



**Istituto Nazionale della Previdenza Sociale
Direzione Regionale Marche**

ALLEGATO A

DISCIPLINARE

PER LA GESTIONE DELL'ESERCIZIO BAR INTERNO ALLA DIREZIONE PROVINCIALE INPS
DI PESARO - via Gramsci 6/10

Art. 1 – Oggetto

Il presente Disciplinare regola le modalità e gli obblighi relativi alla gestione dell'esercizio bar interno alla Direzione Provinciale INPS di PESARO, via Gramsci 6/10, destinato a fornire il servizio per il solo personale dipendente dell'INPS, nonché ai componenti degli Organi istituzionali dello stesso. E' vietato il servizio al pubblico, ad eccezione delle persone presenti per prestazioni connesse alla propria attività lavorativa.

Art. 2 – Luogo della gestione

La gestione avrà luogo nei locali siti in via Gramsci 6/10 – PESARO (PU), al piano seminterrato **come da planimetria allegata, per i quali il Gestore avrà obbligo di stipulare apposito Contratto di fornitura di servizi per la gestione del Bar con la Direzione Regionale INPS Marche.** I locali da concedere in gestione, sono divisi in due zone: una zona bar e una adibita a cucina, mentre la parte a disposizione del personale dell'INPS per la consumazione delle somministrazioni e il servizio igienico, rimangono nei locali adiacenti.

Art. 3 - Orari di Apertura

Il gestore del bar dovrà garantire un'apertura al pubblico minima pari ai seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle 7,30 alle 15,00; eventuali modifiche dovranno essere previamente concordate per iscritto con l'Istituto, il quale si riserva il diritto, in caso di esigenze interne, di ridurre/ampliare tali orari.

Art. 4 – Durata della fornitura di servizi

La gestione del bar avrà la durata di anni 6 (sei) a decorrere dalla data della stipula del contratto. Ai sensi dell'art. 23 della Legge n. 62/2005 l'Ente aggiudicatore, salvo accettazione del gestore, da effettuarsi a mezzo raccomandata A.R. da inoltrarsi almeno sei mesi prima della scadenza, potrà avvalersi della facoltà di procedere al rinnovo per la durata di tre anni, se ricorrono le condizioni di cui al successivo art. 25, o alla proroga del contratto medesimo, qualora consentito dalla normativa di settore vigente alla data di scadenza contrattuale, e comunque per il tempo strettamente necessario alla stipula dei nuovi contratti a seguito di espletamento di gare a condizione che la proroga non superi comunque un massimo di sei mesi. **È esclusa la possibilità di proroga tacita della concessione.**

Art. 5 - Prezzi

Il gestore si obbliga a praticare, per i prodotti elencati nell'Allegato H), un prezzo ribassato di una percentuale non inferiore al 20% rispetto ai prezzi indicati nell'allegato stesso. Il listino dei prezzi, da rendere disponibile all'atto della stipula del contratto, dovrà poi essere esposto obbligatoriamente e in modo ben visibile per i fruitori del Bar.

L'INPS si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento al controllo sui prezzi di vendita. Il gestore si impegna a praticare per tutta la durata della concessione i prezzi dichiarati in offerta; ai prezzi potranno essere applicati i soli aumenti non superiori alla variazione ISTAT e comunque solo a partire dal secondo anno.

Art. 6 – Modalità di espletamento e qualità del servizio

Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del presente affidamento il gestore si avvarrà di proprio personale qualificato.

Il gestore è responsabile, a norma delle vigenti disposizioni, delle condizioni d'idoneità sanitaria di cui trattasi.

In particolare si fa obbligo al gestore dei seguenti oneri:

1. tenuta presso la sede in cui svolgono la loro attività, dei libretti d'idoneità sanitaria di tutti gli addetti;
2. cura dell'aggiornamento e della conferma della validità medesima.

Al gestore compete l'acquisto di tutte le derrate necessarie ad approntare il servizio. Egli ha il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci, fermo restando che egli permane responsabile nei confronti dell'INPS, ai fini della qualità e correttezza del servizio oggetto del presente affidamento, anche per disservizi o danni o violazioni derivanti dall'operato dei fornitori da lui prescelti.

