dei locali messi a disposizione per lo svolgimento del servizio,
previo appuntamento telefonico da lunedì a venerdì dalle ore 9.00 alle 12.30 presso la sede Teatro di
Verdura, V.le del Fante tel. 091 7404033/18.

Il Comune di Palermo per motivate esigenze connesse al miglioramento del servizio si riserva la possibilità, durante la vigenza del contratto, di modificare l'ubicazione o di aumentare la dimensione degli spazi assegnati. Le eventuali modifiche operative e logistiche saranno oggetto di particolari verifiche da accettarsi in contraddittorio con il concessionario

Art. 2

Natura e contenuto dei servizio richiesto

Il presente articolo contiene l'indicazione dell'attività che dovranno essere sviluppata dal Gestore e cioè lo svolgimento, l'organizzazione, e/o le proposte di miglioramento della qualità del servizio come di seguito esplicitate:

Servizio di bar Caffetteria e Gastronomia a mezzo Catering presso il Teatro di Verdura

I locali e gli spazi esterni destinati all'effettuazione di tale servizio saranno a disposizione dell'aggiudicatario che dovrà fornire le attrezzature di base: macchina espressa del caffè, frigoriferi, ombrelloni, tavoli, sedie e tutto ciò necessario per la realizzazione del servizio di cui all'oggetto. Tale attrezzatura dovrà essere di ottima qualità e coordinata con il contesto cui è destinato il servizio. A tal fine gli arredi dovranno essere preventivamente sottoposti alla Soprintendenza del Teatro.

Premesso che tutta la normativa vigente in materia di alimenti dovrà essere rispettata e che dovranno essere garantiti i requisiti igienico - sanitari di cui alla O.M. 26.06.1995 (G.U. 31 08.1995, n.203), il servizio dovrà essere di livello qualitativo elevato ed avere le seguenti caratteristiche:

Qualità e pregio delle materie prime e delle lavorazioni.

L'affidatario dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari scegliendo i fornitori che dovranno essere selezionati e costantemente monitorati in base a rigidi e severi criteri di qualità. Il concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il prodotto alimentari (freschi, refrigerati, surgelati, precotti) e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario.

Assortimento

Dovranno essere garantiti i seguenti prodotti:

Caffetteria: bevande calde e fredde, alcoliche e analcoliche; frullati e centrifugati di frutta, yogurt; croissant e sandwich, tramezzini, toast, torte rustiche, semifreddi e gelati.

Pasticceria: biscotti, torte, pasticcini, cioccolatini.

Originalità delle proposte.

Costituirà elemento di particolare valutazione riferimento storicamente motivato per qualcuno dei piatti di gastronomia, a fatti o personaggi dell'ambiente culturale del territorio. Si apprezzerà, inoltre, la presenza di vini e altri prodotti tipici della provincia o della regione presentati in modo da costituire un invito ad approfondire la conoscenza del territorio.

Apparecchiatura

Per il servizio di caffetteria/gastronomia a mezzo Catering: tovaglie in stoffa, bicchieri e accessori di qualità:

-l'affidataria dovrà esporre in modo ben visibile nei locali adibiti al servizio le tariffe dei piatti e delle prestazioni di caffetteria e di gastronomia.

L'accesso è dedicato ai fruitori dello spettacolo e previo accordo con la Soprintendenza del Teatro anche nei giorni di non spettacolo **per cui sarà fruibile al pubblico il solo servizio di caffetteria e gastronomia e bar.** Gli orari di apertura e chiusura del servizio saranno concordati con la Soprintendenza del Teatro di Verdura.

La ditta affidataria dovrà comunque assicurare il servizio Bar durante l'apertura al pubblico dei giardini di pertinenza del Teatro.

Per eventuali rinfreschi, cene, ecc., in occasione di celebrazione o manifestazioni, l'Amministrazione procederà a richiedere apposito preventivo di spesa al Gestore, fatta salva per l'Amm.ne la facoltà di rivolgersi comunque ad altro soggetto, qualora il prezzo offerto non risultasse conveniente.

