

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR  
DURANTE LA MANIFESTAZIONE FIERISTICA AUTUNNO PAVESE DOC 2016**

**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 (esclusi panini) 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 le manifestazioni. Non potrà quindi essere realizzata nessuna iniziativa di somministrazione in concorrenza con quanto organizzato, nell’ambito delle suddette manifestazioni.

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

Il servizio in oggetto dovrà essere realizzato nella struttura coperta che verrà realizzata all’interno del Castello Visconteo di Pavia. La durata del servizio è richiesta dal 22 al 26 settembre 2016 e l’apertura del bar dovrà essere garantita almeno nei seguenti orari:

-	Giovedì 22 settembre 2016:	08.30 – 18.00
-	Venerdì 23 settembre 2016:	08.00 – 24.00
-	Sabato 24 settembre 2016:	14.00 – 01.00
-	Domenica 25 settembre 2016:	9.00 – 24.00
-	Lunedì 26 settembre 2016:	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:

- Banchi con ripiani di delimitazione (misure indicative 100x50xh110);
- N° 2/3 tavoli appoggio;
- Presa d’acqua con scarico e lavello;
- Allacciamento energia elettrica trifase;
- N° 2/3 prese di corrente;
- Magazzino (circa 8 mq) dotato di porta con chiusura.

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 € 2.000,00. Il corrispettivo relativo al canone offerto dovrà essere versato all'Azienda Speciale PAVIASVILUPPO, entro il 9 settembre 2016. 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 stato elevato di igiene e pulizia personale.

## **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 all'Azienda Speciale ed a terzi.

L'aggiudicatario è altresì responsabile di ogni danno arrecato all'Azienda Speciale ed a terzi nell'espletamento dei servizi prestati rimanendo, pertanto, sollevata l'Azienda Speciale 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 all'Azienda in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'aggiudicatario è sempre responsabile sia verso l'Azienda Speciale sia verso terzi della qualità del servizio fornito.

L'aggiudicatario sarà responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, esonerando l'Azienda Speciale 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., 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 inidonei 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 29 luglio 2016.**

#### **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 Paviaviluppo. 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 Paviaviluppo rimarrà vincolata solo al momento della stipulazione del contratto.

Dopo l'aggiudicazione, l'Impresa aggiudicataria sarà invitata, entro 10 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 l'Azienda Speciale 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'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta stessa, questa Azienda Speciale non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando risulteranno perfezionati, a norma di legge, tutti gli atti inerenti il contratto.

#### **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. [paviaviluppo@pv.camcom.it](mailto:paviaviluppo@pv.camcom.it)

Allegato A

**Spett.le**  
**PAVIASVILUPPO**  
Via Mentana, 27  
27100 Pavia

**MODULO PER LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA CANONE DI CONCESSIONE DELLA GESTIONE  
DEL SERVIZIO DI BAR DURANTE LA MANIFESTAZIONE FIERISTICA AUTUNNO PAVESE DOC 2016**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_, nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

titolare/legale rappresentante dell'Azienda \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_ p. iva \_\_\_\_\_

tel \_\_\_\_\_ \ \_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_ \ \_\_\_\_\_ PEC: \_\_\_\_\_,

iscritto alla Camera di Commercio di \_\_\_\_\_ con il numero \_\_\_\_\_

al fine di concorrere all'aggiudicazione del contratto e tenuto conto dei luoghi in cui il servizio dovrà essere fornito, di tutte le condizioni generali e particolari che governano il capitolato, considerandole ad ogni effetto accettabili e tali da presentare l'offerta

**DICHIARA**

di offrire per il canone di concessione della gestione del servizio Bar durante la manifestazione Autunno Pavese DOC 2016, la seguente percentuale di rialzo sull'importo di € 2.000,00; tale percentuale:

PERCENTUALE DI RIALZO IN CIFRE	PERCENTUALE DI RIALZO IN LETTERE

Per un canone complessivo totale di € \_\_\_\_\_, in lettere \_\_\_\_\_

**DICHIARA INOLTRE**

- che la percentuale di rialzo è da intendersi fissa ed invariabile per tutta la durata della concessione
- che l'offerta comprende e compensa le spese generali ed utili del concessionario, le assicurazioni e tutti gli oneri accessori che lo stesso dovrà sostenere anche se non esplicitamente indicati nel Capitolato, necessari per assicurare la perfetta esecuzione del servizio;
- di prendere atto che tale offerta economica non vincola in alcun modo Paviasiluppo;
- che la scrivente Impresa non ha nulla da pretendere da Paviasiluppo, a qualsiasi titolo, in ragione della formulazione della presente offerta.

