



ALLEGATO A

Istituto Nazionale della Previdenza Sociale Direzione Regionale Abruzzo

CAPITOLATO per la gestione dei bar interno delle struttura Inps Agenzia complessa di Avezzano

Art. 1 – Oggetto

Il presente Capitolato regola le modalità e gli obblighi relativi alla gestione dell'esercizio del bar interno alla Sedi INPS di Avezzano, destinato a fornire il servizio per il solo personale dipendente dell'I.N.P.S., nonché ai componente 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 presso:

Agenzia Complessa di Avezzano: Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 72 - posto nel seminterrato

come da planimetria allegata, per i quali il Gestore avrà obbligo di stipulare apposito contratto di fornitura di servizi con la **Direzione regionale Abruzzo**. I locali sono divisi in due zone: una zona riservata al personale assunto dal gestore; la restante parte ove sarà destinata al personale dell'INPS per la consumazione delle somministrazioni.

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 esigenza interne, di ridurre /ampliare tali orari.

Art. 4 – Durata del contratto

Il contratto di gestione avrà la durata di anni 4 (quattro) a decorrere dalla data di stipula del contratto. L'INPS si riserva la facoltà di procedere alla ripetizione del contratto per ulteriori 2 anni (due), ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 5 - Prezzi

Il gestore si obbliga a praticare, per i 16 prodotti sotto elencati di cui all'avviso pubblico, i prezzi derivanti dall'offerta stessa, il cui listino si intende parte integrante del presente contratto.

I prodotti, ulteriori rispetto a quelli di cui al sopracitato elenco, dovranno essere commercializzati ad un prezzo ribassato di una percentuale non inferiore al 20% rispetto al prezzo prevalente di mercato, come rilevato dal listino "Assobar". Il listino dei prezzi dovrà essere esposto in modo ben visibile per i fruitori del bar. Il pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta e dolce) non potrà superare il valore del buono pasto pari a € 7,00. Il gestore dovrà altresì impegnarsi a fornire per l'ora di pranzo piatti pronti anche veicolati dall'esterno secondo la prescritta normativa di settore a garanzia dell'igiene e sicurezza dei prodotti stessi.

I prezzi di vendita e l'elenco dei vari generi potranno essere rivalutati durante la gestione, non prima di 2 anni dalla stipula del contratto sulla base del prezzo derivante dall'applicazione dell'indice ISTAT annuo nazionale di variazione di prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, rilevato il mese precedente

la richiesta di revisione e calcolato rispetto all'indice ISTAT dell'anno precedente, allo stesso mese e arrotondato alla seconda cifra decimale rispetto alle unità percentuali; L'Istituto si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento al controllo sui prezzi di vendita.

Prodotti	Prezzo massimo(€)	coefficiente(%)
caffè espresso	1,00	28
Cappuccino	1,20	10
latte bianco/macchiato	1,00	3,5
camomilla/the	1,00	0,5
brioche/pasta- cornetti (min. gr.100)	0,90	10
bibite in bott. o lattina cl.33	2,00	5,5
succhi di frutta in bott.o latt.	2,00	10
acqua min.in bott lt. 0,5	1,00	1,5
birra in barattolo cl.33	2,00	0,5
spremuta di agrumi	2,20	2,5
yogurt bianco/frutta (gr.125)	1,30	1,5
Toast/tramezzino	2,50	3,5
Sandwich	2,00	5
trancio pizza	1,30	4
piatti freddi	4,00	7
insalatone miste varie	4,00	7

Art. 6 – Modalità di espletamento e qualità del servizio

Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del capitolato 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 capitolato, 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;
4. il rispetto nelle tipologie di somministrazione che saranno effettuate nell'arco della giornata, della

settimana e della stagione, e dichiarate in sede di offerta;

5. il rispetto delle proposte relative alla commercializzazione dei prodotti: utilizzo di altri prodotti oltre a quelli menzionati nell'elenco riportato; utilizzo dei prodotti del territorio locale; vendita di prodotti del commercio equo e solidale; vendita di prodotti biologici; utilizzo, anche parziale, di stoviglie riutilizzabili anziché monouso o in plastica, come da dichiarazione resa in sede di offerta;

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.

Il gestore provvederà a propria cura e onere a fornire la stovigliatura, attrezzatura e materiale necessario per lo svolgimento di servizio

Nell'ambito della durata del contatto 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'operatore economico aggiudicatario avrà l'obbligo di installare e gestire all'esterno dei locali assegnati, macchine automatiche per la somministrazione di bevande calde o fredde e di snacks o merende confezionate, anche funzionanti in orario di servizio secondo le indicazioni dei direttori di sedi.

Art. 7 – Oneri di Gestione

Il gestore corrisponderà all'INPS l'importo fisso annuo di € 550,00 a titolo di rimborso degli oneri sostenuti dall'Istituto per il riscaldamento, il raffrescamento e il consumo dell'acqua. Il rimborso dell' onere per l' energia elettrica avverrà sulla base del reale consumo misurato da un contatore appositamente installato. Semestralmente verrà letto il contatore e conteggiato il rimborso da accreditare, insieme a ½ della quota fissa, sul conto corrente intestato all' INPS. L'importo fisso di € 550,00 verrà corrisposto in due rate semestrali anticipate.

La parte fissa sarà soggetta ad aggiornamento in base alle variazioni annue dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

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, qualora i dipendenti consumino i prodotti del Bar in tali locali;
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.
 9. la manutenzione ordinaria degli ambienti.

All'INPS competeranno:

1. la manutenzione straordinaria degli ambienti, secondo il piano concordato tra Istituto e la proprietà dei locali;
2. la fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda, raffrescamento e 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;
3. fornitura di linea telefonica abilitata all'interno della sede.

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 del presente contratto 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'Istituto, secondo il valore ad essi attribuito, stipulando con la Ditta appaltatrice di tale servizio apposita contratto;
- 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 del contratto, 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 giochi, suoni e divertimenti di qualsiasi genere;
- c) di eseguire, adottare o permettere tutto quanto non si addica alla convenienza del luogo o possa arrecare disturbo o impedisca l'attività istituzionale;
- d) di affissione di qualsiasi foglio, o avviso, o pubblicità all'esterno delle bacheche allestite allo scopo dal concessionario nell'area riservata al pubblico;
- e) 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;
- f) di immettere ed ammettere nei locali animali di qualsiasi razza;
- g) 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;
- h) di accettare ordinativi, da parte di dipendenti, che comportino consegna di qualsiasi somministrazione o consumazione in locali diversi da quelli assegnati per il servizio.

Art. 11 – Cause di risoluzione del contratto

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 capitolato, una cauzione di € 1.000,00 che verrà restituita 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 rimborso oneri gestione.

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.

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 sarà datore di lavoro a tutti gli effetti per il personale che sarà adibito al servizio e dovrà presentare all'Inps il proprio piano per la sicurezza.

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.

Art. 15 – Clausola sociale – Art. 50 del D.lgs. 50/2016

In caso di successione di imprese nelle attività previste dalla presente procedura, l'appaltatore dovrà garantire la prosecuzione dei rapporti di lavoro dipendente in essere, tenendo conto, con le modalità stabilite dalla contrattazione collettiva nazionale, territoriale e aziendale vigente, delle esperienze ed anzianità maturate alla data del trasferimento.