Art. 3

Corrispettivo del servizio affidato

L'affidatario dovrà riconoscere all'Amministrazione Comunale per il periodo 01 Giugno 2018 - 30 Settembre 2018 l'importo di Euro 10.000,00 oltre IVA al 22% comprensivo di consumo energetico ed acqua risultante dal prezzo a base d'asta dall'Amministrazione in euro 10.000,00, maggiorato del rialzo offerto, oltre IVA nella misura di legge. Il corrispettivo fissato a seguito dell'aggiudicazione definitiva, dovrà essere versato mensilmente. La Soprintendenza del Teatro di Verdura emetterà la relativa fatturazione ad avvenuto versamento del bonifico bancario.

Art. 4

Documentazione messa a disposizione dei concorrenti

Sul sito Internet del Comune di Palermo www.comune.palermo.it sarà messa a disposizione dei concorrenti la seguente documentazione:

- 1) Lettera di invito
- 2) Capitolato d'Oneri

- 3) Modello di dichiarazione sostitutiva da produrre a pena di esclusione
- 4) Clausole di autotutela e patto di integrità da produrre a pena di esclusione:
- 5) Dichiarazione della capacità finanziaria di € 32.000,00 compreso iva per gli anni 2016/2017

Art. 5

Obblighi della Ditta

L'affidatario si obbliga a conformarsi a tutte le leggi e regolamenti in vigore che disciplinano le attività del servizio oggetto del presente capitolato.

L'affidatario deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni e a rispettare tutte le formalità amministrative necessarie allo svolgimento del servizio.

Fatti salvi gli obblighi e gli oneri di cui a tutti gli altri articoli del presente Capitolato è fatto obbligo all'aggiudicatario di:

-provvedere a tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento del servizio.

Fornire ogni mezzo necessario e sufficiente per realizzare servizi descritti nel presente capitolato nei termini richiesti;

-acquisire le licenze delle autorizzazione previste dalla normativa vigente per lo svolgimento dei servizi;

-adottare tutte le cautele necessarie al fine di evitare, nel corso delle attività, incidenti e danni alle persone, alle strutture, agli altri servizi ed a quant'altro esistente nelle zone di lavoro e di deposito nonché nelle zone limitrofe;

-non alterare l'attuale struttura degli immobili;

-assumersi il rischio di imprevisti e difficoltà esecutive, a fronte delle quali non potrà, pertanto, richiedere alcun compenso;

-fornire, in caso di obblighi non soddisfatti, immediate ed esaurienti spiegazioni e contestuali proposte di soluzioni alternative;

-non cedere o subappaltare il servizio;

-assumere integralmente ogni onere presente o futuro, relativo a imposte, diritti, tasse, stabiliti dallo stato, dalla Regione, dagli Enti Locali in relazione a qualsiasi aspetto dello svolgimento del servizio.

-assumersi integralmente tutti gli oneri relativi a danneggiamenti di qualsiasi natura e al degrado intervenuti, dopo l'avvio del servizio, sui locali concessi e sulle loro adiacenze, ad eccezione dei danni determinati da cause estranee ai servizi prestati e all'occupazione dei locali.

-indicare prima dell'attivazione del servizio gli indirizzi (postali, telefonici, fax, e-mail) cui indirizzare le comunicazioni di servizio che si rendessero eventualmente necessarie;

-l'affidatario dovrà fornire all'Amm.ne Comunale i nominativi del personale utilizzato e segnalare entro sette giorni tutte le variazioni e i relativi dati di identificazione.

-l'affidatario inoltre si obbliga a impiegare personale di ottima professionalità ed in regola con tutte le disposizioni di legge che disciplinano l'espletamento delle attività presso un pubblico esercizio.

-l'affidatario si obbliga a rilasciare a tutti i clienti gli scontrini, le fatture e comunque tutti i documenti fiscalmente previsti dalla vigente normativa, utilizzando gli strumenti registratori di cassa ecc., e i moduli di legge.