(Luogo e data)

Timbro e Firma  
del Titolare/Legale Rappresentante

\_\_\_\_\_

Allegato B

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

**Oggetto:** SELEZIONE DI UN OPERATORE ECONOMICO A CUI AFFIDARE IN CONCESSIONE IL SERVIZIO DI BAR DURANTE LA MANIFESTAZIONE FIERISTICA "AUTUNNO PAVESE DOC 2016"

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente in \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_

Documento d'identità \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della Ditta \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

*consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre le sanzioni amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,*

**CHIEDE**

di essere ammesso alla selezione in oggetto e a tal fine

**DICHIARA**

- a) che l'Impresa è iscritta al Registro Imprese della CCIAA di \_\_\_\_\_ al N. \_\_\_\_\_ per l'attività inerente l'espletamento del servizio in oggetto;
- b) che l'Impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, e che nei suoi riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- c) che a carico del titolare/legale rappresentante/direttore tecnico/soci amministratori muniti di poteri di rappresentanza non è stata pronunciata alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta per uno dei reati che incidono sulla moralità professionale;
- d) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la normativa italiana o dello Stato in cui è stabilita l'impresa;
- e) di essere in regola con il pagamento del diritto annuale dovuto alla competente Camera di Commercio negli ultimi tre anni o per i minori anni di iscrizione;
- f) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana (o dello Stato in cui è stabilita) ovvero di avere in corso una procedura di sanatoria per la regolarizzazione dei versamenti dovuti;

- g) di non aver commesso violazioni gravi, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- h) di essere in possesso del manuale HACCP in corso di validità;
- i) di avere espletato, in modo continuativo attività di somministrazione di alimenti e bevande, per almeno due anni nel periodo 2011 - 2012 – 2013.

Autorizza l'invio di tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura, ivi comprese quelle successive all'aggiudicazione, all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) indicato nel frontespizio della presente dichiarazione.

Dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

(Luogo e data)

Timbro e Firma  
del Titolare/Legale Rappresentante

---

**Si allega alla presente, ai sensi di quanto previsto dall'art 38, comma 3 del DPR 445/00, copia fotostatica del documento di identità in corso di validità.**