Il gestore deve altresì depositare all'inizio dell'esercizio il piano di autocontrollo adottato ai sensi del Decreto Legislativo n.193/2007.

L'INPS si riserva il diritto di procedere, per mezzo di proprio personale o di personale qualificato appositamente nominato, al controllo qualitativo dei prodotti somministrati.

Il gestore si impegna inoltre a garantire la qualità del servizio attraverso:

1. la presenza di un proprio direttore responsabile del servizio che si occuperà di assicurare la migliore organizzazione di fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi;
2. la tempestiva sostituzione di personale in caso di ferie, malattia o infortunio;
3. il rispetto puntuale delle obbligazioni assunte in sede di offerta relativamente alla presenza di personale nelle ore di punta;

Resta comunque obbligo del gestore provvedere affinché tutto il personale da lui dipendente indossi vestiario da lavoro completo e conforme alle esigenze del luogo, sia munito un distintivo visibile che renda evidente l'appartenenza all'organizzazione di gestione del servizio di ristorazione, tenga un corretto e cortese comportamento con gli utenti del servizio.

L'INPS avrà la possibilità di impartire direttive al gestore in ordine allo svolgimento del servizio, in merito al quale si riserva il diritto di effettuare i controlli che venissero ritenuti opportuni.

Si riserva inoltre il diritto di richiedere al gestore di adottare provvedimenti nei confronti del personale per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di inidoneità al servizio. Il gestore provvederà ad effettuare le azioni che saranno decise in contraddittorio con l'INPS.

Eventuali carenze quantitative (numero di addetti) e qualitative (rilevate dagli organi preposti al controllo della gestione) saranno comunque segnalate al gestore che dovrà provvedere ad integrazioni e/o sostituzioni.

Nell'ambito della durata del Contratto è consentito al gestore l'allestimento a propria cura e spese di arredi o attrezzature che facilitino e consentano il confezionamento, la preparazione ed il consumo dei prodotti somministrati dal gestore stesso, con la precisazione che qualsiasi ulteriore modifica ed implementazione dei locali e degli impianti potrà essere eseguita previa autorizzazione dell'INPS; qualora ciò comporti modifiche tali da richiedere autorizzazione degli Organi di Controllo competenti, le stesse dovranno essere corredate – a cura e spese del gestore - di progetto a firma di tecnico abilitato. In tale sede sarà comunque valutata la diversa incidenza degli oneri a carico del gestore e, qualora si riscontri un aumento di questi, dovrà essere stabilita la relativa compensazione negli oneri a carico del gestore stesso.

E' consentita l'affissione, in apposite bacheche da installare all'interno del locale a cura e onere del gestore, di avvisi pubblicitari o informativi destinati ai soli dipendenti della sede.

L'INPS si riserva inoltre il diritto di installare all'esterno dei locali assegnati al gestore, a propria

cura o di terzi, macchine automatiche per la somministrazione di bevande calde o fredde e di snack o merende confezionate, anche funzionanti in orario di servizio, senza che ciò possa costituire diritto di rivalsa alcuno da parte del gestore.

Art. 7 – Oneri di Gestione

Gli oneri di gestione sono compresi nell'offerta economica aggiudicata.

Art. 8 - Pulizia e manutenzione di locali ed attrezzature

Al gestore competeranno:

1. il riordino e la pulizia giornaliera della zona utilizzata per la preparazione, la somministrazione e la conservazione del prodotto: tale attività riguarda il ripristino delle condizioni di igienicità dei materiali e degli ambienti ogni qualvolta si renda necessario, ed almeno una volta a giorno a fine servizio, da attuarsi secondo sistemi di intervento razionali e programmati;
2. Il riordino, e la pulizia del locale ristoro;
3. l'acquisto dei materiali di consumo per pulizie;
4. il lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro;
5. il lavaggio di tutti gli oggetti comunemente impiegati durante la realizzazione del servizio. Tutte le operazioni di lavaggio dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti chimici conformi a specifiche esigenze e alle norme vigenti in materia;
6. le periodiche operazioni di disinfestazione e derattizzazione nella parte riservata al confezionamento, alla conservazione e alla somministrazione a banco dei prodotti, da attuarsi secondo un calendario da concordarsi con l'INPS;
7. la raccolta ed il trasporto all'esterno dello stabile – in posizione da concordarsi - dei rifiuti solidi urbani, ivi compresi quelli creati a seguito della consumazione da parte dei dipendenti; allo scopo dovranno essere approntati contenitori idonei in numero, dimensione e tipo, atti a contenere i rifiuti che sarà realizzata nell'attività di preparazione e consumazione delle somministrazioni;
8. collaudi e autorizzazioni tutte, ove richieste dalla Legge, relative alle attrezzature di proprietà del gestore installate negli ambienti di proprietà INPS.