Art.6

Obblighi sulla sicurezza

Nessuna responsabilità, ad alcun titolo, potrà essere attribuita al Comune in caso di incidente, di ogni natura e genere, eventualmente accaduti al personale impiegato dal Gestore o ai clienti del servizio. L'affidatario dovrà prendere tutti i provvedimenti necessari perché l'esecuzione del servizio contrattualmente previsto si svolgano in condizioni permanenti di igiene e sicurezza, nel rispetto delle norme vigenti emanate o comunque applicabili nel territorio nazionale, nonché delle eventuali norme interne del Comune in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro

Art. 7

Assicurazione

L'affidatario è l'unico responsabile di tutti i danni causati o subiti nell'esercizio delle attività oggetto del presente capitolato.

L'affidatario dovrà, all'inizio dell'attività del servizio, stipulare con una primaria compagnia nazionale idonea polizza assicurativa di responsabilità Civile, con copertura di tutti i rischi e le conseguenze materiali e i materiali subiti dai clienti del servizio, da terzi, dal personale del Comune.

L'affidatario si impegna in particolare:

-a produrre oltre alla definitiva aggiudicazione una ulteriore polizza a garanzia dei seguenti rischi.

Responsabile Civile verso terzi (RCT) con un massimale unico di garanzia non inferiore a € 500.000,00 per sinistro prevedendo anche l'estensione a preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande.

Responsabilità Civile verso Prestatori di lavoro, incendio ed eventi equiparati per danni arrecati ai locali, strutture, altri beni in affidamento.

Art. 8

Garanzia definitiva

Alla stipula del contratto l'affidatario dovrà fornire specifica garanzia, con polizza fideiussoria bancaria o assicurativa, a copertura dell'importo di aggiudicazione da introitare ad escussione immediata a semplice richiesta scritta.

La garanzia copre eventuali inadempienze rispetto agli impegni assunti e/o la mancata esecuzione della prestazione offerta.

Art. 9

Durata dell'affidamento

L'affidamento ha durata per la stagione estiva anno 2018 (01 Giugno 2018 - 30 Settembre 2018) con facoltà dell'Amm.ne Comunale di prorogarla nell'ipotesi di proseguimento delle attività artistiche ovvero per lo svolgimento di ulteriori manifestazioni che si andranno a definire.

Art. 10

Risoluzione del contratto

Il contratto può essere risolto in caso di gravi violazioni degli obblighi contrattuali, compresa la responsabilità, dolosa o colposa del gestore per danni ai beni dell'Amm.ne Comunale, non eliminati dal gestore anche a seguito di diffide formali ad adempiere nonché per furti di tali beni.

E' possibile per l'Amm.ne Comunale dichiarare la decadenza dal contratto in caso di inosservanza, da parte del gestore degli obblighi contrattualmente assunti. L'affidatario è tenuto a risarcire tutti i danni derivati dall'inadempimento e/o interruzione del servizio arbitrariamente senza preavviso, fra cui il rimborso dei maggiori costi derivanti al Comune alla stipula di un nuovo contratto o comunque, dalla necessità di provvedere in un altro modo alle prestazioni oggetto del contratto.



Art. 11

Inadempienza e penale

Per qualsiasi controversia la ditta non potrà sospendere il servizio, né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione, ma potrà fare le proprie riserve.

Sulle riserve si pronuncerà l'Amministrazione le cui decisioni dovranno essere notificate al Gestore

Nei casi di interruzione del servizio protratta per oltre 5 giorni l'Amministrazione procederà all'incameramento del deposito cauzionale definitivo e si avvarrà della facoltà di rescindere il contratto.

Nell'ipotesi di riscontrate violazioni al presente capitolato si applicherà la penale pari all'1% dell'importo della concessione per ogni violazione riscontrata.

Nell'ipotesi di mancata risoluzione delle violazioni segnalate si applicherà la penale ogni 5 giorni di perdurante violazione.

Qualora l'importo delle penali dovesse eccedere il 10% dell'importo della concessione è facoltà dell'Amministrazione di procedere alla rescissione in danno del contratto di concessione con incameramento della cauzione definitiva

Art. 12

Controversie

Per quanto non previsto nel presente capitolato speciale valgono le norme di legge in materia.

Per qualsiasi controversia il foro competente sarà quello di Palermo.

La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Palermo.

E' esclusa la competenza arbitrale.