Allegato C

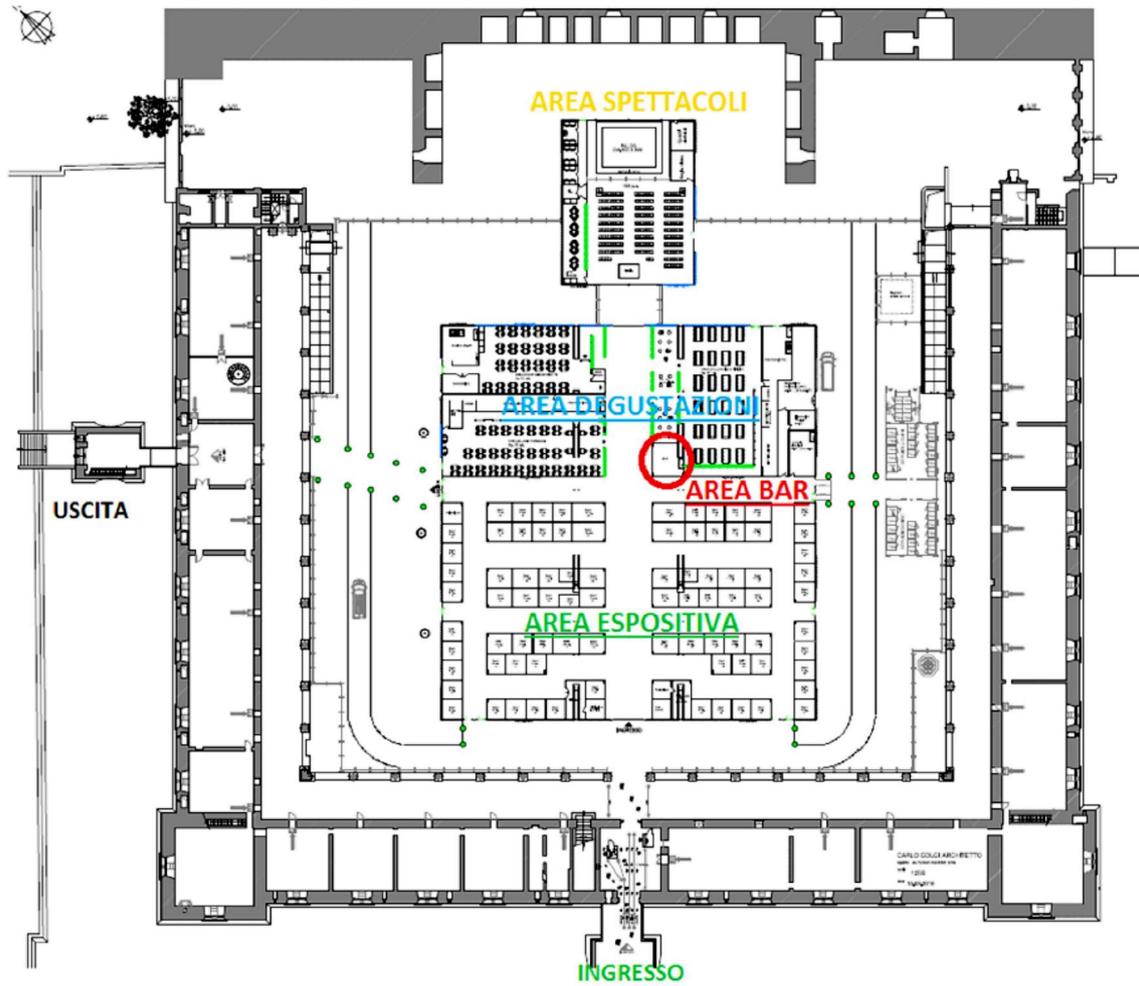


Figura 1 - Pianta Generale Padiglioni Manifestazione

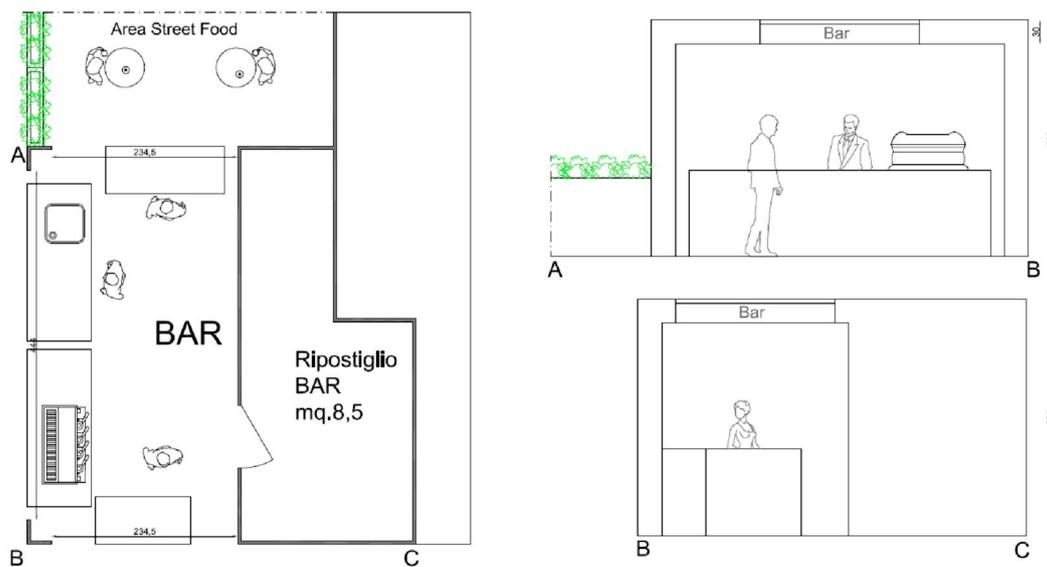


Figura 2 - Particolare Esemplificativo Area Bar