All'INPS competeranno:

1. la manutenzione degli ambienti tutti, sia ordinaria che straordinaria, secondo il piano concordato tra Istituto e la proprietà dei locali;
2. la fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda, riscaldamento dei locali, sia per la parte riservata alla conservazione, al confezionamento e alla somministrazione delle consumazioni, sia per quella riservata al consumo da parte dei dipendenti;

Carenze nelle forniture energetiche che dovessero pregiudicare lo svolgimento del servizio per causa di forza maggiore e comunque in modo imprevedibile debbono essere tempestivamente segnalate dal gestore al competente ufficio interno dell'INPS onde evitare le contestazioni e gli addebiti che diversamente verrebbero fatti al gestore stesso.

L'INPS potrà procedere in qualsiasi momento, con proprio personale o altro personale allo scopo delegato, a controlli di locali, strutture, oggetti, pasti, personale e quant'altro con i mezzi d'indagine ed i sistemi che riterrà più idonei, allo scopo di accertare il rispetto dell'igiene inteso nella accezione più ampia del termine.

Art . 9 – Ulteriori obblighi a carico del gestore

Il gestore si obbliga a:

- a) possedere i titoli abilitativi prescritti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- b) condurre l'esercizio con proprietà e decoro, gestendo i servizi oggetto della presente convenzione 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 rispetto delle norme igieniche previste in materia;

- c) non cedere o subaffittare in tutto o in parte l'esercizio, né adibire i locali destinati a bar per un uso diverso da quello contrattuale;
- d) conservare nel massimo ordine i locali assegnatigli;
- e) accettare, quale corrispettivo, i buoni sostitutivi del servizio di mensa in possesso dei dipendenti dell'INPS, secondo il valore ad essi attribuito, stipulando con la Ditta appaltatrice di tale servizio apposita convenzione;
- f) ricevere le varie segnalazioni provenienti dall'utenza al fine di favorire un'ottimizzazione del servizio sotto il duplice profilo qualitativo e organizzativo;
- g) commercializzare prodotti e generi di consumo che dovranno essere di ottima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia, privilegiando i prodotti tipici del territorio, quelli biologici e del commercio equo e solidale;
- h) rispettare l'orario come precedentemente individuato nell'art. 3;
- i) concordare con l'Amministrazione l'eventuale chiusura per ferie;
- j) vendere bevande alcoliche e superalcoliche, purché limitata al solo servizio di banco;
- k) rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, e assumere a suo carico tutti gli oneri relativi. Il gestore deve infatti attuare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data della convenzione, alla categoria e alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato. Il personale dovrà essere dotato di regolare libretto sanitario;
- l) rispettare la vigente normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- m) rispettare la normativa vigente in materia fiscale;
- n) il pagamento di imposte, tasse e tributi derivanti dall'assunzione del servizio;
- o) le retribuzioni ed i compensi diversi per il proprio personale, nonché gli oneri assicurativi e previdenziali del personale stesso;
- p) il rispetto dei contratti collettivi di lavoro relativi al trattamento economico del personale dipendente e di qualsiasi altra disposizione obbligatorie di natura economica, sociale ed assistenziale, sia vigente che emanando.

Art. 10 – Divieti

E' fatto assoluto divieto:

- a) di esercitare attività di somministrazione, mescita, pubblicità o vendita fuori dall'area dei locali assegnati per il servizio, salvo l'individuazione di ulteriori locali da parte dell'INPS da utilizzare sporadicamente ed in via del tutto eccezionale.
- b) di installare arredi, salvo specifiche autorizzazioni da parte dell'Istituto;
- c) di installare giochi, suoni e divertimenti di qualsiasi genere. L'eventuale uso di apparecchiature radio, diffusione audio e televisori è subordinato all'autorizzazione INPS, autorizzazione che potrà comunque in ogni momento essere revocata;
- d) di eseguire, adottare o permettere tutto quanto non si addica alla convenienza del luogo o possa arrecare disturbo o impedisca l'attività istituzionale;
- e) di affissione di qualsiasi foglio, o avviso, o pubblicità all'esterno delle bacheche allestite allo scopo dal concessionario nell'area riservata al pubblico;
- f) di usare fiamme libere o attrezzature o suppellettili che non siano state preventivamente autorizzate dall'INPS; anche in caso di autorizzazione, il gestore resta comunque il solo responsabile dell'uso delle stesse;
- g) di immettere ed ammettere nei locali animali di qualsiasi razza;
- h) alle maestranze del gestore di accedere ai locali della Sede, fatta eccezione per i percorsi autorizzati per l'ingresso e l'uscita delle maestranze stesse, nonché dei fornitori, e fatto salvo quanto riportato al punto successivo;
- i) di accettare ordinativi, da parte di dipendenti, che comportino consegna di qualsiasi somministrazione o consumazione in locali diversi da quelli assegnati per il servizio; fanno

eccezione le somministrazioni richieste dal Direttore della Sede, dal Presidente del Comitato Provinciale o dai membri del Comitato medesimo quando riuniti, somministrazioni che potranno essere eseguite negli uffici di competenza e che dovranno essere disbrigate dal gestore nel minor tempo possibile, con le accortezze del caso.

Art. 11 – Cause di risoluzione

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al gestore dall'Amministrazione a mezzo di comunicazione scritta con avviso di ricevimento; nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore di 10 giorni per la preparazione di eventuali osservazioni, decorso il suddetto termine l'Amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune finanche la risoluzione e, comunque, con obbligo del gestore, in caso di risoluzione, di risarcire ogni conseguente danno o spesa.

L'INPS ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., oltre che nelle ipotesi disciplinate dal presente bando, nei seguenti casi:

- a) ritardo superiore alla settimana dell'inizio del servizio, non dovuto a cause di forza maggiore o dipendenti dall'Ente appaltante;
- b) verificarsi di gravi o ripetute inadempienze relativamente alle prescrizioni del presente bando in merito al comportamento verso l'utenza, l'igiene del locale, la qualità dei prodotti offerti e nel caso di mancato rispetto delle norme sulla sicurezza del personale addetto;
- c) frode nell'esecuzione del servizio;
- d) inadempimento alle disposizioni dell'Amministrazione riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- e) verificarsi per 2 volte di accertamento negativo nel corso delle verifiche, disposte a cura dell'INPS nei confronti dell'utenza, sul livello qualitativo del servizio;
- f) mancato rispetto delle procedure HACCP ex Decreto Legislativo n. 193/1997, nonché di tutta la normativa vigente concernente la conduzione e l'igiene dei pubblici esercizi;
- g) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- h) inadempienza accertata delle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro, gli obblighi previdenziali e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze, nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- i) reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- j) accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale del servizio;
- k) cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore;
- l) l'uso dei locali da parte del GESTORE non conforme alla destinazione contrattuale del bar;
- m) ritardo nei pagamenti trimestrali anticipati del canone annuo di cui all'art.9 del Bando di gara, per un periodo superiore a 15 giorni;
- n) il mancato o parziale rimborso dei canoni per due rate trimestrali;
- o) il mancato reintegro della cauzione di cui all'art. 12 del Disciplinare;
- p) il mancato rinnovo della polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso Terzi;
- q) la chiusura anche temporanea dell'esercizio senza giustificato motivo o autorizzazione dell'INPS;
- r) la mancata o inadeguata conservazione e custodia dei beni causante degrado ai locali e alle attrezzature;
- s) l'asporto o il grave danneggiamento degli arredi e delle attrezzature senza rimessa in ripristino;
- t) in caso di mutamenti organizzativi o logistici dell'Istituto, in generale, o della Direzione provinciale INPS di Pesaro, in particolare, che impediscano per qualunque motivo l'utilizzo della sala adibita a bar;
- u) in generale la ripetuta violazione dei divieti di cui all'art. 10 del Disciplinare.

Ove si verificano deficienze ed inadempimenti tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese del gestore, il regolare funzionamento del servizio.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il gestore, oltre alla immediata perdita della cauzione e del corrispettivo per l'anno in corso, a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

L'accertamento di gravi e reiterate violazioni delle norme e delle disposizioni sopra richiamate, o il protrarsi di un grave disservizio o il continuo ripetersi del medesimo nella gestione del bar, daranno facoltà all'INPS di risolvere unilateralmente il contratto, previa diffida e assegnazione di congruo termine per contro dedurre e per ripristinare le condizioni violate - oggetto della contestazione -, e comunque con obbligo del gestore, in caso di risoluzione, di risarcire ogni conseguente danno o spesa.

Art. 12 – Garanzie e assicurazioni

All'atto della sottoscrizione del Contratto il gestore dovrà prestare, a garanzia degli obblighi dipendenti dalla esecuzione del presente disciplinare, una garanzia fideiussoria di € 1.250,00 che verrà svincolata dopo il rilascio dei locali e che sarà, invece, incamerata anche parzialmente in caso di risoluzione anticipata del Contratto per colpa del Gestore o per rivalsa sul medesimo per danni rilevati in sede di rilascio dei locali, ovvero per mancato pagamento delle singole rate di pagamento del canone.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, e comunque per sei mesi successivi alla scadenza del Contratto.

Il Gestore stipula inoltre, con primaria compagnia di assicurazione, idonea polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso Terzi a copertura dei rischi derivanti dall'attività oggetto del Contratto medesimo, per un massimale non inferiore a € 1.500.000,00;

Art. 13 – Consegna dei locali, cessazione del servizio e riconsegna degli stessi

All'inizio della gestione si provvederà alla formale consegna dei locali, delle chiavi e delle attrezzature esistenti e verrà stilato verbale in contraddittorio tra un rappresentante dell'INPS ed il gestore.

I locali e le attrezzature sono consegnate nello stato in cui si trovano: sarà quindi cura del gestore provvedere a proprie spese all'integrazione delle attrezzature che si rendessero necessarie a termini di Legge per le somministrazioni previste. Delle operazioni di consegna sarà redatto verbale da sottoscrivere tra le parti.

Alla cessazione naturale del Contratto o nei casi di risoluzione anticipata, il gestore dovrà provvedere alla riconsegna dei locali messi a disposizione nello stato in cui erano al momento della consegna secondo quanto risulta dagli allegati, salva la normale usura. Le migliorie conseguenti a lavori realizzati a carico del gestore e regolarmente autorizzati dall'Istituto non saranno compensati. Eventuali attrezzature delle quali il gestore non intenda provvedere al ritiro, e che siano accettate dall'INPS, diverranno proprietà dell'INPS stesso senza obbligo di compenso alcuno.

Eventuali integrazioni del banco bar dovranno rimanere di proprietà dell'Istituto.

In occasione della riconsegna, con le stesse modalità descritte per la consegna, sarà redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti e riconsegnate le chiavi.

Al termine del Contratto nessun indennizzo potrà spettare per titolo di avviamento dell'azienda o comunque per qualsiasi altro titolo.

I locali, le attrezzature, gli arredi, nonché le utenze relative agli spazi utilizzati, e dati in concessione, rimangono comunque in capo all'INPS.

Art. 14 – Sicurezza, obblighi e formalità

Per garantire gli accessi in caso di emergenza (incendio, allagamento o altro) una copia delle chiavi dei locali in uso al gestore sarà conservata presso l'ufficio INPS competente.

L'INPS fornirà agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti

nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il gestore e l'INPS, in qualità di eventuali datori di lavoro:

1. coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
2. coordineranno gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Una copia del piano di emergenza e di evacuazione redatto dall'INPS sarà consegnato al responsabile della sicurezza del gestore; alle disposizioni contenute in detto piano dovranno comunque uniformarsi le maestranze dipendenti ed i fornitori del gestore, eventualmente con le integrazioni definite in sede di coordinamento di cui ai commi precedenti.

Ancona, 31 agosto 2015